

## 2024年度 授業計画(シラバス)

科目名	衛生法規	学科名	パティシエ・ブーランジェ学科		授業方法	講義
担当教員	山中 一馬	学年・学期	1年・通年	時間数	30 時間	必須・選択
授業概要 ・ 授業内容	<p>・製菓衛生師法をはじめとする食品衛生業務に関する衛生法規や制度、消費者の保護法規や制度、また、公衆衛生を担う食品衛生業務の社会責務、職業倫理について学習する。</p> <p>・授業は教科書に沿った内容で作成したオリジナルレジュメを配布しインプット授業を行い、單元ごとにワークブックを用いたアウトプット演習を行う事で到達度を確認しながら進める。中間及び期末試験では、過去問の出題傾向からその年の出題單元を予想した問題を解答させ評価する。</p>					
到達目標	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 製菓衛生師試験(衛生法規)の合格水準に100%到達させる。</li> <li>2. 製菓衛生師の社会的責任・職業倫理を理解させる。</li> <li>3. 食品衛生に関する法的規制、制度を理解させる。</li> </ol>					
授業計画・内容						
第1週	授業ガイダンス	第16週	前期試験の復習			
第2週	法制度の概要①	第17週	食品衛生法①			
第3週	法制度の概要②	第18週	食品衛生法②			
第4週	衛生法規の概要①	第19週	食品衛生法③			
第5週	衛生法規の概要②	第20週	食品衛生法④			
第6週	製菓衛生師法①	第21週	食品安全基本法①			
第7週	製菓衛生師法②	第22週	食品安全基本法②			
第8週	製菓衛生師法③	第23週	健康増進法			
第9週	製菓衛生師法④	第24週	感染症予防法			
第10週	製菓衛生師法⑤	第25週	生活衛生法			
第11週	製菓衛生師法⑥	第26週	その他の衛生法規①			
第12週	製菓衛生師法⑦	第27週	その他の衛生法規②			
第13週	前期のまとめ①	第28週	総まとめ①			
第14週	前期のまとめ②	第29週	総まとめ②			
第15週	前期試験	第30週	後期試験			
評価方法	<p>定期試験(前期・後期試験)を実施し、授業態度、出席状況を考慮して成績を評価する。 評価目安:定期試験(90%)・授業態度や出席(10%)</p>					
教科書 教材など	製菓衛生師試験対策テキスト / 「解いてわかる 製菓衛生師試験の手引き」 他					
実務経験	教授資格として大学法学部卒、法律事務所勤務経験あり				実務経験のある教員による 授業科目	✓

## 2024年度 授業計画(シラバス)

科目名	公衆衛生学	学科名	パティシエ・ブーランジェ学科			授業方法	講義
担当教員	岡田 泰子	学年・学期	1年・通年	時間数	60 時間	必須・選択	必須
授業概要 ・ 授業内容	この講義では、疾病の予防や健康の保持・増進に寄与する公衆衛生の重要性を認識し、わが国の健康の現状とともに、公衆衛生に関する法規及び対策の目的や内容を学ぶ。 授業は基本的に板書と配付資料を使用し、講義形式で行う。 製菓衛生師の試験の受験対策も併せて行う。						
到達目標	<ul style="list-style-type: none"> <li>・公衆衛生に関する現状の理解</li> <li>・公衆衛生に関する法律・基準値の把握</li> <li>・製菓衛生師国家試験合格(2025年 夏)</li> </ul>						
授業計画・内容							
第1週	公衆衛生学の概要	第16週	環境と健康①(環境基本法)				
第2週	公衆衛生の意義	第17週	環境と健康②(大気汚染)				
第3週	公衆衛生の現状	第18週	環境と健康③(水質汚濁)				
第4週	衛生統計	第19週	環境と健康④(土壌汚染、騒音)				
第5週	生活習慣病の予防①(概論、がん)	第20週	環境と健康⑤(振動、地盤沈下、悪臭)				
第6週	生活習慣病の予防②(心疾患、脳血管疾患)	第21週	感染症の予防①(概論、感染症の3因子)				
第7週	生活習慣病の予防③(高血圧症、動脈硬化症、脂質異常症)	第22週	感染症の予防②(感染症法による感染症の分類)				
第8週	生活習慣病の予防④(糖尿病)	第23週	感染症の予防③(殺菌、消毒法)				
第9週	生活習慣病の予防⑤(メタボリックシンドローム)	第24週	感染症の予防④(予防接種)				
第10週	環境衛生の意義①(地球環境問題、公害)	第25週	労働と健康①(労働安全衛生法)				
第11週	環境衛生の意義②(空気、光)	第26週	労働と健康②(労働3管理)				
第12週	環境衛生の意義③(水)	第27週	労働と健康③(労働基準法)				
第13週	環境衛生の意義④(廃棄物、そ族・衛生害虫)	第28週	安全衛生管理①(職業病)				
第14週	環境衛生の意義⑤(生活環境)	第29週	安全衛生管理②(労働災害、労働災害補償法)				
第15週	まとめ、前期試験	第30週	ライフステージと健康、まとめ、後期試験				
評価方法	夏季休暇、冬季休暇前にノート提出をする。 成績は出席点および授業態度、提出物、定期試験で評価する。 ※評価目安: 定期試験(60%)・提出物(20%)・授業態度や出席(20%)						
教科書 教材など	製菓衛生師教本 上(全国製菓衛生師養成施設協会) 解いてわかる 製菓衛生師試験の手引き(辻製菓専門学校) 配付資料						
実務経験						実務経験のある教員による 授業科目	

## 2024年度 授業計画(シラバス)

科目名	食品学	学科名	パティシエ・ブーランジェ学科			授業方法	講義
担当教員	人見 典恵	学年・学期	1年・通年	時間数	60 時間	必須・選択	必須
授業概要 ・ 授業内容	食品そのものの成分・成り立ち(各論)・働きなどの基礎的なことから、それを加工調理することについて。そして生産・消費の現状などこれからの問題点も含めて、食品を選択できる知識を習得することを目的にする授業である。また製菓衛生士国家試験に向けての対策も取り入れる。授業形式としては教科書・教材・プリントを使って知識を積み重ね、單元ごとの復習問題を繰り返しながら定着を促したい。						
到達目標	将来仕事として食品を扱う学生に対し、食品に対する正しい知識を持ち、さらに興味と探求心を促すこと。製菓衛生師国家試験の科目(食品学)の解答ができるようにする。						
授業計画・内容							
第1週	食品学の概要と意義	第16週	前期復習課題				
第2週	食品中の成分(水分)	第17週	動物性食品(畜肉・魚介)				
第3週	食品中の成分(ビタミン・ミネラル)	第18週	動物性食品(卵)				
第4週	食品中の成分(色素/呈味/香気)	第19週	動物性食品(乳製品)				
第5週	食品中の成分間反応(褐変反応)	第20週	その他(油脂類)				
第6週	食品の分類(食品成分表)食品の有害成分	第21週	その他(調味料・香辛料)				
第7週	植物性食品(穀類)	第22週	その他(嗜好品)				
第8週	植物性食品(麦類)	第23週	調理加工食品				
第9週	植物性食品(芋類)	第24週	微生物応用食品				
第10週	植物性食品(豆類)	第25週	機能性食品				
第11週	植物性食品(種実類)	第26週	食品の変質防止				
第12週	植物性食品(野菜類)	第27週	食品の生産・輸入・自給率 食品表示				
第13週	植物性食品(果実類)	第28週	後期復習課題				
第14週	植物性食品(きのこ類・海藻類)	第29週	後期復習課題				
第15週	植物性食品(砂糖類・甘味料)	第30週	全期復習課題				
評価方法	前期後期試験、單元ごとのプリント確認、復習課題の解答状況、出席状況、授業態度を考慮して成績を評価する。						
教科書 教材など	製菓衛生師教本(食品学) 製菓衛生師全書(食品学) 製菓衛生師試験の手引き 食品成分表						
実務経験						実務経験のある教員による 授業科目	

# 2024年度 授業計画(シラバス)

科目名	食品衛生学／食品衛生学実習		学科名	パティシエ・ブーランジェ学科		授業方法	講義
担当教員	岡田 泰子		学年・学期	1年・通年	時間数	120 時間	必須・選択
授業概要・授業内容	食品の安全の重要性を認識し、飲食による危害の原因とその予防法に関する知識を習得するとともに、食品衛生に関する法規及び対策の目的や内容を学ぶ。(講義:96時間、実習:24時間) 授業は、板書と配付資料を使用した講義形式と、身近なテーマから食品衛生についての意識向上や、衛生管理の技術に結びつくような実習形式で行う。製菓衛生師の試験の受験対策も併せて行う。						
到達目標	<ul style="list-style-type: none"> <li>・食品衛生に関する現状の理解</li> <li>・食品衛生に関する法律・基準値の把握</li> <li>・衛生管理の知識・技術の習得</li> <li>・製菓衛生師国家試験合格(2025年 夏)</li> </ul>						
授業計画・内容							
第1週	食品衛生学の概要・意義		第16週	食品添加物の種類と使用方法③(保存料、防ばい剤、殺菌剤、酸化防止剤、発色剤)			
第2週	食生活の変化、製菓衛生師の責務、関連する法律		第17週	食品添加物の種類と使用方法④(甘味料、着色料、漂白剤、安定剤、乳化剤、着香料)			
第3週	食品安全行政		第18週	食品添加物の種類と使用方法⑤(被膜剤、品質保持剤、pH調整剤、栄養強化剤、調味料、膨張剤、その他の食品添加物) ＜実習4＞着色料の抽出			
第4週	食品と微生物		第19週	菓子と食品添加物 ＜実習5＞着色料の検出、食品添加物で清涼飲料水を作る			
第5週	食品の変質と防止 ＜実習1＞手指の清潔(手洗いチェック・ポスター作成)		第20週	化学物質による環境汚染と生物濃縮①(水銀、カドミウム、ヒ素) ＜実習6＞食物アレルギー対応食品			
第6週	食中毒の発生状況		第21週	化学物質による環境汚染と生物濃縮②(PCB、ダイオキシン、環境ホルモン) ＜実習7＞卵、小麦、乳のアレルギー児向けのおやつレシピ開発①			
第7週	細菌性食中毒(感染型)		第22週	農薬及び動物用医薬品中の残留① ＜実習8＞卵、小麦、乳のアレルギー児向けのおやつレシピ開発②			
第8週	細菌性食中毒(毒素型)		第23週	農薬及び動物用医薬品中の残留②			
第9週	ウイルス性食中毒、自然毒食中毒		第24週	食品中の異物			
第10週	自然毒食中毒、化学性食中毒		第25週	食品の取扱い ＜実習9＞卵の鮮度判定			
第11週	寄生虫食中毒		第26週	施設、設備の要件と管理 ＜実習10＞衛生管理(残留塩素量の測定、調理器具等のタンパク汚染度チェック)			
第12週	菓子と食中毒 ＜実習2＞牛乳の鮮度判定		第27週	営業者の責務			
第13週	食品添加物の種類と使用方法①(概要、分類)		第28週	総合衛生管理製造過程、HACCP、大量調理施設衛生管理マニュアル			
第14週	食品添加物の種類と使用方法②(表示、安全性の評価)		第29週	食品の保存と表示 ＜実習11＞食品表示作成			
第15週	まとめ、前期試験 ＜実習3＞食品添加物の検出(亜硝酸ナトリウム、加工でんぷん、酸化防止剤(V.C.))		第30週	まとめ、後期試験 ＜実習12＞特別用途食品、保健機能食品の表示、海外との食品表示の比較			
評価方法	講義:夏季休暇、冬季休暇前にノート提出をする。 実習:授業終了時に毎回レポートを提出する。 成績は出席点、授業態度、提出物、定期試験を評価する。 ※評価目安 ・講義:定期試験(60%)・提出物(20%)・授業態度や出席(20%) ・実習:授業態度(50%)・出席(30%)・提出物(20%)						
教科書教材など	製菓衛生師教本 上(全国製菓衛生師養成施設協会) 解いてわかる 製菓衛生師試験の手引き(辻製菓専門学校) 配付資料						
実務経験						実務経験のある教員による 授業科目	

## 2024年度 授業計画(シラバス)

科目名	栄養学	学科名	パティシエ・ブーランジェ学科		授業方法	講義
担当教員	時實 好恵	学年・学期	1年・通年	時間数	60 時間	必須・選択
授業概要 ・ 授業内容	製菓衛生師資格取得だけではなく、菓子製造業において資質向上させるため、栄養素の種類や働きなどの栄養の基礎や、各ライフステージの栄養や疾患について学ぶ授業である。教科書に沿って、授業を進めていく中で、より理解を深めるため、適宜テーマに応じて、課題プリントや製菓衛生師免許取得試験過去問題でまとめや復習を行う。					
到達目標	栄養素の種類や働きなどの栄養の基礎や各ライフステージの栄養や疾患についての知識を深め、1年次で座学を取得し、2年次で製菓衛生師の免許取得試験受験のため、資格が取得できるようサポートする。					
授業計画・内容						
第1週	1栄養学概論 ①本章のねらい	第16週	⑤無機質(ミネラル)			
第2週	②健康	第17週	"			
第3週	③栄養 ④食品群	第18週	⑥食物繊維			
第4週	2栄養生理 ①食欲	第19週	⑦水			
第5週	②消化	第20週	⑧エネルギー代謝			
第6週	③吸収	第21週	4ライフステージ別栄養学 ①妊娠期			
第7週	④吸収後の栄養の行方 ⑤消化吸収率	第22週	②産褥期			
第8週	3栄養素の機能 ①糖質	第23週	③乳児期			
第9週	"	第24週	④幼児期			
第10週	②脂質	第25週	⑤学童期・思春期			
第11週	"	第26週	⑥更年期			
第12週	③たんぱく質	第27週	⑦高齢期			
第13週	④ビタミン	第28週	5成人期の疾患(病気と栄養) ①生活習慣病			
第14週	"	第29週	"			
第15週	前期分まとめ 製菓衛生師試験問題集による復習	第30週	後期分まとめ 製菓衛生師試験問題集による復習			
評価方法	定期試験、出席状況、提出物、授業態度を考慮して成績を評価する。 ※評価目安: 定期試験(50%)・出席状況(15%)、提出物(15%)、授業態度(20%)					
教科書 教材など	①「最新版 製菓衛生師教本(下)」 ②「製菓衛生師全書(上)」(資料用教材) ③「製菓衛生師試験問題集」(資料用教材) ④「改訂版 解いてわかる製菓衛生師試験の手引き」(資料用教材)					
実務経験					実務経験のある教員による 授業科目	

## 2024年度 授業計画(シラバス)

科目名	社会		学科名	パティシエ・ブーランジェ学科		授業方法	講義	
担当教員	石井 美紗恵		学年・学期	1年・通年	時間数	30 時間	必須・選択 必須	
授業概要 ・ 授業内容	菓子やパンに携わる者として、その成り立ちや時代背景などの基礎知識を知る。日本の行事やそれに関連する菓子についての理解を深める。また将来役立てられるよう、店舗経営についても理解を深める。実際の店舗に出向いての調査なども取り入れた授業を行う。							
到達目標	将来、店舗の運営や店舗経営を目指せられる人材を養成する。イベントや日本独自の行事の成り立ち季節や時代を彩る菓子について学ぶ。菓子やパンの成り立ちを理解する。							
授業計画・内容								
第1週	・菓子の持つ意義と役割			第16週	・パンの世界史			
第2週	・菓子の世界史①先史時代			第17週	・日本の四季について ・和暦			
第3週	・菓子の世界史②古代エジプト・古代ギリシャ時代			第18週	・日本の行事と菓子について			
第4週	・菓子の世界史④古代ローマ時代			第19週	・和菓子の歴史①			
第5週	・菓子の世界史⑤中世 ・菓子の世界史⑥近世			第20週	・和菓子の歴史②			
第6週	・菓子の世界史⑦近代 ・菓子の世界史⑧現代			第21週	・パッケージの役割について			
第7週	・菓子の日本史①神話時代			第22週	・パッケージの種類・材料について			
第8週	・菓子の日本史②大和時代・奈良時代			第23週	・店舗経営のしくみについて			
第9週	・菓子の日本史③平安時代・鎌倉時代			第24週	・店舗経営戦略について			
第10週	・菓子の日本史④南北朝・室町時代			第25週	・商品計画について			
第11週	・菓子の日本史⑤安土・桃山・江戸時代			第26週	・経営指標の見方と利益計画について			
第12週	・菓子の日本史⑥明治・大正時代			第27週	・商品の流通について			
第13週	・菓子の日本史⑦昭和時代			第28週	・労務管理について			
第14週	・菓子の日本史⑨現代			第29週	・店舗計画			
第15週	・前期試験			第30週	・後期試験			
評価方法	<ul style="list-style-type: none"> <li>・定期的なノート提出、提出物</li> <li>・出席数、授業態度</li> <li>・前期・後期の試験</li> </ul> 以上を踏まえて評価とする。							
教科書 教材など	<ul style="list-style-type: none"> <li>・製菓衛生師全書</li> <li>・製菓衛生師の手引き</li> <li>・製菓衛生師教本 上下</li> </ul>							
実務経験	パティスリーなどでの実務経験7年以上、また製菓衛生師取得後3年以上			実務経験のある教員による			授業科目	✓

## 2024年度 授業計画(シラバス)

科目名	製菓理論		学科名	パティシエ・ブーランジェ学科		授業方法	実技	
担当教員	石井 美紗恵 ・ 有信 秀和		学年・学期	1年・通年	時間数	90 時間	必須・選択	必須
授業概要 ・ 授業内容	菓子作りに必要な原材料の種類や製造方法、特性などを実習授業に結び付けながら学ぶ。製品を作る上で原材料がどのように作用するか、また特性を知ること、どうすれば菓子の特性を最大限に利用することができるのかの知識を身に付けます。1年次に基礎理論をしっかり学び2年次に製菓衛生師の受験を行う。 授業実習と座学で行い、実験なども織り交ぜて行う。							
到達目標	<ul style="list-style-type: none"> <li>・製菓衛生師の受験・合格</li> <li>・パティシエとして必要な知識を身に付ける</li> </ul>							
授業計画・内容								
第1週	・挨拶、授業の説明 ・施設の使い方、器具の使い方			第16週	・パイ生地の製法 ・タルト生地、ダイヤモンドの製法			
第2週	・卵について			第17週	・バターケーキ生地の配合・製法について			
第3週	・卵黄の乳化性について ・卵白の起泡性			第18週	・牛乳・乳製品について			
第4週	・卵の殺菌、熱凝固性 プディングの製法 ・クレームパティシエールの製法			第19週	・生クリームについて ・生クリームの起泡性、脂肪球とは			
第5週	・味料 砂糖とは			第20週	・チョコレートについて			
第6週	・砂糖の種類・特徴			第21週	・テンパリングとは ・ブルームとは			
第7週	・砂糖の特性 フォンダン、結晶化、シロップ			第22週	・ガナッシュについて			
第8週	・小麦粉について			第23週	・膨張剤について			
第9週	・でん粉について ・シュー生地の製法			第24週	・果実・種実類について			
第10週	・米粉について ・グルテンの特性について			第25週	・凝固剤について			
第11週	・スポンジ生地の泡立て法について ・スポンジ生地の製法			第26週	・凝固剤の特性、使用方法			
第12週	・メレンゲの種類 ・バタークリームの種類・製法			第27週	・香料・添加物について			
第13週	・油脂について ・油脂の特性について			第28週	・酒・リキュールについて			
第14週	・前期試験について			第29週	・後期試験について、復習			
第15週	・前期試験			第30週	・後期試験			
評価方法	<ul style="list-style-type: none"> <li>・定期的なノート提出、提出物</li> <li>・出席数、授業態度</li> <li>・前期・後期の試験</li> </ul> 以上を踏まえて評価とする							
教科書 教材など	<ul style="list-style-type: none"> <li>・製菓衛生師全書</li> <li>・お菓子「コツ」の科学</li> <li>・製菓衛生師教本 上下</li> <li>・パン「コツ」の科学</li> </ul> ・製菓衛生師の手引き							
実務経験	パティスリーなどでの実務経験7年以上、また製菓衛生師取得後3年以上				実務経験のある教員による 授業科目			✓

## 2024年度 授業計画(シラバス)

科目名	基礎製菓実習	学科名	パティシエ・ブーランジェ学科			授業方法		実技	
担当教員	石井 美紗恵	学年・学期	1年・通年	時間数	370 時間	必須・選択	必須		
授業概要 ・ 授業内容	パティシエとしての基礎となる技術・知識を1年間で学ぶ。菓子作りとして基本となる生地の作り方や、クリームなどが上手に扱えるようになる。またナッペや絞りなどパティシエとしての基本技術を身に付ける。パティシエとしての知識・技術だけでなく、あいさつや返事など社会人として働くことを意識させ、実習を行う。1年次の終わりには成果発表として、1日カフェ運営を行う。また、実習前にはあいさつ練習を行い、挨拶の習慣を付けさせる。								
到達目標	・パティシエとしての基礎知識・技術を身に付ける ・挨拶や返事などが出来るようになる ・自分から報告・連絡が出来る								
授業計画・内容									
第1週	・あいさつ、パティシエとは ・施設、器具の使い方			第16週	・スクエアデコレーションケーキ ・フルーツショートケーキ ・チョコレートショートケーキ				
第2週	・クレーム・ランベルセ・オ・カラメル ・フィナンシェ・マドレーヌ			第17週	・ビスキュイ・ジョコンド ・サンマルク				
第3週	・マジパン細工 マジパンとは ・マジパン細工 マジパンの色付け			第18週	・ムース・オ・フレーズ ・ムース・ショコラ				
第4週	・バターケーキ類 カトルカール ・マジパン細工人形作り			第19週	・飴細工				
第5週	・マジパン細工 人形②			第20週	・ウエディングケーキコンテスト①試作				
第6週	・マジパン細工人形 ・岡山県洋菓子コンテスト			第21週	・ウエディングケーキコンテスト②製造				
第7週	・シュー菓子類 シュー・ア・ラ・クレーム ・シュー菓子類 エクレール			第22週	・ウエディングケーキコンテスト③本番				
第8週	・クラシック・ショコラ ・ダックワーズ			第23週	・チョコレート ・ザッハトルテ				
第9週	・ロールケーキ ・抹茶ロールケーキ			第24週	・ソース・アングレーズ グラス・バニエユ ・クレープ・ノルマンディー				
第10週	・スフレチーズケーキ ・レアチーズケーキ			第25週	・ブッシュ・ド・ノエル ・キッフエルン				
第11週	・ブッセ ・シフォンケーキ			第26週	・フィユタージュ生地 アップルパイ ・パート・ブリゼ キッシュ				
第12週	・タルト生地 タルト・オ・セゾン ・タルト・オ・ポワール			第27週	・モンブラン ・ビスキュイ・ア・ラ・キュイエール				
第13週	・タルト生地 フロランタン ・サブレ生地 アイシングクッキー			第28週	・ビスキュイ・ア・ラ・キュイエール ・ガレット・ブルトンヌ				
第14週	・シフォンケーキ ・バウムシュニッテン			第29週	・後期試験				
第15週	・ジェノワーズ・ガト・モカ ・パリプレスト			第30週	・1年間の振り返り				
評価方法	・定期的なノート提出、提出物 ・出席数、授業態度 ・前期・後期の試験 以上を踏まえて評価とする								
教科書 教材など	・製菓衛生師全書 ・製菓衛生師の手引き ・お菓子「コツ」の科学 ・製菓衛生師教本 上下 ・パン「コツ」の科学								
実務経験	パティスリーなどでの実務経験7年以上、また製菓衛生師取得後3年以上				実務経験のある教員による授業科目				✓

## 2024年度 授業計画(シラバス)

科目名	和菓子実習	学科名	パティシエ・ブーランジェ学科			授業方法		実技	
担当教員	三宅 弘祐	学年・学期	1年・通年	時間数	70 時間	必須・選択	必須		
授業概要 ・ 授業内容	和菓子の歴史・文化・四季等和菓子における基本的な知識を習得し実際の実技シュミレーションも体験しながら基本的な調理操作の種類と方法を習得する。和菓子素材の調理特性を理解する。								
到達目標	目標として、和菓子における最低限の知識・技術・ホスピタリティーについて学び身に付ける専門技術と知識の修得により、夢を叶え、自信と誇りを持って地域社会に貢献できる人材になる								
授業計画・内容									
第1週	オリエンテーション、和菓子基礎講義 和菓子基礎技術練習			第16週					
第2週	製餡(こし餡・粒餡)、小麦饅頭、黒糖饅頭			第17週					
第3週	いちご大福、くるみ餅、うぐいす餅、、花見団子、梅桜、柏餅、草餅、草団子、みたらし団子 他			第18週					
第4週	どら焼、とら焼、鮎焼、調布、桜餅(関東風)、花衣			第19週					
第5週	葛餅4種、抹茶葛きり、黒蜜葛きり、抹茶葛羊羹、わらび餅			第20週					
第6週	伊那食品工業特別講義			第21週					
第7週	和菓子基礎技術実技試験 包餡、餡玉切り、種切り、練習 練習後薯蕷饅頭で実技試験			第22週					
第8週	栗饅頭、芋饅頭、カステラ、かぼちゃ饅頭、梅桃山			第23週					
第9週	浮島4種、カルカン7種、蒸しカステラ7種 黄身時雨、栗蒸ようかん、芋ようかん、大学芋			第24週					
第10週	株式会社林原 糖質特別講義、糖質実験 あんころ餅3種、黒糖饅頭、上生菓子9種			第25週					
第11週	花びら餅、水無月、きな粉団子 いちよう餅、上生菓子・枇杷・青梅・お雛様			第26週					
第12週	赤飯、お汁粉、いちご大福、白玉団子、わらび餅			第27週					
第13週				第28週					
第14週				第29週					
第15週				第30週					
評価方法	<ul style="list-style-type: none"> <li>・定期的なノート提出</li> <li>・出席数、授業態度</li> <li>・前期・後期の試験</li> </ul> 以上を踏まえて評価とする								
教科書 教材など	<ul style="list-style-type: none"> <li>・製菓衛生師全書</li> <li>・製菓衛生師教本 上下</li> <li>・和菓子教本</li> </ul>								
実務経験	製菓衛生師、和菓子製造1級技能士取得、浦志満本舗取締役				実務経験のある教員による 授業科目			✓	

## 2024年度 授業計画(シラバス)

科目名	製パン実習		学科名	パティシエ・ブーランジェ学科		授業方法	実技	
担当教員	中原 康人 ・ 石井 美紗恵		学年・学期	1年・通年	時間数	70 時間	必須・選択	必須
授業概要 ・ 授業内容	パン生地に親しみ、生地に慣れる。主に理論に沿ったパン作りの実践に努める。基本的な生地 of 成形を身に付け、パン作りの楽しさを理解し技能の向上に努める。							
到達目標	パンへの知識・技術を深め、パン作りの流れを習得する。							
授業計画・内容								
第1週	あいさつ、授業について 道具の使い方			第16週				
第2週	ソフトフランス スイートルール アーモンドクリーム			第17週				
第3週	ピッツァ 生地 of 扱い方・成形			第18週				
第4週	クルミパン			第19週				
第5週	テーブル生地			第20週				
第6週	レーズンパン フォカッチャ			第21週				
第7週	白パン ・イーストドーナツ			第22週				
第8週	バターロール 塩パン			第23週				
第9週	ドッグパン 調理パン			第24週				
第10週	フランスパン ・フーガス ・グリッシーニ			第25週				
第11週	菓子パン(ぼうしパン・あんぱん・クリームパン)			第26週				
第12週	パネトーネ 編み込みパン			第27週				
第13週	総復習テスト			第28週				
第14週				第29週				
第15週				第30週				
評価方法	<ul style="list-style-type: none"> <li>・定期的なノート提出</li> <li>・出席数、授業態度</li> <li>・前期・後期の試験</li> </ul> 以上を踏まえて評価とする。							
教科書 教材など	<ul style="list-style-type: none"> <li>・製菓衛生師全書</li> <li>・製菓衛生師教本 上下</li> <li>・パン「コツ」の科学</li> </ul>							
実務経験	ベーカリーレストランでシェフの経験を経て、現在フレンチレストラン 経営者兼オーナーシェフ 実務経験10年以上				実務経験のある教員による 授業科目		✓	

## 2024年度 授業計画(シラバス)

科目名	フード・ドリンク実習	学科名	パティシエ・ブーランジェ学科			授業方法	演習
担当教員	石井 美紗恵	学年・学期	1年・通年	時間数	60 時間	必須・選択	必須
授業概要 ・ 授業内容	日本茶や紅茶、コーヒーの淹れ方や茶器の使い方を知り、実際の現場で実践力となる技術を身に付ける。 茶やコーヒーがどのように作られるのか、各国の茶や豆を知り、香りや味の違いをテイスティングや、茶文化の歴史や各国の伝統的な飲み方を学ぶ。 また、菓子に合う茶を知り、食べ物とのマッチングを楽しみ、提案できる様な知識を身に付ける。 実習形式での授業を行います。						
到達目標	・日本茶、紅茶、コーヒーの淹れ方を修得する。 ・茶やコーヒーの歴史や文化について学ぶ。						
授業計画・内容							
第1週	・授業の注意事項・説明			第16週	・コーヒーの器具の使い方 ・豆の名前と意味、グレードとは		
第2週	・茶の歴史について ・紅茶・緑茶・中国茶の違い			第17週	・ペーパードリップの淹れ方(ハリオV60) ・フレーバー、香り、アロマについて		
第3週	・日本茶について ・日本茶の製造方法・種類			第18週	・食べ物とのマッチングについて ・コーヒーの歴史		
第4週	・日本茶の淹れ方			第19週	・ブラジルのコーヒー ・コーヒーの品種について		
第5週	・日本茶のフードペアリング ・日本茶のマナー			第20週	・エチオピアのコーヒー ・コーヒーの保存方法		
第6週	・紅茶について ・茶器の扱い方・名称			第21週	・アイスコーヒーの淹れ方		
第7週	・紅茶の淹れ方 ・英国式ゴールデンルール			第22週	・コロンビアのコーヒーについて		
第8週	・インドの紅茶 ダージリン1stフラッシュ 2ndフラッシュ			第23週	・フレンチプレスとは ・器具の使い方		
第9週	・インドの紅茶 アッサム ・ティーウイズミルク ・茶の製造方法 ・紅茶のグレード			第24週	・スペシャルティコーヒーとは		
第10週	・スリランカの茶 ウバ ・紅茶にあう食べ物			第25週	・サイフォンコーヒーとは ・器具の使い方		
第11週	・ティーバックの淹れ方 ・スリランカの茶 キャンディ			第26週	・世界3大コーヒーについて ・コーヒーの効果・効能について		
第12週	・アイ스티ーに向く茶葉 ・アイ스티ーの淹れ方			第27週	・アレンジドリンク①		
第13週	・スリランカの茶 ヌワラエリア ・セパレートティー			第28週	・アレンジドリンク②		
第14週	・中国の紅茶 ・フレーバーティー ・アールグレイ			第29週	・1年間の振り返り		
第15週	・前期試験			第30週	・後期試験		
評価方法	・定期的なノート・課題の提出 ・出席、授業態度また実習での協調性 ・前期・後期の試験 以上を踏まえ成績とする						
教科書 教材など	新星出版社 紅茶の教科書 成美堂出版社 コーヒーの大事典						
実務経験	カフェ等での実務経験、カフェ&ティーアドバイザー資格取得				実務経験のある教員による 授業科目		✓

## 2024年度 授業計画(シラバス)

科目名	ビジネスマナー		学科名	パティシエ・ブーランジェ学科		授業方法	講義
担当教員	時實 好恵		学年・学期	1年・通年	時間数	60 時間	必須・選択
授業概要・ 授業内容	接客業務を中心としたビジネスの場面に応じた言葉の使い方、電話対応、接客など基本的ビジネスマナーと、コミュニケーションビジネスの場面に応じた良好な人間関係を構築することの意義や必要性及びビジネスに対する望ましい心構えや考え方について学ぶ授業。 授業は主として講義形式で行い、学習内容に応じての演習や実際の事例(事業所実習)に合わせた準備学習、事後学習を行う。						
到達目標	ビジネスマナーでの学習を出発点とし、事業所実習に関する指導、進路の指導、その他の教科・科目とも組み合わせたキャリア教育としてのコミュニケーション能力の育成。						
授業計画・内容							
第1週	顧客満足・お客さまに満足いただくための表現		第16週	電話対応⑦(クレーム電話・電話のかけ方)			
第2週	好印象を与えるポイント①(表情、動作)		第17週	冠婚葬祭①(祭事)			
第3週	好印象を与えるポイント②(身だしなみ)		第18週	冠婚葬祭②(慶事)			
第4週	好印象を与えるポイント③(接客用語、敬語)		第19週	冠婚葬祭③(弔事)			
第5週	好印象を与えるポイント④(尊敬語、謙譲語)		第20週	冠婚葬祭④(その他贈答)			
第6週	好印象を与えるポイント⑤(丁寧語、敬語)		第21週	冠婚葬祭⑤(その他贈答)			
第7週	好印象を与えるポイント⑥(敬語の演習問題)		第22週	来客対応①(心構え、受付～お通し)			
第8週	好印象を与えるポイント⑦(間違いやすい敬語)		第23週	来客対応②(席次、ご案内)			
第9週	好印象を与えるポイント⑧(敬語の演習)		第24週	来客対応③(名刺の扱い)			
第10週	電話対応①(電話の特性、電話話法の基本)		第25週	来客対応④(お茶の出し方)			
第11週	電話対応②(電話対応の基本用語)		第26週	来客対応⑤(お見送り、片付け)			
第12週	電話対応③(電話の受け方)		第27週	就職対策(面接試験)			
第13週	電話対応④(名指し人が不在の場合の対応)		第28週	インターンシップ対策①(履歴書作成)			
第14週	電話対応⑤(伝言の受け方・伝言メモの作成)		第29週	インターンシップ対策②(電話をかける)			
第15週	電話対応⑥(予約電話の受け方)		第30週	インターンシップ対策③(訪問)			
評価方法	定期試験、出席状況、提出物、授業態度を考慮して成績を評価する。 ※評価目安: 定期試験(50%)・出席状況(15%)、提出物(15%)、授業態度(20%)						
教科書 教材など	プリント、ファイル						
実務経験						実務経験のある教員による 授業科目	