科目名	栄養学Ⅰ	単位数	1	科目コード	
授業形態	講義　実験	対象学生	製菓衛生師科	開設期	
受講条件	必須	開設時期		教員実務経験対象	あり
授業概要　（目的、目標とする資格・検定等）	栄養学の基礎を学び、動植物の栄養素、消化吸収、代謝を学ぶ。自身の健康管理を含めた疾病、宗教上の禁忌食材、菜食主義、アレルギーなどお客様の食行動や心理を学ぶ。 目標試験：製菓衛生師試験				
授業の一般目標	栄養学の基礎を学び、食品選択やレシピ開発に活かす。応用として、アレルギーのレシピを考えたり、代替食品、発酵食品などを学ぶ。				
受講条件					
事前学習について（テキスト・参考書等）	製菓衛生師全書　栄養学				

授業の到達目標

☐ 知識・理解の観点
・栄養学の基礎、成立ちを学び、自分の健康管理に役立たせる。又、お客様のアレルギー、宗教上の禁忌なども学び仕事やレシピ作成に活かしていく

☐ 思考・判断の観点
・食品の安全性、栄養面を考えた商品を開発する。現在ある食品の特性や栄養面を学ぶ。自分の食生活を見直し、心身ともに健康的な身体をつくる。

☐ 関心・意欲の観点
・栄養学と聞くと難しく感じますが、「腸活・美容」など健康に関わる言葉でなら生活の中でも聞きなれた言葉になります。
どうしたら、おいしく体に良いものが作れるのか、その知識面を補います。

☐ 態度の観点・授業態度や行動、調べ学習の観点から自主的に学んでいくことを評価します。

☐ 技能・表現の観点・応用として、コンクールの出展やレシピの考案をお勧めします。

授業計画（授業単位）

回数日付	授業項目・内容等		授業の記録
1	第1章　栄養学の概要	栄養素とその働き①	
2		栄養素とその働き②	
3		異化・同化・代謝を学ぶ	
4	第2章　栄養素の種類と働き	炭水化物についての基礎を学ぶ	
5	第3節　炭水化物	炭水化物の分類①　分類	
6		炭水化物の分類②　分類と甘み　糖尿病や肥満、低GI食品と菓子について	
7		炭水化物の分類③　分類とでんぷん	
8		炭水化物の分類④　分類と食物繊維　「腸活」を学ぶ	
9		栄養素、炭水化物の豆テスト、国家試験の対策問題	
10	第1節　たんぱく質	たんぱく質についての基礎を学ぶ	
11		たんぱく質の分類、生理作用ついて①　たんぱく質と体の関係	
12		たんぱく質の分類、生理作用ついて②　たんぱく質と食品の関係	
13		たんぱく質の分類、生理作用ついて③　たんぱく質の選び方、スポーツとたんぱく質	
14		たんぱく質の消化吸収経路と消化液について	
15		たんぱく質の豆テスト、国家試験の対策問題	
16	第2節　脂質	脂質についての基礎を学ぶ	
17		脂質の分類ついて①　分類	
18		脂質の分類ついて②　分類と形状を学び、代替食品になるものならないものを学ぶ	
19		脂質の分類ついて③　分類と融点を学び、加熱に向く油脂と向かない油脂などを学ぶ	
20		脂質の分類ついて④　分類と消化吸収経路、疾病	
21		脂質の分類ついて⑤　分類と脂溶性ビタミン	
22		脂質の豆テスト、国家試験の対策問題	
23	第4節　ビタミン	ビタミンについての基礎を学ぶ	
24		脂溶性ビタミン　種類と生理作用①　過不足による、身体的症状を学ぶ	
25		脂溶性ビタミン　種類と生理作用②　食品選択、摂取や組合せを学ぶ	
26		脂溶性ビタミン　種類と生理作用③　調理方法を学ぶ	
27		水溶性ビタミン　種類と生理作用①　ビタミンの働き、食品の選択を学ぶ	
28		水溶性ビタミン　種類と生理作用②　摂取や組合せを学ぶ	
29		水溶性ビタミン　種類と生理作用③　調理方法を学ぶ	
30		ビタミンの豆テスト、国家試験の対策問題	
31	単位認定試験		

単位認定方法
1、授業時数の9割以上出席で課題試験の受験資格が与えらえる。
2、試験は単位試験で60点以上で合格とする。

成績評価方法
1、平常点（出席状況・課題・授業態度等）3割、30点＋試験の得点7割、70点の１００点方式で行う。

	知識・理解	思考・判断	関心・意欲	態度	技能・表現	その他	評価割合	成績評価基準
試験	◎	○	○	○			7	秀、S（4）：90点以上
小テスト	○	◎	○	○			1	優、A（3）：80点以上
宿題授業外レポート	○	○	◎	○			1	良、B（2）：70点以上
授業態度	○	○	○	◎			1	可、C（1）：60点以上
発表・作品								不可、D（0）：59点以下
演習								未修得、履修放棄、F
出席				○				（　）内はGPA点数

科目名	栄養学Ⅱ	単位数	1	科目コード	
授業形態	講義　実験	対象学生	製菓衛生師科	開設期	
受講条件	必須	開設時期		教員実務経験対象	あり
授業概要　（目的、目標とする資格・検定等）	栄養学の基礎を学び、動植物の栄養素、消化吸収、代謝を学ぶ。自身の健康管理を含めた疾病、宗教上の禁忌食材、菜食主義、アレルギーなどお客様の食行動や心理を学ぶ。 目標試験：製菓衛生師試験				
授業の一般目標	栄養学の基礎を学び、食品選択やレシピ開発に活かす。応用として、アレルギーのレシピを考えたり、代替食品、発酵食品などを学ぶ。				
受講条件					
事前学習について（テキスト・参考書等）	製菓衛生師全書　栄養学				

授業の到達目標

☐ 知識・理解の観点
・栄養学の基礎、成立ちを学び、自分の健康管理に役立たせる。又、お客様のアレルギー、宗教上の禁忌なども学び仕事やレシピ作成に活かしていく

☐ 思考・判断の観点
・食品の安全性、栄養面を考えた商品を開発する。現在ある食品の特性や栄養面を学ぶ。自分の食生活を見直し、心身ともに健康的な身体をつくる。

☐ 関心・意欲の観点
・栄養学と聞くと難しく感じますが、「腸活・美容」など健康に関わる言葉でなら生活の中でも聞きなれた言葉になります。
どうしたら、おいしく体に良いものが作れるのか、その知識面を補います。

☐ 態度の観点・授業態度や行動、調べ学習の観点から自主的に学んでいくことを評価します。

☐ 技能・表現の観点・応用として、コンクールの出展やレシピの考案をお勧めします。

授業計画（授業単位）

回数日付	授業項目・内容等		授業の記録
1	第2章　栄養素の種類と働き 第5節　ミネラル	ミネラルの分類、生理作用について①　多量ミネラルについて学ぶ	
2		ミネラルの分類、生理作用について②　体液や血液、骨格、筋肉などに必要なミネラルを学ぶ	
3		ミネラルの分類、生理作用について③　微量ミネラルの役割と大切さを学ぶ	
4	第6節　水分	水分、生理作用について①	
5		水分、生理作用について②　「非常食」や「軟水と硬水」について学ぶ	
6		豆テスト、国家試験の対策問題	
7	第3章　消化と吸収 第1節　人体の構造と機能	人体の構造と機能について	
8	第2節　消化管内での消化	消化のしくみ①　口腔内での消化　だ液の大切さや口腔ケアも学ぶ	
9		消化のしくみ②　胃内での消化　胃癌など胃の疾病や胃にやさしい食品について学ぶ	
10		消化のしくみ③　小腸の仕組みと消化	
11		消化のしくみ④　大腸と「腸活」、食中毒について学ぶ	
12	第3節　栄養素の消化と吸収	栄養素の消化と吸収①　炭水化物	
13		栄養素の消化と吸収②　たんぱく質	
14		栄養素の消化と吸収③　脂質	
15		栄養素の消化と吸収④　ビタミン・ミネラル・水・アルコール	
16		栄養素の消化経路④　消化吸収率とまとめ	
17		消化吸収の豆テスト、国家試験の対策問題	
18	第4章　食生活と疾病 第1節　国民健康栄養調査	国民健康栄養調査とは　歴史や現状を学ぶ	
19		摂取行動について　甘いものの位置づけや役割、顧客の行動心理	
20		ホルモンとその機能について学ぶ①	
21		ホルモンとその機能について学ぶ②	
22		栄養素の生理作用と栄養素の復習	
23		肥満と食生活、生活習慣病について①　BMIを計算し、自分の体を知る	
24		肥満と食生活、生活習慣病について②　糖尿病やその他の疾病、食生活の見直しを学ぶ	
25	第5章　栄養学の実践口	栄養学の実践、自己健康管理について①　日本人の食事摂取基準を学ぶ	
26		栄養学の実践、自己健康管理について②　運動や基礎代謝を学ぶ	
27		食事バランスガイド	
28		食品分類法	
29		食品表示について学ぶ	
30		豆テスト、国家試験の過去問題	
31	単位認定試験		

単位認定方法

1、授業時数の9割以上出席と栄養学Ⅰの単位取得で単位認定試験の受験資格が与えらえる。

2、試験は単位試験で60点以上で合格とする。

成績評価方法

1、平常点（出席状況・課題・授業態度等）3割、30点＋試験の得点7割、70点の１００点方式で行う。

	知識・理解	思考・判断	関心・意欲	態度	技能・表現	その他	評価割合	成績評価基準
試験	◎	○	○	○			7	秀、S（4）：90点以上
小テスト	○	◎	○	○			1	優、A（3）：80点以上
宿題授業外レポート	○	○	◎	○			1	良、B（2）：70点以上
授業態度	○	○	○	◎			1	可、C（1）：60点以上
発表・作品								不可、D（0）：59点以下
演習								未修得、履修放棄、F
出席				○				（　）内はGPA点数

科目名	衛生法規	単位数	1	科目コード	
授業形態	講義	対象学生	製菓衛生師科	開設期	
受講条件	必須	開設時期		教員実務経験対象	あり
授業概要　（目的、目標とする資格・検定等）	法学に関する基礎的な知識を知り、製菓衛生師法および関係法令について学ぶ				
授業の一般目標	・食品衛生法およびその他の法律、製菓衛生師免許の概要についても理解する。				
受講条件					
事前学習について（テキスト・参考書等）					

授業の到達目標

☐ 知識・理解の観点
・食品衛生法およびその他の法律、製菓衛生師免許の概要についても理解する。

☐ 思考・判断の観点

☐ 関心・意欲の観点

☐ 態度の観点

☐ 技能・表現の観点

授業計画（授業単位）

回数日付	授業項目・内容等		授業の記録
1	第1章　法学大意 第1節　法学に関する基礎的事項	社会生活の秩序と規律、法と他の社会規範について	
2	①法の種類 ②衛生法規の意義 ③衛生法規の分類	法律の種類、衛生法規の分類について	
3	④現状の衛生法規の概要 第2章　衛生行政概説	衛生法規の概要、行政に関する基礎的な事項について	
4	第2節　わが国の衛生行政機構	衛生の概要と歴史	
5	①国の衛生行政機構 ②地方の衛生行政機構	衛生行政の種類や組織について、指定都市、中核市などの分類	
6	第3章　製菓衛生師法　　第1節　製菓衛生師法の沿革 第2節　製菓衛生師法の概要	製菓衛生師法概要と目的、製菓衛生師の定義について	
7	②製菓衛生師試験 ③製菓衛生師の免許および登録	製菓衛生師国家試験の概要、製菓衛生師免許の概要	
8	③製菓衛生師の免許および登録	製菓衛生師免許の申請手続、免許の取り消し	
9	製菓衛生師法　　製菓衛生師法施行令	製菓衛生師法、施行令の概要	
10	製菓衛生師法施行規則	養成施設の指定基準、製菓衛生師試験の実施について	
11	第4章　関係法令 第1節　食品安全基本法の概要	衛生行政に関係する法令の成り立ち 食品安全基本法について	
12	第1節　食品安全基本法の概要	食品安全基本法の基本方針、食品安全委員会	
13	第2節　食品衛生法の概要	食品衛生法の目的、用語の定義	
14	第2節　食品衛生法の概要	食品および添加物、健康被害情報の届出	
15	第2節　食品衛生法の概要	食品、器具、容器包装の規格・基準、表示基準	
16	第2節　食品衛生法の概要	食品衛生監視員による監視指導、公衆衛生上必要な措置の基準	
17	第2節　食品衛生法の概要	公衆衛生上必要な措置の基準、施設基準	
18	第2節　食品衛生法の概要	営業許可、営業届出	
19	第2節　食品衛生法の概要	営業者に対する行政処分、食品衛生推進員	
20	第2節　食品衛生法の概要	HACCPの考え方を取り入れた衛生管理計画作成の手引書	
21	第2節　食品衛生法の概要	HACCPの考え方を取り入れた衛生管理計画作成の手引書	
22	第2節　食品衛生法の概要	HACCPの考え方を取り入れた衛生管理計画作成の手引書	
23	第3節　その他の衛生関係法令（概要） ①食品表示法	食品表示法の目的、定義、食品表示基準	
24	①食品表示法	菓子類の名称の表示例	
25	②地域保健法	地域保健法の基本理念と保健所、保健センターの設置	
26	③感染症予防法	感染症予防法の概要と指定感染症	
27	④健康増進法	健康増進法の概要	
28	⑤食育基本法	食育の概念と食育基本法の基本理念	
29	これまでの授業の復習と国家試験対策	衛生法規の授業の復習と過去問、問題集による国家試験対策	
30	これまでの授業の復習と国家試験対策	衛生法規の授業の復習と過去問、問題集による国家試験対策	
31	単位認定試験		

単位認定方法

1、授業時数の9割以上出席で課題試験の受験資格が与えらえる。

2、試験は単位試験で60点以上で合格とする。

成績評価方法

1、平常点（出席状況・課題・授業態度等）3割、30点＋試験の得点7割、70点の100点方式で行う。

	知識・理解	思考・判断	関心・意欲	態度	技能・表現	その他	評価割合	成績評価基準
試験	◎	○	○				70	秀、S（4）：90点以上
小テスト								優、A（3）：80点以上
宿題授業外レポート								良、B（2）：70点以上
授業態度			○	◎			30	可、C（1）：60点以上
発表・作品								不可、D（0）：59点以下
演習								未修得、履修放棄、F
出席								（　）内はGPA点数

担当教員	実務経験紹介	

科目名	公衆衛生学Ⅰ	単位数	1	科目コード	
授業形態	講義	対象学生	製菓衛生師科	開設期	
受講条件	必須	開設時期		教員実務経験対象	あり
授業概要　（目的、目標とする資格・検定等）	公衆衛生学に関する基礎知識、環境衛生、疾病の予防、労働衛生について学ぶ				
授業の一般目標	・人口統計や環境問題などの公衆衛生の現状について理解する。				
受講条件					
事前学習について（テキスト・参考書等）					

授業の到達目標

□ 知識・理解の観点
・人口統計や環境問題などの公衆衛生の現状について理解する。

□ 思考・判断の観点

□ 関心・意欲の観点

□ 態度の観点

□ 技能・表現の観点

授業計画（授業単位）

回数日付	授業項目・内容等		授業の記録
1	第1章　公衆衛生学の概要 第1節　公衆衛生の意義　1公衆衛生の定義	公衆衛生の定義と世界における公衆衛生の歴史	
2	2公衆衛生の歴史	日本における公衆衛生の歴史	
3	第2節　公衆衛生の現状 1公衆衛生行政	公衆衛生行政の概要と公衆衛生行政制度	
4	3保健所・保健センターの機能	地域保健法に基づく保健所、保健センターの設置、業務	
5	第3節　衛生統計 1人口統計	人口静態統計・人口動態統計と健康指標	
6	1人口統計	人口動態の状況	
7	1人口統計	生命表、平均余命、平均寿命の概要と現状	
8	2疾病統計	疾病統計に利用される主な調査と健康指標	
9	2疾病統計	感染症・食中毒による疾病統計の推移	
10	2疾病統計	生活習慣病等のその他の疾患による疾病統計の推移	
11	第2章　環境衛生 第1節環境衛生の定義　1空気	環境と生活衛生の概要、空気に関する環境衛生	
12	2光　　3水	赤外線、紫外線の概要と環境衛生、生命維持に必要な水の量について	
13	第2節　環境と健康 1水道	飲料水の水質管理、受水槽の衛生管理	
14	2下水道	生活排水について	
15	3清掃および廃棄物処理	廃棄物の概要と現状	
16	3清掃および廃棄物処理	一般廃棄物と産業廃棄物	
17	4ねずみ族・衛生害虫などの駆除	ねずみ族・衛生害虫の基礎知識	
18	4ねずみ族・衛生害虫などの駆除	衛生害虫による感染症、ねずみ族・衛生害虫の駆除方法	
19	5その他の生活衛生	衣類、住居や作業場の衛生	
20	5その他の生活衛生	住居や作業場の衛生、建物や事務所の衛生管理	
21	6菓子製造施設の環境衛生	食品衛生法に基づいた衛生管理	
22	第3節　公害	公害の概要と現状	
23	1大気汚染	大気汚染による公害の歴史と現在の大気汚染問題	
24	1大気汚染	大気汚染による公害の歴史と現在の大気汚染問題	
25	2水質汚濁	水質汚濁による公害の歴史	
26	2水質汚濁	水質汚濁による健康への影響	
27	3騒音	騒音の概要と健康への影響	
28	4その他の公害	ダイオキシン類、内分泌かく乱物質	
29	4その他の公害	有機フッ素化合物などの化学物質による健康への影響	
30	1～30回のまとめ、国家試験対策	これまでの授業の復習と国家試験対策	
31	単位認定試験		

単位認定方法

1、授業時数の9割以上出席で試験の受験資格が与えらえる。

2、試験は単位試験で60点以上で合格とする。

成績評価方法

1、平常点（出席状況・課題・授業態度等）3割、30点＋試験の得点7割、70点の100点方式で行う。

	知識・理解	思考・判断	関心・意欲	態度	技能・表現	その他	評価割合	成績評価基準
試験	◎	○	○				70	秀、S（4）：90点以上
小テスト	◎	○	○				10	優、A（3）：80点以上
宿題授業外レポート	○	○	◎				10	良、B（2）：70点以上
授業態度			○	◎			10	可、C（1）：60点以上
発表・作品								不可、D（0）：59点以下
演習								未修得、履修放棄、F
出席								（　）内はGPA点数

担当教員	実務経験紹介	

科目名	公衆衛生学Ⅱ	単位数	1	科目コード	
授業形態	講義	対象学生	製菓衛生師科	開設期	
受講条件	必須	開設時期		教員実務経験対象	あり
授業概要　（目的、目標とする資格・検定等）	公衆衛生学に関する基礎知識、環境衛生、疾病の予防、労働衛生について学ぶ				
授業の一般目標	・疾病の予防、労働環境に関する知識を習得する。 ・製菓衛生師国家試験の合格を目指す。				
受講条件					
事前学習について（テキスト・参考書等）					

授業の到達目標

☐ 知識・理解の観点
・疾病の予防、労働環境に関する知識を習得する。
・製菓衛生師国家試験の合格を目指す。

☐ 思考・判断の観点

☐ 関心・意欲の観点

☐ 態度の観点

☐ 技能・表現の観点

授業計画（授業単位）

回数日付	授業項目・内容等		授業の記録
1	第3章　疾病の予防 第1節　感染症の予防　1感染症と病原体	現代の疾病予防の中心、感染症と病原体の種類	
2	2感染症の起こる三条件と予防対策の原則	感染源、感染経路、宿主について	
3	2感染症の起こる三条件と予防対策の原則	感染経路と感染症	
4	3感染症の予防対策	感染症予防の原則	
5	3感染症の予防対策	消毒・滅菌法の分類、物理的消毒方法	
6	3感染症の予防対策	化学的消毒方法、消毒薬の選択	
7	3感染症の予防対策	経口感染症の予防対策	
8	4わが国の感染症対策	感染症の予防、医療に関する法律	
9	4わが国の感染症対策	検疫法と予防接種法	
10	4わが国の感染症対策	感染症の種類、定期の予防接種の種類と概要	
11	第2節　生活習慣病の予防 1生活習慣病の予防	生活習慣病の原因、メタボリックシンドローム	
12	2循環器病	高血圧症の原因と症状	
13	2循環器病	動脈硬化症、脳血管疾患、心臓病の原因と症状	
14	2循環器病	循環器病の予防と対策	
15	3がん	がんの疾病統計の現状、危険因子	
16	4その他の生活習慣病	糖尿病の診断基準、原因と予防	
17	4その他の生活習慣病	糖尿病の予防、肝疾患の原因と予防	
18	5生活習慣病予防と菓子成分	食生活指針、食事バランスガイドについて	
19	第4章　産業保健	産業保健の概要と目的	
20	第1節　労働と健康 1作業環境と健康 2作業方法と健康	作業環境、作業方法と健康の関係	
21	3職業性疾病	職業性疾病の原因と健康障害	
22	4作業関連疾病　　5労働災害	産業関連疾病、労働災害の概要	
23	第2節　産業保健活動 1　わが国における産業保健対策の体制	産業保健対策の基盤	
24	2安全衛生管理体制	安全衛生管理体制とは何か	
25	2安全衛生管理体制	健康診断の概要	
26	2安全衛生管理体制	労働衛生教育と労働安全衛生マネジメントシステム	
27	3健康保持増進対策とメンタルヘルス対策	心とからだの健康、職場におけるメンタルヘルス対策	
28	3健康保持増進対策とメンタルヘルス対策 4菓子製造施設における労働安全衛生	過重労働による健康障害の防止	
29	まとめと国家試験対策	これまでの授業の復習と国家試験対策	
30	まとめと国家試験対策	これまでの授業の復習と国家試験対策	
31	単位認定試験		

単位認定方法

1、授業時数の9割以上出席と公衆衛生学Ⅰの単位取得で単位試験の受験資格が与えらえる。

2、試験は単位試験で60点以上で合格とする。

成績評価方法

1、平常点（出席状況・課題・授業態度等）3割、30点＋試験の得点7割、70点の100点方式で行う。

	知識・理解	思考・判断	関心・意欲	態度	技能・表現	その他	評価割合	成績評価基準
試験	◎	○	○				70	秀、S（4）：90点以上
小テスト	◎	○	○				10	優、A（3）：80点以上
宿題授業外レポート	○	○	◎				10	良、B（2）：70点以上
授業態度			○	◎			10	可、C（1）：60点以上
発表・作品								不可、D（0）：59点以下
演習								未修得、履修放棄、F
出席								（　）内はGPA点数

科目名	校外実習	単位数	2	科目コード	
授業形態	実習　演習	対象学生	製菓衛生師科	開設期	
受講条件	必須	開設時期		教員実務経験対象	あり
授業概要（目的、目標とする資格・検定等）	本授業は調理師業務の実際を実地に経験させ、職業意識及び態度を学び専門的知識及び技能を習得させる。				
授業の一般目標	・調理師としてより高度な専門的知識、調理技術を学びフードサービスの運営管理など実績的な知識を習得することができる。				
受講条件					
事前学習について（テキスト・参考書等）	・実習先との打ち合わせ方法の確認				

授業の到達目標

☐ 知識・理解の観点

☐ 思考・判断の観点

☐ 関心・意欲の観点

☐ 態度の観点

☐ 技能・表現の観点

授業計画（授業単位）

回数日付	授業項目・内容等	授業の記録
90時間	校外での調理実習	

単位認定方法

1、規定時間の出席確認

成績評価方法

1、校外実習先の指導者が7項目について5段階評価を行う

	知識・理解	思考・判断	関心・意欲	態度	技能・表現	その他	評価割合	成績評価基準
実技試験								秀、S（4）：90点以上
小テスト								優、A（3）：80点以上
宿題授業外レポート								良、B（2）：70点以上
授業態度				◎			10	可、C（1）：60点以上
発表・作品								不可、D（0）：59点以下
演習								未修得、履修放棄、F
出席								（　）内はGPA点数

科目名	社会	単位数	1	科目コード	
授業形態	講義	対象学生	製菓衛生師科	開設期	
受講条件	必須	開設時期		教員実務経験対象	あり
授業概要　（目的、目標とする資格・検定等）	菓子と食生活について理解し、菓子店経営について学ぶ				
授業の一般目標	菓子と食生活、経営論について理解する。				
受講条件					
事前学習について（テキスト・参考書等）					

授業の到達目標

☐ 知識・理解の観点

☐ 思考・判断の観点

☐ 関心・意欲の観点

☐ 態度の観点

☐ 技能・表現の観点

授業計画（授業単位）

回数日付	授業項目・内容等		授業の記録
1	第1章　菓子と食生活 第1節　菓子と食生活	菓子の定義と食生活における菓子の意義	
2	第2節　菓子の歴史①	縄文時代～鎌倉時代までの時代の変化と菓子の歴史のつながり、各時代に登場する菓子について	
3	第2節　菓子の歴史②	江戸時代～明治時代までの時代の変化と菓子の歴史のつながり、各時代に登場する菓子について	
4	第2節　菓子の歴史③	昭和～現代までの時代の変化と菓子の歴史のつながり、各時代に登場する菓子について	
5	第3節　パンの歴史 ①パンの歴史	パンの発祥と各地域でのパンの始まり	
6	②日本のパンの歴史	日本のパンの発祥と歴史	
7	第4節　菓子製造の要件	菓子製造において美的、味覚的、衛生面、栄養に関する要件	
8	第5節　菓子の生産と消費 ①和・洋菓子の生産状況	和・洋菓子製造の事業所数、統計	
9	②和・洋菓子の消費状況	和・洋菓子の消費状況、食料費支出の動き	
10	第6節　菓子の包装 ①包装の定義と目的　②包装素材	包装の目的と包装素材の種類、特徴について	
11	③品質保持剤の封入 ④過大過剰包装と環境	品質保持剤を封入する目的、包装材の環境への影響	
12	⑤容器包装リサイクル法 ⑥容器包装の識別表示	容器包装のリサイクルについて 容器包装の分別のための表示について	
13	第2章　菓子経営論 第1節　経営者の職務	経営者の役割について	
14	①経営理念の構築と実践	経営理念の必要性、生きた経営理念とする条件	
15	②企業の継続と発展を図るための果たすべき役割	利益の確保と組織づくり	
16	第2節　立地条件および市場調査 ①菓子店に適した立地　②住民の特性把握	菓子店に適した立地、商圏範囲	
17	③競合店の調査	競合店の調査方法、周辺の菓子店の調査	
18	第3節　販売促進のあり方 ①和菓子・洋菓子の特性を考えた販売促進	菓子の特性を生かした販売促進の工夫について	
19	②専門店にふさわしい販売促進 ③菓子店の販売促進はどのように行われるべきか	自店の商品を販売促進する方法について、その他販売促進の留意点	
20	第4節　店舗のつくり方	和菓子店、洋菓子店の店舗づくりの留意点	
21	第4節　店舗のつくり方	和菓子店、洋菓子店の計画図、開業の手引きについて	
22	第5節　労働生産性 ①生産性の意味　②労働生産性を高めるために	労働生産性の意味と、売上総利益率の考え方	
23	③材料費比率を決定する要項 ④人件費の適正値を知る労働分配率	材料費比率、労働分配率の考え方と計算方法について	
24	⑤材料費と人件費の有効活用 ⑥5S活動による効率化の推進	材料費と人件費、5S活動について	
25	第6節　必要売上高の求め方	損益分岐点、必要売上高の考え方、計算方法	
26	第7節　原価管理の方法 第8節　労務管理	原価管理の方法について 人材育成の大切さについて	
27	②接客サービスと店員教育	接客サービス、クレーム対応の在り方と店員教育のポイント	
28	③労働時間等	労働基準法に記載されている労働時間等の規定について	
29	③労働時間等	労働基準法に記載されている労働時間等の規定について	
30	これまでの復習と社会学のまとめ	これまでの授業の復習、試験対策等	
31	単位認定試験		

単位認定方法

1、授業時数の9割以上出席で課題試験の受験資格が与えらえる。

2、試験は単位試験で60点以上で合格とする。

成績評価方法

1、平常点（出席状況・課題・授業態度等）3割、30点＋試験の得点7割、70点の１００点方式で行う。

	知識・理解	思考・判断	関心・意欲	態度	技能・表現	その他	評価割合	成績評価基準
試験	◎	○	○				70	秀、S（4）：90点以上
小テスト								優、A（3）：80点以上
宿題授業外レポート								良、B（2）：70点以上
授業態度			○	◎			30	可、C（1）：60点以上
発表・作品								不可、D（0）：59点以下
演習								未修得、履修放棄、F
出席								（　）内はGPA点数

科目名	食品衛生学Ⅰ	単位数	1	科目コード	
授業形態	講義	対象学生	製菓衛生師科	開設期	
受講条件	必須	開設時期		教員実務経験対象	あり
授業概要　（目的、目標とする資格・検定等）	食品衛生学に関する基礎知識、食中毒、食品添加物、食品中の有害物質について学び、衛生管理について実践できる製菓衛生師の育成を目指す。				
授業の一般目標	細菌性食中毒、ノロウイルス、寄生虫、化学物質による食中毒について予防の観点から基本的な知識を理解する。				
受講条件					
事前学習について（テキスト・参考書等）	製菓衛生士全書　上巻　食品衛生学　事前にテキストを読んでおくこと				

授業の到達目標

☐ 知識・理解の観点
細菌性食中毒、ノロウイルス、寄生虫、化学物質による食中毒について予防の観点から基本的な知識を理解する。

☐ 思考・判断の観点

☐ 関心・意欲の観点

☐ 態度の観点

☐ 技能・表現の観点

授業計画（授業単位）

回数日付	授業項目・内容等		授業の記録
1	第1章　食品衛生学の概要	授業の進め方、評価の仕方、国試について	
2		食品衛生学とは、食品衛生で学ぶこと	
3	第1節　食品衛生の域と現状	食を脅かす要因	
4		微生物の分類と大きさ	
5	第2章　食中毒	食中毒の分類・年次推移	
6	第1節　食中毒の発生状況	季節変動、統計から分かる事	
7		細菌が発育・繁殖するための条件	
8	第2節　食中毒の病因物質と予防対策 1　細菌による食中毒	細菌性食中毒の3つのパターン	
9		サルモネラ	
10		腸炎ビブリオ	
11		下痢原性大腸菌の種類と症状	
12		腸管出血性大腸菌	
13		カンピロバクター	
14		黄色ブドウ球菌・ボツリヌス菌	
15		ウェルシュ菌・セレウス菌	
16		エルシニア・リステリア	
17		ノロウイルス	
18		ノロウイルスの予防	
19	まとめ	細菌性食中毒	
20		ウイルス性食中毒	
21	国家試験対策	過去問からの小テスト	
22		過去問からの小テスト	
23	食品衛生学に関する実習①	手洗いの実習・レポート作成	
24		手洗いの実習・レポート作成	
25	2　寄生虫による食中毒	魚介類	
26		肉類	
27		野菜・飲料水	
28	3　化学物質による食中毒	アレルギー様食中毒	
29		アクリルアミド・過酸化脂質	
30		トランス脂肪酸・重金属　他	
31	単位認定試験		

単位認定方法

1、授業時数の9割以上出席で課題試験の受験資格が与えらえる。

2、試験は単位試験で60点以上で合格とする。

成績評価方法

1、平常点（出席状況・課題・授業態度等）4割、40点＋試験の得点6割、60点の１００点方式で行う。

	知識・理解	思考・判断	関心・意欲	態度	技能・表現	その他	評価割合	成績評価基準
試験	◎	○	○				60	秀、S（4）：90点以上
小テスト	◎	○	○				10	優、A（3）：80点以上
宿題授業外レポート	○	○	◎				10	良、B（2）：70点以上
授業態度			○	◎			10	可、C（1）：60点以上
発表・作品								不可、D（0）：59点以下
演習								未修得、履修放棄、F
出席			◎	○			10	（　）内はGPA点数

担当教員	実務経験紹介	

科目名	食品衛生学Ⅱ	単位数	1	科目コード	
授業形態	講義	対象学生	製菓衛生師科	開設期	
受講条件	必須	開設時期		教員実務経験対象	あり
授業概要　（目的、目標とする資格・検定等）	食品衛生学に関する基礎知識、食中毒、食品添加物、食品中の有害物質について学び、衛生管理について実践できる製菓衛生師の育成を目指す。				
授業の一般目標	自然毒による食中毒について理解する。 食品添加物についてその種類や安全性について理解する。				
受講条件					
事前学習について（テキスト・参考書等）	製菓衛生士全書　上巻　食品衛生学　事前にテキストを読んでおくこと				

授業の到達目標

☐ 知識・理解の観点
・自然毒による食中毒について理解する。

☐ 思考・判断の観点
・食品添加物についてその種類や安全性について理解する。

☐ 関心・意欲の観点

☐ 態度の観点

☐ 技能・表現の観点

授業計画（授業単位）

回数日付	授業項目・内容等		授業の記録
1	試験内容の復習	試験の解答・解説	
2	4　自然毒による食中毒	動物性自然毒	
3		動物性自然毒	
4		植物性自然毒	
5		植物性自然毒	
6		寄生菌類	
7	5　食中毒の予防	微生物・有害物質による食中毒予防	
8		微生物・有害物質による食中毒予防	
9	国家試験対策	寄生虫・科学毒・自然毒・カビ毒の小テスト	
10		寄生虫・科学毒・自然毒・カビ毒の小テスト	
11	第3節　菓子と食中毒	和菓子洋菓子による食中毒の事例、レポート作成	
12		和菓子洋菓子による食中毒の事例、レポート作成	
13	第3章　食品添加物 第1節　食品添加物の種類と使用方法	定義・使用目的・成分規格	
14	1　食品添加物の定義・使用基準	使用基準・1日摂取許容量	
15		毒性試験・表示の仕方	
16	2　食品添加物の種類	保存料　防カビ剤	
17		殺菌料　漂白剤	
18		着色料　発色剤	
19		甘味料　調味料　酸味料	
20		着香料　栄養強化剤　乳化剤　結着剤	
21		既存添加物・天然香料・一般飲食物添加物	
22	3　食品添加物の安全性の再検討	安全性の再確認・添加物のまとめ	
23	国家試験対策	食品添加物の小テスト	
24		食品添加物の小テスト	
25	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と生物濃縮	生物濃縮と食物連鎖　マイクロプラスチック	
26		放射性物質　PCB　ダイオキシン　内分泌かく乱物質	
27	第2節　農薬、動物用医薬品の残留	残留農薬　残留動物用医薬品　残留飼料添加物	
28	第5節　食中毒の異物	動物性・植物性・鉱物異物	
29		飲食店で注意すべき「異物」とは　再発防止対策	
30	復習、まとめ	これまでの授業の復習とまとめ	
31	単位認定試験		

単位認定方法

1、授業時数の9割以上出席と食品衛生学Ⅰの単位取得で単位認定試験の受験資格が与えらえる。

2、試験は単位試験で60点以上で合格とする。

成績評価方法

1、平常点（出席状況・課題・授業態度等）4割、40点＋試験の得点6割、60点の100点方式で行う。

	知識・理解	思考・判断	関心・意欲	態度	技能・表現	その他	評価割合	成績評価基準
試験	◎	○	○				60	秀、S（4）：90点以上
小テスト	◎	○	○				10	優、A（3）：80点以上
宿題授業外レポート	○	○	◎				10	良、B（2）：70点以上
授業態度			○	◎			10	可、C（1）：60点以上
発表・作品								不可、D（0）：59点以下
演習								未修得、履修放棄、F
出席			◎	○			10	（　）内はGPA点数

科目名	食品衛生学Ⅲ	単位数	2	科目コード	
授業形態	講義　実験	対象学生	製菓衛生師科	開設期	
受講条件	必須	開設時期		教員実務経験対象	あり
授業概要　（目的、目標とする資格・検定等）	食品衛生学に関する基礎知識、食中毒、食品添加物、食品中の有害物質について学び、衛生管理について実践できる製菓衛生師の育成を目指す。				
授業の一般目標	・洗剤や消毒の種類と特徴について理解する。 ・HACCPの内容について理解し、大量調理や菓子製造に関わる食品衛生の知識について理解する。 ・製菓衛生師国家試験に出題される食品衛生学分野の内容について理解し、国家試験の合格を目指す。 ・実験を通して実践的な食品衛生学の知識を身に着ける。				
受講条件					
事前学習について（テキスト・参考書等）					

授業の到達目標

☐ 知識・理解の観点
・自然毒による食中毒について理解する。

☐ 思考・判断の観点
・食品添加物についてその種類や安全性について理解する。

☐ 関心・意欲の観点

☐ 態度の観点

☐ 技能・表現の観点

授業計画（授業単位）

回数日付	授業項目・内容等		授業の記録
1	試験内容の復習	試験の解答・解説	
2	衛生管理	食品の取り扱いの三原則	
3	食品取り扱い者の衛生	健康診断と検便	
4		身体・被服等の清家　私物保管	
5	洗浄と消毒	洗浄　洗剤　中性洗剤	
6		洗浄の方法	
7		物理的消毒	
8		光線による方法	
9		化学的方法	
10		塩素による方法	
11		アルコールによる方法　逆性石けん	
12		両性イオン　オゾン水	
13	まとめ	ここまでの授業のまとめ	
14	国家試験対策	有害物質・異物・消毒の小テスト	
15		有害物質・異物・消毒の小テスト	
16	施設、設備の要件と管理	施設の構造・配置　食品の取り扱い設備	
17		調理場外の環境衛生　食品の取り扱い	
18		給水および汚物の処理	
19		菓子製造業の施設基準	
20	法で決められた営業者の責務	営業者の責務	
21		一般衛生管理	
22		一般衛生プログラム	
23	第4節　HACCPによる衛生管理	HACCPとは	
24		HACCPと従来との違い	
25		導入のメリット　対象となる事業者	
26		HACCP導入のための7原則12手順	
27		菓子・パン製造における衛生管理	
28	国家試験対策	HACCPの小テスト	
29		HACCPの小テスト	
30	復習、まとめ	これまでの授業の復習とまとめ	

31	食品の保存と表示	危険因子、変敗・腐敗・酸敗、保存の目的	
32		低温保存法他　表示事項　添加物「不使用」規制	
33		アレルギー対策と表示　遺伝子組み換え表示	
33-36	総まとめ	食品衛生学　国家試験対策	
37-40		食中毒　国家試験対策	
41-43		食品添加物　国家試験対策	
44-47		食品中における有害物質、衛生管理、国家試験対策	
48	食品衛生学に関する実験②	ホウ酸団子づくり　レポート作成	
49		ホウ酸団子づくり　レポート作成	
50	食品衛生学に関する実験③	卵の鮮度調べ　レポート作成	
51		卵の鮮度調べ　レポート作成	
52	食品衛生学に関する実験④	食品のpH測定　洗剤液の残存検査　レポート作成	
53		食品のpH測定　洗剤液の残存検査　レポート作成	
54	食品衛生学に関する実験⑤	手洗い実習　レポート作成	
55		手洗い実習　レポート作成	
56	1年間の総まとめ	原材料に存在する可能性のある危険因子	
57		衛生動物の食品衛生上の被害と駆除	
58		小規模事業者向け「HACCP」って何？　スライド使用	
59		作業時の衛生上の注意事項をスライドで確認	
60			
	単位認定試験		

単位認定方法

1、授業時数の9割以上出席と食品衛生学Ⅱの単位取得で単位認定試験の受験資格が与えらえる。

2、試験は単位試験で60点以上で合格とする。

成績評価方法

1、平常点（出席状況・課題・授業態度等）4割、40点＋試験の得点6割、60点の１００点方式で行う。

	知識・理解	思考・判断	関心・意欲	態度	技能・表現	その他	評価割合	成績評価基準
試験	◎	○	○				60	秀、S（4）：90点以上
小テスト	◎	○	○				10	優、A（3）：80点以上
宿題授業外レポート	○	○	◎				10	良、B（2）：70点以上
授業態度			○	◎			10	可、C（1）：60点以上
発表・作品								不可、D（0）：59点以下
演習								未修得、履修放棄、F
出席			◎	○			10	（　）内はGPA点数

科目名	食品学Ⅰ	単位数	1	科目コード	
授業形態	講義	対象学生	製菓衛生師科	開設期	
受講条件	必須	開設時期		教員実務経験対象	あり
授業概要　（目的、目標とする資格・検定等）	食品の種類や成分の科学的性質、栄養、嗜好性、衛生などを学ぶことで、健康の維持、増進など人々の豊かな食生活に貢献することの出来る製菓衛生士の育成を目的とする				
授業の一般目標	食品に含まれる栄養成分や機能性について知識を深めること				
受講条件					
事前学習について（テキスト・参考書等）	製菓衛生士全書　上巻　食品学　事前にテキストを読んでおくこと				

授業の到達目標

☐ 知識・理解の観点

☐ 思考・判断の観点

☐ 関心・意欲の観点

☐ 態度の観点

☐ 技能・表現の観点

授業計画（授業単位）

回数日付	授業項目・内容等		授業の記録
1	第1章　食品学の概要 第1節　製菓と食品学	食品の機能	
2	第2節　食品中の成分　1　水	(1)自由水と結合水	
3		(2)水分含量と水分活性	
4		(3)水素イオン濃度(pH)	
5	2　食品中の五大栄養素(食品の一次機能)	(1)たんぱく質	
6		(1)たんぱく質　(2)炭水化物	
7		(2)炭水化物　(3)脂質	
8		(4)ビタミン　(5)ミネラル(無機質)	
9	3　食品の二次機能	(1)色素　(2)香気成分	
10	呈味成分	①甘味成分　②酸味成分　③苦味成分　④うま味成分　⑤その他の成分	
11	小テスト　第2章 食品の種類と特性第1節　植物性食品　1、穀類	1～10回の小テスト　(1)米　①米の分類	
12	小テストの解説	小テストの解説　(1)米　②米の構造	
13	第2章　食品の種類と特性 第1節　植物性食品　1、穀類　(1)米	③米の品種　④米の成分	
14		⑤米の貯蔵による栄養価の変化　⑥米の製品	
15	麦類	①小麦	
16		②大麦　③えん麦	
17		(3)トウモロコシ　(4)ソバ　(5)雑穀	
18	2　イモ類およびでんぷん類	(1)サツマイモ(甘藷)　(2)ジャガイモ(馬鈴薯)	
19		(3)サトイモ　(4)ヤマノイモ	
20		(5)コンニャクイモ　(6)キャッサバ	
21	小テスト　3　砂糖および甘味料	11回～20回の小テスト　砂糖および甘味料	
22	小テストの解説　3　砂糖および甘味料	小テストの解説　砂糖および甘味料	
23	4　豆類	(1)大豆	
24		(1)大豆　(2)その他の豆類	
25	5　種実類	(1)栗　(2)くるみ　(3)ごま　(4)ぎんなん　(5)落花生	
26	6　野菜類	(1)緑黄色野菜	
27		(2)その他の野菜(淡色野菜)	
28	7　果実類	果実類	
29	小テスト	21回～28回の小テスト	
30	小テストの確認　単位試験に向けての復習	小テストの確認　単位試験に向けての復習	
31	単位試験		

単位認定方法

1、授業時数の9割以上出席で課題試験の受験資格が与えらえる。

2、試験は単位試験で60点以上で合格とする。

成績評価方法

1、平常点(出席状況・課題・授業態度等)3割、30点＋試験の得点7割、70点の100点方式で行う。

	知識・理解	思考・判断	関心・意欲	態度	技能・表現	その他	評価割合	成績評価基準
試験	◎	○	○					秀、S(4)：90点以上
小テスト	◎	○	○					優、A(3)：80点以上
宿題授業外レポート	○	○	◎	○				良、B(2)：70点以上
授業態度			○	◎				可、C(1)：60点以上
発表・作品								不可、D(0)：59点以下
演習								未修得、履修放棄、F
出席								(　)内はGPA点数

担当教員	実務経験紹介	

科目名	食品学Ⅱ	単位数	1	科目コード	
授業形態	講義	対象学生	製菓衛生師科	開設期	
受講条件	必須	開設時期		教員実務経験対象	あり
授業概要　（目的、目標とする資格・検定等）	食品の種類や成分の科学的性質、栄養、嗜好性、衛生などを学ぶことで、健康の維持、増進など人々の豊かな食生活に貢献することの出来る製菓衛生士の育成を目的とする				
授業の一般目標	食品に含まれる栄養成分や機能性、変質、食品の表示制度や食品の生産と消費などの日本の動向について知識を深めること				
受講条件					
事前学習について（テキスト・参考書等）	製菓衛生士全書　上巻　食品学　事前にテキストを読んでおくこと				

授業の到達目標

☐ 知識・理解の観点

☐ 思考・判断の観点

☐ 関心・意欲の観点

☐ 態度の観点

☐ 技能・表現の観点

授業計画（授業単位）

回数日付	授業項目・内容等		授業の記録
1	8　キノコ類　9藻類	キノコ類　藻類　(1)あまのり　(2)テングサ	
2	第2節　動物性食品　1　魚介類	(1)魚類	
3		(1)魚類	
4		(2)軟体動物　(3)甲殻類　(4)棘皮動物　(5)その他　(6)魚肉塩蔵品乾燥品加工品	
5	2　肉類	(1)牛肉　(2)豚肉	
6		(3)鶏肉　(4)羊肉　(5)加工品	
7	3　卵類	(1)卵黄	
8		(1)卵黄	
9		(2)卵白	
10	小テスト 4　乳類およびその加工品	1～9回の小テスト　(1)牛乳	
11	小テストの確認	小テストの確認　(1)牛乳　(2)乳製品（バター）	
12	4　乳類およびその加工品	(2)乳製品（チーズ、ヨーグルト、その他の乳製品）	
13	5　その他の加工食品	(1)油脂類	
14		(1)油脂類　(2)菓子類	
15		(3)嗜好飲料類　(4)調味料および香辛料　(5)調理済み流通食品類	
16	第3節　機能性食品（食品の三次機能） 1　特別用途食品　2　保健機能食品	特別用途食品　(1)特定保健用食品	
17	2　保健機能食品	(2)栄養機能食品　(3)機能性表示食品	
18	第3章　食品の変質とその防止　第1節　食品の変質　1　食品の変質	(1)自己消化　(2)腐敗・変敗　(3)酸化	
19	2　食品の褐変	(1)酵素による褐変　(2)非酵素的褐変	
20	小テスト　第2節　食品の保存方法 1　食品保存の目的　2　食品貯蔵の方法	11～19回の小テスト　(1)物理的保存方法	
21	小テストの確認 第2節　食品の保存方法	小テストの確認　(1)物理的保存方法	
22		(2)化学的保存方法	
23	第4章　食品表示 第1節　食品表示制度	1　食品表示基準　(1)期限表示　(2)栄養成分表示	
24		(3)アレルギー表示　(4)遺伝子組換え食品の表示　(5)機能性表示食品の表示	
25	2　その他の表示	(1)有機農産物とその表示　(2)外食の栄養成分表示制度	
26	第5章　食品の生産と消費 第1節　食品の消費構造の変化	食品の消費構造の変化	
27	第2節　食品の生産と輸入 1　国内生産と輸入 2　主な食品の動向	国内生産と輸入について　(1)米　(2)野菜類　(3)肉類　(4)イモ類	
28	3　食料自給率	(1)わが国の総合食料自給率　(2)わが国の品目別食料自給率　(3)食料自給率　(4)食料自給率・自給力の向上	
29	小テスト	20回～28回の小テスト	
30	小テストの確認 単位試験に向けての復習	小テストの確認　単位試験に向けての復習	
31	単位認定試験		

単位認定方法

1、授業時数の9割以上出席と食品学Ⅰの単位取得で単位認定試験の受験資格が与えらえる。

2、試験は単位試験で60点以上で合格とする。

成績評価方法

1、平常点（出席状況・課題・授業態度等）3割、30点＋試験の得点7割、70点の100点方式で行う。

	知識・理解	思考・判断	関心・意欲	態度	技能・表現	その他	評価割合	成績評価基準
試験	◎	○	○					秀、S(4)：90点以上
小テスト	◎	○	○					優、A(3)：80点以上
宿題授業外レポート	○	○	◎	○				良、B(2)：70点以上
授業態度			○	◎				可、C(1)：60点以上
発表・作品								不可、D(0)：59点以下
演習								未修得、履修放棄、F
出席								(　)内はGPA点数

科目名	製パン基礎	単位数	2	科目コード	
授業形態	講義	対象学生	製菓衛生師科	開設期	
受講条件	必須	開設時期		教員実務経験対象	あり
授業概要　（目的、目標とする資格・検定等）	本授業では、ストレート法を基礎とし、ノータイム法、ディレクト法、レーズン種法、オーバーナイト法など多様な製パン法を体系的に学ぶ。基本技術の習得から応用製品の製作までを段階的に行い、商品価値の高いパン製造技術を身につける。				
授業の一般目標	・各製パン法の特性と工程を理解できる。 ・生地の状態判断と発酵管理ができる。 ・成形技術・焼成技術を正確に習得する。 ・菓子パン・調理パン・ハード系・発酵菓子まで幅広く製作できる。 ・衛生管理・作業効率・チームワークを実践できる。				
受講条件					
事前学習について（テキスト・参考書等）					

授業の到達目標

☐ 知識・理解の観点

☐ 思考・判断の観点

☐ 関心・意欲の観点

☐ 態度の観点

☐ 技能・表現の観点

授業計画（授業単位）

回数日付	授業項目・内容等		授業の記録
1-4	基礎：ストレート法・ロールパン	製パンについての基本的な入口を学び、道具や衛生面について学び今後に必要な知識を付ける。	
5-8	基礎：ストレート法・ロールパン	手捏ねをし、グルテンの生成について学ぶ。	
9-12	基礎：ストレート法・ロールパン	バリエーションをしながら基本を抑え、要点を学び、練習していく。	
13-16	基礎：ストレート法・ロールパン	バリエーションをしながら基本を抑え、要点を学び、練習していく。	
17-20	各種製パン法の基礎	製造応用を学び、食パン型の使い方について学ぶ。	
21-24	菓子パン・調理パン	製造応用を学び、食パン型の使い方について学ぶ。	
25-28	ノータイム法	丸め作業と茹で理論について学び、工程作業の違いを学ぶ。	
29-32	小テスト	小テスト	
33-36	ヨーロッパ系パン	生地の編み方の応用を学ぶ。	
37-40	菓子パン	菓子パンの基本を学び、包餡のレベルを高める。	
41-44	ディレクト法	成型の難しさや生地の取り扱いについて学ぶ	
45-48	ディレクト法	成型の難しさや生地の取り扱いについて学ぶ	
49-52	折り込み生地（オーバーナイト法）	シーターという機械の手入れのやり方と使い方、注意点を学びながら、生地の成形まで行う。	
53-56	折り込み生地（オーバーナイト法）	シーターという機械の手入れのやり方と使い方、注意点を学びながら、生地の成形まで行う。	
57-60	伝統菓子	伝統や歴史を学ぶ	

61	単位認定試験		

単位認定方法

1、授業時数の9割以上出席で課題試験の受験資格が与えらえる。

2、実技試験は単位試験で60点以上で合格とする。

成績評価方法

1、平常点（出席状況・課題・実習態度等）4割、40点＋実技試験の得点6割、60点の１００点方式で行う。

	知識・理解	思考・判断	関心・意欲	態度	技能・表現	その他	評価割合	成績評価基準
定期試験							6	秀、S（4）：90点以上
小テスト								優、A（3）：80点以上
宿題授業外レポート								良、B（2）：70点以上
授業態度							2	可、C（1）：60点以上
発表・作品								不可、D（0）：59点以下
演習								未修得、履修放棄、F
出席							2	（　）内はGPA点数

科目名	製菓・製パン実践	単位数	2	科目コード	
授業形態	講義	対象学生	製菓衛生師科	開設期	
受講条件	必須	開設時期		教員実務経験対象	あり
授業概要　（目的、目標とする資格・検定等）	製菓・製パン・和菓子の基礎技術を応用し、スイーツカフェを想定した商品企画・製造・販売実践までを行い、商品化能力と実践力を養う。				
授業の一般目標	・高度な製菓技術の習得 ・カフェメニューとして提供可能な商品企画力を身につける。 ・製菓工程における時間配分や温度管理を正確に行える。 ・販売用に向けた完成度の高い作品を作れる。 ・作品のコンセプトや特徴を説明できる。				
受講条件					
事前学習について（テキスト・参考書等）					

授業の到達目標

☐ 知識・理解の観点
・高度な製菓技術の習得

☐ 思考・判断の観点

☐ 関心・意欲の観点

☐ 態度の観点

☐ 技能・表現の観点

授業計画（授業単位）

回数日付	授業項目・内容等		授業の記録
1-3	商品視点の理解	オリエンテーション／販売商品とは	
4-6	利益構造の理解	原価計算・価格設定基礎	
7-9	回転率商品の習得	カフェ向け焼菓子（クッキー・パウンド）	
10-12	提供スピード習得	基本スポンジ・簡易デザートプレート	
13-15	軽食商品の理解	菓子パン・調理パンのカフェ展開	
16-18	特別授業	バスクチーズケーキ・フィナンシェ	
19-21	商品価値向上、包装・保存性	テイクアウト商品開発、ラッピング	
22-24	季節戦略理解	グラスデザート・季節商品	
25-27	商品企画①	試作	
28-30	小テスト	中間商品企画発表	
31-33	コンセプト設計	グループ商品企画立案	
34-36	改善点抽出	試作①	
37-39	完成度向上	試作②（改良）	
40-42	経営視点	原価再計算・販売価格決定	
43-45	オペレーション確認	販売シミュレーション	
47-48	商品完成	最終試作	
49-51	商品完成	最終試作	

52-54	販売促進	販売準備（POP・メニュー作成）	
55-57	改善点抽出	試作①	
58-60	完成度向上	試作②（改良）	
61	単位認定試験		

単位認定方法

1、授業時数の9割以上の出席が必要

2、2回の商品レポート課題と商品製作により評価し60点以上で認定

成績評価方法

1、平常点（出席状況・課題・実習態度等）4割、40点＋レポート課題の得点6割、60点の１００点方式で行う。

	知識・理解	思考・判断	関心・意欲	態度	技能・表現	その他	評価割合	成績評価基準
定期試験							6	秀、S（4）：90点以上
小テスト								優、A（3）：80点以上
宿題授業外レポート								良、B（2）：70点以上
授業態度							2	可、C（1）：60点以上
発表・作品								不可、D（0）：59点以下
演習								未修得、履修放棄、F
出席							2	（　）内はGPA点数

科目名	製菓理論Ⅰ	単位数	1	科目コード	
授業形態	講義	対象学生	製菓衛生師科	開設期	
受講条件	必須	開設時期		教員実務経験対象	あり
授業概要　（目的、目標とする資格・検定等）	製菓の原材料について学び実技を理論的に理解することができる製菓衛生師を目指す。				
授業の一般目標	各食品の調理特性を学び、実践、実習時に応用できる知識として理解する。				
受講条件					
事前学習について（テキスト・参考書等）					

授業の到達目標

☐ 知識・理解の観点

☐ 思考・判断の観点

☐ 関心・意欲の観点

☐ 態度の観点

☐ 技能・表現の観点

授業計画（授業単位）

回数日付	授業項目・内容等		授業の記録
1	第1章　菓子の原材料 1　甘味料	製菓理論を学ぶ意義と甘味料の分類	
2	①砂糖	砂糖の種類と特性	
3	①砂糖	砂糖の種類と特性	
4	①砂糖	砂糖の調理性	
5	①砂糖	砂糖の調理性	
6	②でんぷん糖	でんぷん糖の種類と特性	
7	②でんぷん糖	でんぷん糖の種類と特性	
8	②でんぷん糖	でんぷん糖の種類と特性	
9	③その他の糖類	和三盆、蜂蜜、メープルシュガーの特性	
10	④非糖質甘味料	天然甘味料や人工甘味料の種類と特性	
11	2　小麦粉	小麦に関する基礎知識	
12	①種類と特徴	小麦粉の種類、用途別分類と特性	
13	①種類と特徴	小麦粉の品位別分類と特性	
14	②加工適性	グルテン形成と菓子、パンへの影響	
15	②加工適性	グルテン形成と菓子、パンへの影響	
16	3　でんぷん　①種類と特徴	地上でんぷんと地下でんぷんの分類と特性、おもなでんぷんの性質	
17	①種類と特性	各種でんぷんのアミロース、アミロペクチンの含有量	
18	②加工適性	でんぷんの糊化と老化	
19	②加工適性	でんぷん粘度特性	
20	②加工適性	膨化性、吸湿性	
21	4　米粉	米粉の基礎知識と米粉の種類、分類について	
22	①白玉粉　②餅粉・求肥	各米粉の特性について	
23	③上新粉・上用粉・かるかん粉	各米粉の特性と用途	
24	④焼みじん粉・寒梅粉	特性と用途	
25	⑤上早粉（早味甚粉）（煎みじん粉）	特性と用途	
26	⑥道明寺粉・道明寺種	特性と用途	
27	⑦上南粉、新引粉、おこし種	各米粉の特性と用途	
28	⑧早並粉、うるち上南粉	各米粉の特性と用途	
29	これまでの授業のまとめ	これまでの授業のまとめ	
30	これまでの授業のまとめと国家試験対策	これまでの授業のまとめと国家試験対策、試験対策	
	単位認定試験		

単位認定方法

1、授業時数の9割以上出席で課題試験の受験資格が与えらえる。

2、試験は単位試験で60点以上で合格とする。

成績評価方法

1、平常点（出席状況・課題・授業態度等）3割、30点＋試験の得点7割、70点の１００点方式で行う。

	知識・理解	思考・判断	関心・意欲	態度	技能・表現	その他	評価割合	成績評価基準
試験	◎	○	○				70	秀、S（4）：90点以上
小テスト	◎	○	○				15	優、A（3）：80点以上
宿題授業外レポート	○	○	◎				5	良、B（2）：70点以上
授業態度			○	◎			10	可、C（1）：60点以上
発表・作品								不可、D（0）：59点以下
演習								未修得、履修放棄、F
出席								（　）内はGPA点数

担当教員	実務経験紹介	

科目名	製菓理論Ⅱ	単位数	1	科目コード	
授業形態	講義	対象学生	製菓衛生師科	開設期	
受講条件	必須	開設時期		教員実務経験対象	あり
授業概要　（目的、目標とする資格・検定等）	製菓の原材料について学び実技を理論的に理解することができる製菓衛生師を目指す。				
授業の一般目標	各食品の調理特性を学び、実践、実習時に応用できる知識として理解する。				
受講条件					
事前学習について（テキスト・参考書等）					

授業の到達目標

☐ 知識・理解の観点

☐ 思考・判断の観点

☐ 関心・意欲の観点

☐ 態度の観点

☐ 技能・表現の観点

授業計画（授業単位）

回数日付	授業項目・内容等		授業の記録
1	5 鶏卵　①卵白の起泡性	卵白の起泡性と温度、添加物の影響	
2	①卵白の起泡性	卵白の起泡性と温度、添加物の影響、用途について	
3	②卵黄の乳化性	卵黄の乳化性と乳化性に関係する成分について	
4	③熱凝固性　④その他の特徴	卵白、卵黄の凝固温度、熱凝固性によるゲル化	
5	⑤卵の加工品	各加工品の特性と用途について	
6	6 油脂 ①種類と特徴	バター、ラード、ショートニングの特徴、調理性	
7	①種類と特徴	ショートニング、マーガリン、揚げ油、カカオバターの特徴、調理性	
8	②油脂の加工適性	可塑性、ショートニング性について	
9	②油脂の加工適性	クリーミング性、フライング性について	
10	②油脂の加工適性	安定性、食味の向上について	
11	7 牛乳および乳製品	牛乳、乳製品の基礎知識と分類	
12	牛乳および乳製品	牛乳のたんぱく質の特徴と調理性	
13	①粉乳　②練乳	粉乳、練乳の特性	
14	③クリーム、バター	クリーム、バターの成分と特性	
15	④チーズ　⑤その他	チーズの作成方法と栄養価、用途について チーズ作成時にできるホエーについて	
16	8 原料チョコレート類	原料チョコレート類の定義	
17	①種類と特徴	カカオバター、ココアパウダーの成分と特徴	
18	①種類と特徴	純チョコレートの成分と特徴	
19	①種類と特徴	チョコレート、準チョコレートの成分と特徴	
20	②加工適性	香味成分、物性、ブルームについて	
21	9 果実および果実加工品 ①種類と特徴	果実類の分類とそれぞれの特徴	
22	①種類と特徴	ジャム、ゼリーの特徴	
23	①種類と特徴 ②加工適性	瓶・缶詰製品、乾燥製品の特徴 嗜好性の向上や風味の付与に関与する成分	
24	②加工適性	ペクチンの性質とジャム類における各成分の含有量の違い	
25	10 凝固材料 ①寒天	寒天の原料と寒天ゲルの特徴	
26	②カラギーナン	カラギーナンの原料とゲル化の特徴、用途について	
27	③ゼラチン	ゼラチンの原料とゼラチンゲルの特徴	
28	③ゼラチン	ゼラチンゼリーの特徴と用途	
29	④ペクチン	高メトキシルペクチンの特徴と用途	
30	④ペクチン	低メトキシルペクチンの特徴と用途	
31	単位認定試験		

単位認定方法

1、授業時数の9割以上出席と製菓理論Ⅰの取得で単位認定試験の受験資格が与えらえる。

2、試験は単位試験で60点以上で合格とする。

成績評価方法

1、平常点（出席状況・課題・授業態度等）4割、40点＋試験の得点6割、60点の100点方式で行う。

	知識・理解	思考・判断	関心・意欲	態度	技能・表現	その他	評価割合	成績評価基準
試験								秀、S（4）：90点以上
小テスト								優、A（3）：80点以上
宿題授業外レポート								良、B（2）：70点以上
授業態度								可、C（1）：60点以上
発表・作品								不可、D（0）：59点以下
演習								未修得、履修放棄、F
出席								（　）内はGPA点数
担当教員				実務経験紹介				

科目名	製菓理論Ⅲ	単位数	1	科目コード	
授業形態	講義	対象学生	製菓衛生師科	開設期	
受講条件	必須	開設時期		教員実務経験対象	あり
授業概要　（目的、目標とする資格・検定等）	製菓の原材料について学び実技を理論的に理解することができる製菓衛生師を目指す。				
授業の一般目標	製パンに関わる補助材料の調理性を実践、実習に応用できる知識として理解し、国家試験の出題内容についても理解する。				
受講条件					
事前学習について（テキスト・参考書等）					

授業の到達目標

☐ 知識・理解の観点

☐ 思考・判断の観点

☐ 関心・意欲の観点

☐ 態度の観点

☐ 技能・表現の観点

授業計画（授業単位）

回数日付	授業項目・内容等		授業の記録
1	11　種実類（ナッツ類）	主な種実類の特徴と用途	
2	11　種実類（ナッツ類）	主な種実類の特徴と用途	
3	12　風味・調味材料 ①酒類	酒の分類とワイン、ラム酒の製菓での用途と特徴	
4	②香辛料（スパイス類）	製菓、製パンで主に利用される香辛料の種類と特徴	
5	③香料	香料の分類、水溶性香料（エッセンス）、油性香料（オイル）について	
6	③香料	乳化性香料、粉末香料、タブレット状香料について	
7	第2章　補助材料 ①パン酵母（イースト）	酵母の成分、増殖について	
8	①パン酵母（イースト）	生地中の酵母の作用	
9	①パン酵母（イースト）	生地中の酵母の作用	
10	①パン酵母（イースト）	酵母の種類と特徴	
11	①パン酵母（イースト）	酵母の	
12	②食塩	製パンにおける食塩の影響	
13	②食塩	製パンにおける食塩の影響	
14	③水	製パンに使用する水の条件、温度などの影響	
15	④モルトエキス	モルトエキスの成分組成	
16	④モルトエキス	モルトエキスの特徴と用途	
17	⑤製パン改良剤（イーストフード）	製パン改良剤について	
18	⑤製パン改良剤（イーストフード）	製パン改良剤の素材と使用目的	
19	⑥膨張剤	膨張剤の概要と種類、ガス発生基材の特性	
20	⑥膨張剤	ベーキングパウダー、イスパタの特徴と用途	
21	⑦乳化剤	乳化剤の概要と種類	
22	⑦乳化剤	各乳化剤の特徴と用途	
23	⑦乳化剤	各乳化剤の特徴と用途	
24	⑧着色料	着色料の役割	
25	⑧着色料	着色料の種類と用途	
26	⑨増粘安定剤（糊料）	増粘剤の特徴と用途	
27	これまでの授業のまとめ	これまでの授業のまとめ	
28	製菓理論のまとめと国家試験対策	国家試験過去問、問題集の解答	
29	製菓理論のまとめと国家試験対策	国家試験過去問、問題集の解答	
30	製菓理論のまとめと国家試験対策	国家試験過去問、問題集の解答、試験対策	
31	単位認定試験		

単位認定方法

1、授業時数の9割以上出席と製菓理論Ⅱの取得で単位認定試験の受験資格が与えらえる。

2、試験は単位試験で60点以上で合格とする。

成績評価方法

1、平常点（出席状況・課題・授業態度等）4割、40点＋試験の得点6割、60点の１００点方式で行う。

	知識・理解	思考・判断	関心・意欲	態度	技能・表現	その他	評価割合	成績評価基準
試験								秀、S（4）：90点以上
小テスト								優、A（3）：80点以上
宿題授業外レポート								良、B（2）：70点以上
授業態度								可、C（1）：60点以上
発表・作品								不可、D（0）：59点以下
演習								未修得、履修放棄、F
出席								（　）内はGPA点数

担当教員	実務経験紹介	

科目名	総合制作	単位数	2	科目コード	
授業形態	実技　演習	対象学生	製菓衛生師科	開設期	
受講条件	必須	開設時期		教員実務経験対象	あり
授業概要　（目的、目標とする資格・検定等）	本授業では、コンクール出品を目的とした洋菓子作品の製作を行う。高度な技術力・独創性・商品完成度を追求し、実践的な製作経験を通してプロフェッショナルとしての応用力を養う。年間2回、コンクール作品の製作・提出を実施する。				
授業の一般目標	・コンクールレベルの製菓技術を習得する。 ・テーマに基づいた独創的な作品構成力を身につける。 ・衛生管理・時間管理を含めた実践的製造能力を高める。 ・プレゼンテーション力および作品完成度の向上を図る。				
受講条件					
事前学習について（テキスト・参考書等）	テーマを研究しイメージを図案化する				

授業の到達目標

☐ 知識・理解の観点
テーマに基づいた独創的な作品構成力を身につける。

☐ 思考・判断の観点
衛生管理・時間管理を含めた実践的製造能力を高める。

☐ 関心・意欲の観点

☐ 態度の観点

☐ 技能・表現の観点
コンクールレベルの製菓技術を習得する。
プレゼンテーション力および作品完成度の向上を図る。

授業計画（授業単位）

回数日付	授業項目・内容等		授業の記録
1-4	コンクール概要説明	テーマ研究	
5-8	作品デザイン立案・試作	パーツ技術の強化	
7-9		アメ細工、チョコレート細工、マジパン細工 等	
10-12		原価計算・工程管理	
13-28		本製作（年2回実施）	
29-30	課題作品提出		
31-34	コンクール概要説明	テーマ研究	
35-38	作品デザイン立案・試作	パーツ技術の強化	
37-39		アメ細工、チョコレート細工、マジパン細工 等	
50-52		原価計算・工程管理	
53-58		本製作（年2回実施）	
59-60	課題作品提出		

単位認定方法
1、単位認定は年2回の課題作品提出で認定する。

成績評価方法								
1、平常点（出席状況・課題・実習態度等）4割、40点＋課題作品の得点6割、60点の１００点方式で行う。								
	知識・理解	思考・判断	関心・意欲	態度	技能・表現	その他	評価割合	成績評価基準
定期試験								秀、S（4）：90点以上
小テスト								優、A（3）：80点以上
宿題授業外レポート								良、B（2）：70点以上
授業態度								可、C（1）：60点以上
発表・作品							10	不可、D（0）：59点以下
演習								未修得、履修放棄、F
出席								（　）内はGPA点数

科目名	洋菓子基礎Ⅰ	単位数	3	科目コード	
授業形態	講義	対象学生	製菓衛生師科	開設期	
受講条件	必須	開設時期		教員実務経験対象	あり
授業概要　（目的、目標とする資格・検定等）	洋菓子製造の基礎技術を実習を通して習得する。 クッキー・スポンジ生地・シュー生地・ムース・タルト・パイなど基本生地の製法を学び、併せて包丁研ぎ、材料計量、衛生管理、器具の扱いなど製菓の基本動作を身につける。				
授業の一般目標	・基本生地（クッキー・ジェノワーズ・ビスキュイ・シュー等）を正確に製造できる ・基本クリーム（アングレーズ、ムース、バタークリーム等）を理解し応用できる ・包丁の研ぎ方・フルーツカットなど基礎技能を習得する ・衛生管理・作業工程管理を実践できる				
受講条件					
事前学習について（テキスト・参考書等）					

授業の到達目標

☐ 知識・理解の観点

☐ 思考・判断の観点

☐ 関心・意欲の観点

☐ 態度の観点

☐ 技能・表現の観点

授業計画（授業単位）

回数日付	授業項目・内容等		授業の記録
1-3	実習基礎・包丁の研ぎ方	実習室の使い方・砥石を用いて安全に包丁を研ぐことができる。	
4-6	クッキー・焼菓子基礎	絞り袋の扱いを習得し、均一な大きさに成形できる。配合による食感・ 広がりの違いを理解する。粉の扱いと焼成状態の見極めを習得する。	
7-9		絞り袋の扱いを習得し、均一な大きさに成形できる。 配合による食感・広がりの違いを理解する。 粉の扱いと焼成状態の見極めを習得する。	
10-12		絞り袋の扱いを習得し、均一な大きさに成形できる。 配合による食感・広がりの違いを理解する。 粉の扱いと焼成状態の見極めを習得する。	
13-15		小テスト	
16-18	気泡生地	別立て法の作り方を習得する	
19-21		気泡生地（全卵生地）の基本	
22-24		気泡生地（全卵生地）の基本	
25-27	小テスト	小テスト	
28-30	クッキー	販売可能な焼き菓子を習得する	
31-33	即席生地	販売可能な焼き菓子を習得する	
34-36	シュー生地・カスタード	シュー生地の特徴と応用技術を理解する	
37-39		シュー生地の特徴と応用技術を理解する	
40-42	メレンゲ・ムース	板ゼラチンの取り扱い方とホワイトチョコレートの性質や特徴について学び、ムースの作り方を学ぶ。フルーツカットの練習をする。	
43-45		ゼラチンの特性について学ぶ	
47-48		イタリアンメレンゲについて学び、メレンゲの種類について知る。	

49-51	シュクレ	タルト型に生地を敷き詰める練習をし、素早くできるよう反復練習させる。 フルーツの盛付けを意識し、彩をよく見せるよう仕上げる。	
52-54	ブリゼ	タルト型に生地を敷き詰める練習をし、ピケの意味を学ぶ。キャラメリゼの やり方、アパレイユの作り方を習得する。	
55-57	フィユタージュ	パータフィユテ 折り込み生地の層構造とバター管理を理解する。	
58-60	タルト生地2	タルト生地 焼き菓子	
61-63	ロール生地	生地の作り方、焼成、巻き方を学ぶ	
64-66		生地の作り方、焼成、巻き方を学ぶ	
67-69		生地の作り方、焼成、巻き方を学ぶ	
70-72		小テスト	
73-75	応用	ビスキュイジョコンド、ガナッシュ、バタークリームを学びオペラに組み立てる	
76-78		チーズの種類と取り扱い、作り方により種類がありシンプルな 基本を抑えてクリーム生地について学ぶ。	
79-81		コーヒー味のジェノワーズ、プラリネを学ぶ。バタークリームのナッペから モカトルテを組み立てる	
82-84		パータボンブ、イタリアンメレンゲを合わせ、マスカルポーネクリームを作る。 ビスキュイ、コーヒーシロップ、マスカルポーネクリームからティラミスを 組み立てる。	
85-87	総まとめ	焼菓子の考案から販売までの流れを理解し。ラッピング、食品成分表の作成ができる	
88-90		焼菓子の考案から販売までの流れを理解し。ラッピング、食品成分表の作成ができる	
91	単位認定試験		

単位認定方法

1、授業時数の9割以上出席で課題試験の受験資格が与えらえる。

2、実技試験は単位試験で60点以上で合格とする。

成績評価方法

1、平常点（出席状況・課題・実習態度等）4割、40点＋実技試験の得点6割、60点の１００点方式で行う。

	知識・理解	思考・判断	関心・意欲	態度	技能・表現	その他	評価割合	成績評価基準
定期試験							6	秀、S（4）：90点以上
小テスト								優、A（3）：80点以上
宿題授業外レポート								良、B（2）：70点以上
授業態度							2	可、C（1）：60点以上
発表・作品								不可、D（0）：59点以下
演習								未修得、履修放棄、F
出席							2	（　）内はGPA点数

科目名	洋菓子基礎Ⅱ	単位数	3	科目コード	
授業形態	実習	対象学生	製菓衛生師科	開設期	
受講条件	必須	開設時期		教員実務経験対象	あり
授業概要　（目的、目標とする資格・検定等）	洋菓子製造の基礎技術を実習を通して習得する。 クッキー・スポンジ生地・シュー生地・ムース・タルト・パイなど基本生地の製法を学び、併せて包丁研ぎ、材料計量、衛生管理、器具の扱いなど製菓の基本動作を身につける。				
授業の一般目標	・基本生地（クッキー・ジェノワーズ・ビスキュイ・シュー等）を正確に製造できる ・基本クリーム（アングレーズ、ムース、バタークリーム等）を理解し応用できる ・パート（ブリゼ、シュクレ、フィユテ）の違いと扱いを説明できる ・包丁の研ぎ方・フルーツカットなど基礎技能を習得する ・衛生管理・作業工程管理を実践できる				
受講条件					
事前学習について（テキスト・参考書等）					

授業の到達目標

☐ 知識・理解の観点

☐ 思考・判断の観点

☐ 関心・意欲の観点

☐ 態度の観点

☐ 技能・表現の観点

授業計画（授業単位）

回数日付	授業項目・内容等		授業の記録
1-3	気泡生地	気泡生地（全卵生地）の基本を学び、デモを見てポイントやコツを学ぶ。	
4-6		誰もがジェノワーズの生地が作れるようにし、 焼成の確認まで責任をもってさせる。	
7-9	凝固生地	プディングの作り方を学び、凝固生地について学ぶ。	
10-12	焼成生地	メレンゲについて学び、共立て法と別立て法の違いについて学ぶ	
13-15		メレンゲについて学び、共立て法と別立て法の違いについて学ぶ	
16-18	小テスト	小テスト	
19-21	卵白生地	メレンゲについて学び、共立て法と別立て法の違いについて学び、 凝固材料について学習し、絞りの応用としてビスキュイを焼成させる。	
22-24	果実類の加工品	コンフィズリーを作成し添加物と容器の煮沸消毒の方法を学ぶ	
25-27	油脂生地	製法の違いを学び、焼成後寝かせて生地を安定させる意味を学ぶ。	
28-30	砂糖細工	土台作りとマジパン細工について学び、コンクールに出せるよう技術を 教えてもらい、触れて興味を沸かせる。	
31-33	砂糖菓子	砂糖の煮詰め温度について学び、キャラメルの製法を学ぶ。 ヌガーとの違いについて学ぶ。	
34-36	タルト生地	込んだシュクレ生地をタルト型に敷き詰める技術を学ぶ。 チーズの取り扱い方を学ぶ。	
37-39	焼成生地・クッキー	ガトーショコラの生地の立て方について学び焼成の注意点などを学ぶ。	
40-42	卵白生地	マカロナージュの方法を学び、着色の仕方、生地の乾燥具合を知り、 ピエを作るうえで必要な知識を身に着ける	
43-45	チョコの加工品	プディングの作り方を学び、凝固生地について学ぶ。	
47-48	砂糖類の加工品	製法の違いを学び、焼成後寝かせて生地を安定させる意味を学ぶ。	
49-51	砂糖細工	器の作り方、ジェラートの作り方、飴細工の基本をに触れ、 すべてを一つのお菓子として仕上げる。	

52-54	総まとめ	ナッペのコツとポイントを学ぶ	
55-57		ナッペのコツとポイントを学ぶ	
58-60		ナッペのコツとポイントを学ぶ	
91	単位認定試験		

単位認定方法

1、授業時数の9割以上出席で課題試験の受験資格が与えらえる。

2、実技試験は単位試験で60点以上で合格とする。

成績評価方法

1、平常点（出席状況・課題・実習態度等）4割、40点＋実技試験の得点6割、60点の１００点方式で行う。

	知識・理解	思考・判断	関心・意欲	態度	技能・表現	その他	評価割合	成績評価基準
定期試験							6	秀、S（4）：90点以上
小テスト								優、A（3）：80点以上
宿題授業外レポート								良、B（2）：70点以上
授業態度							2	可、C（1）：60点以上
発表・作品								不可、D（0）：59点以下
演習								未修得、履修放棄、F
出席							2	（　）内はGPA点数

科目名	和菓子基礎Ⅰ	単位数	1	科目コード	
授業形態	講義	対象学生	製菓衛生師科	開設期	
受講条件	必須	開設時期		教員実務経験対象	あり
授業概要　（目的、目標とする資格・検定等）	本授業では、日本の伝統菓子の基礎から応用までを段階的に学ぶ。製餡技術を基礎とし、蒸し菓子・焼き菓子・流し菓子・練り切りなど多様な製法を習得する。季節感を大切にし、行事菓子や意匠表現を通して和菓子職人としての総合力を養う。				
授業の一般目標	・基礎製餡技術を正確に習得する。 ・上用饅頭を中心とした蒸し菓子技術を身につける。 ・焼き菓子・流し菓子・練り切りなど多様な和菓子製法を理解する。 ・衛生管理・材料管理・工程管理を実践できる。				
受講条件					
事前学習について（テキスト・参考書等）					

授業の到達目標

☐ 知識・理解の観点
・焼き菓子・流し菓子・練り切りなど多様な和菓子製法を理解する。

☐ 思考・判断の観点

☐ 関心・意欲の観点

☐ 態度の観点
・衛生管理・材料管理・工程管理を実践できる。

☐ 技能・表現の観点
・基礎製餡技術を正確に習得する。
・上用饅頭を中心とした蒸し菓子技術を身につける。

授業計画（授業単位）

回数日付	授業項目・内容等		授業の記録
1-3	基礎技術	小豆の戻し方（師範のみ）から、渋切りなどのを学び、 餡の製法について学ぶ。（時間の関係上茹で小豆を生徒は使用）	
4-6	季節の和菓子	上用饅頭の技法を習得し、ポイントを押さえる	
7-9	季節の和菓子	季節の和菓子を作成し、学ぶ。また、基本の錦玉羹について学ぶ。	
10-12	季節の和菓子	仕上げ方法に違いがあることを学び、着色し、青の形に仕上げ、 成形についても学ぶ。（包み外郎仕上げ）	
13-15	季節の和菓子	寒天の性質を学ぶ。砂糖の種類で変化する仕上がりの違いについて学ぶ。	
16-18	季節の和菓子	砂糖の種類で変化する仕上がりの違いについて学ぶ。	
19-21	季節の和菓子	わらび粉の特性を学ぶ	
22-24	上用饅頭復習	上用饅頭の技法を習得し、ポイントを押さえて実技に向け練習をし、 季節の和菓子を学ぶ。	
25-27	上用饅頭復習	上用饅頭の技法を習得し、ポイントを押さえる	
28-30	上用饅頭復習	上用饅頭の技法を習得し、ポイントを押さえる	

31	単位認定試験	

単位認定方法

1、授業時数の9割以上出席で課題試験の受験資格が与えらえる。

2、実技試験は単位試験で60点以上で合格とする。

成績評価方法

1、平常点（出席状況・課題・実習態度等）4割、40点＋実技試験の得点6割、60点の１００点方式で行う。

	知識・理解	思考・判断	関心・意欲	態度	技能・表現	その他	評価割合	成績評価基準
定期試験							6	秀、S（4）：90点以上
小テスト								優、A（3）：80点以上
宿題授業外レポート								良、B（2）：70点以上
授業態度							2	可、C（1）：60点以上
発表・作品								不可、D（0）：59点以下
演習								未修得、履修放棄、F
出席							2	（　）内はGPA点数

科目名	和菓子基礎Ⅱ	単位数	1	科目コード	
授業形態	講義	対象学生	製菓衛生師科	開設期	
受講条件	必須	開設時期		教員実務経験対象	あり
授業概要　（目的、目標とする資格・検定等）	本授業では、日本の伝統菓子の基礎から応用までを段階的に学ぶ。製餡技術を基礎とし、蒸し菓子・焼き菓子・流し菓子・練り切りなど多様な製法を習得する。季節感を大切にし、行事菓子や意匠表現を通して和菓子職人としての総合力を養う。				
授業の一般目標	・基礎製餡技術を正確に習得する。 ・上用饅頭を中心とした蒸し菓子技術を身につける。 ・季節や行事に応じた意匠表現ができる。 ・焼き菓子・流し菓子・練り切りなど多様な和菓子製法を理解する。 ・衛生管理・材料管理・工程管理を実践できる。				
受講条件					
事前学習について（テキスト・参考書等）					

授業の到達目標

☐ 知識・理解の観点
・焼き菓子・流し菓子・練り切りなど多様な和菓子製法を理解する。

☐ 思考・判断の観点
・季節や行事に応じた意匠表現ができる。

☐ 関心・意欲の観点

☐ 態度の観点
・衛生管理・材料管理・工程管理を実践できる。

☐ 技能・表現の観点
・基礎製餡技術を正確に習得する。
・上用饅頭を中心とした蒸し菓子技術を身につける。

授業計画（授業単位）

回数日付	授業項目・内容等		授業の記録
1-3	餅物	餅の蒸し方を学び、季節の和菓子を作成する	
4-6	焼物	仕上げ方法に違いがあることを学ぶ	
7-9	半生菓子	求肥の作り方を応用し、季節の和菓子を学ぶ。	
10-12		求肥の作り方とカスタードの作り方を学び、包餡を習得する。	
13-15	郷土菓子	生地の作り方、餡の塗り方、巻き方を学び、郷土菓子について学ぶ。	
16-18		関東と関西で大きな違いがあることを学ぶ	
19-21	花てまり	練切餡を作成し、花てまりの着色の仕方、線の入れ方を学び実技に向け練習をする。季節の和菓子を作成し、水分を蒸発させ固め、二次加工する工程を学ぶ。	
22-24		練切餡を作成し、花てまりの着色の仕方、線の入れ方を学び実技に向け練習をする。季節の和菓子を作成し、水分を蒸発させ固め、二次加工する工程を学ぶ。	
25-27		練切餡を作成し、花てまりの着色の仕方、線の入れ方を学び実技に向け練習をする。季節の和菓子を作成し、水分を蒸発させ固め、二次加工する工程を学ぶ。	
28-30		練切餡を作成し、花てまりの着色の仕方、線の入れ方を学び実技に向け練習をする。季節の和菓子を作成し、水分を蒸発させ固め、二次加工する工程を学ぶ。	
31	単位認定試験		

単位認定方法

1、授業時数の9割以上出席で課題試験の受験資格が与えらえる。

2、実技試験は単位試験で60点以上で合格とする。

成績評価方法

1、平常点（出席状況・課題・実習態度等）4割、40点＋実技試験の得点6割、60点の１００点方式で行う。

	知識・理解	思考・判断	関心・意欲	態度	技能・表現	その他	評価割合	成績評価基準
定期試験							6	秀、S（4）：90点以上
小テスト								優、A（3）：80点以上
宿題授業外レポート								良、B（2）：70点以上
授業態度							2	可、C（1）：60点以上
発表・作品								不可、D（0）：59点以下
演習								未修得、履修放棄、F
出席							2	（　）内はGPA点数