

学科：	製菓パティシエ科	学年：	1年次	開講時期：	前期 後期 <b>通年</b>
科目名：	衛生法規	時間：	32時間	前期1回／週 後期1回／週	
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。			講師名：	伊賀 明美  この科目は法学研究科修士課程を修めた実務経験のある教員が担当しています。
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2021 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	
1	【到達目標】 オリエンテーション 自己紹介				
月日	【履修確認】 教室内での質問による、振り返り				
2	【到達目標】 法とその他の社会規範について理解する			製菓衛生師全書	
月日	【履修確認】 教室内での質問による、振り返り				
3	【到達目標】 法律の体系を理解する 成文法、不文法			製菓衛生師全書	
月日	【履修確認】 教室内での質問による、振り返り				
4	【到達目標】 条約について考える 衛生法規の意義			製菓衛生師全書	
月日	【履修確認】 教室内での質問による、振り返り				
5	【到達目標】 衛生法規の分類を理解する			製菓衛生師全書	
月日	【履修確認】 教室内での質問による、振り返り				
6	【到達目標】 行政に関する基礎的事項			製菓衛生師全書	
月日	【履修確認】 教室内での質問による、振り返り				
7	【到達目標】 国と地方の行政 衛生とは 衛生行政の歴史			製菓衛生師全書	
月日	【履修確認】 教室内での質問による、振り返り				
8	【到達目標】 国の衛生行政機構			製菓衛生師全書	
月日	【履修確認】 教室内での質問による、振り返り				
9	【到達目標】 製菓衛生師法の目的、定義			製菓衛生師全書	
月日	【履修確認】 教室内での質問による、振り返り				

回	到達目標	教科書・使用教材等
10	【到達目標】 小テスト 製菓衛生師試験	プリント(小テスト) 製菓衛生師全書
月 日	【履修確認】 小テスト	
11	【到達目標】 受験資格、免許、申請手続き	製菓衛生師全書
月 日	【履修確認】 教室内での質問による、振り返り	
12	【到達目標】 製菓衛生師法 小テスト解答・解説 免許を与えられない者	プリント(小テスト) 製菓衛生師全書
月 日	【履修確認】 小テスト	
13	【到達目標】 製菓衛生師法 登録 訂正、削除	製菓衛生師全書
月 日	【履修確認】 教室内での質問による、振り返り	
14	【到達目標】 製菓衛生師法 免許証の書換交付、再交付 免許の取り消し	製菓衛生師全書
月 日	【履修確認】 教室内での質問による、振り返り	
15	【到達目標】 【到達目標】 製菓衛生師法 免許の取消 問題演習	製菓衛生師全書 製菓衛生師過去問題集
月 日	【履修確認】 教室内での質問による、問題演習	
16	【到達目標】 問題演習、解答・解説	製菓衛生師過去問題集
月 日	【履修確認】 問題演習	
17	【到達目標】 小テスト 食品安全基本法	プリント(小テスト) 製菓衛生師全書
月 日	【履修確認】 教室内での質問による、小テスト	
18	【到達目標】 前期定期試験対策	試験対策プリント
月 日	【履修確認】 試験対策プリント	
19	【到達目標】 前期定期試験	
月 日	【履修確認】 定期試験	
20	【到達目標】 前期定期試験解答・解説	
月 日	【履修確認】 定期試験	

回	到達目標	教科書・使用教材等
21	【到達目標】 食品安全基本法 目的、基本理念、役割	製菓衛生師全書
月 日	【履修確認】 教室内での質問による、振り返り	
22	【到達目標】 食品安全基本法 食品安全委員会 過去問題演習	製菓衛生師全書 製菓衛生師過去問題集
月 日	【履修確認】 教室内での質問による、問題演習	
23	【到達目標】 食品衛生法 目的、定義-食品、添加物	製菓衛生師全書
月 日	【履修確認】 教室内での質問による、振り返り	
24	【到達目標】 食品衛生法 定義、原則、禁止	製菓衛生師全書
月 日	【履修確認】 教室内での質問による、振り返り	
25	【到達目標】 食品衛生法 規格、基準 ポジティブリスト制度、総合衛生管理製造過程	製菓衛生師全書
月 日	【履修確認】 教室内での質問による、振り返り	
26	【到達目標】 食品衛生法 報告の要求、臨検、検査、収去、食品衛生監視員、管理運営基準、施設基準、営業許可 食中毒調査	製菓衛生師全書
月 日	【履修確認】 教室内での質問による、振り返り	
27	【到達目標】 後期試験対策	試験対策プリント
月 日	【履修確認】 定期試験対策プリント	
28	【到達目標】 後期試験対策	試験対策プリント
月 日	【履修確認】 定期試験対策プリント	
29	【到達目標】 後期定期試験	
月 日	【履修確認】 定期試験	
30	【到達目標】 後期定期試験の解答・解説	
月 日	【履修確認】 定期試験	
31	【到達目標】 衛生関連法規 食品表示法、地域保健法、感染症予防法、健康増進法、食育基本法	製菓衛生師全書
月 日	【履修確認】 教室内での質問による、振り返り	
32	【到達目標】 衛生関連法規 食品表示法、地域保健法、感染症予防法、健康増進法、食育基本法	製菓衛生師全書
月 日	【履修確認】 教室内での質問による、振り返り	

学科：	製菓パティシエ科	学年：	1年次	開講時期：	前期 後期 <b>通年</b>
科目名：	公衆衛生学	時間：	60時間		前期2回/週 後期2回/週
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。			講師名：	菅原 涼子
					この科目は獣医学研究科修士課程を修め獣医師免許を取得している実務経験のある教員が担当しています。
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】 第1章公衆衛生学の概要 公衆衛生とは			製菓衛生師全書	
月 日	【履修確認】 教室内での質問による、振り返り				
2	【到達目標】 健康で生きるためには			製菓衛生師全書	
月 日	【履修確認】 教室内での質問による、振り返り				
3	【到達目標】 健康で生きるためには			製菓衛生師全書	
月 日	【履修確認】 教室内での質問による、振り返り				
4	【到達目標】 健康とは			製菓衛生師全書	
月 日	【履修確認】 教室内での質問による、振り返り				
5	【到達目標】 精神的健康を考える			製菓衛生師全書	
月 日	【履修確認】 教室内での質問による、振り返り				
6	【到達目標】 食について考える			製菓衛生師全書	
月 日	【履修確認】 教室内での質問による、振り返り				
7	【到達目標】 健康・食について考える			製菓衛生師全書	
月 日	【履修確認】 教室内での質問による、振り返り				
8	【到達目標】 ウィンスローの公衆衛生の定義を理解する。			製菓衛生師全書	
月 日	【履修確認】 教室内での質問による、振り返り				
9	【到達目標】 世界における公衆衛生の歴史を知る。			製菓衛生師全書	
月 日	【履修確認】 教室内での質問による、振り返り				

回	到達目標	教科書・使用教材等
10	【到達目標】 日本における公衆衛生の歴史を知る。	製菓衛生師全書
月 日	【履修確認】 教室内での質問による、振り返り	
11	【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。	製菓衛生師全書
月 日	【履修確認】 教室内での質問による、振り返り	
12	【到達目標】 日本の公衆衛生の現状を知り理解を深める。	製菓衛生師全書
月 日	【履修確認】 教室内での質問による、振り返り	
13	【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。	製菓衛生師全書
月 日	【履修確認】 教室内での質問による、振り返り	
14	【到達目標】 衛生統計の種類を知り、その意義を理解する。	製菓衛生師全書
月 日	【履修確認】 教室内での質問による、振り返り	
15	【到達目標】 衛生統計の種類を知り、その意義を理解する。	製菓衛生師全書
月 日	【履修確認】 小テスト解答・解説	
16	【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。	製菓衛生師全書
月 日	【履修確認】 教室内での質問による、振り返り	
17	【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。	製菓衛生師全書
月 日	【履修確認】 教室内での質問による、振り返り	
18	【到達目標】 第1章まとめテスト	プリント(小テスト)
月 日	【履修確認】 小テスト	
19	【到達目標】 第1章まとめテスト解答・解説	プリント(小テスト)
月 日	【履修確認】 小テスト	
20	【到達目標】 第2章環境衛生 第1節環境衛生の意義 地球温暖化について考える。	製菓衛生師全書
月 日	【履修確認】 教室内での質問による、振り返り	

回	到達目標	教科書・使用教材等
21	【到達目標】 第2章環境衛生 第2節環境と健康 水道について	製菓衛生師全書
月 日	【履修確認】 教室内での質問による、振り返り	
22	【到達目標】 第2章環境衛生 第2節環境と健康 下水道、廃棄物について	製菓衛生師全書
月 日	【履修確認】 教室内での質問による、振り返り	
23	【到達目標】 第2章環境衛生 第2節環境と健康 その他の生活衛生	製菓衛生師全書
月 日	【履修確認】 教室内での質問による、振り返り	
24	【到達目標】 第2章環境衛生 第2節環境と健康 菓子製造施設の環境衛生 第3節公害	製菓衛生師全書
月 日	【履修確認】 教室内での質問による、振り返り	
25	【到達目標】 第2章環境衛生 第3節公害 大気汚染、水質汚濁	製菓衛生師全書
月 日	【履修確認】 教室内での質問による、振り返り	
26	【到達目標】 第2章環境衛生 第3節公害 大気汚染、水質汚濁	製菓衛生師全書
月 日	【履修確認】 教室内での質問による、振り返り	
27	【到達目標】 第2章環境衛生 第3節公害 大気汚染、水質汚濁	製菓衛生師全書
月 日	【履修確認】 教室内での質問による、振り返り	
28	【到達目標】 第2章環境衛生 第3節公害 騒音	製菓衛生師全書
月 日	【履修確認】 教室内での質問による、振り返り	
29	【到達目標】 第2章環境衛生 第3節公害 その他の公害	製菓衛生師全書
月 日	【履修確認】 教室内での質問による、振り返り	
30	【到達目標】 第2章環境衛生 第3節公害 その他の公害	製菓衛生師全書
月 日	【履修確認】 教室内での質問による、振り返り	
31	【到達目標】 前期定期試験対策	製菓衛生師全書
月 日	【履修確認】 教室内での質問による、振り返り	

回	到達目標	教科書・使用教材等
32	【到達目標】 前期定期試験対策	製菓衛生師全書
月 日	【履修確認】 教室内での質問による	
33	【到達目標】 前期定期試験対策	製菓衛生師全書
月 日	【履修確認】 教室内での質問による	
34	【到達目標】 前期定期試験	
月 日	【履修確認】 定期試験	
35	【到達目標】 前期定期試験解答・解説解説	
月 日	【履修確認】 定期試験	
36	【到達目標】 第3章疾病の予防 第1節感染症の予防	製菓衛生師全書
月 日	【履修確認】 教室内での質問による、振り返り	
37	【到達目標】 第3章疾病の予防 第1節感染症の予防	製菓衛生師全書
月 日	【履修確認】 教室内での質問による、振り返り	
38	【到達目標】 第3章疾病の予防 第1節感染症の予防	製菓衛生師全書
月 日	【履修確認】 教室内での質問による、振り返り	
39	【到達目標】 第3章疾病の予防 第1節感染症の予防	製菓衛生師全書
月 日	【履修確認】 教室内での質問による、振り返り	
40	【到達目標】 第3章第1節小テスト、解答・解説	プリント(小テスト)
月 日	【履修確認】 小テスト	
41	【到達目標】 第3章第2節生活習慣病の予防 メタボリックシンドローム	製菓衛生師全書
月 日	【履修確認】 教室内での質問による、振り返り	
42	【到達目標】 第3章第2節生活習慣病の予防 脳血管疾患 心臓病	製菓衛生師全書
月 日	【履修確認】 教室内での質問による、振り返り	

回	到達目標	教科書・使用教材等
43	【到達目標】 第3章第2節生活習慣病の予防 がん予防	製菓衛生師全書
月 日	【履修確認】 教室内での質問による、振り返り	
44	【到達目標】 第3章第2節生活習慣病の予防 がん予防	製菓衛生師全書
月 日	【履修確認】 教室内での質問による、振り返り	
45	【到達目標】 第3章第2節生活習慣病の予防 がん予防	製菓衛生師全書
月 日	【履修確認】 教室内での質問による、振り返り	
46	【到達目標】 第3章第2節生活習慣病の予防 がん予防	製菓衛生師全書
月 日	【履修確認】 教室内での質問による、振り返り	
47	【到達目標】 第3章第2節生活習慣病の予防 その他の生活習慣病	製菓衛生師全書
月 日	【履修確認】 教室内での質問による、振り返り	
48	【到達目標】 第3章第2節生活習慣病の予防 その他の生活習慣病	製菓衛生師全書
月 日	【履修確認】 教室内での質問による、振り返り	
49	【到達目標】 第3章第2節生活習慣病の予防 その他の生活習慣病	製菓衛生師全書
月 日	【履修確認】 教室内での質問による、振り返り	
50	【到達目標】 第3章第2節生活習慣病の予防 その他の生活習慣病	製菓衛生師全書
月 日	【履修確認】 教室内での質問による、振り返り	
51	【到達目標】 第3章第2節生活習慣病の予防 生活習慣病の予防と菓子成分	製菓衛生師全書
月 日	【履修確認】 教室内での質問による、振り返り	
52	【到達目標】 第3章第2節生活習慣病の予防 生活習慣病の予防と菓子成分	製菓衛生師全書
月 日	【履修確認】 教室内での質問による、振り返り	
53	【到達目標】 第3章第2節生活習慣病の予防 生活習慣病の予防と菓子成分	製菓衛生師全書
月 日	【履修確認】 教室内での質問による、振り返り	



回	到達目標	教科書・使用教材等
54	【到達目標】 後期定期試験対策	プリント(小テスト)
月 日	【履修確認】 対策プリント	
55	【到達目標】 後期定期試験対策	プリント(小テスト)
月 日	【履修確認】 対策プリント	
56	【到達目標】 後期定期試験	
月 日	【履修確認】 定期試験	
57	【到達目標】 後期定期試験解答・解説	
月 日	【履修確認】 定期試験	
58	【到達目標】 第4章労働衛生 第1節労働と健康 作業環境と健康、作業方法と健康、職業病と労働災害	製菓衛生師全書
月 日	【履修確認】 教室内での質問による、振り返り	
59	【到達目標】 第4章労働衛生 第2節安全衛生管理 安全衛生管理体制、環境管理、作業管理、健康管理	製菓衛生師全書
月 日	【履修確認】 教室内での質問による、振り返り	
60	【到達目標】 第4章労働衛生 第2節安全衛生管理 衛生教育、心身両面にわたる健康保持増進対策と快適職場形成 菓子製造施設における労働安全衛生	製菓衛生師全書
月 日	【履修確認】 教室内での質問による、振り返り	

学科：	製菓パティシエ科	学年：	1年次	開講時期：	前期 後期 <b>通年</b>
科目名：	食品学	時間：	62時間		前期3回/週 後期1回/週
科目目標	食品群ごとに、酒類や品種、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。			講師名：	清水 真由美  この科目は栄養士として実務経験のある教員が担当しています。
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】 食品学とは				
月 日	【履修確認】				
3	【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】 教室内での質問による、振り返り				
4	【到達目標】 食品としての条件				
月 日	【履修確認】 教室内での質問による、振り返り				
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】 教室内での質問による、振り返り				
6	【到達目標】 嗜好成分 ○色素成分 ○香気成分			食品と栄養の特性	
月 日	【履修確認】 教室内での質問による、振り返り				
7	【到達目標】 嗜好成分 ○色素成分 ○香気成分 その他の特殊成分 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】 教室内での質問による、振り返り				
8	【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】 教室内での質問による、振り返り				

回	到達目標	教科書・使用教材等
9	【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	
月 日	【履修確認】 教室内での質問による、振り返り	
10	【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】 教室内での質問による、振り返り	
11	【到達目標】 食品成分値 ○食品成分表 食品のもつエネルギー ○アトウォーター係数	食品成分表 アトウォーター係数プリント
月 日	【履修確認】 教室内での質問による、振り返り	
12	【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】 教室内での質問による、振り返り	
13	【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】 教室内での質問による、振り返り	
14	【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】 教室内での質問による、振り返り	
15	【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】 教室内での質問による、振り返り	
16	【到達目標】 麦類 ○小麦 ○大麦	製菓理論
月 日	【履修確認】 教室内での質問による、振り返り	
17	【到達目標】 麦類 ○えん麦 ○ライ麦	
月 日	【履修確認】 教室内での質問による、振り返り	
18	【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】 教室内での質問による、振り返り	
19	【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】 教室内での質問による、振り返り	

回	到達目標	教科書・使用教材等
20	【到達目標】 その他の穀類	
月 日	【履修確認】 教室内での質問による、振り返り	
21	【到達目標】 芋類                   ○さつまいも      ○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】 教室内での質問による、振り返り	
22	【到達目標】 その他の芋類      ○さといも      ○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】 教室内での質問による、振り返り	
23	【到達目標】 でん粉類           ○こんにゃく      ○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】 教室内での質問による、振り返り	
24	【到達目標】 大豆及びその製品      ○大豆      ○小豆、頃豆	大豆プリント 食品と栄養の特性
月 日	【履修確認】 教室内での質問による、振り返り	
25	【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】 教室内での質問による、振り返り	
26	【到達目標】 調味料                   ○醤油、ソース、塩      ○酢      ○醸造酢、合成酢      ○うま味調味料	調味料プリント 酢プリント
月 日	【履修確認】 教室内での質問による、振り返り	
27	【到達目標】 調理加工食品類                   ○調理加工食品類      ○レトルト食品、コピー食品      ○インス タント食品、冷凍食品	
月 日	【履修確認】 教室内での質問による、振り返り	
28	【到達目標】 調理加工食品類                   ○調理加工食品類      ○レトルト食品、コピー食品      ○インス タント食品、冷凍食品	
月 日	【履修確認】 教室内での質問による、振り返り	
29	【到達目標】 食品微生物応用食品	
月 日	【履修確認】 教室内での質問による、振り返り	
30	【到達目標】 前期定期試験対策プリントNo. 1	前期試験対策プリント
月 日	【履修確認】 対策プリント	

回	到達目標	教科書・使用教材等
31	【到達目標】 前期定期試験対策プリント1解答・解説	前期試験対策プリント
月 日	【履修確認】 対策プリント	
32	【到達目標】 前期定期試験対策プリントNo. 2	前期試験対策プリント
月 日	【履修確認】 対策プリント	
33	【到達目標】 前期定期試験対策プリントNo. 2	前期試験対策プリント
月 日	【履修確認】 対策プリント	
34	【到達目標】 前期定期試験対策プリント2解答・解説	前期試験対策プリント
月 日	【履修確認】 対策プリント	
35	【到達目標】 前期定期試験	前期試験
月 日	【履修確認】	
36	【到達目標】 前期定期試験 解答・解説	前期試験
月 日	【履修確認】	
37	【到達目標】 食品の変質とその防止      食品の変質      ○腐敗・変敗	
月 日	【履修確認】 教室内での質問による、振り返り	
38	【到達目標】 食品の変質とその防止      食品の変質      ○酸化	
月 日	【履修確認】	
39	【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】 教室内での質問による、振り返り	
40	【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】 教室内での質問による、振り返り	
41	【到達目標】 食品の保存方法      ○物理的処理による方法・冷蔵設備の使用上の注意	
月 日	【履修確認】 教室内での質問による、振り返り	

回	到達目標	教科書・使用教材等
42	【到達目標】 食品の保存方法 ○物理的処理による方法・冷蔵設備の使用上の注意・コールドチェーン・加熱殺菌法・低温殺菌法・高温殺菌法・乾燥法	
月 日	【履修確認】 教室内での質問による、振り返り	
43	【到達目標】 食品の保存方法 ○物理的処理による方法・冷蔵設備の使用上の注意・コールドチェーン・加熱殺菌法・低温殺菌法・高温殺菌法・乾燥法・熱蔵庫	
月 日	【履修確認】 教室内での質問による、振り返り	
44	【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】 教室内での質問による、振り返り	
45	【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 ○化学的処理による方法 塩蔵法	
月 日	【履修確認】 教室内での質問による、振り返り	
46	【到達目標】 食品の保存方法 ○化学的処理による方法 酢漬法、砂糖漬、化学物質の添加	
月 日	【履修確認】 教室内での質問による、振り返り	
47	【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、凍結法	
月 日	【履修確認】 教室内での質問による、振り返り	
48	【到達目標】 食品の保存方法 ○統合的処理による方法 調味、瓶詰、缶詰	
月 日	【履修確認】 教室内での質問による、振り返り	
49	【到達目標】 食品の保存方法 ○統合的処理による方法 プラスチック真空包装、漬物	
月 日	【履修確認】 教室内での質問による、振り返り	
50	【到達目標】 まとめテストNo. 3	まとめプリント
月 日	【履修確認】 プリント	
51	【到達目標】 プリント解答・解説	まとめプリント
月 日	【履修確認】 プリント	
52	【到達目標】 まとめテストNo. 4	まとめプリント
月 日	【履修確認】 プリント	
53	【到達目標】 プリント解答・解説	まとめプリント
月 日	【履修確認】 プリント	

回	到達目標	教科書・使用教材等
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】 教室内での質問による、振り返り	
55	【到達目標】 食品生産                                      ○生産の動向	
月 日	【履修確認】 教室内での質問による、振り返り	
56	【到達目標】 有機農産物                                      ○有機農産物の生産の原則、有機農産物の生産方法の基準	
月 日	【履修確認】 教室内での質問による、振り返り	
57	【到達目標】 遺伝子組み換え食品	
月 日	【履修確認】 教室内での質問による、振り返り	
58	【到達目標】 後期定期試験	後期試験
月 日	【履修確認】	
59	【到達目標】 後期定期試験 解答・解説	後期試験
月 日	【履修確認】	
60	【到達目標】 遺伝子組み換え食品	
月 日	【履修確認】 教室内での質問による、振り返り	
61	【到達目標】 遺伝子組み換え食品食品の生産と輸入 ○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】 教室内での質問による、振り返り	
62	【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 食品の流通と価格	製菓衛生師過去問題プリント
月 日	【履修確認】 教室内での質問による、振り返り	

学科：	製菓パティシエ科	学年：	1年次	開講時期：	前期 後期 <b>通年</b>
科目名：	食品衛生学	時間：	96時間	前期3回／週 後期4回／週	
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。			講師名：	多田 みのり
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に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：	製菓衛生師全書				
使用教材・参考書：	製菓衛生師問題集2021、フードスタンプ				
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				
月 日	【履修確認】 教室内での質問による、振り返り				
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。製菓衛生師としてなぜ必要なのか安全を守る使命を認識できる。			製菓衛生師全書	
月 日	【履修確認】 教室内での質問による、振り返り				
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。			製菓衛生師全書	
月 日	【履修確認】 教室内での質問による、振り返り				
4	【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。			製菓衛生師全書	
月 日	【履修確認】 教室内での質問による、振り返り				
5	【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。			製菓衛生師全書	
月 日	【履修確認】 教室内での質問による、振り返り				
6	【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。			製菓衛生師全書	
月 日	【履修確認】 教室内での質問による、振り返り				
7	【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。			製菓衛生師全書	
月 日	【履修確認】 教室内での質問による、振り返り				
8	【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、予防法について理解を深める。			製菓衛生師全書	
月 日	【履修確認】 教室内での質問による、振り返り				
9	【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、予防法について理解を深める。			製菓衛生師全書	
月 日	【履修確認】 教室内での質問による、振り返り				



回	到達目標	教科書・使用教材等
10	【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、予防法について理解を深める。	製菓衛生師全書
月 日	【履修確認】 教室内での質問による、振り返り	
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。②腸炎ビブリオの特徴、潜伏期間、原因食品、予防法について理解を深める。	製菓衛生師全書
月 日	【履修確認】 教室内での質問による、振り返り	
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。②腸炎ビブリオの特徴、潜伏期間、原因食品、予防法について理解を深める。	製菓衛生師全書
月 日	【履修確認】 教室内での質問による、振り返り	
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。②腸炎ビブリオの特徴、潜伏期間、原因食品、予防法について理解を深める。	製菓衛生師全書
月 日	【履修確認】 教室内での質問による、振り返り	
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。	製菓衛生師全書 プリント
月 日	【履修確認】 教室内での質問による、確認問題プリント、振り返り	
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。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。	製菓衛生師全書 プリント
月 日	【履修確認】 教室内での質問による、確認問題プリント、振り返り	
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。③腸管出血性大腸菌の特徴、潜伏期間、原因食品、予防法について理解を深める。	製菓衛生師全書
月 日	【履修確認】 教室内での質問による、振り返り	
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、予防法について理解を深める。	製菓衛生師全書
月 日	【履修確認】 教室内での質問による、振り返り	
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、予防法について理解を深める。	製菓衛生師全書
月 日	【履修確認】 教室内での質問による、振り返り	
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。④カンピロバクターの特徴、潜伏期間、原因食品、予防法について理解を深める。	製菓衛生師全書
月 日	【履修確認】 教室内での質問による、振り返り	
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。④カンピロバクターの特徴、潜伏期間、原因食品、予防法について理解を深める。	製菓衛生師全書
月 日	【履修確認】 教室内での質問による、振り返り	

回	到達目標	教科書・使用教材等
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。④カンピロバクターの特徴、潜伏期間、原因食品、予防法について理解を深める。	製菓衛生師全書
月 日	【履修確認】 教室内での質問による、振り返り	
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。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。	製菓衛生師全書 プリント
月 日	【履修確認】 教室内での質問による、振り返り	
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。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。	製菓衛生師全書 プリント
月 日	【履修確認】 教室内での質問による、確認問題プリント、振り返り	
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。⑤黄色ブドウ球菌の特徴、潜伏期間、原因食品、予防法について理解を深める。	製菓衛生師全書
月 日	【履修確認】 教室内での質問による、振り返り	
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、予防法について理解を深める。	製菓衛生師全書
月 日	【履修確認】 教室内での質問による、振り返り	
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、予防法について理解を深める。	製菓衛生師全書
月 日	【履修確認】 教室内での質問による、振り返り	
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。⑥ポツリヌス菌の特徴、潜伏期間、原因食品、予防法について理解を深める。	製菓衛生師全書
月 日	【履修確認】 教室内での質問による、振り返り	
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。⑥ポツリヌス菌の特徴、潜伏期間、原因食品、予防法について理解を深める。	製菓衛生師全書
月 日	【履修確認】 教室内での質問による、振り返り	
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。⑥ポツリヌス菌の特徴、潜伏期間、原因食品、予防法について理解を深める。	製菓衛生師全書
月 日	【履修確認】 教室内での質問による、振り返り	
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。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。	製菓衛生師全書 プリント
月 日	【履修確認】 教室内での質問による、確認問題プリント、振り返り	
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。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。	製菓衛生師全書 プリント
月 日	【履修確認】 教室内での質問による、確認問題プリント、振り返り	

回	到達目標	教科書・使用教材等
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。⑦ウエルシュ菌の特徴、潜伏期間、原因食品、予防法について理解を深める。	製菓衛生師全書
月 日	【履修確認】 教室内での質問による、振り返り	
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、予防法について理解を深める。	製菓衛生師全書
月 日	【履修確認】 教室内での質問による、振り返り	
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、予防法について理解を深める。	製菓衛生師全書
月 日	【履修確認】 教室内での質問による、振り返り	
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。⑧セレウス菌の特徴、潜伏期間、原因食品、予防法について理解を深める。	製菓衛生師全書
月 日	【履修確認】 教室内での質問による、振り返り	
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。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。	製菓衛生師全書 プリント
月 日	【履修確認】 教室内での質問による、確認問題プリント、振り返り	
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。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。	製菓衛生師全書 プリント
月 日	【履修確認】 教室内での質問による、確認問題プリント、振り返り	
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。⑨そのほかの食中毒菌の特徴、潜伏期間、原因食品、予防法について理解を深める。	製菓衛生師全書
月 日	【履修確認】 教室内での質問による、振り返り	
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、予防法について理解を深める。	製菓衛生師全書
月 日	【履修確認】 教室内での質問による、振り返り	
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、予防法について理解を深める。	製菓衛生師全書
月 日	【履修確認】 教室内での質問による、振り返り	
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。⑩ノロウイルスの特徴、潜伏期間、原因食品、予防法について理解を深める。	製菓衛生師全書
月 日	【履修確認】 教室内での質問による、振り返り	
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。⑩ノロウイルスの特徴、潜伏期間、原因食品、予防法について理解を深める。	製菓衛生師全書
月 日	【履修確認】 教室内での質問による、振り返り	

回	到達目標	教科書・使用教材等
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。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。	製菓衛生師全書 プリント
月 日	【履修確認】 教室内での質問による、確認問題プリント、振り返り	
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。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。	製菓衛生師全書 プリント
月 日	【履修確認】 教室内での質問による、確認問題プリント、振り返り	
45	【到達目標】 第2章・食中毒・第1節・第2節を要点まとめプリントで確認し、振り返りながら理解度を確認する。	製菓衛生師全書 プリント
月 日	【履修確認】 教室内での質問による、まとめプリント、振り返り	
46	【到達目標】 第2章・食中毒・第1節・第2節の範囲 前期試験実施。	
月 日	【履修確認】 定期試験	
47	【到達目標】 第2章・食中毒・第1節・第2節の範囲 前期試験の解答と解説。	
月 日	【履修確認】 定期試験	
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。	製菓衛生師全書
月 日	【履修確認】 教室内での質問による、振り返り	
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、予防法について理解を深める。	製菓衛生師全書
月 日	【履修確認】 教室内での質問による、振り返り	
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、予防法について理解を深める。	製菓衛生師全書
月 日	【履修確認】 教室内での質問による、振り返り	
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、予防法について理解を深める。	製菓衛生師全書
月 日	【履修確認】 教室内での質問による、振り返り	
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。	製菓衛生師全書 プリント
月 日	【履修確認】 教室内での質問による、確認問題プリント、振り返り	
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。	製菓衛生師全書 プリント
月 日	【履修確認】 教室内での質問による、確認問題プリント、振り返り	

回	到達目標	教科書・使用教材等
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を深める。具体的なイメージを持って調理例をもとに解説する。	製菓衛生師全書
月 日	【履修確認】 教室内での質問による、振り返り	
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について理解を深める。具体的なイメージを持って調理例をもとに解説する。	製菓衛生師全書
月 日	【履修確認】 教室内での質問による、振り返り	
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をもとに起因なぜ、予防方法など具体的に理解を深める。	製菓衛生師全書
月 日	【履修確認】 教室内での質問による、振り返り	
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。	製菓衛生師全書
月 日	【履修確認】 教室内での質問による、振り返り	
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を知ることができる。	製菓衛生師全書
月 日	【履修確認】 教室内での質問による、振り返り	
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、使われている食品使われている食品を知ることができる。	製菓衛生師全書
月 日	【履修確認】 教室内での質問による、振り返り	
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を知ることができる。	製菓衛生師全書
月 日	【履修確認】 教室内での質問による、振り返り	
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、使われている食品使われている食品を知ることができる。	製菓衛生師全書
月 日	【履修確認】 教室内での質問による、振り返り	
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、使われている食品を知ることができる。	製菓衛生師全書
月 日	【履修確認】 教室内での質問による、振り返り	
63	【到達目標】 第3章・食品添加物・・・第1節・2.食品添加物の分類 ④漂白剤の使用目的、基準、使われている食品を知ることができる。	製菓衛生師全書
月 日	【履修確認】 教室内での質問による、振り返り	
64	【到達目標】 第3章・食品添加物・・・第1節・2.食品添加物の分類 ⑤着色料の使用目的、基準、使われている食品(タール色素、タール色素以外)を知ることができる。	製菓衛生師全書
月 日	【履修確認】 教室内での質問による、振り返り	

回	到達目標	教科書・使用教材等
65	【到達目標】 第3章・食品添加物…第1節・2.食品添加物の分類 ⑤着色料の使用目的、基準、使われている食品(タール色素、タール色素以外)を知ることができる。	製菓衛生師全書
月 日	【履修確認】 教室内での質問による、振り返り	
66	【到達目標】 第3章・食品添加物…第1節・2.食品添加物の分類 ⑥発色剤の使用目的、基準、使われている食品を知ることができる。	製菓衛生師全書
月 日	【履修確認】 教室内での質問による、振り返り	
67	【到達目標】 第3章・食品添加物…第1節・2.食品添加物の分類 ⑥発色剤の使用目的、基準、使われている食品を知ることができる。	製菓衛生師全書
月 日	【履修確認】 教室内での質問による、振り返り	
68	【到達目標】 第3章・食品添加物…第1節・2.食品添加物の分類 ⑦甘味料の使用目的、基準、使われている食品を知ることができる。	製菓衛生師全書
月 日	【履修確認】 教室内での質問による、振り返り	
69	【到達目標】 第3章・食品添加物…第1節・2.食品添加物の分類 ⑦甘味料の使用目的、基準、使われている食品を知ることができる。	製菓衛生師全書
月 日	【履修確認】 教室内での質問による、振り返り	
70	【到達目標】 第3章・食品添加物…第1節・2.食品添加物の分類 ⑧調味料⑨酸味料の使用目的、基準、使われている食品を知ることができる。	製菓衛生師全書
月 日	【履修確認】 教室内での質問による、振り返り	
71	【到達目標】 第3章・食品添加物…第1節・2.食品添加物の分類 ⑩栄養強化剤⑪香料の使用目的、基準、使われている食品を知ることができる。	製菓衛生師全書
月 日	【履修確認】 教室内での質問による、振り返り	
72	【到達目標】 第3章・食品添加物…第1節・2.食品添加物の分類 ⑫乳化剤⑬結着剤の使用目的、基準、使われている食品を知ることができる。	製菓衛生師全書
月 日	【履修確認】 教室内での質問による、振り返り	
73	【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、使われている食品を知ることができる。	製菓衛生師全書
月 日	【履修確認】 教室内での質問による、振り返り	
74	【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、グアヤク脂、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、使われている食品を知ることができる。	製菓衛生師全書
月 日	【履修確認】 教室内での質問による、振り返り	
75	【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、使われている食品を知ることができる。	製菓衛生師全書
月 日	【履修確認】 教室内での質問による、振り返り	

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 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、食品製造用など 使用目的、基準、使われている食品を知ることができる。	製菓衛生師全書
月 日	【履修確認】 教室内での質問による、振り返り	
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 化学的合成品以外の添加物 ①着色料 ②糊料 の理解ができる。	製菓衛生師全書
月 日	【履修確認】 教室内での質問による、振り返り	
78	【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ができる。	製菓衛生師全書
月 日	【履修確認】 教室内での質問による、振り返り	
79	【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。	製菓衛生師全書 プリント
月 日	【履修確認】 教室内での質問による、確認問題プリント、振り返り	
80	【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。	製菓衛生師全書
月 日	【履修確認】 教室内での質問による、振り返り	
81	【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。	製菓衛生師全書
月 日	【履修確認】 教室内での質問による、振り返り	
82	【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。	製菓衛生師全書
月 日	【履修確認】 教室内での質問による、振り返り	
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 有機塩素系農薬の食物連鎖と残留についての理解できる。	製菓衛生師全書
月 日	【履修確認】 教室内での質問による、振り返り	
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 PCBの暫定基準、ダイオキシンについての理解できる。	製菓衛生師全書
月 日	【履修確認】 教室内での質問による、振り返り	
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 PCBの暫定基準、ダイオキシンについての理解できる。第4章確認問題プリント実施。	製菓衛生師全書
月 日	【履修確認】 教室内での質問による、振り返り	
86	【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できる。	製菓衛生師全書
月 日	【履修確認】 教室内での質問による、振り返り	

回	到達目標	教科書・使用教材等
87	【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。	製菓衛生師全書 プリント
月 日	【履修確認】 教室内での質問による、確認問題プリント、振り返り	
88	【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。	製菓衛生師全書 プリント
月 日	【履修確認】 教室内での質問による、確認問題プリント、振り返り	
89	【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。	製菓衛生師全書 プリント
月 日	【履修確認】 教室内での質問による、確認問題プリント、振り返り	
90	【到達目標】 第2章・食中毒・第2節-3、第3章、第4章の要点まとめプリントで確認する。	製菓衛生師全書 プリント
月 日	【履修確認】 教室内での質問による、確認問題プリント、振り返り	
91	【到達目標】 第2章・食中毒・第2節-3、第3章、第4章の要点まとめプリントで確認する。	製菓衛生師全書 プリント
月 日	【履修確認】 教室内での質問による、確認問題プリント、振り返り	
92	【到達目標】 第2章・食中毒・第2節-3、第3章、第4章の練習問題を実施し、理解度を確認する。	製菓衛生師全書
月 日	【履修確認】 教室内での質問による、振り返り	
93	【到達目標】 第2章・食中毒・第2節-3、第3章、第4章の練習問題を実施し、理解度を確認する。	製菓衛生師全書
月 日	【履修確認】 教室内での質問による、振り返り	
94	【到達目標】 第2章・食中毒・第2節-3、第3章、第4章 の範囲 後期試験実施。	後期試験
月 日	【履修確認】 後期試験	
95	【到達目標】 第2章・食中毒・第2節-3、第3章、第4章 の範囲 後期試験の振り返り。	後期試験
月 日	【履修確認】 後期試験	
96	【到達目標】 第2章・食中毒・第2節-3、第3章、第4章 の範囲 後期試験の振り返り。	
月 日	【履修確認】 教室内での質問による、振り返り	



学科：	製菓パティシエ科	学年：	1年次	開講時期：	前期 後期 通年
科目名：	栄養学	時間：	65時間		前期3回/週 後期1回/週
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、自身の食生活を見直し、健康的な生活を送れるようになることを目指す。	講師名：	伊藤 理恵  この科目は栄養士として実務経験のある教員が担当しています。		
評価方法：	定期試験				
使用教科書：	製菓衛生師全書				
使用教材・参考書：	プリント・製菓衛生師試験問題集2021、ベビーフード、介護食				
回	到達目標				教科書・使用教材等
1	【到達目標】 自己紹介				
月 日	【履修確認】				
2	【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)				製菓衛生師全書
月 日	【履修確認】 教室内での質問による、振り返り				
3	【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				製菓衛生師全書
月 日	【履修確認】 教室内での質問による、振り返り				
4	【到達目標】 確認テスト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)				確認テストNo.1
月 日	【履修確認】 確認テスト				
5	【到達目標】 確認テストNo.1解答・解説				製菓衛生師全書 確認テストNo.1
月 日	【履修確認】 確認テスト				
6	【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(たんぱく質の特徴、働き、代謝)				製菓衛生師全書
月 日	【履修確認】 教室内での質問による、振り返り				
7	【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)				製菓衛生師全書
月 日	【履修確認】 教室内での質問による、振り返り				
8	【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(脂質の特徴)				製菓衛生師全書
月 日	【履修確認】 教室内での質問による、振り返り				
9	【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(脂質の働き、必須脂肪酸) 3.炭水化物(炭水化物の特徴、分類)				製菓衛生師全書
月 日	【履修確認】 教室内での質問による、振り返り				

回	到達目標	教科書・使用教材等
10	【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(炭水化物の特徴、分類、単糖類)	製菓衛生師全書
月 日	【履修確認】 教室内での質問による、振り返り	
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(炭水化物の特徴、分類、単糖類)	製菓衛生師全書
月 日	【履修確認】 教室内での質問による、振り返り	
12	【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)	製菓衛生師全書
月 日	【履修確認】 教室内での質問による、振り返り	
13	【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(多糖類-ペクチン、食物繊維)	製菓衛生師全書
月 日	【履修確認】 教室内での質問による、振り返り	
14	【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(砂糖の味見)	砂糖の本 砂糖(8種類) プリント
月 日	【履修確認】 教室内での質問による、振り返り	
15	【到達目標】 確認テスト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)	確認テストNo.2
月 日	【履修確認】 確認テスト	
16	【到達目標】 確認テスト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 確認テストNo.2
月 日	【履修確認】 確認テスト	
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(Ca、P、Fe)	製菓衛生師全書
月 日	【履修確認】 教室内での質問による、振り返り	
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(Ca、P、Fe)	製菓衛生師全書
月 日	【履修確認】 教室内での質問による、振り返り	
19	【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(Na、K、I)	製菓衛生師全書
月 日	【履修確認】 教室内での質問による、振り返り	
20	【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(Na、K、I)	製菓衛生師全書
月 日	【履修確認】 教室内での質問による、振り返り	

回	到達目標	教科書・使用教材等
21	【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 (Mg、Mn、Cu、Zn、F、)	製菓衛生師全書
月 日	【履修確認】 教室内での質問による、振り返り	
22	【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 (Mg、Mn、Cu、Zn、F、)	製菓衛生師全書
月 日	【履修確認】 教室内での質問による、振り返り	
23	【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 (機能、A)	製菓衛生師全書
月 日	【履修確認】 教室内での質問による、振り返り	
24	【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 (D、E、K)	製菓衛生師全書
月 日	【履修確認】 教室内での質問による、振り返り	
25	【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 (B1、B2、ナイアシン、C)	製菓衛生師全書
月 日	【履修確認】 教室内での質問による、振り返り	
26	【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 第2節 基礎食品 1. 食品の分類	製菓衛生師全書
月 日	【履修確認】 教室内での質問による、振り返り	
27	【到達目標】 第2節 基礎食品 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してみる	製菓衛生師全書
月 日	【履修確認】 教室内での質問による、振り返り	
28	【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
月 日	【履修確認】 教室内での質問による、振り返り	
29	【到達目標】 確認テスト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 第2節 基礎食品 第3節 ホルモンとその機能 )	確認テストNo.3
月 日	【履修確認】 確認テスト	
30	【到達目標】 確認テスト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 第3節 ホルモンとその機能 )	製菓衛生師全書 確認テストNo.3
月 日	【履修確認】 確認テスト	
31	【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
月 日	【履修確認】 教室内での質問による、振り返り	

回	到達目標	教科書・使用教材等
32	【到達目標】 確認テストNo. 4 (第3章 栄養と消化の吸収 第1節 栄養の消化と吸収)	確認テストNo.4
月 日	【履修確認】 確認テスト	
33	【到達目標】 確認テストNo. 4解答・解説 (第3章 栄養と消化の吸収 第1節 栄養の消化と吸収)	製菓衛生師全書 確認テストNo.4
月 日	【履修確認】 確認テスト	
34	【到達目標】 前期定期試験対策、解答・解説	製菓衛生師全書 プリント
月 日	【履修確認】 プリント	
35	【到達目標】 前期定期試験	前期定期試験
月 日	【履修確認】 前期定期試験	
36	【到達目標】 前期定期試験解答・解説	前期定期試験
月 日	【履修確認】 前期定期試験	
37	【到達目標】 第2節 エネルギー代謝	製菓衛生師全書
月 日	【履修確認】 教室内での質問による、振り返り	
38	【到達目標】 確認テストNo. 5 (第2節 エネルギー代謝 )	確認テストNo.5
月 日	【履修確認】 確認テスト	
39	【到達目標】 確認テストNo. 5解答・解説 (第2節 エネルギー代謝 )	製菓衛生師全書 確認テストNo.5
月 日	【履修確認】 確認テスト	
40	【到達目標】 第4章 栄養の摂取 第1節 食事摂取基準 1. エネルギーの指標2. 栄養素の指標	製菓衛生師全書
月 日	【履修確認】 教室内での質問による、振り返り	
41	【到達目標】 第4章 栄養の摂取 第1節 食事摂取基準 1. エネルギーの指標2. 栄養素の指標	製菓衛生師全書
月 日	【履修確認】 教室内での質問による、振り返り	
42	【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
月 日	【履修確認】 教室内での質問による、振り返り	

回	到達目標	教科書・使用教材等
43	【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
月 日	【履修確認】 教室内での質問による、振り返り	
44	【到達目標】 確認テストNo. 6 (第4章 栄養の摂取 第3節 国民健康・栄養調査)	確認テストNo.6
月 日	【履修確認】 確認テスト	
45	【到達目標】 確認テストNo. 6解答・解説 (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 確認テストNo.6
月 日	【履修確認】 確認テスト	
46	【到達目標】 第4節 ライフステージ (妊産婦)	製菓衛生師全書
月 日	【履修確認】 教室内での質問による、振り返り	
47	【到達目標】 第4節 ライフステージ (乳児期)	製菓衛生師全書
月 日	【履修確認】 教室内での質問による、振り返り	
48	【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
月 日	【履修確認】 教室内での質問による、振り返り	
49	【到達目標】 第4節 ライフステージ (幼児期)	製菓衛生師全書
月 日	【履修確認】 教室内での質問による、振り返り	
50	【到達目標】 第4節 ライフステージ (学童期)	製菓衛生師全書
月 日	【履修確認】 教室内での質問による、振り返り	
51	【到達目標】 第4節 ライフステージ (成人期・老年期)	製菓衛生師全書
月 日	【履修確認】 教室内での質問による、振り返り	
52	【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
月 日	【履修確認】 プリント	
53	【到達目標】 確認テストNo. 7 (第4節 ライフステージの栄養)、解答・解説	製菓衛生師全書 確認テストNo.7
月 日	【履修確認】 教室内での質問による、振り返り	

回	到達目標	教科書・使用教材等
54	【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（1. 高血圧症2. 脂質異常症3. 糖尿病）	製菓衛生師全書
月 日	【履修確認】 教室内での質問による、振り返り	
55	【到達目標】 【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
月 日	教室内での質問による、振り返り	
56	【到達目標】 第6節 食生活と疾病（4. 骨粗鬆症）	製菓衛生師全書
月 日	【履修確認】 教室内での質問による、振り返り	
57	【到達目標】 第7節 栄養成分表示	製菓衛生師全書
月 日	【履修確認】 教室内での質問による、振り返り	
58	【到達目標】 第7節 栄養成分表示	製菓衛生師全書
月 日	【履修確認】 教室内での質問による、振り返り	
59	【到達目標】 確認テストNo.8（第5節 労働（生活活動）と栄養 第6節 食生活と疾病（1. 高血圧症2. 脂質異常症3. 糖尿病） 第7節 栄養成分表示）	確認テストNo.8
月 日	【履修確認】 確認テスト	
60	【到達目標】 確認テストNo.8解答・解説（第5節 労働（生活活動）と栄養 第6節 食生活と疾病（1. 高血圧症2. 脂質異常症3. 糖尿病） 第7節 栄養成分表示）	製菓衛生師全書 確認テストNo.8
月 日	【履修確認】 確認テスト	
61	【到達目標】 後期試験対策プリント	製菓衛生師全書 後期試験対策プリント
月 日	【履修確認】 対策プリント	
62	【到達目標】 後期試験対策プリント解答・解説	製菓衛生師全書 後期試験対策プリント
月 日	【履修確認】 対策プリント	
63	【到達目標】 後期定期試験	後期定期試験
月 日	【履修確認】 後期定期試験	
64	【到達目標】 後期定期試験 返却・解答・解説	後期定期試験
月 日	【履修確認】 後期定期試験	
65	【到達目標】 1年間の振り返り	製菓衛生師全書 プリント
月 日	【履修確認】 プリント	

学科：	製菓パティシエ科	学年：	1年次	開講時期：	前期 後期 <b>通年</b>
科目名：	社 会	時間：	32時間	前期1回／週 後期1回／週	
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、店舗運営するために必要な知識を身につける。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。			講師名：	伊賀 明美 この科目は法学研究科修士課程を修めた実務経験のある教員が担当しています。
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：	「行列のできる奇跡のケーキ屋さん」(単行本)				
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				
月 日	【履修確認】				
2	【到達目標】 菓子とは何か？考えてみる			製菓衛生師全書	
月 日	【履修確認】 教室内での質問による、振り返り				
3	【到達目標】 菓子の歴史を理解する1 上古時代、唐菓子時代			製菓衛生師全書	
月 日	【履修確認】 教室内での質問による、振り返り				
4	【到達目標】 菓子の歴史を理解する2 点心時代から江戸時代まで			製菓衛生師全書	
月 日	【履修確認】 教室内での質問による、振り返り				
5	【到達目標】 菓子の歴史を理解する3 洋菓子輸入時代 大量生産時代			製菓衛生師全書	
月 日	【履修確認】 教室内での質問による、振り返り				
6	【到達目標】 菓子の歴史を理解する4 国際化時代 健康志向時代			製菓衛生師全書	
月 日	【履修確認】 教室内での質問による、振り返り				
7	【到達目標】 世界のパンの歴史を理解する1 初め～中世まで			製菓衛生師全書	
月 日	【履修確認】 教室内での質問による、振り返り				
8	【到達目標】 日本のパンの歴史を理解する1			製菓衛生師全書	
月 日	【履修確認】 教室内での質問による、振り返り				
9	【到達目標】 日本のパンの歴史を理解する2			製菓衛生師全書	
月 日	【履修確認】 教室内での質問による、振り返り				

回	到達目標	教科書・使用教材等
10	【到達目標】 夏の新製品を作ろう！ (個人で考える)	
月 日	【履修確認】 教室内での質問による、振り返り	
11	【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	
月 日	【履修確認】 教室内での質問による、振り返り	
12	【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	
月 日	【履修確認】 教室内での質問による、振り返り	
13	【到達目標】 菓子製造の要件について理解する1	製菓衛生師全書
月 日	【履修確認】 教室内での質問による、振り返り	
14	【到達目標】 菓子製造の要件について理解する2	製菓衛生師全書
月 日	【履修確認】 教室内での質問による、振り返り	
15	【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	製菓衛生師全書
月 日	【履修確認】 教室内での質問による、振り返り	
16	【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	製菓衛生師全書
月 日	【履修確認】 教室内での質問による、振り返り	
17	【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	製菓衛生師全書
月 日	【履修確認】 教室内での質問による、振り返り	
18	【到達目標】 まとめ(前期試験対策)	製菓衛生師全書 対策プリント
月 日	【履修確認】 対策プリント	
19	【到達目標】 前期試験	前期試験
月 日	【履修確認】 定期試験	
20	【到達目標】 試験の解答及び確認	前期試験
月 日	【履修確認】 定期試験	



回	到達目標	教科書・使用教材等
21	【到達目標】 包装に関する法律について理解する	製菓衛生師全書
月 日	【履修確認】 教室内での質問による、振り返り	
22	【到達目標】 菓子店経営論 利益について	プロジェクター 「行列のできる奇跡のケーキ屋 さん」(単行本)
月 日	【履修確認】	
23	【到達目標】 菓子店経営論 アンジェリックヴォヤージュ(製菓店)	
月 日	【履修確認】	
24	【到達目標】 菓子店経営論 行列のできる奇跡のケーキ屋さん-8つの秘密	「行列のできる奇跡のケーキ屋 さん」(単行本)
月 日	【履修確認】	
25	【到達目標】 菓子店経営論 行列のできる奇跡のケーキ屋さん 意見をレポートにする	
月 日	【履修確認】 教室内での質問による、振り返り	
26	【到達目標】 菓子店経営論 経営理念、企業の果たすべき役割、立地、商圈、商圈内購買力(販売促進)	製菓衛生師全書
月 日	【履修確認】 教室内での質問による、振り返り	
27	【到達目標】 まとめ(後期試験対策)	製菓衛生師全書 対策プリント
月 日	【履修確認】 対策プリント	
28	【到達目標】 まとめ(後期試験対策)	製菓衛生師全書 対策プリント
月 日	【履修確認】 対策プリント	
29	【到達目標】 労働法 各種保険、賃金について、労働時間、休日について、解雇について	製菓衛生師全書
月 日	【履修確認】 教室内での質問による、振り返り	
30	【到達目標】 後期試験	後期試験
月 日	【履修確認】 定期試験	
31	【到達目標】 試験の解答及び確認	後期試験
月 日	【履修確認】 定期試験	
32	【到達目標】 予備日	製菓衛生師全書
月 日	【履修確認】	

学科：	製菓パティシエ科	学年：	1年次	開講時期：	前期 後期 <b>通年</b>
科目名：	製菓理論	時間：	54時間		前期2回/週 後期2回/週
科目目標	製菓材料の種類と特性を知り、的確な作業方法と幅広い応用力を養う。			講師名：	磯部 尚美
					この科目は製菓衛生師として実務経験のある教員が担当しています。
評価方法：	定期試験100点				
使用教科書：	製菓衛生師全書、洋菓子教本				
使用教材・参考書	お菓子ここの科学、原材料の基礎知識、プロのための洋菓子材料図鑑、自分で作る副材料、洋菓子百科、PCG、他				
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 ◇理論を学ぶ意義を理解し学び方を考える ◇洋菓子の分類				教科書、プリント
月日	【履修確認】 質問シート				
2	【到達目標】 甘味料について① 砂糖の種類と特性を知り、菓子製造における使用目的、効果を学ぶ				教科書、砂糖サンプル、他
月日	【履修確認】 質問シート				
3	【到達目標】 甘味料について① 砂糖の種類と特性を知り、菓子製造における使用目的、効果を学ぶ				教科書、砂糖サンプル、他
月日	【履修確認】 質問シート				
4	【到達目標】 甘味料について② でん粉糖、その他の糖の種類と特性を知り、菓子製造における使用目的、効果を学ぶ				教科書、プリント、カタログ
月日	【履修確認】 質問シート				
5	【到達目標】 甘味料について② でん粉糖、その他の糖の種類と特性を知り、菓子製造における使用目的、効果を学ぶ				教科書、プリント、カタログ
月日	【履修確認】 質問シート				
6	【到達目標】 小麦粉について 種類と特性を知り、菓子製造における使用目的と効果、使用方法を学ぶ				教科書、カタログ
月日	【履修確認】 質問シート				
7	【到達目標】 小麦粉について 種類と特性を知り、菓子製造における使用目的と効果、使用方法を学ぶ				教科書、カタログ
月日	【履修確認】 質問シート				
8	【到達目標】 でん粉について 種類と特性を知り、菓子製造における使用目的、効果、使用方法を学ぶ				教科書、カタログ
月日	【履修確認】 質問シート				
9	【到達目標】 でん粉について 種類と特性を知り、菓子製造における使用目的、効果、使用方法を学ぶ				教科書、カタログ
月日	【履修確認】 質問シート				

回	到達目標	教科書・使用教材等
10	【到達目標】 米粉について 種類と特性を知り、菓子製造における使用目的、効果、的確な使用方法を学ぶ	教科書、カタログ、プリント
月 日	【履修確認】 質問シート	
11	【到達目標】 米粉について 種類と特性を知り、菓子製造における使用目的、効果、的確な使用方法を学ぶ	教科書、カタログ、プリント
月 日	【履修確認】 質問シート	
12	【到達目標】 鶏卵について 卵白、卵黄、全卵の性質を知り、菓子製造における使用目的、効果、的確な使用方法を学ぶ	教科書、プリント、カタログ
月 日	【履修確認】 質問シート	
13	【到達目標】 鶏卵について 卵白、卵黄、全卵の性質を知り、菓子製造における使用目的、効果、的確な使用方法を学ぶ	教科書、プリント、カタログ
月 日	【履修確認】 質問シート	
14	【到達目標】 油脂について 種類と特性を知り、菓子製造における使用目的、効果、的確な使用方法を学ぶ	教科書、カタログ、プリント
月 日	【履修確認】 質問シート	
15	【到達目標】 油脂について 種類と特性を知り、菓子製造における使用目的、効果、的確な使用方法を学ぶ	教科書、カタログ、プリント
月 日	【履修確認】 質問シート	
16	【到達目標】 牛乳及び乳製品について 牛乳、生クリームの種類と特性を知り、菓子製造における使用目的、効果、的確な使用方法を学ぶ	教科書、カタログ、プリント
月 日	【履修確認】 質問シート	
17	【到達目標】 牛乳及び乳製品について 牛乳、生クリームの種類と特性を知り、菓子製造における使用目的、効果、的確な使用方法を学ぶ	教科書、カタログ、プリント
月 日	【履修確認】 質問シート	
18	【到達目標】 乳製品について バター、チーズの種類と特性を知り、菓子製造における使用目的、効果、的確な使用方法を学ぶ	教科書、プリント
月 日	【履修確認】 質問シート	
19	【到達目標】 乳製品について バター、チーズの種類と特性を知り、菓子製造における使用目的、効果、的確な使用方法を学ぶ	教科書、プリント
月 日	【履修確認】 質問シート	
20	【到達目標】 予備日 補足	教科書、プリント、他
月 日	【履修確認】 質問シート	

回	到達目標	教科書・使用教材等
21	【到達目標】 復習 小テストを実施し、理解不十分なところを再度解説する	教科書、プリント
月 日	【履修確認】 質問シート	
22	【到達目標】 チョコレートについて（合わせて前期試験対策予定） カカオ豆からチョコレートが出来るまでを知り、種類、特性を学ぶ	教科書、プリント、カタログなど
月 日	【履修確認】 質問シート	
23	【到達目標】 チョコレートについて（合わせて前期試験対策予定） カカオ豆からチョコレートが出来るまでを知り、種類、特性を学ぶ	教科書、プリント、カタログなど
月 日	【履修確認】 質問シート	
24	【到達目標】 前期定期試験	
月 日	【履修確認】 前期定期試験	
25	【到達目標】 チョコレートについて（前期試験解説予定） カカオバターの性質を知り、調温方法、製造時における注意点を学ぶ	教科書、カタログなど
月 日	【履修確認】 前期定期試験、質問シート	
26	【到達目標】 チョコレートについて（前期試験解説予定） カカオバターの性質を知り、調温方法、製造時における注意点を学ぶ	教科書、カタログなど
月 日	【履修確認】 前期定期試験、質問シート	
27	【到達目標】 チョコレートについて 菓子製造時における注意点を学ぶ	教科書、カタログ
月 日	【履修確認】 質問シート	
28	【到達目標】 チョコレートについて 菓子製造時における注意点を学ぶ	教科書、カタログ
月 日	【履修確認】 質問シート	
29	【到達目標】 果実及び果実加工品について 種類と分類、特性を知り、製菓製造における使用目的、効果、方法を学ぶ	教科書、カタログ、プリント
月 日	【履修確認】 質問シート	
30	【到達目標】 果実及び果実加工品について 種類と分類、特性を知り、製菓製造における使用目的、効果、方法を学ぶ	教科書、カタログ、プリント
月 日	【履修確認】 質問シート	
31	【到達目標】 凝固剤について① 種類と特性を知り、菓子製造における使用目的、効果、的確な使用方法を学ぶ	教科書、プリント、カタログ
7月3日	【履修確認】 質問シート	

回	到達目標	教科書・使用教材等
32	【到達目標】 凝固剤について① 種類と特性を知り、菓子製造における使用目的、効果、的確な使用方法を学ぶ	教科書、プリント、カタログ
月 日	【履修確認】 質問シート	
33	【到達目標】 凝固剤について② 種類と特性を知り、菓子製造における使用目的、効果、的確な使用方法を学ぶ	教科書、カタログ、プリント
月 日	【履修確認】 質問シート	
34	【到達目標】 凝固剤について② 種類と特性を知り、菓子製造における使用目的、効果、的確な使用方法を学ぶ	教科書、カタログ、プリント
月 日	【履修確認】 質問シート	
35	【到達目標】 種実類について 種類と特性を知り、菓子製造における使用目的、効果、的確な使用方法を学ぶ	教科書、カタログ、プリント
月 日	【履修確認】 質問シート	
36	【到達目標】 種実類について 種類と特性を知り、菓子製造における使用目的、効果、的確な使用方法を学ぶ	教科書、カタログ、プリント
月 日	【履修確認】 質問シート	
37	【到達目標】 酒類について 種類と特性を知り、菓子製造における使用目的、効果、使用方法を学ぶ	教科書、プリント
月 日	【履修確認】 質問シート	
38	【到達目標】 酒類について 種類と特性を知り、菓子製造における使用目的、効果、使用方法を学ぶ	教科書、プリント
月 日	【履修確認】 質問シート	
39	【到達目標】 香辛料、香料について 種類と特性を知り、菓子製造への利用を考える	教科書、プリント、他
月 日	【履修確認】 質問シート	
40	【到達目標】 香辛料、香料について 種類と特性を知り、菓子製造への利用を考える	教科書、プリント、他
月 日	【履修確認】 質問シート	
41	【到達目標】 パン酵母について 種類と特性を知り、的確な使用法と発酵菓子への利用、パンへの使用方法を学ぶ	教科書、プリント
月 日	【履修確認】 質問シート	
42	【到達目標】 パン酵母について 種類と特性を知り、的確な使用法と発酵菓子への利用、パンへの使用方法を学ぶ	教科書、プリント
月 日	【履修確認】 質問シート	

回	到達目標	教科書・使用教材等
43	【到達目標】 塩、水について成分の違いや製菓製パンへの使用目的、効果、使用方法を学ぶ	教科書、プリント、カタログなど
月 日	【履修確認】 質問シート	
44	【到達目標】 塩、水について成分の違いや製菓製パンへの使用目的、効果、使用方法を学ぶ	教科書、プリント、カタログなど
月 日	【履修確認】 質問シート	
45	【到達目標】 モルトエキス、製パン改良剤について種類と特性を知り使用目的、効果、使用方法を学ぶ (前期試験解説予定)	教科書、カタログなど
月 日	【履修確認】 質問シート	
46	【到達目標】 モルトエキス、製パン改良剤について種類と特性を知り使用目的、効果、使用方法を学ぶ (前期試験解説予定)	教科書、カタログなど
月 日	【履修確認】 質問シート	
47	【到達目標】 膨張剤について菓子製造時における注意点を学ぶ	教科書、カタログ
月 日	【履修確認】 質問シート	
48	【到達目標】 膨張剤について菓子製造時における注意点を学ぶ	教科書、カタログ
月 日	【履修確認】 質問シート	
49	【到達目標】 乳化剤について種類と分類、特性を知り、製菓製造における使用目的、効果、方法を学ぶ	教科書、カタログ、プリント
月 日	【履修確認】 質問シート	
50	【到達目標】 着色料増粘安定剤について種類と特性を知り、菓子製造における使用目的、効果、的確な使用方法を学ぶ	教科書、プリント
月 日	【履修確認】 質問シート	
51	【到達目標】 着色料増粘安定剤について種類と特性を知り、菓子製造における使用目的、効果、的確な使用方法を学ぶ	教科書、プリント
月 日	【履修確認】 質問シート	
52	【到達目標】 後期定期試験対策	教科書、プリント
月 日	【履修確認】 プリント、質問シート	
53	【到達目標】 後期定期試験	
月 日	【履修確認】 後期定期試験	
54	【到達目標】 後期定期試験解答・解説	教科書、プリント
月 日	【履修確認】 後期定期試験	

学科：	製菓パティシエ科	学年：	1年次	開講時期：	前期 後期 通年
科目名：	就職セミナー	時間：	11時間	後期1回/週	
科目目標	就職に向けての意識啓発と実際の企業実習を通じ、履歴書等の基本的な書き方や自己分析を行い、自身のキャリア志向を明確にする。	講師名：	永井 友子  この科目はホテル・観光・放送業界で実務経験のあるキャリアコンサルティング取得の教員が担当しています。		
評価方法：	実際の活動の様子および活動についてのレポートから総合的に評価する(成績評価は無)				
使用教科書：	書名:「専修・各種学校生のための就職成功へのステップ」 著者:加賀 博 出版社:実教出版(2012年)				
使用教材・参考書：	・学生便覧 ・授業内容に応じ適宜プリント作成し配布				
回	到達目標			教科書・使用教材等	
1	【到達目標】 就職オリエンテーション① ①仕事の意義、年間就職活動スケジュール、当校の就職システムの説明 ②求人票の閲覧方法、健康保険・年金等、応募手続きの説明 ③学生便覧、出席率等の応募条件、専願応募、道外就職等の説明				
月 日	【履修確認】 就職MYNOTEの提出				
2	【到達目標】 就職オリエンテーション② ④業界・業種分析、リサーチ方法と注意点 ⑤学内外の企業説明会への参加				
月 日	【履修確認】 就職MYNOTEの提出				
3	【到達目標】 企業実習用履歴書対策① 自己分析 ①目標設定、将来ビジョンの作成 ②自己モチベータの評価・レーダーチャートによる分析				
月 日	【履修確認】 就職MYNOTEの提出				
4	【到達目標】 企業実習用履歴書対策② 自己分析 ③長所・短所の詳細分析とリソースの発見 ④他者分析(友人・家族など周囲からの評価分析)				
月 日	【履修確認】 就職MYNOTEの提出				
5	【到達目標】 社会人基礎力向上① ビジネスマナー①身だしなみ～スーツディの説明 定期的なスーツチェック  ※女子学生・・・ふさわしい化粧の仕方				
月 日	【履修確認】 就職MYNOTEの提出				
6	【到達目標】 社会人基礎力向上② 面接指導 面接時の基本対応、注意点等の説明				
月 日	【履修確認】 就職MYNOTEの提出				
7	【到達目標】 企業実習に向けての取り組みと注意事項 企業実習前の心構え、就職への意識づけ、企業訪問マナー				
月 日	【履修確認】 就職MYNOTEの提出				
8	【到達目標】 企業実習を終えて 企業実習後の振り返り、就職への目的を再確認				
月 日	【履修確認】 就職MYNOTEの提出				
9	【到達目標】 就職状況・業界、現場の話し 先輩の就職状況から自己の就職先を考える				
月 日	【履修確認】 就職MYNOTEの提出				

回	到達目標	教科書・使用教材等
10	<p>【到達目標】 卒業生からのアドバイス 先輩から後輩に向けて講話 就職活動・受験対策・内定までの道のり・一年目の仕事・現在の仕事・遣り甲斐・将来について</p>	
月 日	<p>【履修確認】 就職MYNOTEの提出</p>	
11	<p>【到達目標】 振り返り 就職意識確認 就職活動を行う上での不安解消 進級までの取り組み</p>	
月 日	<p>【履修確認】 就職MYNOTEの提出</p>	



学科：	製菓パティシエ科	学年：	1年次	開講時期：	前期 後期 通年
科目名：	材料学	時間：	40時間	前期3回/週	
科目目標	①製菓主用材料と基本生地の製法を知る ②器具、道具の取り扱いを知る ③材料、器具、道具の和・洋の違いを知る 上記の知識を基に、応用、開発に繋げる			講師名：	佐藤 邦靖
評価方法：	筆記試験				
使用教科書：	製菓衛生師全書、洋菓子教本				
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】 基礎・基本の考え方(自分の置かれている立場)を考える ①学校(実習・座学) ②生活(衣・食・住) 実習～将来の生活(仕事) 生活～心身の健康を作る場所 座学～実習、生活の知識			プリント	
月 日	【履修確認】 教室内での質問による				
2	【到達目標】 No.1 スポンジ系の生地の比較&観察 洋菓子の分類 スポンジ系の生地について			洋菓子教本 プリント	
月 日	【履修確認】 教室内での質問による			TPO・基礎力・効率行動 について	
3	【到達目標】 No.1 スポンジ系の生地習得 * 仕込み方法と製品の観察 * 工程と理論的背景			洋菓子教本 プリント	
月 日	【履修確認】 教室内での質問による			材料の解説 小麦粉・砂糖・卵・バター	
4	【到達目標】 No.1 ジェノワーズ&ビスキュイ 共立て法 別立て法			洋菓子教本 プリント	
月 日	【履修確認】 教室内での質問による				
5	【到達目標】 No.1 ジェノワーズ&ビスキュイ 観察と試食 オーブンの種類と温度管理、器具・型の仕様(和と洋)			洋菓子教本 プリント	
月 日	【履修確認】 教室内での質問による				
6	【到達目標】 No.1 ジェノワーズ&ビスキュイ まとめ			洋菓子教本 プリント	
月 日	【履修確認】 教室内での質問による				
7	【到達目標】 No.2 バターケーキ系の生地 仕込み方法の種類 * シュガーバター法 * フラワーバター法			洋菓子教本 プリント	
月 日	【履修確認】 教室内での質問による				
8	【到達目標】 No.2 バターケーキ系の生地 共立て法 別立て法			洋菓子教本 プリント	
月 日	【履修確認】 教室内での質問による			材料の解説 小麦粉・油脂・砂糖・卵・膨張剤	
9	【到達目標】 No.2 バターケーキ系の生地 特殊な方法 * 乳化剤の利用			洋菓子教本 プリント	
月 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
10	【到達目標】 No.2 バターケーキ系の生地 共立て法 別立て法 【履修確認】 教室内での質問による	洋菓子教本 プリント
11	【到達目標】 No.2 バターケーキ系の生地 ブレディング法 フィナンシェ&マドレーヌ 【履修確認】 教室内での質問による	洋菓子教本 プリント 材料の解説 バターと水分・卵と乳化・副材料
12	【到達目標】 No.2 バターケーキ系の生地 試食とまとめ 【履修確認】 教室内での質問による	洋菓子教本 プリント
13	【到達目標】 No.3 シュー生地系 仕込み方法 水-油脂法 粉-油脂法 シューの焼成と理論的背景 【履修確認】 教室内での質問による	洋菓子教本 プリント
14	【到達目標】 No.3 シュー生地系 シュー生地応用の ブリューマッセ 【履修確認】 教室内での質問による	洋菓子教本 プリント
15	【到達目標】 No.3 シュー生地系 【履修確認】 教室内での質問による	洋菓子教本 プリント 材料の解説 油脂の役割・でん粉の糊化・膨化の原理
16	【到達目標】 No.3 シュー生地の仕込みと観察 基本にする配合 & 配合の変化 【履修確認】 教室内での質問による	洋菓子教本 プリント
17	【到達目標】 No.3 シュー生地の仕込みと観察 試食と観察 【履修確認】 教室内での質問による	洋菓子教本 プリント
18	【到達目標】 No.3 シュー生地の仕込みと観察 まとめ 【履修確認】 教室内での質問による	洋菓子教本 プリント
19	【到達目標】 No.4 シュクレ&フィユタージュ 基本にする配合と応用 パータフォンセ パータ・シュクレ パータ・サブレ 【履修確認】 教室内での質問による	洋菓子教本 プリント
20	【到達目標】 No.4 シュクレ&フィユタージュ フィユタージュ生地の種類 仕込み方法と膨化 【履修確認】 教室内での質問による	洋菓子教本 プリント
21	【到達目標】 No.4 シュクレ&フィユタージュ 【履修確認】 教室内での質問による	洋菓子教本 プリント 材料の解説 油脂と可塑性、小麦粉・砂糖

回	到達目標	教科書・使用教材等
22	【到達目標】 No.4 パータ・シュクレ&パータ・サブレ	洋菓子教本 プリント
月 日	【履修確認】 教室内での質問による	
23	【到達目標】 No.4 パータ・シュクレ&パータ・サブレ 延しと麵棒の扱い サブレ	洋菓子教本 プリント
月 日	【履修確認】 教室内での質問による	
24	【到達目標】 No.4 パータ・シュクレ&パータ・サブレ 試食とまとめ	洋菓子教本 プリント
月 日	【履修確認】 教室内での質問による	
25	【到達目標】 No.4 フィユタージュ アリユメット	洋菓子教本 プリント
月 日	【履修確認】 教室内での質問による	
26	【到達目標】 No.4 フィユタージュ 仕込み法による分類 * 生地でバターを包む方法 * 生地とバターを混ぜる方法 * バターで生地を包む方法	洋菓子教本 プリント
月 日	【履修確認】 教室内での質問による	
27	【到達目標】 No.4 フィユタージュ 試食とまとめ	洋菓子教本 プリント
月 日	【履修確認】 教室内での質問による	
28	【到達目標】 No.5 チョコレート系の生地 カカオバターの特徴	洋菓子教本 プリント
月 日	【履修確認】 教室内での質問による	
29	【到達目標】 No.5 チョコレート系の生地 チョコレートの変性	洋菓子教本 プリント
月 日	【履修確認】 教室内での質問による	
30	【到達目標】 No.5 チョコレート系の生地 ココアと吸水性	洋菓子教本 プリント
月 日	【履修確認】 教室内での質問による	
31	【到達目標】 No.5 チョコレート系の生地 チョコレートを利用する生地	洋菓子教本 プリント
月 日	【履修確認】 教室内での質問による	
32	【到達目標】 No.5 チョコレート系の生地 ココアを利用する生地	洋菓子教本 プリント
月 日	【履修確認】 教室内での質問による	
33	【到達目標】 No.5 チョコレート系の生地 試食と観察	洋菓子教本 プリント
月 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
34	【到達目標】 定期試験	定期試験
月 日	【履修確認】 定期試験	
35	【到達目標】 No. 7 クリーム類 クレームパティシエール クレーム・シャンティイ 定期試験解答・解説	洋菓子教本 プリント 定期試験
月 日	【履修確認】 教室内での質問による	
36	【到達目標】 No. 7 クリーム類 ゼリー ハウァロア ムース&ムスリーヌ 教科書記載の配合とゼラチンの種類 各種凝固剤のまとめ	洋菓子教本 プリント
月 日	【履修確認】 教室内での質問による	
37	【到達目標】 No. 7 クリーム類 バタークリーム クリームダイヤモンド	洋菓子教本 プリント
月 日	【履修確認】 教室内での質問による	
38	【到達目標】 ブディング 由来と種類 クレームランヴェルセ	洋菓子教本 プリント
月 日	【履修確認】 教室内での質問による	
39	【到達目標】 牛乳と乳製品 鶏卵の熱凝固とミネラル・砂糖	洋菓子教本 プリント
月 日	【履修確認】 教室内での質問による	
40	【到達目標】 試食とまとめ	洋菓子教本 プリント
月 日	【履修確認】 教室内での質問による	

学科：	製菓パティシエ科	学年：	1 年次	開講時期：	前期 後期 <b>通年</b>
科目名：	製菓実習	時間：	360 時間	講師名：	田中英雄、佐藤邦靖、赤平好隆、酒井正輝 宮田花林、大野 航、成田秀樹、村本和則
【科目目標】 菓子製造における基本を理解し(洋菓子・和菓子・パン)、器具の取り扱いや製造工程を覚える。洋菓子の検定及び定期試験を行いナッペとパイピングを習得する。和菓子・パンの基礎習得。				この科目はホテルや専門店でパティシエ、ブーランジェ、和菓子職人として実務経験のある教員が担当しています	
評価方法：	KEISEN検定3回(バタークリーム2回、生クリーム1回) 【定期試験】100点:前期実技試験(バタークリーム)、後期実技試験(生クリーム)				
使用教科書：					
使用教材・参考書：	ツールケース・実習ノート				
回	内容			振り返り	
1	【学習内容】授業の流れを把握する ・実習オリエンテーション(生デコレーション) ジェノワーズ クレーム・シャンティエ 【学習のポイント】製菓器具の使用目的・使用方法				
月 日	実習ルール、製菓器具の使用目的・使用方法				
2	【学習内容】授業の流れを把握する ・実習オリエンテーション(フルーツロール) パータ・ビスキュイ クレーム・シャンティエ 【学習のポイント】製菓器具の使用目的・使用方法				
月 日	実習ルール、製菓器具の使用目的・使用方法				
3	【学習内容】ジェノワーズの基礎を学ぶ ・デコレーションケーキ(バタークリーム) ジェノワーズ クレーム・オ・ブール 【学習のポイント】挨拶と目的意識				
月 日	元気のいい挨拶と実習ノートを書く習慣を身につける				
4	【学習内容】ジェノワーズの基礎を学ぶ ・デコレーションケーキ(バタークリーム) ジェノワーズ クレーム・オ・ブール 【学習のポイント】挨拶と目的意識				
月 日	元気のいい挨拶と実習ノートを書く習慣を身につける				
5	【学習内容】ジェノワーズの基礎を学ぶ ・ココア生地でのデコレーションケーキ(バタークリーム・モカ) ジェノワーズ・ショコラ クレーム・オ・ブール・モカ 【学習のポイント】挨拶と目的意識				
月 日	元気のいい挨拶と実習ノートを書く習慣を身につける ジェノワーズの製造工程の確認				

回	内容	振り返り
6	<p>【学習内容】ジェノワーズの製造工程を理解する(見極め) ・第1回Keisen検定&lt;デコレーションケーキ(バタークリーム)&gt;採点なし ジェノワーズ クレーム・オ・ブール</p> <p>【学習のポイント】時間管理と集中力</p>	
月 日	指定の時間で行動できる時間管理と集中力を身につける	
	【履修確認】検定試験30分(点数なし)、実習ノート	
7	<p>【学習内容】ジェノワーズの基礎を学ぶ ・ココア生地のロールケーキ パータ・ビスキュイ・ショコラ クレーム・シャンティー・ショコラ</p> <p>【学習のポイント】製菓器具の使用方法</p>	
月 日	道具を上手く使用し、立てる・混ぜる・流す(のす)を身につける ・ジェノワーズの厚さ、角にしっかり生地を流す 油分の多い生地の仕込み方を学ぶ	
8	<p>【学習内容】シュー生地の基礎を学ぶ ・シュー・ア・ラ・クレーム ・エクレール クレーム・パティシエール</p> <p>【学習のポイント】</p> <p style="text-align: right;">ナッペと絞りの練習</p>	
月 日	シュー生地の特性を理解し、生地を仕込み、カスタードクリームを焦さず炊き上げる	
9	<p>【学習内容】製パンの基礎を学ぶ①</p> <p>【学習のポイント】パンの基本製法</p>	
月 日	混ぜ・捏ね・発酵・丸めの基本技術 製パンの作業工程(材料・計量・ミキシング・発酵・分割・ベンチタイム・成型・焼成)を理解する	
10	<p>【学習内容】ジェノワーズの基礎を学ぶ ・生デコレーションケーキ ジェノワーズ クレーム・シャンティー</p> <p>【学習のポイント】製菓器具の使用方法</p>	
月 日	道具を上手く使用し、立てる・混ぜる・流すを身につける	
11	<p>【学習内容】ジェノワーズの応用 ・パータ・ビスキュイ ・オムレット生地</p> <p>【学習のポイント】生地状態の見極め</p> <p style="text-align: right;">ナッペと絞りの練習</p>	
月 日	別立て生地を理解し、仕込み(絞り方)を学ぶ 焼成(薄い生地を焼く場合、釜の温度調節)について学ぶ 生地の巻き方を学び、綺麗に巻き上げロールケーキに出来る	
12	<p>【学習内容】パート・シュクレの基礎を学ぶ ・フルーツタルト パート・シュクレ、クレームダマンド ・オレンジゼリー</p> <p>【学習のポイント】タルト生地の基礎を知識</p> <p style="text-align: right;">ナッペと絞りの練習</p>	
月 日	パート・シュクレを理解し、仕込み、伸ばし、型入れをする ゼラチンの扱い方(戻し方)を学ぶ	

回	内容	振り返り
13	<p>【学習内容】洋菓子の応用(商品力のある菓子) ・シャルロットロール ・ガレットブルトンヌ</p> <p>ナッペと絞りの練習</p>	
月 日	<p>【学習のポイント】協調性と行動力</p> <p>班で協力して作業に臨む姿勢と積極性を身につける</p>	
14	<p>【学習内容】焼き菓子の基礎を学ぶ ・マドレーヌ ・フィナンシェ ・コーヒーゼリー</p> <p>ナッペと絞りの練習</p>	
月 日	<p>【学習のポイント】焼き菓子の基礎知識</p> <p>使用器材の名称や基本となる仕込みを理解する ・スチール製とシリコン製の型による焼成の特徴を学ぶ ゼラチンの扱い方(戻し方)を学ぶ</p>	
15	<p>【学習内容】和菓子の基礎を学ぶ① ・田舎饅頭 ・上生菓子</p>	
月 日	<p>【学習のポイント】製菓器具の使用法</p> <p>細工ヘラの使い方を学ぶ 上生菓子を扱い、形にしてみる</p>	
16	<p>【学習内容】製パンの基礎を学ぶ②</p>	
月 日	<p>【学習のポイント】パンの基本製法</p> <p>混ぜ・捏ね・発酵・丸めの基本技術 製パンの作業工程(材料・計量・ミキシング・発酵・分割・ベンチタイム・成型・焼成)を理解する</p>	
17	<p>【学習内容】焼き菓子の基礎を学ぶ ・オレンジパウンド ・マンゴーゼリー</p> <p>ナッペと絞りの練習</p>	
月 日	<p>【学習のポイント】焼き菓子の基礎知識</p> <p>使用器材の名称やパウンドケーキの基礎を理解し、仕込み、焼成をする ゼラチンの扱い方(戻し方)を学ぶ</p>	
18	<p>【学習内容】パイ生地の基礎を学ぶ ・フィユタージュ(折りパイ) ・ガトーショコラ</p> <p>ナッペと絞りの練習</p>	
月 日	<p>【学習のポイント】折りパイの基礎</p> <p>パイ生地の基礎の理解 メレンゲの立て方の基準の理解</p>	
19	<p>【学習内容】ナッペを理解する ・第2回Keisen検定&lt;デコレーションケーキ(バタークリーム)&gt; ジェノワーズ クレーム・オ・ブール</p>	
月 日	<p>【学習のポイント】時間管理と集中力</p> <p>時間管理をし、規定時間内に商品を仕上げる</p>	
	<p>【履修確認】検定試験60分(100点)、実習ノート</p>	

回	内容	振り返り
20	<p>【学習内容】洋菓子の応用(商品力のある菓子) ・ミルフィーユ ・カタラーナ</p> <p>ナッペと絞りの練習</p>	
月 日	<p>【学習のポイント】協調性と行動力</p> <p>班で協力して作業に臨む姿勢と積極性を身につける</p>	
21	<p>【学習内容】洋菓子の基礎を学ぶ ・学生からのリクエストメニュー</p>	
月 日	<p>【学習のポイント】洋菓子全般の基礎</p> <p>班で協力して作業に臨む姿勢と積極性を身につける</p>	
22	<p>【学習内容】和菓子の基礎を学ぶ② ・田舎饅頭 ・上生菓子</p>	
月 日	<p>【学習のポイント】製菓器具の使用方法</p> <p>上生菓子を扱い形にしてみる</p>	
23	<p>【学習内容】製パンの基礎を学ぶ③</p>	
月 日	<p>【学習のポイント】パンの基本製法</p> <p>混ぜ・捏ね・発酵・丸めの基本技術 製パンの作業工程(材料・計量・ミキシング・発酵・分割・ベンチタイム・成型・焼成)を理解する</p>	
24	<p>【学習内容】洋菓子の応用(商品力のある菓子) ・シフォンケーキ ・なめらかプリン</p>	
月 日	<p>【学習のポイント】洋菓子全般の基礎</p> <p>班で協力して作業に臨む姿勢と積極性を身につける</p>	
25	<p>【学習内容】デコレーションケーキを理解する ・前期試験対策①&lt;生デコレーションケーキ(バタークリーム)&gt; ジェノワーズ クレーム・オ・ブール</p> <p>ナッペと絞りの練習</p>	
月 日	<p>【学習のポイント】時間管理と集中力</p> <p>時間管理をし、規定時間内に商品を仕上げる</p>	
26	<p>【学習内容】デコレーションケーキを理解する ・前期試験対策②&lt;生デコレーションケーキ(バタークリーム)&gt; ジェノワーズ クレーム・オ・ブールx2(1つは試験分)</p> <p>ナッペと絞りの練習</p>	
月 日	<p>【学習のポイント】時間管理と集中力</p> <p>時間管理をし、規定時間内に商品を仕上げる</p>	



回	内容	振り返り
27	<p>【学習内容】デコレーションケーキを理解する ・前期実技試験&lt;生デコレーションケーキ(バタークリーム)&gt; ジェノワーズ クレーム・オ・ブール</p> <p>【学習のポイント】時間管理と集中力</p>	
月 日	時間管理をし、規定時間内に商品を仕上げる	
	【履修確認】検定試験60分(100点)、実習ノート	
28	<p>【学習内容】製パンの基礎を学ぶ④</p>	
月 日	<p>【学習のポイント】パンの基本製法</p> <p>混ぜ・捏ね・発酵・丸めの基本技術 製パンの作業工程(材料・計量・ミキシング・発酵・分割・ベンチタイム・成型・焼成)を理解する</p>	
29	<p>【学習内容】和菓子の基礎を学ぶ③ ・わらび餅 ・上生菓子</p>	
月 日	<p>【学習のポイント】製菓器具の使用方法</p> <p>上生菓子を扱い形にしてみる</p>	
30	<p>【学習内容】パイピングを理解する ・マカロン3種 ・パートシュクレの仕込み</p> <p style="text-align: right;">絞り・パイピング練習</p>	
月 日	<p>【学習のポイント】パイピングの基本姿勢 コルネの正しい作り方を学ぶ 正しい姿勢での絞りとパイピング マカロンの仕込みの理解(マカロナーージュ技法) マカロンの焼成方法、ピエについて学ぶ パートシュクレの仕込み方(バターの固さ、粉糖の扱い方、卵の温度、混ぜ方)を学ぶ</p>	
31	<p>【学習内容】洋菓子の応用(商品力のある菓子) ・モンブラン ・バニラクッキー</p> <p style="text-align: right;">絞りパイピング練習</p>	
月 日	<p>【学習のポイント】協調性と行動力</p> <p>班で協力して作業に臨む姿勢と積極性を身につける</p>	
32	<p>【学習内容】アントルメの基礎を学ぶ①(クラスコンテスト) ・数種類のムースを学び、自分で組み合わせ等を 考え、コンテストレシピが作成できるよう取り組む</p>	
月 日	<p>【学習のポイント】思考力</p> <p>2年次に行われる「アントルメコンテスト」に向け、ムースの基本を覚える</p>	
33	<p>【学習内容】製パンの基礎を学ぶ⑤</p>	
月 日	<p>【学習のポイント】パンの基本製法</p> <p>混ぜ・捏ね・発酵・丸めの基本技術 製パンの作業工程(材料・計量・ミキシング・発酵・分割・ベンチタイム・成型・焼成)を理解する</p>	

回	内容	振り返り
34	<p>【学習内容】和菓子の基礎を学ぶ④</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・こしあん</li> <li>・上生菓子</li> </ul>	
月 日	<p>【学習のポイント】製菓器具の使用方法</p> <p>上生菓子を扱い形にしてみる</p>	
35	<p>【学習内容】 カフェ実習①</p>	
月 日	<p>【学習のポイント】 包丁の使い方を理解し、フルーツ、野菜のカットを習得する</p>	
36	<p>【学習内容】洋菓子の応用(商品力のある菓子)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・ブルーベリータルト 絞りパイピング練習</li> <li>・チョコチップクッキー</li> </ul>	
月 日	<p>【学習のポイント】協調性と行動力</p> <p>班で協力して作業に臨む姿勢と積極性を身につける</p>	
37	<p>【学習内容】洋菓子の応用(商品力のある菓子)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・バイクドチーズケーキ 絞りパイピング練習</li> <li>・ダックワーズ</li> </ul>	
月 日	<p>【学習のポイント】協調性と行動力</p> <p>班で協力して作業に臨む姿勢と積極性を身につける</p>	
38	<p>【学習内容】先輩へのおもてなしとして価値のある商品を作る</p> <p>おもてなし実習(調理師専攻科2年生へ) マジパンバラ練習</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・マカロン、アーモンドクッキー、フィナンシェ</li> <li>・ガトーショコラ</li> </ul>	
月 日	<p>【学習のポイント】行動力・衛生面</p> <p>現場を想定した無駄の無い動きと衛生管理を身につける</p>	
39	<p>【学習内容】ラッピングの理解</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・パイピング検定(採点なし)</li> <li>・おもてなしラッピング</li> </ul>	
月 日	<p>【学習のポイント】器具の扱いと包装資材の取扱い</p> <p>リボンがけや包装を理解し先輩をもてなす</p>	
40	<p>【学習内容】 カフェ実習②</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・パンを使ったカフェメニューを学ぶ</li> </ul>	
月 日	<p>【学習のポイント】 包丁の使い方を理解し、野菜のカットを習得する</p> <p>発酵時間の少ない生地のパンを学ぶ</p> <p>きれいに見える盛り付け方を学ぶ</p>	

回	内容	振り返り
41	<p>【学習内容】和菓子の基礎を学ぶ⑤</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・こしあん</li> <li>・上生菓子</li> </ul>	
月 日	<p>【学習のポイント】製菓器具の使用方法</p> <p>上生菓子を扱い形にしてみる</p>	
42	<p>【学習内容】製パンの基礎を学ぶ⑥</p>	
月 日	<p>【学習のポイント】パンの基本製法</p> <p>混ぜ・捏ね・発酵・丸めの基本技術 製パンの作業工程(材料・計量・ミキシング・発酵・分割・ベンチタイム・成型・焼成)を理解する</p>	
43	<p>【学習内容】 カフェ実習③</p>	
月 日	<p>【学習のポイント】</p> <p>包丁の使い方を理解し、野菜のカットを習得する 火の扱い方を学ぶ きれいに見える盛り付け方を学ぶ</p>	
44	<p>【学習内容】外部講師からオリジナル商品を学ぶ①(赤平先生)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・外部講師のレシピで学ぶ(メニュー: )</li> </ul>	
月 日	<p>【学習のポイント】観察力と集中力</p> <p>外部講師の動きを見て学び知識として学ぶ 商品の考案の仕方・こだわりを知る</p>	
45	<p>【学習内容】 カフェ実習④</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・パンを使ったカフェメニューを学ぶ</li> </ul>	
月 日	<p>【学習のポイント】</p> <p>包丁の使い方を理解し、野菜のカットを習得する 発酵時間の少ない生地のパンを学ぶ きれいに見える盛り付け方を学ぶ</p>	
46	<p>【学習内容】外部講師からオリジナル商品を学ぶ②(中本先生)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・外部講師のレシピで学ぶ(メニュー: )</li> </ul>	
月 日	<p>【学習のポイント】観察力と集中力</p> <p>外部講師の動きを見て学び知識として学ぶ 商品の考案の仕方・こだわりを知る</p>	
47	<p>【学習内容】マジパンの基礎を学ぶ①</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・マジパン細工(班で制作) ※班ごとに作品イメージを考え、期間内に完成出来る様</li> <li>・アイシングクッキー 協力して取り組む</li> </ul>	
月 日	<p>【学習のポイント】マジパンの基本</p> <p>練りや色付けを学び基本を理解する</p>	

回	内容	振り返り
48	<p>【学習内容】マジパンの基礎を学ぶ② ・マジパン細工(班で制作) 台焼き</p>	
月 日	<p>【学習のポイント】協調性と柔軟性</p> <p>班で考えた作品を作業分担し協力して期限内に制作する</p>	
49	<p>【学習内容】マジパンの基礎を学ぶ③ ・マジパン細工(班で制作)</p>	
月 日	<p>【学習のポイント】協調性と柔軟性</p> <p>班で考えた作品を作業分担し協力して期限内に制作する</p>	
50	<p>【学習内容】和菓子の基礎を学ぶ⑥ ・こしあん ・上生菓子</p>	
月 日	<p>【学習のポイント】製菓器具の使用方法</p> <p>上生菓子を扱い形にしてみる</p>	
51	<p>【学習内容】 カフェ実習⑤ ・コーヒー実習</p>	
月 日	<p>【学習のポイント】思考力 コーヒーの種類や産地、特徴を学ぶ コーヒーの淹れ方を学び、実践する</p>	
52	<p>【学習内容】飴細工の基礎を学ぶ① ・飴細工</p>	
月 日	<p>【学習のポイント】飴細工の基本</p> <p>飴細工の基本(色付け・流し・引き)を学び加工してみる ※班ごとに作品イメージを考え、期間内に完成出来る様 協力して取り組む</p>	
53	<p>【学習内容】飴細工の基礎を学ぶ② ・飴細工</p>	
月 日	<p>【学習のポイント】飴細工の基本</p> <p>飴細工の基本(色付け・流し・引き)を学び加工してみる ※班ごとに作品イメージを考え、期間内に完成出来る様 協力して取り組む</p>	
54	<p>【学習内容】 カフェ実習⑥ ・パンを使ったカフェメニューを学ぶ</p>	
月 日	<p>【学習のポイント】 包丁の使い方を理解し、野菜のカットを習得する 発酵時間の少ない生地のパンを学ぶ きれいに見える盛り付け方を学ぶ</p>	

回	内容	振り返り
55	<p>【学習内容】ショートケーキを理解する ・第三回Keisen検定対策＜デコレーションケーキ(生クリーム)＞ ジェノワーズ 8カット・絞り・パイピング練習 クレーム・シャンティエ</p> <p>【学習のポイント】時間管理と集中力</p>	
月 日	時間管理をし、規定時間内にデコレーションケーキを仕上げる	
56	<p>【学習内容】ショートケーキを理解する ・第3回Keisen検定＜デコレーションケーキ(生クリーム)＞ ジェノワーズ 8カット・パイピング クレーム・シャンティエ</p> <p>【学習のポイント】時間管理と集中力</p>	
月 日	時間管理をし、規定時間内にデコレーションケーキを仕上げる	
57	<p>【学習内容】チョコレート</p> <p>・チョコレートのテンパリング</p> <p>【学習のポイント】 テンパリングの技法を理解し、習得する</p>	
月 日		
58	<p>【学習内容】外部講師からオリジナル商品を学ぶ③(大野先生)</p> <p>・外部講師のレシピで学ぶ(メニュー: )</p> <p>【学習のポイント】観察力と集中力 外部講師の動きを見て学び知識として学ぶ 商品の考案の仕方・こだわりを知る</p>	
月 日		
59	<p>【学習内容】アントルメの基礎を学ぶ②仕込み</p> <p>アントルメ(ショコラ)仕込み ※数種類のムースを学び、自分で組み合わせ等を ・チョコレートムース 考え、コンテストレシピが作成できるよう取り組む ・テンパリング</p> <p>【学習のポイント】思考力</p>	
月 日	2年次に行われる「アントルメコンテスト」に向け、ムースの基本を覚える	
60	<p>【学習内容】アントルメの基礎を学ぶ②仕上げ</p> <p>アントルメ(ショコラ)仕込み ※数種類のムースを学び、自分で組み合わせ等を ・チョコレートムース 考え、コンテストレシピが作成できるよう取り組む ・テンパリング</p> <p>【学習のポイント】思考力</p>	
月 日	2年次に行われる「アントルメコンテスト」に向け、ムースの基本を覚える	
61	<p>【学習内容】洋菓子の応用(商品力のある菓子)</p> <p>・プッシュ・ド・ノエル ・アイシングクッキー</p> <p>【学習のポイント】協調性と行動力</p>	
月 日	班で協力して作業に臨む姿勢と積極性を身につける	

回	内容	振り返り
62	<p>【学習内容】製パンの基礎を学ぶ⑦</p> <p>【学習のポイント】パンの基本製法</p> <p>混ぜ・捏ね・発酵・丸めの基本技術 製パンの作業工程(材料・計量・ミキシング・発酵・分割・ベンチタイム・成型・焼成)を理解する ・丸めと包餡が出来る ・温度計算と温度管理が出来る</p>	
63	<p>【学習内容】 カフェ実習⑦</p> <p>【学習のポイント】 基本的な技術をふり返り、ランチプレートを作る 今までの授業・レシピを理解しているか班ごとに協力して作る</p>	
64	<p>【学習内容】ショートケーキを理解する ・後期試験対策①&lt;生デコレーションケーキ(生クリーム)&gt; ジェノワーズ、クレームシャンティール 絞り・パイピング練習 ・チーズスフレ</p> <p>【学習のポイント】時間管理と集中力</p> <p>時間管理をし、規定時間内に出来るように仕上げる</p>	
65	<p>【学習内容】アントルメの基礎を学ぶ③ アントルメ(ベリー)仕込み ※数種類のムースを学び、自分で組み合わせ等を ・ベリーのムース 考え、コンテストレシピが作成できるよう取り組む ・テンパリング</p> <p>【学習のポイント】思考力</p> <p>2年次に行われる「アントルメコンテスト」に向け、ムースの基本を覚える</p>	
66	<p>【学習内容】アントルメの基礎を学ぶ③ アントルメ(ベリー)仕上げ ※数種類のムースを学び、自分で組み合わせ等を ・ベリーのムース 考え、コンテストレシピが作成できるよう取り組む ・テンパリング</p> <p>【学習のポイント】思考力</p> <p>2年次に行われる「アントルメコンテスト」に向け、ムースの基本を覚える</p>	
67	<p>【学習内容】チョコレート(バレンタイン商品) ・バレンタイン商品として価値のあるものを作る ・チョコレートのテンパリング カカオニブ/マドレーヌショコラ/タルトショコラ/スノーボールショコラ</p> <p>【学習のポイント】チョコレートの扱い方と包装資材の取扱い テンパリングの技法を理解し、習得する ラッピング(リボンかけや包装を理解する)</p>	
68	<p>【学習内容】ショートケーキを理解する ・後期試験対策②&lt;生デコレーションケーキ(生クリーム)&gt; ジェノワーズ、クレームシャンティール 絞り・パイピング練習・準備 バタークリーム</p> <p>【学習のポイント】時間管理と集中力</p> <p>時間管理をし、規定時間内に出来るように仕上げる</p>	

回	内容	振り返り
69	<p>【学習内容】ショートケーキを理解する(見極め) ・後期実技試験&lt;生デコレーションケーキ(生クリーム)&gt; ジェノワーズ、クレームシャンティエ</p>	
月 日	<p>【学習のポイント】時間管理と集中力</p> <p>時間管理をし、規定時間内に商品を仕上げる クレームシャンティエの固さの基準、使い方を理解する</p>	
	<p>【履修確認】検定試験60分(100点)、実習ノート</p>	
70	<p>【学習内容】チョコレート(生チョコ・クランチンチョコラ・板チョコ) ・商品として価値のあるものを作る ・チョコレートのテンパリング</p>	
月 日	<p>【学習のポイント】チョコレートの扱い方と包装資材の取扱い テンパリングの技法を理解し、習得する ラッピング(リボンがけや包装を理解する)</p>	
71	<p>【学習内容】</p> <p>・進級バイキング仕込み</p>	
月 日	<p>【学習のポイント】協調性と柔軟性</p> <p>班で協力し、今までの実習レシピを完成させる 今までの授業・レシピを理解しているか班ごとに協力して商品を作る</p>	
72	<p>【学習内容】1年間の授業を理解する</p> <p>進級バイキング</p>	
月 日	<p>【学習のポイント】協調性・思いやり・衛生管理・集中力</p> <p>今までの授業・レシピを理解しているか班ごとに協力して商品を作る 時間管理をし、規定時間内に商品を仕上げる</p>	

学科：	製菓パティシエ 科	学年：	1 年次	開講時期：	前期 (後期) 通年
科目名：	バリエーション実習	時間：	39 時間	講師名：	田中英雄、佐藤邦靖、赤平好隆、酒井正輝 宮田花林、成田秀樹、村本和則
【科目目標】 菓子製造における基本知識・技術を応用し、発展させる想像力を養うとともに カフェの基本技術を理解し、習得する。 また班員(クラスメイト)と協力し、作業を行うことにより、コミュニケーション能力を 高めることに繋げる。				この科目はホテルや専門店で調理師、パティシエ、パリス スタ、プーランジェとして実務経験のある教員が担当して います	
評価方法：					
使用教科書：					
使用教材・参考書： ツールケース・実習ノート					
回	内容				振り返り
1	【学習内容】製パンの基礎を学ぶ⑤ パン実習⑤				
月 日	【学習のポイント】パンの基本製法 混ぜ・捏ね・発酵・丸めの基本技術				
2	【学習内容】 カフェ実習①				
月 日	【学習のポイント】 包丁の使い方を理解し、フルーツ、野菜のカットを習得する				
3	【学習内容】 デザートプレート				
月 日	【学習のポイント】 テイクアウトのスイーツとの違いを理解して、皿盛りデザインや組み合わせを習得する				
4	【学習内容】 カフェ実習②				
月 日	【学習のポイント】 フライパンを使い、火の扱いを習得する(炒める、蒸す、煮る)				



回	内容	振り返り
5	<p>【学習内容】マジパンの基礎を学ぶ② ・マジパン細工(班で制作) ※班ごとに作品イメージを考え、期間内に完成出来る様協力して取り組む</p>	
月 日	<p>【学習のポイント】マジパンの基本 練りや色付けを学び基本を理解する</p>	
6	<p>【学習内容】 パン実習⑥</p>	
月 日	<p>【学習のポイント】パンの基本製法 混ぜ・捏ね・発酵・丸めの基本技術</p>	
7	<p>【学習内容】調理の基本とコーヒーを理解する ・包丁研ぎ ・コーヒー(ホット・アイス)</p>	
月 日	<p>【学習のポイント】調理器具の使用方法 包丁の研ぎ方の理解 美味しいコーヒーの入れ方を習得する</p>	
8	<p>【学習内容】 飴細工</p>	
月 日	<p>【学習のポイント】 引きアメ、吹きアメ、流しアメの技法を理解し、習得する</p>	
9	<p>【学習内容】アントルメの基礎を学ぶ② アントルメ(ショコラ)仕上げ ※数種類のムースを学び、自分で組み合わせ等を考え、コンテストレンビが作成できるよう取り組む ・チョコレートムース ・テンパリング</p>	
月 日	<p>【学習のポイント】思考力 2年次に行われる「アントルメコンテスト」に向け、ムースの基本、組み立て方を覚える テンパリング(チョコレート温度管理)とオーナメントの技法を学ぶ</p>	
10	<p>【学習内容】 カフェ実習④</p>	
月 日	<p>【学習のポイント】 基本的な技術をふり返り、ランチプレートを作る</p>	

回	内容	振り返り
11	<p>【学習内容】アントルメの基礎を学ぶ③  アントルメ(ベリー)仕上げ ※数種類のムースを学び、自分で組み合わせ等を  ・ベリーのムース 考え、コンテストレシピが作成できるよう取り組む  ・テンパリング</p> <p>【学習のポイント】思考力</p> <p>月 日 2年次に行われる「アントルメコンテスト」に向け、ムースの基本を覚える</p>	
12	<p>【学習内容】  バレンタイン商品を作る(チョコレート)</p> <p>【学習のポイント】  テンパリングの技法を理解し、習得する</p> <p>月 日</p>	
13	<p>【学習内容】1年間の授業を理解する  進級バイキング</p> <p>【学習のポイント】協調性・思いやり・衛生管理・集中力</p> <p>月 日 今までの授業・レシピを理解しているか班ごとに協力して商品を作る</p>	

学科：	製菓パティシエ科	学年：	2年次	開講時期：	前期 後期 通年
科目名：	食品衛生学	時間：	34時間	前期3回/週	
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。			講師名：	多田 みのり
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：	製菓衛生師全書				
使用教材・参考書：	製菓衛生師問題集2020				
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				
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 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できる。			製菓衛生師全書	
月 日	【履修確認】 教室内での質問による、振り返り				
3	【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できる。			製菓衛生師全書	
月 日	【履修確認】 教室内での質問による、振り返り				
4	【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できる。			製菓衛生師全書	
月 日	【履修確認】 教室内での質問による、振り返り				
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 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。			製菓衛生師全書	
月 日	【履修確認】 教室内での質問による、振り返り				
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 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。			製菓衛生師全書	
月 日	【履修確認】 教室内での質問による、振り返り				
7	【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。			製菓衛生師全書	
月 日	【履修確認】 教室内での質問による、振り返り				
8	【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。			製菓衛生師全書	
月 日	【履修確認】 教室内での質問による、振り返り				
9	【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、効果的な消毒方法を理解する。			製菓衛生師全書	
月 日	【履修確認】 教室内での質問による、振り返り				
10	【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、効果的な消毒方法を理解する。			製菓衛生師全書	
月 日	【履修確認】 教室内での質問による、振り返り				

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1節 食品の取り扱い 問題集で関連問題に取り組み、解答解説を実施し理解度の確認をする。	製菓衛生師全書 製菓衛生師問題集
月日	【履修確認】 教室内での質問による、問題集、振り返り	
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 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。	製菓衛生師全書 プリント
月日	【履修確認】 教室内での質問による、振り返り	
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 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。	製菓衛生師全書 プリント
月日	【履修確認】 教室内での質問による、振り返り	
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 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。	製菓衛生師全書
月日	【履修確認】 教室内での質問による、振り返り	
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。	製菓衛生師全書
月日	【履修確認】 教室内での質問による、振り返り	
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。	製菓衛生師全書
月日	【履修確認】 教室内での質問による、振り返り	
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。	製菓衛生師全書
月日	【履修確認】 教室内での質問による、確認問題プリント、振り返り	
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。	製菓衛生師全書
月日	【履修確認】 教室内での質問による、確認問題プリント、振り返り	
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。	製菓衛生師全書
月日	【履修確認】 教室内での質問による、確認問題プリント、振り返り	
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。	製菓衛生師全書
月日	【履修確認】 教室内での質問による、確認問題プリント、振り返り	

回	到達目標	教科書・使用教材等
21	【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。	製菓衛生師全書
月 日	【履修確認】 教室内での質問による、振り返り	
22	【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。	製菓衛生師全書
月 日	【履修確認】 教室内での質問による、振り返り	
23	【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。	製菓衛生師全書
月 日	【履修確認】 教室内での質問による、振り返り	
24	【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。	製菓衛生師全書
月 日	【履修確認】 教室内での質問による、振り返り	
25	【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。	製菓衛生師全書
月 日	【履修確認】 教室内での質問による、振り返り	
26	【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。	製菓衛生師全書
月 日	【履修確認】 教室内での質問による、振り返り	
27	【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。	製菓衛生師全書
月 日	【履修確認】 教室内での質問による、振り返り	
28	【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。	製菓衛生師全書
月 日	【履修確認】 教室内での質問による、振り返り	
29	【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。	製菓衛生師全書
月 日	【履修確認】 教室内での質問による、振り返り	
30	【到達目標】 第5章・衛生管理・・・第2・3・4・5節 問題集で関連問題に取り組み、解答解説を実施し理解度の確認をする。	製菓衛生師全書 製菓衛生師問題集
月 日	【履修確認】 教室内での質問による、問題集、振り返り	

回	到達目標	教科書・使用教材等
31	【到達目標】 第5章・衛生管理・・・第2・3・4・5節 問題集で関連問題に取り組み、解答解説を実施し理解度の確認をする。	製菓衛生師全書 製菓衛生師問題集
月 日	【履修確認】 教室内での質問による、問題集、振り返り	
32	【到達目標】 第5章・衛生管理について 要点まとめプリントの実施し、前期授業を振り返り理解度の確認する。	製菓衛生師全書 プリント
月 日	【履修確認】 教室内での質問による、確認問題プリント、振り返り	
33	【到達目標】 第5章・衛生管理の範囲 前期試験の実施	
月 日	【履修確認】 前期定期試験	
34	【到達目標】 第5章・衛生管理の範囲 前期試験の実施	
月 日	【履修確認】 前期定期試験	

学科：	製菓パティシエ科	学年：	2年次	開講時期：	前期	後期	通年
科目名：	製菓理論(座学)	時間：	21時間	前期2回/週			
科目目標	洋菓子実技を、座学において知識として学び、学び得た知識を実習の中で確認し活用することにより、製菓衛生師になるために必要な知識・技術を理論的に理解する			講師名：	佐藤 邦靖		
				この科目は製菓衛生師として実務経験のある教員が担当しています。			
評価方法：	定期試験						
使用教科書：	製菓衛生師全書、洋菓子教本、製菓衛生師試験問題集						
使用教材・参考書：							
回	到達目標					教科書・使用教材等	
① 1 月 日	<b>【到達目標】</b> 2年次の授業の進め方 * 基礎・基本の考え方(自分の置かれている立場) ①学校(実習・座学) 実習～将来の生活(仕事) ②生活(衣・食・住) 心身の健康を作る場所 座学～実習、生活の知識					プリント  * TPO * 基礎力 * 効率行動	
	<b>【履修確認】</b> 教室内での質問による						
① 2 月 日	<b>【到達目標】</b> 洋菓子の分類 (菓子名と分類) スポンジ系の生地について (卵の起泡性と利用生地の調整)					教科書 プリント	
	<b>【履修確認】</b> 教室内での質問による						
② 3 月 日	<b>【到達目標】</b> クリーム類 (洋菓子とクリーム類) バタークリーム (種類と調整法)					教科書 プリント	
	<b>【履修確認】</b> 教室内での質問による						
② 4 月 日	<b>【到達目標】</b> 生クリーム 種類と使い分け 乳脂肪量の調整計算					教科書 プリント	
	<b>【履修確認】</b> 教室内での質問による						
③ 5 月 日	<b>【到達目標】</b> チョコレート 原料チョコレートの種類					教科書 プリント	
	<b>【履修確認】</b> 教室内での質問による						
③ 6 月 日	<b>【到達目標】</b> チョコレート クーヴェルチュールの利用 カカオバターの調温 ガナッシュクリームの調整						
	<b>【履修確認】</b> 教室内での質問による						
④ 7 月 日	<b>【到達目標】</b> バターケーキ シュガーバター法 油脂のクリーミング性 フラワーバター法 仕込み方法と種類 別立て法&共立て法					教科書 プリント	
	<b>【履修確認】</b> 教室内での質問による						
④ 8 月 日	<b>【到達目標】</b> ドーナッツ 種類と工程						
	<b>【履修確認】</b> 教室内での質問による						
⑤ 9 月 日	<b>【到達目標】</b> タルト&タルトレット パータシュクレ パータフォンセ・パータ タルト					教科書 プリント	
	<b>【履修確認】</b> 教室内での質問による						
⑤ 10 月 日	<b>【到達目標】</b> クッキー類 サブレ その他のクッキー						
	<b>【履修確認】</b> 教室内での質問による						

回	到達目標	教科書・使用教材等
⑥ 11 月 日	<b>【到達目標】</b> パータ・シュー 仕込み方法と膨化について  <b>【履修確認】</b> 教室内での質問による	教科書 プリント
⑥ 12 月 日	<b>【到達目標】</b> クリーム 煮上げるクリーム  <b>【履修確認】</b> 教室内での質問による	
⑦ 13 月 日	<b>【到達目標】</b> フィュータージュ(パイ生地) フィュータージュ・ラピド フィュータージュ・ノーマル フィュータージュ・ランベルセ  <b>【履修確認】</b> 教室内での質問による	教科書 プリント
⑦ 14 月 日	<b>【到達目標】</b> フィュータージュ 折りの技術と膨化 グルテン・油脂のショートニング性  <b>【履修確認】</b> 教室内での質問による	
⑧ 15 月 日	<b>【到達目標】</b> イースト物(発酵菓子) パン酵母(種類と利用法)  <b>【履修確認】</b> 教室内での質問による	
⑧ 16 月 日	<b>【到達目標】</b> イースト物 パン・オ・レ サバラン シュトレン  <b>【履修確認】</b> 教室内での質問による	
⑨ 17 月 日	<b>【到達目標】</b> 凝固剤 ゼリー・バヴァロア・ムース ゼラチン・寒天・カラギナン・ペクチン  <b>【履修確認】</b> 教室内での質問による	
⑨ 18 月 日	<b>【到達目標】</b> プディング カスタードプリン(プディング・ランヴェルセ) その他のプディング  <b>【履修確認】</b> 教室内での質問による	
⑩ 19 月 日	<b>【到達目標】</b> 試験対策  <b>【履修確認】</b> 教室内での質問による	
⑩ 20 月 日	<b>【到達目標】</b> 試験対策  <b>【履修確認】</b> 教室内での質問による	
21 月 日	<b>【到達目標】</b> 前期定期試験  <b>【履修確認】</b> 前期定期試験	



学科：	製菓パティシエ科	学年：	2年次	開講時期：	前期 後期 通年
科目名：	製菓理論(実習)	時間：	40時間	前期4回/週	
科目目標	洋菓子実技を、座学において知識として学び、学び得た知識を実習の中で確認し活用することにより、製菓衛生師になるために必要な知識・技術を理論的に理解する			講師名：	佐藤 邦靖
この科目は製菓衛生師として実務経験のある教員が担当しています。					
評価方法：	定期試験(座学と合わせて筆記試験)				
使用教科書：	製菓衛生師全書、洋菓子教本、製菓衛生師試験問題集				
使用教材・参考書：					
回	内容				振り返り
1 (4時間分)	【学習内容】 スポンジ系の生地 試食と観察				
月 日	【学習ポイント】 調整法、工程の意味				
2 (4時間分)	【学習内容】 スポンジ生地応用の応用				
月 日	【学習ポイント】				
3 (4時間分)	【学習内容】 トランシュ・ポア キュイールの絞り&ムース				
月 日	【学習ポイント】 ゼラチン量の計算 容積計算・比率計算 凍結卵黄と配合計算				
4 (4時間分)	【学習内容】 アンナトルテの応用&チョコレートの調温				
月 日	【学習ポイント】 プラリネペーストのチョコ				
5 (4時間分)	【学習内容】 パータ・オムレット				
月 日	【学習ポイント】 高配合のビスキュイ レードゥルでの成形				
6 (4時間分)	【学習内容】 シュミゼ用ジュレ&ムース・ヴァニニュー				ジュレのシュミゼ
月 日	【学習ポイント】 〈タルトレット・フレーズ〉 フォンセ&クレーム・ダイヤモンド				
7 (4時間分)	【学習内容】 パータ・チューリップ&ムスリーヌ				ステンシルの技術
月 日	【学習ポイント】 タルトレット・フランポア ムスリーヌ ラングドシャ・シガレット生地				
8 (4時間分)	【学習内容】 パータ・シュー				ブリューマッセの利用オーナメント&セック
月 日	【学習ポイント】 〈パニエ&スワン〉 生地に重点を置いたシュー パティシエール復習				
9 (4時間分)	【学習内容】 プティフルセック				型抜きタイプ&絞り
月 日	【学習ポイント】 サブレー 型の使い方 絞りの技術				
10 (4時間分)	【学習内容】 ゼリーと凝固剤				
月 日	【学習ポイント】 チェリーのコンポート&ゼリー 凝固剤				

回	内容	振り返り
11	【学習内容】 ラルデショワ & 黒ゴマのプディング 季節の菓子とプディング(油脂分の多い材料)	
月 日	【学習ポイント】 栗のケーキ 基本的配合	金属製とプラスチック製
12	【学習内容】 バターケーキ(焼き菓子系)の生地 仕込み方法の種類と副材料	
月 日	【学習ポイント】 仕込み法の種類と試食	
13	【学習内容】 フィユタージュ * 発酵菓子 〈アリュメットパイ〉 サヴァラン	
月 日	【学習ポイント】 小麦粉たんばく質量の調整計算 イーストの種類と特徴	プレザーブ(果実加工品)
14	【学習内容】 プティファールセック & ホーレンダーザントケベック 手形もの(ティー・クッキー)	
月 日	【学習ポイント】 アイスボックス リーフパイ	
15	【学習内容】 ケーキサレ キシュロレーヌ	
月 日	【学習ポイント】 パータ・ブリゼの仕込み	
16	【学習内容】 ボンボンショコラ5種 カナーシェ & 各種チョコの調温	
月 日	【学習ポイント】 乳化と型の取り扱い	
17	【学習内容】 シュー生地の応用 プロフィットロール・ニョッキ・ペドノンヌ	
月 日	【学習ポイント】 パティシエール(チーズ入りのもの)	

学科：	製菓パティシエ科	学年：	2年次	開講時期：	前期 後期 通年
科目名：	就職セミナー	時間：	16時間	前期1回/週	
科目目標	ライフキャリアにおける自己実現のために、就職を通じて目的・目標設定の仕方やスキルを学び、人間関係におけるコミュニケーション方法を身につけ、具体的な履歴書指導・面接指導・社会人に向けてのビジネスマナーを習得する。	講師名：	永井 友子  この科目はホテル・観光・放送業界で実務経験のあるキャリアコンサルティング取得の教員が担当しています。		
評価方法：	実際の活動の様子および活動についてのレポートから総合的に評価する(成績評価は無)				
使用教科書：	書名:「専修・各種学校生のための就職成功へのステップ」 著者:加賀 博 出版社:実教出版(2012年)				
使用教材・参考書：	・学生便覧 ・授業内容に応じ適宜プリント作成し配布				
回	到達目標			教科書・使用教材等	
1	【到達目標】 キャリアガイダンス① ①就職年次の年間就職活動スケジュール作成、長期休暇における就職活動の仕方 ②当年度求人票の詳細説明、出願時の必要応募書類説明				
月 日	【履修確認】 就職MYNOTEの提出				
2	【到達目標】 キャリアガイダンス② ③企業紹介・学内企業説明会での質問方法、事前企業リサーチ方法等説明 ④SMARTシート、将来展望図を作成し、目的・目標を設定				
月 日	【履修確認】 就職MYNOTEの提出				
3	【到達目標】 履歴書対策講座 履歴書マップ作成(自己PR、志望動機をマップ形式で図式化し、視覚的理解を促す)				
月 日	【履修確認】 就職MYNOTEの提出				
4	【到達目標】 面接対策講座① ・面接対策～入退室、基本応対、心構え、事前準備等の説明				
月 日	【履修確認】 就職MYNOTEの提出				
5	【到達目標】 面接対策講座② ・面接時における代表的な質問集を配布し、実際の面接を想定したトレーニングを実施				
月 日	【履修確認】 就職MYNOTEの提出				
6	【到達目標】 面接対策講座③ ・集団面接の受験対策 ・個人面接の受験対策 グループディスカッションの受験対策				
月 日	【履修確認】 就職MYNOTEの提出				
7	【到達目標】 卒業生からのアドバイス 先輩から後輩に向けて講話 就職活動・受験対策・内定までの道のり・一年目の仕事・現在の仕事・遣り甲斐・将来について				
月 日	【履修確認】 就職MYNOTEの提出				
8	【到達目標】 企業実習に向けての取り組みと注意事項 企業実習前の心構え、就職への意識づけ、企業訪問マナー 就職先としての意識を高める				
月 日	【履修確認】 就職MYNOTEの提出				
9	【到達目標】 企業実習を終えて 企業実習後の振り返り				
月 日	【履修確認】 就職MYNOTEの提出				
10	【到達目標】 筆記試験対策(実際の不採用理由における注意点) 過去の質問実例を参照				
月 日	【履修確認】 就職MYNOTEの提出				

回	内容	振り返り
11	【到達目標】 筆記試験対策(実際の不採用理由における注意点) 過去の質問実例を参照	
月日	【履修確認】 就職MYNOTEの提出	
12	【到達目標】 企業実習を終えて 企業実習後の振り返り	
月日	【履修確認】 就職MYNOTEの提出	
13	【到達目標】 社会人基礎力向上 ビジネスマナー②講座(初級、中級、上級)～基本的な新社会人としてのマナーを習得	
月日	【履修確認】 就職MYNOTEの提出	
14	【到達目標】 社会人基礎力向上 ビジネスマナー②講座(初級、中級、上級)～基本的な新社会人としてのマナーを習得	
月日	【履修確認】 就職MYNOTEの提出	
15	【到達目標】 社会人基礎力向上 ビジネスマナー②講座(初級、中級、上級)～基本的な新社会人としてのマナーを習得	
月日	【履修確認】 就職MYNOTEの提出	
16	【到達目標】 振り返り 就職意識確認 内定の不安解消 卒業までの取り組み	
月日	【履修確認】 就職MYNOTEの提出	

学科：	製菓パティシエ科	学年：	2年次	開講時期：	前期 後期 <b>通年</b>
科目名：	スイーツラッピング	時間：	48時間		前期2回/週 後期2回/週
科目目標 贈答のマナーと基本的なラッピングの技術を学ぶ		講師名：	越野 友貴子  この科目はラッピングコーディネーター・ラッピングマイスターとして実務経験のある教員が担当しています。		
評価方法：	前後期定期試験(実技試験)				
使用教科書：	スイーツラッピングマニュアル(ラッピング協会)				
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】 オリエンテーション				
月 日	【履修確認】				
2	【到達目標】 道具の扱い方、紙の切り方	スイーツラッピングマニュアル 包装紙 カッター 両面テープなど			
月 日	【履修確認】 教室内での質問、実技による				
3	【到達目標】 基本の包み方(3パターン)について	スイーツラッピングマニュアル 包装紙 カッター 両面テープなど			
月 日	【履修確認】 教室内での質問、実技による				
4	【到達目標】 キャラメル包み	スイーツラッピングマニュアル 包装紙 カッター 両面テープなど			
月 日	【履修確認】 教室内での質問、実技による				
5	【到達目標】 キャラメル包み	スイーツラッピングマニュアル 包装紙 カッター 両面テープなど			
月 日	【履修確認】 教室内での質問、実技による				
6	【到達目標】 蝶結び、基本のリボンがけ(5パターン)について、横一文字がけ、縦一文字がけ	スイーツラッピングマニュアル 包装紙 カッター 両面テープなど			
月 日	【履修確認】 教室内での質問、実技による				
7	【到達目標】 薄箱のキャラメル包み	スイーツラッピングマニュアル 包装紙 カッター 両面テープなど			
月 日	【履修確認】 教室内での質問、実技による				
8	【到達目標】 斜めがけ、十字がけ	スイーツラッピングマニュアル 包装紙 カッター 両面テープなど			
月 日	【履修確認】 教室内での質問、実技による				
9	【到達目標】 キャラメル包みのアレンジ(タック)	スイーツラッピングマニュアル 包装紙 カッター 両面テープなど			
月 日	【履修確認】 教室内での質問、実技による				
10	【到達目標】 スイーツラッピングの目的	スイーツラッピングマニュアル 包装紙 カッター 両面テープなど			
月 日	【履修確認】 教室内での質問、実技による				

回	到達目標	教科書・使用教材等
11	【到達目標】 デパート包み	スイーツラッピングマニュアル 包装紙 カッター 両面テープなど
月 日	【履修確認】 教室内での質問、実技による	
12	【到達目標】 裏表のある蝶結び	スイーツラッピングマニュアル 包装紙 カッター 両面テープなど
月 日	【履修確認】 教室内での質問、実技による	
13	【到達目標】 焼き菓子のラッピング(絞りきんちゃく)	スイーツラッピングマニュアル 包装紙 カッター 両面テープなど
月 日	【履修確認】 教室内での質問、実技による	
14	【到達目標】 父の日のラッピング(Yシャツ型)	スイーツラッピングマニュアル 包装紙 カッター 両面テープなど
月 日	【履修確認】 教室内での質問、実技による	
15	【到達目標】 贈答のマナー(かけ紙、のし)	スイーツラッピングマニュアル 包装紙 カッター 両面テープなど
月 日	【履修確認】 教室内での質問、実技による	
16	【到達目標】 デパート包み+外のし	スイーツラッピングマニュアル 包装紙 カッター 両面テープなど
月 日	【履修確認】 教室内での質問、実技による	
17	【到達目標】 前期試験対策プリント	スイーツラッピングマニュアル プリント
月 日	【履修確認】 試験対策プリント	
18	【到達目標】 実技テスト	
月 日	【履修確認】 前期定期試験	
19	【到達目標】 テスト解説	
月 日	【履修確認】 前期定期試験	
20	【到達目標】 焼き菓子のラッピング	スイーツラッピングマニュアル 包装紙 カッター 両面テープなど
月 日	【履修確認】 教室内での質問、実技による	

回	到達目標	教科書・使用教材等
21	【到達目標】 焼き菓子のラッピング	スイーツラッピングマニュアル 包装紙 カッター 両面テープなど
月 日	【履修確認】 教室内での質問、実技による	
22	【到達目標】 焼き菓子のラッピング	スイーツラッピングマニュアル 包装紙 カッター 両面テープなど
月 日	【履修確認】 教室内での質問、実技による	
23	【到達目標】 長寿のお祝い(プリント)	スイーツラッピングマニュアル プリント
月 日	【履修確認】 教室内での質問、プリント	
24	【到達目標】 焼き菓子のラッピング	スイーツラッピングマニュアル 包装紙 カッター 両面テープなど
月 日	【履修確認】 教室内での質問、実技による	
25	【到達目標】 焼き菓子のラッピング	スイーツラッピングマニュアル 包装紙 カッター 両面テープなど
月 日	【履修確認】 教室内での質問、実技による	
26	【到達目標】 焼き菓子のラッピング	スイーツラッピングマニュアル 包装紙 カッター 両面テープなど
月 日	【履修確認】 教室内での質問、実技による	
27	【到達目標】 生ケーキのラッピング	スイーツラッピングマニュアル 包装紙 カッター 両面テープなど
月 日	【履修確認】 教室内での質問、実技による	
28	【到達目標】 生ケーキのラッピング	スイーツラッピングマニュアル 包装紙 カッター 両面テープなど
月 日	【履修確認】 教室内での質問、実技による	
29	【到達目標】 ふろしき包み	スイーツラッピングマニュアル 包装紙 カッター 両面テープなど
月 日	【履修確認】 教室内での質問、実技による	
30	【到達目標】 ふろしき包み	スイーツラッピングマニュアル 包装紙 カッター 両面テープなど
月 日	【履修確認】 教室内での質問、実技による	

回	到達目標	教科書・使用教材等
31	【到達目標】 ふろしき包みの立ち上げ(不織布)	スイーツラッピングマニュアル 包装紙 カッター 両面テープなど
月 日	【履修確認】 教室内での質問、実技による	
32	【到達目標】 ふろしき包みの立ち上げ(不織布)	スイーツラッピングマニュアル 包装紙 カッター 両面テープなど
月 日	【履修確認】 教室内での質問、実技による	
33	【到達目標】 円筒形の立ち上げ(不織布)	スイーツラッピングマニュアル 包装紙 カッター 両面テープなど
月 日	【履修確認】 教室内での質問、実技による	
34	【到達目標】 円筒形の立ち上げ(不織布)	スイーツラッピングマニュアル 包装紙 カッター 両面テープなど
月 日	【履修確認】 教室内での質問、実技による	
35	【到達目標】 デパート包み(祝儀、不祝儀の包み分け)	スイーツラッピングマニュアル 包装紙 カッター 両面テープなど
月 日	【履修確認】 教室内での質問、実技による	
36	【到達目標】 デパート包み(タイムトライアル)	スイーツラッピングマニュアル 包装紙 カッター 両面テープなど
月 日	【履修確認】 教室内での質問、実技による	
37	【到達目標】 ふろしき包み立ち上げ(バリエーション)	スイーツラッピングマニュアル 包装紙 カッター 両面テープなど
月 日	【履修確認】 教室内での質問、実技による	
38	【到達目標】 包装紙とリボンの種類と特徴	スイーツラッピングマニュアル 包装紙 カッター 両面テープなど
月 日	【履修確認】 教室内での質問、実技による	
39	【到達目標】 季節のラッピング	スイーツラッピングマニュアル 包装紙 カッター 両面テープなど
月 日	【履修確認】 教室内での質問、実技による	
40	【到達目標】 季節のラッピング	スイーツラッピングマニュアル 包装紙 カッター 両面テープなど
月 日	【履修確認】 教室内での質問、実技による	



回	到達目標	教科書・使用教材等
41	【到達目標】 ロゴ入りリボン	スイーツラッピングマニュアル 包装紙 カッター 両面テープなど
月 日	【履修確認】 教室内での質問、実技による	
42	【到達目標】 実技テスト練習	スイーツラッピングマニュアル 包装紙 カッター 両面テープなど
月 日	【履修確認】 教室内での質問、実技による	
43	【到達目標】 贈答のマナー、テスト対策(プリント)	スイーツラッピングマニュアル プリント
月 日	【履修確認】 試験対策プリント	
44	【到達目標】 実技テスト	
月 日	【履修確認】 後期定期試験	
45	【到達目標】 テスト解説	
月 日	【履修確認】 後期定期試験	
46	【到達目標】 実技まとめ	スイーツラッピングマニュアル 包装紙 カッター 両面テープなど
月 日	【履修確認】 教室内での質問、実技による	
47	【到達目標】 メッセージカード作成	スイーツラッピングマニュアル 包装紙 カッター 両面テープなど
月 日	【履修確認】 教室内での質問、実技による	
48	【到達目標】 まとめ	スイーツラッピングマニュアル 包装紙 カッター 両面テープなど
月 日	【履修確認】 教室内での質問	

学科：	製菓パティシエ科	学年：	2年次	開講時期：	前期 後期 <b>通年</b>
科目名：	カラーコーディネート	時間：	29時間		前期1回/週 後期1回/週
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。 さらに、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			講師名：	荒井 美幸
評価方法：	前期、後期定期試験、確認ミニテスト(適時)、課題作成				
使用教科書：	楽しく学ぶ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199-a				
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 色鉛筆	
月日	【履修確認】 教室内での質問による				
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 色鉛筆	
月日	【履修確認】 教室内での質問による				
3	【到達目標】 色の三属性をもとに色相環を作成する			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 色鉛筆	
月日	【履修確認】 色相環作成 貼りして提出				
4	【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 色鉛筆	
月日	【履修確認】 教室内での質問による				
5	【到達目標】 色の三属性をもとにトーン表を作成する			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 色鉛筆	
月日	【履修確認】 トーン表作成 貼り出して提出				
6	【到達目標】 加法混色の色光の三原色 赤・緑・青の混色について三原色の足し算シートを作成し混色を把握する。			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 色鉛筆	
月日	【履修確認】 教室内での質問による				
7	【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。 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 色鉛筆	
月日	【履修確認】 教室内での質問による				
8	【到達目標】 配色基礎② 色相環とトーンを手がかりに「きわだちの配色」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 色鉛筆	
月日	【履修確認】 教室内での質問による				
9	【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。 自分の表現したいイメージに合わせて色選びや使い分けをしていく			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 色鉛筆	
月日	【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
10	【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 色鉛筆
月 日	【履修確認】 教室内での質問による	
11	【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 色鉛筆
月 日	【履修確認】 教室内での質問による	
12	【到達目標】 前期定期試験模擬テスト	楽しく学ぶカラーワークブック
月 日	【履修確認】 定期試験模擬テスト	
13	【到達目標】 前期定期試験	
月 日	【履修確認】 定期試験	
14	【到達目標】 前期定期試験解答・解説 パーソナルカラーを学ぶ パーソナルカラーとは何か？その効果と4シーズンの分類を学ぶ	楽しく学ぶカラーワークブック
月 日	【履修確認】 定期試験、教室内での質問による	
15	【到達目標】 パーソナルカラー① 春タイプ 夏タイプの特徴をカラーパレットを作成しながら学ぶ	楽しく学ぶカラーワークブック
月 日	【履修確認】 教室内での質問による	
16	【到達目標】 パーソナルカラー② 秋タイプ 冬タイプの特徴をカラーパレットを作成しながら学ぶ	楽しく学ぶカラーワークブック
月 日	【履修確認】 教室内での質問による	
17	【到達目標】 パーソナルカラー実践 グループごと各自パーソナルカラーを体験し似合う色を知り視覚化する。	楽しく学ぶカラーワークブック
月 日	【履修確認】 パーソナルカラー診断テスト	
18	【到達目標】 配色の応用 多配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	楽しく学ぶカラーワークブック
月 日	【履修確認】 配色応用	
19	【到達目標】 色彩心理① 色を与える心理的作用 効果について学ぶ 赤 オレンジ について	楽しく学ぶカラーワークブック
月 日	【履修確認】 教室内での質問による	
20	【到達目標】 色彩心理② 色を与える心理的作用 効果について学ぶ 黄色 緑 青 について	楽しく学ぶカラーワークブック
月 日	【履修確認】 教室内での質問による	
21	【到達目標】 色彩心理③ 色を与える心理的作用 効果について学ぶ 紫 ピンク 白 について	楽しく学ぶカラーワークブック
月 日	【履修確認】 色彩心理確認ミニテスト	

回	到達目標	教科書・使用教材等
22	【到達目標】 色彩心理④ 色が与える心理的作用 効果について学ぶ 茶色 黒 について	楽しく学ぶカラーワークブック
月 日	【履修確認】 教室内での質問による	
23	【到達目標】 フードカラーについて① 食べ物を美味しく見せる色使い 美味しくそうに見える色 そうでない色の違いを カラーチャートを見ながら視覚体験していく	楽しく学ぶカラーワークブック
月 日	【履修確認】 教室内での質問による	
24	【到達目標】 フードカラーについて② 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	楽しく学ぶカラーワークブック
月 日	【履修確認】 教室内での質問による	
25	【到達目標】 色彩心理を活用した世の中で売れる色 店舗カラーの傾向について 商品陳列の色使いのコツを学ぶ。	楽しく学ぶカラーワークブック
月 日	【履修確認】 教室内での質問による	
26	【到達目標】 後期定期試験模擬テスト	楽しく学ぶカラーワークブック
月 日	【履修確認】 定期試験模擬テスト	
27	【到達目標】 後期定期試験	
月 日	【履修確認】 後期定期試験	
28	【到達目標】 後期定期試験解答・解説 北海道自然の色彩と造形美DVD視聴 自然が織りなす色彩の造形美を鑑賞しグループでシェアし合う。	楽しく学ぶカラーワークブック DVD
月 日	【履修確認】 後期定期試験	
29	【到達目標】 札幌市景観色について知る札幌市景観色のさぼらカードを用いてカードゲームをしながら 札幌市景観色について学ぶ	楽しく学ぶカラーワークブック さぼらカード
月 日	【履修確認】 教室内での質問による、さぼらカード	

学科：	製菓パティシエ科	学年：	2年次	開講時期：	前期 <b>後期</b> 通年
科目名：	接客マナー	時間：	12時間	後期1回/週	
<b>科目目標</b> 社会人として最低限のマナーとサービス、おもてなしの心得を学ぶ。 接客・営業のみならず作り手としてのコミュニケーション能力も重要である。接客マナーはお客様の快適の為にを行うものだけでなく、同じ職場で働く上司や同僚に対しても必要なスキルである。 接客マナーを身に付けることで相手だけでなく自分にとっても居心地の良い環境やコミュニケーションをつくる事が可能である。				<b>講師名：</b> 荒井 美幸  この科目はコーチングコーチ取得の実務経験のある教員が担当しています。	
評価方法：	確認テスト(随時) 出席率				
使用教科書：	講師の用意する配布資料(随時)				
使用教材・参考書：					
回	到達目標			教科書・使用教材等	
1	<b>【到達目標】</b> マナーの心得 なぜ接客マナーを学ぶのか？コミュニケーションが必要な理由について理解を深める。			プリント等	
月 日	<b>【履修確認】</b> 教室内での質問による				
2	<b>【到達目標】</b> 正しく美しい言葉使い 敬語の使い方① 丁寧語・謙譲語・尊敬語の違いを学ぶ			プリント等	
月 日	<b>【履修確認】</b> 教室内での質問による				
3	<b>【到達目標】</b> 正しく美しい言葉使い 敬語の使い方② 敬語の使い方応用 接客用語の使い方を学ぶ			プリント等	
月 日	<b>【履修確認】</b> 教室内での質問による				
4	<b>【到達目標】</b> 正しく美しい言葉使い③ 接客 ビジネスの場における正しい言葉の使い方を学ぶ			プリント等	
月 日	<b>【履修確認】</b> 教室内での質問による				
5	<b>【到達目標】</b> ビジネスマナー 一般常識① 上座 下座 おもてなしのマナーを学ぶ			プリント等	
月 日	<b>【履修確認】</b> 教室内での質問による				
6	<b>【到達目標】</b> ビジネスマナー 一般常識② 社会用語(主にカタカナ語)を知り学ぶ			プリント等	
月 日	<b>【履修確認】</b> マナー確認ミニテスト				
7	<b>【到達目標】</b> 一般常識① 社会に出る前に知っておきたい冠婚葬祭のマナーの習得			プリント等	
月 日	<b>【履修確認】</b> 教室内での質問による				
8	<b>【到達目標】</b> 一般常識② 結婚式 セレモニー等の招待状返信マナー			プリント等	
月 日	<b>【履修確認】</b> 教室内での質問による				
9	<b>【到達目標】</b> 後期定期試験模擬テスト			プリント等	
月 日	<b>【履修確認】</b> 試験模擬テスト				
10	<b>【到達目標】</b> 後期定期試験				
月 日	<b>【履修確認】</b> 後期定期試験				

回	到達目標	教科書・使用教材等
11	【到達目標】 後期定期試験解答・解説	
月 日	【履修確認】 後期定期試験	
12	【到達目標】 ビジネスマナー& 一般常識 まとめ 正しいお箸の持ち方 食事のマナー	プリント等
月 日	【履修確認】 一般常識確認ミニテスト	

学科：	製菓パティシエ科	学年：	2年次	開講時期：	前期 後期 <b>通年</b>
科目名：	フランス語	時間：	29時間		前期1回/週 後期1回/週
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・食文化の背景を理解し、国際的な視野も同時に養っていく。			講師名：	ヤヤウィ・セドリック
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】 フランス語のアルファベット				新・現場からの製菓フランス語
月日	【履修確認】 教室内での質問による、振り返り				
2	【到達目標】 主な音節と挨拶				新・現場からの製菓フランス語
月日	【履修確認】 教室内での質問による、振り返り				
3	【到達目標】 leçon 1 GâteauとTarte 男性名詞と女性名詞/単数形と複数形/特殊な名詞				新・現場からの製菓フランス語
月日	【履修確認】 教室内での質問による、振り返り				
4	【到達目標】 leçon 2 Tarte aux pommes 前置詞 à				新・現場からの製菓フランス語
月日	【履修確認】 教室内での質問による、振り返り				
5	【到達目標】 leçon 2 Tarte aux pommes フランスのお菓子屋さんの紹介				新・現場からの製菓フランス語
月日	【履修確認】 教室内での質問による、振り返り				
6	【到達目標】 leçon 3 Clafoutis à la banane et au chocolat 入れたものや風味づけに2つの材料を使っている時				新・現場からの製菓フランス語
月日	【履修確認】 教室内での質問による、振り返り				
7	【到達目標】 leçon 3 Clafoutis à la banane et au chocolat デザートとアントルメの紹介				新・現場からの製菓フランス語
月日	【履修確認】 教室内での質問による、振り返り				
8	【到達目標】 leçon 4 Confiture de framboise 前置詞 de				新・現場からの製菓フランス語
月日	【履修確認】 教室内での質問による、振り返り				
9	【到達目標】 leçon 4 Confiture de framboise 「de, d'」と「au, à la, à l', aux」の使い方のまとめ				新・現場からの製菓フランス語
月日	【履修確認】 教室内での質問による、振り返り				

回	到達目標	教科書・使用教材等
10	【到達目標】 leçon 5 Marron glacé 形容詞の形と位置	新・現場からの製菓フランス語
月 日	【履修確認】 教室内での質問による、振り返り	
11	【到達目標】 leçon 5 Marron glacés 菓子・デザート名によく使われるその他の形容詞	新・現場からの製菓フランス語
月 日	【履修確認】 教室内での質問による、振り返り	
12	【到達目標】 leçon 5 Marron glacés 形容詞のまとめ	新・現場からの製菓フランス語
月 日	【履修確認】 教室内での質問による、振り返り	
13	【到達目標】 フランスのバレンタインチョコレートと関係のあるお祭り	新・現場からの製菓フランス語
月 日	【履修確認】 教室内での質問による、振り返り	
14	【到達目標】 前期定期試験に関して復習	新・現場からの製菓フランス語
月 日	【履修確認】 教室内での質問による、振り返り	
15	【到達目標】 前期定期試験	前期定期試験
月 日	【履修確認】 定期試験	
17	【到達目標】 前期定期試験解答・解説 ルセットなど	前期定期試験
月 日	【履修確認】 定期試験	
18	【到達目標】 leçon 6 Crêpe flambée 動詞の過去分詞から作る形容詞	新・現場からの製菓フランス語
月 日	【履修確認】 教室内での質問による、振り返り	
19	【到達目標】 leçon 6 Crêpe flambée 特殊な過去分詞	新・現場からの製菓フランス語
月 日	【履修確認】 教室内での質問による、振り返り	
20	【到達目標】 サロン・デュ・ショコラ	新・現場からの製菓フランス語
月 日	【履修確認】 教室内での質問による、振り返り	
21	【到達目標】 leçon 7 Tarte aux pommes à l'alsacienne 人名や地名を表す時	新・現場からの製菓フランス語
月 日	【履修確認】 教室内での質問による、振り返り	
22	【到達目標】 leçon 7 Tarte aux pommes à l'alsacienne 菓子・デザート名の書き方	新・現場からの製菓フランス語
月 日	【履修確認】 教室内での質問による、振り返り	



回	到達目標	教科書・使用教材等
23	【到達目標】 Chouxと仲間たち	新・現場からの製菓フランス語
月 日	【履修確認】 教室内での質問による、振り返り	
24	【到達目標】 Leçon 8 Sauce et coulis ソースの書き方と位置	新・現場からの製菓フランス語
月 日	【履修確認】 教室内での質問による、振り返り	
25	【到達目標】 パティシエの勲章	新・現場からの製菓フランス語
月 日	【履修確認】 教室内での質問による、振り返り	
26	【到達目標】 カフェで注文	新・現場からの製菓フランス語
月 日	【履修確認】 教室内での質問による、振り返り	
27	【到達目標】 後期定期試験の復習	新・現場からの製菓フランス語
月 日	【履修確認】 教室内での質問による、振り返り	
28	【到達目標】 後期定期試験	後期定期試験
月 日	【履修確認】 定期試験	
29	【到達目標】 後期定期試験解答・解説 ルセットなど	後期定期試験
月 日	【履修確認】 定期試験	

学科：	製菓パティシエ 科	学年：	2 年次	開講時期	前期 後期 (通年)
科目名：	製菓実習	時間：	501 時間	講師名：	田中英雄、佐藤邦靖、坪内正治、酒井正輝 橋本直子、宮田花林、鈴木 潤、 中本 勉、成田秀樹、大野 航、村本和則
科目目標	製菓・製パンの基礎を理解し、基本となる生地や菓子を応用しチームで製品まで出来るようになる。 毎回の実習の成果を販売実習で商品化し、自分の技術を発揮出来るようになる。 基本のジェノワーズショコラに、チョコ生クリームでのデコレーションをし、カット(10カット)・フィルム巻きをし、ショートケーキを仕上げる事が出来る。			この科目はホテルや専門店でパティシエ、ブーランジェ、和菓子職人として実務経験のある教員が担当しています。	
評価方法：	前期実技試験：チョコ生ショートケーキ10カット/後期実技試験対策：チョコケーキガナッシュがけテンパリングチョコ飾り				
使用教科書：					
使用教材・参考書：	ツールケース・実習ノート				
回	内容			振り返り	
1	【学習内容】ロール生地の応用/テンパリングを学ぶ チョコレートテンパリング ・チョコ生ショート ・チョコのオーナメントを作る				
月 日	【学習のポイント】 テンパリングの技術を学ぶ チョコレートの性質を知り、温度管理をする				
2	【学習内容】製パン実習① ・パンの歴史について学ぶ ・基本的なパン生地を学ぶ ・ベンチタイムについて学ぶ				
月 日	【学習のポイント】 基本的なパンの製法を学ぶ 成形・発酵・焼成を身につける				
3	【学習内容】外部講師からオリジナル商品を学ぶ①(坪内先生) ・外部講師のレシピで学ぶ(メニュー：ロールシート生地)				
月 日	【学習のポイント】観察力と集中力 外部講師の動きを見て学び知識として学ぶ 商品の考案の仕方・こだわりを知る				
4	【学習内容】基本生地のジョコンドシート/ダックワーズシートを学ぶ ・ムースショコラ				
月 日	【学習のポイント】 食感の違いを学び、組み立て方を習得する 仕上げ技術を学ぶ(グラッサージュの技術)				
5	【学習内容】外部講師からオリジナル商品を学ぶ②(橋本先生) ・外部講師のレシピで学ぶ(メニュー：ロールシート生地)				
月 日	【学習のポイント】観察力と集中力 外部講師の動きを見て学び知識として学ぶ 商品の考案の仕方・こだわりを知る				

回	内容	振り返り
6	<p>【学習内容】基本生地のジョコンドシート/ダックワーズシートを学ぶ ・エルミタージュ ・克蘭克蘭(カラメリゼについて)</p>	
月 日	<p>【学習のポイント】 生地を理解し、焼成を学ぶ カステラ包丁の扱い方を習得する オーナメント(飾り物)の作り方を学ぶ</p>	
7	<p>【学習内容】ロール生地への応用/テンパリングを学ぶ ・エクアトゥール ・チョコのオーナメントを作る</p>	
月 日	<p>【学習のポイント】 テンパリングの技術を学ぶ チョコレート(チョコ)の性質を知り、温度管理をする</p>	
8	<p>【学習内容】外部講師からオリジナル商品(大野先生)を学ぶ③ ・外部講師のレシピで学ぶ(メニュー:ロールケーキ)</p>	
月 日	<p>【学習のポイント】観察力と集中力 外部講師の動きを見て学び知識として学ぶ 商品の考案の仕方・こだわりを知る</p>	
9	<p>【学習内容】基本生地(ジョコンドシート/ダックワーズシート)を学ぶ ・基本生地(ガトーフロマージュ) ・パータデコール ・オレンジチップ</p>	
月 日	<p>【学習のポイント】 ジョコンド生地(生地)の基本と応用菓子を学ぶ 生地(生地)の違いを理解し、焼成を学ぶ</p>	
10	<p>【学習内容】基本生地(ジョコンドシート/ダックワーズシート)を学ぶ ・オペラ ・ダックワーズ</p>	
月 日	<p>【学習のポイント】 バタークリーム(クリーム)の応用 グラッサージュ(グラッセ)の技術を学ぶ カステラ包丁(包丁)の扱い方を習得する</p>	
11	<p>【学習内容】製パン実習② ・パンの歴史について学ぶ ・基本的なパン生地(生地)を学ぶ ・ベンチタイムについて学ぶ</p>	
月 日	<p>【学習のポイント】 基本的なパン(パン)の製法(製法)を学ぶ 成形・発酵・焼成(成形・発酵・焼成)を身につける</p>	
12	<p>【学習内容】シュー生地(シュー生地)とカスタードクリーム(カスタードクリーム)の基本と応用菓子を学ぶ ・シュー生地(シュー生地)(カスタードシュー・エクレア・パリプレスト) ・カスタードクリーム(カスタードクリーム)(プレーン・ショコラ) ・練りパイ仕込み</p>	
月 日	<p>【学習のポイント】製菓器具(製菓器具)の使用(使用)方法 シュー生地(シュー生地)の粉入れ(粉入れ)のポイントと絞り方(絞り方)・焼成方法(焼成方法) カスタードクリーム(カスタードクリーム)の仕込みポイント(仕込みポイント)と保存方法(保存方法)</p>	
13	<p>【学習内容】カフェ実習(カフェ実習)で包丁(包丁)の基本技術(基本技術)を学ぶ ベティナイフ(ベティナイフ)・牛刀(牛刀)の基本技術(基本技術)と研ぎ方(研ぎ方)</p>	
月 日	<p>【学習のポイント】 フルーツ・野菜(フルーツ・野菜)のカット(カット)を学ぶ 包丁(包丁)の研ぎ方(研ぎ方)を学ぶ</p>	
14	<p>【学習内容】和菓子(和菓子)の基礎(基礎)を学ぶ① ・上生菓子(上生菓子)</p>	
月 日	<p>【学習のポイント】製菓器具(製菓器具)の使用(使用)方法 細工ヘラ(細工ヘラ)の使い方(使い方)</p>	

回	内容	振り返り
15	【学習内容】和菓子の基礎を学ぶ② ・上生菓子 ・どら焼き	
月 日	【学習のポイント】製菓器具の使用方法 細工ヘラの使い方 銅板の扱い方・ヘラの扱い方	
16	【学習内容】外部講師からオリジナル商品を学ぶ④(中本先生) ・外部講師のレシピで学ぶ(メニュー: スポンジ系)	
月 日	【学習のポイント】観察力と集中力 外部講師の動きを見て学び知識として学ぶ 商品の考案の仕方・こだわりを知る	
17	【学習内容】外部講師からオリジナル商品を学ぶ⑤(橋本先生) ・外部講師のレシピで学ぶ(メニュー: シュー生地)	
月 日	【学習のポイント】観察力と集中力 外部講師の動きを見て学び知識として学ぶ 商品の考案の仕方・こだわりを知る	
18	【学習内容】製パン実習③見極め試験 ・菓子パン生地でコロネ、あんぱん、コッペパン ・出来上がった作品は1種類1個、計3個を皿に入れ提出	
月 日	【学習のポイント】 基本的なパンの製法(仕込み、分割、成形、発酵、焼成、製品まで) 返事・挨拶、衛生、姿勢、ダイヤグラム、作文	
19	【学習内容】外部講師からオリジナル商品を学ぶ⑥(坪内先生) ・外部講師のレシピで学ぶ(メニュー: シュー生地)	
月 日	【学習のポイント】観察力と集中力 外部講師の動きを見て学び知識として学ぶ 商品の考案の仕方・こだわりを知る	
20	【学習内容】アントルメコンテスト・自分のレシピでホールケーキを作成する ・実習の中で習得した生地・ムース等をアレンジしてオリジナルレシピをつくる ・実習の中で習得した技術・技法を作品として形にする ・試作	
月 日	【学習のポイント】行動力・時間管理・集中力を身に付ける オリジナルのレシピを考えて原価計算をし、作品を創る 規定の日数・時間内で作業、仕上げする	
21	【学習内容】和菓子の基礎を学ぶ③見極め試験 ・ねりきり使用の上生菓子 ※テーマは「自由」花、鳥、果物、野菜、風景、季節菓子、アニメ系など ・3種類で各2個ずつ作り、1セットは容器に入れ提出	
月 日	【学習のポイント】製菓器具の使用方法 上生菓子の製法(練り、色付け)で菓子として支障のない色彩・仕上げ品 バランス、色彩、作業態度、衛生管理	
22	【学習内容】アントルメコンテスト・自分のレシピでホールケーキを作成する ・実習の中で習得した生地・ムース等をアレンジしてオリジナルレシピをつくる ・実習の中で習得した技術・技法を作品として形にする ・試作	
月 日	【学習のポイント】行動力・時間管理・集中力を身に付ける オリジナルのレシピを考えて原価計算をし、作品を創る 規定の日数・時間内で作業、仕上げする	
23	【学習内容】アントルメコンテスト・自分のレシピでホールケーキを作成する ・実習の中で習得した生地・ムース等をアレンジしてオリジナルレシピをつくる ・実習の中で習得した技術・技法を作品として形にする ・コンテスト(仕込み)	
月 日	【学習のポイント】行動力・時間管理・集中力を身に付ける オリジナルのレシピを考えて原価計算をし、作品を創る 規定の日数・時間内で作業、仕込みをする	

回	内容	振り返り
24	<p>【学習内容】アントルメコンテスト・自分のレシピでホールケーキを作成する</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・実習の中で習得した生地・ムース等をアレンジしてオリジナルレシピをつくる</li> <li>・実習の中で習得した技術・技法を作品として形にする</li> <li>・コンテスト(仕上げ)</li> </ul> <p>【学習のポイント】行動力・時間管理・集中力を身に付ける</p> <p>オリジナルのレシピを考えて原価計算をし、作品を創る 規定の日数・時間内で作業、仕上げする</p>	
25	<p>【学習内容】前期実技試験対策①</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・ジェノワーズの基本を復習し、学ぶ</li> <li>・ナッペ・絞り・カット・包装の技術の再確認</li> </ul> <p>【学習のポイント】</p> <p>ショコラジェノワーズの基本とショコラクリーム of 扱い方 10カットの方法とセロハンの巻き方</p>	
26	<p>【学習内容】製パン実習④</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・パンの歴史について学ぶ</li> <li>・基本的なパン生地を学ぶ</li> <li>・ベンチタイムについて学ぶ</li> </ul> <p>【学習のポイント】</p> <p>基本的なパンの製法を学ぶ 成形・発酵・焼成を身につける</p>	
27	<p>【学習内容】シュー生地とカスタードクリームの基本と応用菓子を学ぶ</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・シュー生地(サントノール)、基本の形を理解する</li> <li>・カスタードクリーム(プレーン)</li> </ul> <p>【学習のポイント】シュー生地の応用</p> <p>シュー生地の粉入れのポイントと絞り方・焼成方法 カスタードクリームの仕込みポイントと保存方法</p>	
28	<p>【学習内容】外部講師からオリジナル商品を学ぶ⑧(坪内先生)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・外部講師のレシピで学ぶ(メニュー:シュー生地)</li> </ul> <p>【学習のポイント】観察力と集中力</p> <p>外部講師の動きを見て学び知識として学ぶ 商品の考案の仕方・こだわりを知る</p>	
29	<p>【学習内容】販売実習で企画・製造・販売・衛生管理を学ぶ <b>販売実習試作</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・生菓子</li> <li>・焼き菓子</li> <li>・パン/和菓子</li> </ul> <p>【学習のポイント】</p> <p>行動力・協調性・時間管理・集中力を身に付ける パティシエとしてのスキルを磨く 商品知識を身に付ける</p>	
30	<p>【学習内容】販売実習で企画・製造・販売・衛生管理を学ぶ <b>販売実習試作</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・生菓子</li> <li>・焼き菓子</li> <li>・パン/和菓子</li> </ul> <p>【学習のポイント】</p> <p>行動力・協調性・時間管理・集中力を身に付ける パティシエとしてのスキルを磨く 商品知識を身に付ける</p>	
31	<p>【学習内容】前期実技試験対策②</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・ジェノワーズの基本を復習し、学ぶ</li> <li>・ナッペ・絞り・カット・包装の技術の再確認</li> </ul> <p>【学習のポイント】</p> <p>ショコラジェノワーズの基本とショコラクリーム of 扱い方 10カットの方法とセロハンの巻き方</p>	
32	<p>【学習内容】販売実習で企画・製造・販売・衛生管理を学ぶ <b>販売実習仕込</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・生菓子</li> <li>・焼き菓子</li> <li>・パン/和菓子</li> </ul> <p>【学習のポイント】</p> <p>行動力・協調性・時間管理・集中力を身に付ける パティシエとしてのスキルを磨く 商品知識を身に付ける</p>	

回	内容	振り返り
33	<p>【学習内容】販売実習で企画・製造・販売・衛生管理を学ぶ <b>販売実習仕込</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・生菓子</li> <li>・焼き菓子</li> <li>・パン/和菓子</li> </ul> <p>【学習のポイント】</p> <p>行動力・協調性・時間管理・集中力を身に付ける パティシエとしてのスキルを磨く 商品知識を身に付ける</p>	
34	<p>【学習内容】販売実習で企画・製造・販売・衛生管理を学ぶ <b>販売実習1回目</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・生菓子</li> <li>・焼き菓子</li> <li>・パン/和菓子</li> </ul> <p>【学習のポイント】</p> <p>行動力・協調性・時間管理・集中力を身に付ける パティシエとしてのスキルを磨く 商品知識を身に付ける</p>	
35	<p>【学習内容】前期実技試験対策③ シュクレ生地の基本/焼き菓子を学ぶ</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・ジェノワーズの基本を復習し、学ぶ</li> <li>・ナッペ・絞り・カット・包装の技術の再確認</li> <li>・パウンド/フィナンシェ</li> </ul> <p>【学習のポイント】</p> <p>ショコラジェノワーズの基本とショコラクリームの扱い方 10カットの方法とセロハンの巻き方</p>	
36	<p>【学習内容】前期実技試験 シュクレ生地の基本/焼き菓子を学ぶ</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・ジェノワーズの基本の確認</li> <li>・ナッペ・絞り・カット・包装の技術の確認</li> <li>・フロランタン/クッキー</li> </ul> <p>【学習のポイント】</p> <p>ショコラジェノワーズの基本とショコラクリーム of 扱い方 10カットの方法とセロハンの巻き方</p>	
37	<p>【学習内容】カフェ実習で包丁の基本技術を学ぶ</p> <p>ベティナイフ・牛刀の基本技術と研ぎ方 鍋の扱い方・火力の違い</p> <p>【学習のポイント】</p> <p>フルーツ・野菜のカットを学ぶ 包丁の研ぎ方を学ぶ 炒め物の基本を学ぶ</p>	
38	<p>【学習内容】ラッピング実習① シュクレ生地の基本/焼き菓子を学ぶ</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・エンガティース</li> <li>・タルトレット</li> <li>・パートシュクレ</li> </ul> <p>【学習のポイント】</p> <p>バター of 過疎性範囲を理解する パートシュクレの仕込み方と of し方を学ぶ 売り物として商品価値を高める技術を身に付ける</p>	
39	<p>【学習内容】外部講師からオリジナル商品を学ぶ⑨(坪内先生)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・外部講師 of レシピで学ぶ(メニュー:焼き菓子)</li> </ul> <p>【学習のポイント】観察力と集中力</p> <p>外部講師 of 動きを見て学び知識として学ぶ 商品 of 考案の仕方・こだわりを知る</p>	
40	<p>【学習内容】パン実習⑤</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・基本的なパン生地を学ぶ</li> <li>・ベンチタイムについて学ぶ</li> </ul> <p>【学習のポイント】</p> <p>基本的なパン of 製法を学ぶ 成形・発酵・焼成を身につける</p>	
41	<p>【学習内容】外部講師からオリジナル商品を学ぶ⑩(中本先生)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・外部講師 of レシピで学ぶ(メニュー:スペシャリテ)</li> </ul> <p>【学習のポイント】観察力と集中力</p> <p>外部講師 of 動きを見て学び知識として学ぶ 商品 of 考案の仕方・こだわりを知る</p>	

回	内容	振り返り
42	<p>【学習内容】ラッピング実習② パイ生地の基本/焼き菓子を学ぶ</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・パートフィユテ仕込み</li> <li>・パートブリゼ仕込み</li> <li>・パート・ド・フリユイ/ダイヤモンド仕込み</li> </ul> <p>【学習のポイント】</p> <p>パイ生地の基本技術を身に付ける 生地の扱い方、仕込み方を習得する</p>	
43	<p>【学習内容】外部講師からオリジナル商品を学ぶ①(坪内先生)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・外部講師のレシピで学ぶ(メニュー:キャラクターケーキ)</li> </ul> <p>【学習のポイント】観察力と集中力</p> <p>外部講師の動きを見て学び知識として学ぶ 商品の考案の仕方・こだわりを知る</p>	
44	<p>【学習内容】ラッピング実習③ パイ生地の基本/焼き菓子を学ぶ</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・ガレットデロア</li> <li>・バルミエ</li> </ul> <p>【学習のポイント】製菓器具の使用方法</p> <p>バターの過疎性温度を理解する 麺棒と手粉の使い方 焼成のポイント/生地を浮かせるポイント</p>	
45	<p>【学習内容】ラッピング実習④ パイ生地の基本/焼き菓子を学ぶ</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・アップルパイ</li> <li>・リーフパイ</li> </ul> <p>【学習のポイント】製菓器具の使用方法</p> <p>バターの過疎性温度を理解する 麺棒と手粉の使い方 焼成のポイント/生地を浮かせるポイント</p>	
46	<p>【学習内容】和菓子の基礎を学ぶ④</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・上生菓子</li> <li>・黒糖饅頭</li> </ul> <p>【学習のポイント】製菓器具の使用方法</p> <p>細工へらの使い方 蒸し器の扱い方</p>	
47	<p>【学習内容】販売実習で企画・製造・販売・衛生管理を学ぶ(ハロウィン企画)</p> <p><b>試作</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・生菓子</li> <li>・焼き菓子</li> <li>・パン/和菓子</li> </ul> <p>【学習のポイント】</p> <p>行動力・協調性・時間管理・集中力を身に付ける 商品を販売する大切さをイメージする 商品知識を身に付ける</p>	
48	<p>【学習内容】販売実習で企画・製造・販売・衛生管理を学ぶ(ハロウィン企画)</p> <p><b>試作</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・生菓子</li> <li>・焼き菓子</li> <li>・パン/和菓子</li> </ul> <p>【学習のポイント】</p> <p>行動力・協調性・時間管理・集中力を身に付ける 商品を販売する大切さをイメージする 商品知識を身に付ける</p>	
49	<p>【学習内容】カフェ実習で包丁の基本技術を学ぶ</p> <p>ベティナーナイフ・牛刀の基本技術と研ぎ方 鍋の扱い方・火力の違い ・助六寿司</p> <p>【学習のポイント】</p> <p>フルーツ・野菜のカットを学ぶ 包丁の研ぎ方を学ぶ 炒め物の基本を学ぶ</p>	
50	<p>【学習内容】皿盛りデザートを学ぶ</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・ホテル等でのデザート(アシエット・デセール)</li> <li>・美しい盛り付け、飾り方をイメージする</li> </ul> <p>【学習のポイント】</p> <p>行動力・協調性・時間管理・集中力を身に付ける 火の扱い方(火力の違い) お客様に直接提供することを意識する</p>	

回	内容	振り返り
51	<p>【学習内容】外部講師からオリジナル商品を学ぶ⑫(中本先生) ・外部講師のレシピで学ぶ(メニュー: )</p> <p>【学習のポイント】観察力と集中力 外部講師の動きを見て学び知識として学ぶ 商品の考案の仕方・こだわりを知る</p>	
52	<p>【学習内容】販売実習で企画・製造・販売・衛生管理を学ぶ(ハロウィン企画) ・生菓子 ・焼き菓子 ・パン/和菓子 <b>仕込み</b></p> <p>【学習のポイント】 行動力・協調性・時間管理・集中力を身に付ける 商品を販売する大切さをイメージする 商品知識を身に付ける</p>	
53	<p>【学習内容】販売実習で企画・製造・販売・衛生管理を学ぶ(ハロウィン企画) ・生菓子 ・焼き菓子 ・パン/和菓子 <b>仕込み</b></p> <p>【学習のポイント】 行動力・協調性・時間管理・集中力を身に付ける 商品を販売する大切さをイメージする 商品知識を身に付ける</p>	
54	<p>【学習内容】販売実習で企画・製造・販売・衛生管理を学ぶ(ハロウィン企画) ・生菓子 ・焼き菓子 ・パン/和菓子 <b>仕込み</b></p> <p>【学習のポイント】 行動力・協調性・時間管理・集中力を身に付ける 商品を販売する大切さをイメージする 商品知識を身に付ける</p>	
55	<p>【学習内容】販売実習で企画・製造・販売・衛生管理を学ぶ(ハロウィン企画) ・生菓子 ・焼き菓子 ・パン/和菓子 <b>販売実習 2回目</b></p> <p>【学習のポイント】 行動力・協調性・時間管理・集中力を身に付ける 商品を販売する大切さをイメージする 商品知識を身に付ける</p>	
56	<p>【学習内容】シュクレ生地の基本と応用菓子を学ぶ ・アイシングクッキー ・パイピング</p> <p>【学習のポイント】 バターの過疎性範囲を理解する パートシュクレの仕込み方とのし方を学ぶ アイシング(ガラス)の特殊技術(絞り方)を学び、習得する</p>	
57	<p>【学習内容】製パン実習⑥ ・パンの歴史について学ぶ ・基本的なパン生地を学ぶ ・ベンチタイムについて学ぶ</p> <p>【学習のポイント】 基本的なパンの製法を学ぶ 成形・発酵・焼成を身につける</p>	
58	<p>【学習内容】アントルメコンテスト・自分のレシピでホールケーキを作成する ・実習の中で修得した生地・ムース等をアレンジしてオリジナルレシピをつくる ・実習の中で修得した技術・技法を作品として形にする</p> <p>【学習のポイント】行動力・時間管理・集中力を身に付ける オリジナルのレシピを考えて原価計算をし、作品を創る 規定の日数・時間内で作業、仕上げする <b>試作</b></p>	
59	<p>【学習内容】表現力と創造力を養う 飴細工(班で1台 ピエスモンテを製作する)</p> <p>【学習のポイント】 流し飴と引き飴の煮詰め方/扱い方 飴ランプの扱い方 美しさを表現法を習得する</p>	



回	内容	振り返り
60	<p>【学習内容】セレクト実習① ピエスモンテ実習(ヘクセンハウス製作)／ブーランジェ実習(フランスパン) 個々の希望する分野を選択することにより、専門分野の知識・技術をより深く 学び、理解し習得する</p> <p>【学習のポイント】 繊細な細工にチャレンジする パンのこだわりを追求して歴史・素材・製法を深く学ぶ</p>	
61	<p>【学習内容】表現力と創造力を養う 餡細工(班で1台 ピエスモンテを製作する)</p> <p>【学習のポイント】 流し餡と引き餡の煮詰め方/扱い方 餡ランプの扱い方 美しさを表現法を習得する</p>	
62	<p>【学習内容】表現力と創造力を養う 餡細工(班で1台 ピエスモンテを製作する)</p> <p>【学習のポイント】 流し餡と引き餡の煮詰め方/扱い方 餡ランプの扱い方 美しさを表現法を習得する</p>	
63	<p>【学習内容】アントルメコンテスト・自分のレシピでホールケーキを作成する ・実習の中で修得した生地・ムース等をアレンジしてオリジナルレシピをつくる ・実習の中で修得した技術・技法を作品として形にする</p> <p>【学習のポイント】行動力・時間管理・集中力を身に付ける オリジナルのレシピを考えて原価計算をし、作品を創る 規定の日数・時間内で作業、仕上げする <b>試作</b></p>	
64	<p>【学習内容】セレクト実習② ピエスモンテ実習(クロカンブッシュ)／ブーランジェ実習(フランスパン) 個々の希望する分野を選択することにより、専門分野の知識・技術をより深く 学び、理解し習得する</p> <p>【学習のポイント】 繊細な細工にチャレンジする パンのこだわりを追求して歴史・素材・製法を深く学ぶ</p>	
65	<p>【学習内容】外部講師からオリジナル商品を学ぶ⑬(田中先生) ・外部講師のレシピで学ぶ(メニュー:モンブラン／かぼちゃプリン)</p> <p>【学習のポイント】観察力と集中力 外部講師の動きを見て学び知識として学ぶ 商品の考案の仕方・こだわりを知る</p>	
66	<p>【学習内容】カフェ実習で包丁の基本技術を学ぶ ペティナイフ・牛刀の基本技術と研ぎ方 鍋の扱い方・火力の違い</p> <p>【学習のポイント】 フルーツ・野菜のカットを学ぶ 包丁の研ぎ方を学ぶ 料理や素材に合わせた火の入れ方を学ぶ</p>	
67	<p>【学習内容】表現力と創造力を養う ショコラのピエスモンテ制作(班で1台)</p> <p>【学習のポイント】 チョコレートの性質を知り、温度管理をする 想像力を働かせ、立体感のある作品を創る</p>	
68	<p>【学習内容】セレクト実習③ ピエスモンテ実習(クロカンブッシュ)／ブーランジェ実習(粉の種類) 個々の希望する分野を選択することにより、専門分野の知識・技術をより深く 学び、理解し習得する</p> <p>【学習のポイント】 繊細な細工にチャレンジする パンのこだわりを追求して歴史・素材・製法を深く学ぶ</p>	

回	内容	振り返り
69	【学習内容】表現力と創造力を養う ショコラのピエスマンテ制作(班で1台)	
月 日	【学習のポイント】 チョコレートの性質を知り、温度管理をする 想像力を働かせ、立体感のある作品を創る	
70	【学習内容】表現力と創造力を養う ショコラのピエスマンテ制作(班で1台)	
月 日	【学習のポイント】 チョコレートの性質を知り、温度管理をする 想像力を働かせ、立体感のある作品を創る	
71	【学習内容】外部講師からオリジナル商品を学ぶ⑫(橋本先生) ・外部講師のレシピで学ぶ(メニュー:シュガーペースト・シュガーフラワー) ・シュガークラフト(1人1台制作)	
月 日	【学習のポイント】観察力と集中力 外部講師の動きを見て学び、知識として学ぶ パステイヤージュとガラスロワイヤルの技法と扱い方を習得する テーマに沿った表現力、デザイン力、色彩感覚を学ぶ	
72	【学習内容】後期実技試験対策① ・ガナッシュがけチョコレートケーキ	
月 日	【学習のポイント】 ガナッシュの乳化作業を習得する チョコレートのテンパリング技術と知識を習得する オーナメント製作の技術を習得する	
73	【学習内容】パン実習⑦ ・基本的なパン生地を学ぶ ・ベンチタイムについて学ぶ	
月 日	【学習のポイント】 基本的なパンの製法を学ぶ 成形・発酵・焼成を身につける	
74	【学習内容】アントルメコンテスト・自分のレシピでホールケーキを作成する ・実習の中で修得した生地・ムース等をアレンジしてオリジナルレシピをつくる ・実習の中で修得した技術・技法を作品として形にする	
月 日	【学習のポイント】行動力・時間管理・集中力を身に付ける オリジナルのレシピを考えて原価計算をし、作品を創る 規定の日数・時間内で作業、仕上げする	
75	【学習内容】アントルメコンテスト・自分のレシピでホールケーキを作成する ・実習の中で修得した生地・ムース等をアレンジしてオリジナルレシピをつくる ・実習の中で修得した技術・技法を作品として形にする	
月 日	【学習のポイント】行動力・時間管理・集中力を身に付ける オリジナルのレシピを考えて原価計算をし、作品を創る 規定の日数・時間内で作業、仕上げする	
76	【学習内容】セレクト実習④ ナチュラルフード実習(健康食とカロリー)／ブーランジェ実習(ドイツパン) 個々の希望する分野を選択することにより、専門分野の知識・技術をより深く 学び、理解し習得する	
月 日	【学習のポイント】 食材にこだわるフードとスイーツを学ぶ パンのこだわりを追求して歴史・素材・製法を深く学ぶ	
77	【学習内容】後期実技試験対策② ・ガナッシュがけチョコレートケーキ	
月 日	【学習のポイント】 ガナッシュの乳化作業を習得する チョコレートのテンパリング技術と知識を習得する オーナメント製作の技術を習得する	

回	内容	振り返り
78	【学習内容】カフェ実習で包丁の基本技術を学ぶ ベティナイフ・牛刀の基本技術と研ぎ方 鍋の扱い方・火力の違い	
月 日	【学習のポイント】 フルーツ・野菜のカットを学ぶ 包丁の研ぎ方を学ぶ 炒め物の基本を学ぶ	
79	【学習内容】セレクト実習⑤ ナチュラルフード実習(小麦アレルギー)／ブーランジェ実習(ドイツパン) 個々の希望する分野を選択することにより、専門分野の知識・技術をより深く 学び、理解し習得する	
月 日	【学習のポイント】 食材にこだわるフードとスイーツを学ぶ パンのこだわりを追求して歴史・素材・製法を深く学ぶ	
80	【学習内容】コーヒーの淹れ方 基本技術を学ぶ ドリップコーヒーの魅力 コーヒーの歴史、産地(種類)について	
月 日	【学習のポイント】 ドリップコーヒーの基本技術を学ぶ コーヒーの歴史、産地(種類)について学ぶ コーヒーに合う菓子やコーヒーを使った菓子を学ぶ	
81	【学習内容】セレクト実習⑥ ナチュラルフード実習(乳アレルギー)／ブーランジェ実習(粉の種類) 個々の希望する分野を選択することにより、専門分野の知識・技術をより深く 学び、理解し習得する	
月 日	【学習のポイント】 食材にこだわるフードとスイーツを学ぶ パンのこだわりを追求して歴史・素材・製法を深く学ぶ	
82	【学習内容】商品価値のある菓子をつくる ブッシュドノエル	
月 日	【学習のポイント】 デコレーション全てを協力して仕上げする 商品をつくる意識を持つ	
83	【学習内容】販売実習で企画・製造・販売・衛生管理を学ぶ(クリスマス企画) ・生菓子 ・焼き菓子 ・パン/和菓子 <b>試作</b>	
月 日	【学習のポイント】 行動力・協調性・時間管理・集中力を身に付ける 商品を販売する大切さをイメージする 商品知識を身に付ける	
84	【学習内容】販売実習で企画・製造・販売・衛生管理を学ぶ(クリスマス企画) ・生菓子 ・焼き菓子 ・パン/和菓子 <b>試作</b>	
月 日	【学習のポイント】 行動力・協調性・時間管理・集中力を身に付ける 商品を販売する大切さをイメージする 商品知識を身に付ける	
85	【学習内容】販売実習で企画・製造・販売・衛生管理を学ぶ(クリスマス企画) ・生菓子 ・焼き菓子 ・パン/和菓子 <b>準備・掃除</b>	
月 日	【学習のポイント】 行動力・協調性・時間管理・集中力を身に付ける 商品を販売する大切さをイメージする 商品知識を身に付ける	
86	【学習内容】販売実習で企画・製造・販売・衛生管理を学ぶ(クリスマス企画) ・生菓子 ・焼き菓子 ・パン/和菓子 <b>仕込み</b>	
月 日	【学習のポイント】 行動力・協調性・時間管理・集中力を身に付ける 商品を販売する大切さをイメージする 商品知識を身に付ける	

回	内容	振り返り
87	<p>【学習内容】販売実習で企画・製造・販売・衛生管理を学ぶ(クリスマス企画)</p> <p>・生菓子 ・焼き菓子 ・パン/和菓子</p> <p style="text-align: center;"><b>仕込み</b></p> <p>【学習のポイント】 行動力・協調性・時間管理・集中力を身に付ける 商品を販売する大切さをイメージする 商品知識を身に付ける</p>	
88	<p>【学習内容】販売実習で企画・製造・販売・衛生管理を学ぶ(クリスマス企画)</p> <p>・生菓子 ・焼き菓子 ・パン/和菓子</p> <p style="text-align: center;"><b>販売実習 3回目</b></p> <p>【学習のポイント】 行動力・協調性・時間管理・集中力を身に付ける 商品を販売する大切さをイメージする 商品知識を身に付ける</p>	
89	<p>【学習内容】後期実技試験対策③ 準備</p> <p>・ガナッシュがけチョコレートケーキ</p> <p>【学習のポイント】 ガナッシュの乳化作業を習得する チョコレートのテンパリング技術と知識を習得する オーナメント製作の技術を習得する</p>	
90	<p>【学習内容】商品価値のある菓子をつくる</p> <p>・生チョコ ・ボンボンショコラ</p> <p>【学習のポイント】 チョコレートの性質を知り、温度管理を習得する チョコレートの種類を学び、様々な特徴の扱い方を習得する</p>	
91	<p>【学習内容】セレクト実習⑦</p> <p>ピエスモンテ実習(餡細工・チョコ細工)／ナチュラルフード実習(小麦アレルギー)</p> <p>個々の希望する分野を選択することにより、専門分野の知識・技術をより深く学び、理解し習得する</p> <p>【学習のポイント】 食材にこだわるフードとスイーツを学ぶ パンのこだわりを追求して歴史・素材・製法を深く学ぶ</p>	
92	<p>【学習内容】後期実技試験</p> <p>ガナッシュがけチョコレートケーキ</p> <p>【学習のポイント】 ガナッシュの乳化作業の確認 チョコレートのテンパリング技術と知識の確認 オーナメント製作の技術の確認</p>	
93	<p>【学習内容】セレクト実習⑧</p> <p>ピエスモンテ実習(餡細工・チョコ細工)／ナチュラルフード実習(健康食とカロリー)</p> <p>個々の希望する分野を選択することにより、専門分野の知識・技術をより深く学び、理解し習得する</p> <p>【学習のポイント】 食材にこだわるフードとスイーツを学ぶ パンのこだわりを追求して歴史・素材・製法を深く学ぶ</p>	
94	<p>【学習内容】販売実習で企画・製造・販売・衛生管理を学ぶ(フェスタ試作)</p> <p>・生菓子 ・焼き菓子 ・パン/和菓子</p> <p>【学習のポイント】 行動力・協調性・時間管理・集中力・商品知識を身に付ける 商品を販売する大切さをイメージする 実習室の清掃とスケジュールを立てる</p>	
95	<p>【学習内容】販売実習で企画・製造・販売・衛生管理を学ぶ(フェスタ試作)</p> <p>・生菓子 ・焼き菓子 ・パン/和菓子</p> <p>【学習のポイント】 行動力・協調性・時間管理・集中力・商品知識を身に付ける 商品を販売する大切さをイメージする 試作段階で出来ていない班は手直しをしながら、各班仕込み開始</p>	

回	内容	振り返り
96	<p>【学習内容】セレクト実習⑨ ピエスモンテ実習(餡細工・チョコ細工)／ナチュラルフード実習(グルテンフリー) 個々の希望する分野を選択することにより、専門分野の知識・技術をより深く学び、理解し習得する</p> <p>【学習のポイント】 食材にこだわるフードとスイーツを学ぶ パンのこだわりを追求して歴史・素材・製法を深く学ぶ</p>	
97	<p>【学習内容】製パン実習⑧ ・基本的なパン生地を学ぶ ・ベンチタイムについて学ぶ</p> <p>【学習のポイント】 基本的なパンの製法を学ぶ 成形・発酵・焼成を身につける</p>	
98	<p>【学習内容】卒業バイキング クラスで「おもてなし」の実習 クラス分の料理・デザートをつくる</p> <p>【学習のポイント】 班で協力して作業に臨む姿勢と積極性の確認 商品価値のある菓子(学んできたことの集大成)として仕上げる 班ごとに製作した菓子を全員で試食する</p>	
99	<p>【学習内容】販売実習で企画・製造・販売・衛生管理を学ぶ(フェスタ仕込み) ・生菓子 ・焼き菓子 ・パン/和菓子</p> <p>【学習のポイント】 行動力・協調性・時間管理・集中力・商品知識を身に付ける 商品を販売する大切さをイメージする</p>	
100	<p>【学習内容】販売実習で企画・製造・販売・衛生管理を学ぶ(フェスタ仕込み) ・生菓子 ・焼き菓子 ・パン/和菓子</p> <p>【学習のポイント】 行動力・協調性・時間管理・集中力・商品知識を身に付ける 販売商品個数を確認 各担当の流れ、スケジュール確認/動きシミュレーション確認</p>	
101	<p>【学習内容】販売実習で企画・製造・販売・衛生管理を学ぶ(フェスタ仕込み) ・生菓子 ・焼き菓子 ・パン/和菓子</p> <p>【学習のポイント】 行動力・協調性・時間管理・集中力・商品知識を身に付ける 販売商品個数を確認 各担当の流れ、スケジュール確認/動きシミュレーション確認</p>	
102	<p>【学習内容】販売実習で企画・製造・販売・衛生管理を学ぶ(フェスタ仕込み) ・生菓子 ・焼き菓子 ・パン/和菓子</p> <p>【学習のポイント】 行動力・協調性・時間管理・集中力・商品知識を身に付ける 販売開始前に各担当配置→確認 翌日の商品仕込みと確認</p>	
103	<p>【学習内容】販売実習で企画・製造・販売・衛生管理を学ぶ(フェスタ販売) ・生菓子 ・焼き菓子 ・パン/和菓子</p> <p>【学習のポイント】 行動力・協調性・時間管理・集中力・商品知識を身に付ける 販売開始前に各担当配置→確認 翌日の商品仕込みと確認</p>	
104	<p>【学習内容】販売実習で企画・製造・販売・衛生管理を学ぶ (保護者バイキング) ・生菓子 ・焼き菓子 ・パン/和菓子</p> <p>【学習のポイント】 スタート前に各担当の流れ、スケジュール確認/動きシミュレーション確認 商品価値のある菓子を提供する 感謝(おもてなし)の気持ちを持って行動する</p>	