

科目名		学科/学年	年度/時期	授業形態
衛生法規		パティシエ・ベーカリー学科 /1年	2022/後期	講義
授業時間	回数	時間数	必須・選択	担当教員
90分	15回	30時間	必須	大賀 崇宏
授業の概要				
衛生の保持は社会秩序の基本です。本講では、憲法25条の理念に基づいて制定された衛生法規を中心に法制度と法令の主旨を学び、社会の一構成員として、製菓衛生師としての資質の向上を図ります。				
授業終了時の到達目標				
<ul style="list-style-type: none"> ・ 法学や衛生行政に関する基礎的事項を理解する。 ・ 製菓衛生師法について理解する。 ・ 食品衛生法と衛生関係法令の概要を知る。 				
実務経験有無		実務経験内容		
時間外に必要な学修				
【準備学習】 次回の授業内容を踏まえて教科書を用いて予習する				
回	テーマ	内容		
1	1. 法学大意	1) 法規とその種類		
2	1. 法学大意 2. 衛生行政概説	1) 法規とその種類 1) 衛生法規と関連法規 2) 衛生行政概説		
3~4	2. 衛生行政概説	2) 衛生行政概説		
5~6	2. 衛生行政概説	3) 我が国の衛生行政機構		
7	3. 製菓衛生師法	1) 製菓衛生師法の沿革		
8~10	3. 製菓衛生師法	2) 製菓衛生師法の概要		
11	3. 製菓衛生師法 4. 関係法規	2) 製菓衛生師法の概要 1) 食品衛生法		
12	4. 関係法規	1) 食品衛生法 2) 食品安全基本法		
13	4. 関係法規	3) 食育基本法 4) 調理師法		
14	4. 関係法規	5) 栄養師法 6) 健康増進法		
15	4. 関係法規	7) 地域保健法 8) 感染症予防法 9) その他関係法令		
教科書・教材		評価基準	評価率	その他
製菓衛生師全書 上 全国製菓衛生師教本 上 その他、必要に応じて資料配布		総合評価	100%	総合評価（試験70%、平常点30%←出席率・授業態度・提出物）

科目名		学科/学年	年度/時期	授業形態
公衆衛生学		パティシエ・ベーカリー学科 /1年	2022/通年	講義
授業時間	回数	時間数	必須・選択	担当教員
90分	30回	60時間	必須	横山 加奈
授業の概要				
健康は人間にとってかけがえのないものです。しかし、現代社会の中で健康を確保するという事は非常に難しく、公害や生活習慣病など個人の力では解決できない問題が多く存在します。公衆衛生では、このような問題を解決するために行われている国や地方公共団体などの組織的な活動について学びます。 また、生活習慣病の予防と菓子成分の関わりなども学習していきます。				
授業終了時の到達目標				
<ul style="list-style-type: none"> ・我が国における公衆衛生の意義と現状および環境衛生の意義を知る。 ・感染症と生活習慣病に関する理解を深め、疾病全般の予防に努めるようになる。 ・労働衛生の基本的知識を習得する。 				
実務経験有無		実務経験内容		
有		調理師資格および管理栄養士資格保持 ・栄養士として病院に約10年勤務 ・栄養士としての知識と実務経験をパティシエ・ベーカリー学科の資質向上に役立つよう授業展開する		
時間外に必要な学修				
<ul style="list-style-type: none"> ・毎回の授業に関する復習を行うこと。 ・次回の授業内容を踏まえてテキストを用いて予習を行うこと。 				
回	テーマ		内容	
1	公衆衛生学		・公衆衛生の意義	
2~4	公衆衛生学		・公衆衛生の歴史 ・公衆衛生の現状 ・衛生統計	
5~10	疾病予防		・感染症の予防	
11~14	疾病予防		・生活習慣病の予防	
15~17	労働衛生		・労働と健康	
18~20	労働衛生		・安全衛生管理 ・母子保健 ・学校保健 ・後期まとめ	
21~22	環境衛生		・衛生環境の意義	
23~24	環境衛生		・環境と健康（水道、清掃）	
25~26	環境衛生		・環境と健康（そ族などの駆除、その他の生活衛生）	
27~30	環境衛生		・環境と健康（公害） ・前期まとめ	
教科書・教材		評価基準	評価率	その他
製菓衛生師全書 上 全国製菓衛生師教本 上口 その他、必要に応じて資料配布又は書籍を紹介		総合評価	100%	総合評価（試験70%、平常点30%←出席率・授業態度・提出物）

科目名		学科/学年	年度/時期	授業形態
食品学		パティシエ・ベーカリー学科 /1年	2022/通年	講義
授業時間	回数	時間数	必須・選択	担当教員
90分	30回	60時間	必須	佐藤 智恵子
授業の概要				
<p>健全な食生活をおくるためには、食品に含まれる各種成分（栄養成分、嗜好成分、機能性成分）とその特性について理解する必要があります。</p> <p>食品学では、食品中の各種成分がどのような食品に含まれているのか。それらの成分が保存中や食品加工・調理中にどのような成分変化を起こすか等について学んでいきます。</p>				
授業終了時の到達目標				
<ul style="list-style-type: none"> ・食品に含まれるおもな栄養成分の分類、構造、性質、機能について理解する ・おもな色素成分、呈味、匂い成分などの分類と、それぞれの特徴について理解する ・植物性食品、動物性食品の分類と、それぞれの特徴について理解する ・食品保存中の変化や食品加工・調理中の成分変化について理解する ・特別用途食品や、保健機能食品、新しく制定された食品表示法について理解する ・食生活がどのように変化をし、現在どのような問題を生じているのかを理解する 				
実務経験有無		実務経験内容		
有		<p>栄養士として14年の実務経験 栄養士としての幅広い経験を、製菓衛生師（パティシエ）の資質向上に役立つよう授業展開する。</p>		
時間外に必要な学修				
<p>毎回の授業に関する復習を行うこと。 次回の学習内容を踏まえてテキストを用いて予習すること。</p>				
回	テーマ	内 容		
1	食品学	①食品の条件について ・食品学とは	・食品の人体における機能ほか	
2~4	食品学	②食品の種類と成分について ・一般成分	・嗜好成分 ほか	
5~6	食品学	③食品の分類と特性について ・食品の種類と分類	・食品の特性 ほか	
7~9	食品の変質とその防止	①食品の変質について ・自己消化	・腐敗・変敗 ほか	
10	食品の変質とその防止	②食品の変質の防止について ・食品の変質の防止	・その他の反応 ほか	
11~18	食品の変質とその防止	③食品の保存方法について ・物理的処理による方法	・細菌学的処理による方法ほか	
19~20	食品の生産と消費	①食品の消費構造の変化について ・食品の消費構造の変化	・特別用途食品 ほか	
21~26	食品の生産と消費	②食品の生産について ・生産の動向	・有機農産物 ほか	
27	食品の生産と消費	③食品の生産と輸入について ・食品の生産と輸入	ほか	
28~30	食品の生産と消費	④食品の流通と価格について ・食品の流通と価格	ほか	
教科書・教材		評価基準	評価率	その他
製菓衛生師全書 上 全国製菓衛生師教本 下 その他、必要に応じて資料配布又は書籍を紹介		総合評価	100%	総合評価（試験70%、平常点30%←出席率・授業態度・提出物）

科目名		学科/学年	年度/時期	授業形態
食品衛生学		パティシエ・ベーカリー学科 /1年	2022/通年	講義
授業時間	回数	時間数	必須・選択	担当教員
90分	60回	120時間	必須	佐藤 智恵子

授業の概要

食品はまず安全でなければなりません。そして、生命の維持、健康の保持・増進に欠かすことが出来ない重要なものです。
食品のもつ本来の目的を達成するために食中毒、消毒法、食品添加物、食品の保存法及び個人衛生等について学習していきます。

授業終了時の到達目標

- ・食品衛生の意義と現状を理解している。
- ・食中毒の原因とその予防対策に関する知識を習得し、日常生活で活かすことができる。
- ・食品添加物、食品中の有害物質に関する知識を習得する。
- ・衛生管理に関する興味が高まっている。

実務経験有無

実務経験内容

有

栄養士として14年の実務経験
栄養士としての幅広い経験を、製菓衛生師（パティシエ）の資質向上に役立つよう授業展開する。

時間外に必要な学修

毎回の授業に関する復習を行うこと。
次回の学習内容を踏まえてテキストを用いて予習すること。

回	テーマ	内容
1～2	衛生管理	1. 食品の取り扱い 衛生管理指導
3～4	食品衛生学	・食品衛生法など食品の安全にかかわる法律とその仕組みについて理解する
5～7	食品衛生学	・食の安全を確保するための考え方であるリスク分析の仕組み、国際組織と行政等の関わりを理解する
8～10	食品衛生学	・食品の変質、腐敗と発酵の違い、化学的変質を理解する ・鮮度・腐敗度の判定法とその原理を理解する
11	食品衛生学 食中毒	・食品と関係する微生物、細菌の構造について理解する
12	食中毒	・細菌の増殖について理解する
13	食中毒	・食中毒の定義、発生状況、病因物質について理解する
14～21	食中毒	・細菌性食中毒、ウィルス性食中毒、寄生虫疾患について理解する
22	食中毒 食品添加物	・食品添加物について使用する意義、種類や使い方を理解する
23	食品添加物	・化学物質の安全性評価方法を理解する
24～25	食品添加物	・食品添加物の一日摂取量調査と使用基準の設定方法について理解する ・食品添加物の表示方法について理解する
26～29	食品添加物	・食品衛生法による食品添加物の分類、各添加物の概要について理解する
30～31	食品添加物	・農薬や動物用医薬品について使用する意義、種類や使い方を理解する ・食品の器具や容器包装について理解する

回	テーマ	内 容		
32	食品中における有害物質	・自然毒食中毒の発生状況や特徴、その種類と発生の機序について理解する		
33～ 35	食品中における有害物質	・化学性食中毒してヒスタミン中毒、カビ毒について理解する		
36～ 37	食品中における有害物質	・有害元素の種類と毒性について理解する		
38～ 39	食品中における有害物質	・残留性有機汚染物質にはどのような化学物質があるかを理解する		
40	食品中における有害物質	・食品に混入する異物の種類と混入防止について理解する		
41	食品中における有害物質 衛生管理	・食物アレルギー症状を引き起こす食品、遺伝子組換え食品とその表示方法について理解する		
42	衛生管理	・食品の表示の役割と概要について理解する		
43	衛生管理	・適切な洗浄と消毒について理解する		
43～ 44	衛生管理	・消毒方法、その使用にあたっての注意点を理解する		
45	衛生管理	・食品衛生管理において、食中毒などの食品危害の発生防止が最優先であることを理解する		
46～ 47	衛生管理	・日本でのHACCPシステムの取り組みと義務化について理解する		
48～ 50	衛生管理	・一般的衛生管理プログラムではコントロールできない危害要因をコントロールするためのHACCPシステムを理解する		
51～ 60	衛生管理	・一般的衛生管理プログラムを確実に実施し、食品汚染を最小限に抑える必要性を理解する		
教科書・教材		評価基準	評価率	その他
製菓衛生師全書 上 全国製菓衛生師教本 上 その他、必要に応じて資料配布又は書籍を紹介		総合評価	100%	総合評価（試験70%、平常点30%←出席率・授業態度・提出物）

科目名		学科/学年	年度/時期	授業形態
栄養学		パティシエ・ベーカリー学科 /1年	2022/通年	講義
授業時間	回数	時間数	必須・選択	担当教員
90分	30回	60時間	必須	横山 加奈
授業の概要				
人間は食物を摂取することにより、生命を維持し、成長し、健康を維持増進している。栄養学は「食生活を通じた健康」を科学的に考究する学問であり、栄養成分の機能、体内利用、排泄などの仕組みについて学んでいく。また、ライフステージごとの特徴を把握し、ライフステージに適合した栄養を考え、豊かな食生活を具現化する知識や方法を身につけることを目的とします。				
授業終了時の到達目標				
<ul style="list-style-type: none"> ・栄養の意義および栄養素の分類と機能について理解している。 ・栄養の消化と吸収に関し、理解している。 ・栄養の摂取に関し、特に栄養成分表示の必要性を理解している。 				
実務経験有無		実務経験内容		
有		調理師資格および管理栄養士資格保持 ・栄養士として病院に約10年勤務 ・栄養士としての知識と実務経験をパティシエ・ベーカリー学科の資質向上に役立つよう授業展開する		
時間外に必要な学修				
<ul style="list-style-type: none"> ・毎回の授業に関する復習を行なうこと。 ・次回の授業内容を踏まえてテキストを用いて予習を行うこと。 				
回	テーマ	内容		
1	栄養学	・栄養学の概要（栄養の意義）		
2	栄養学	・栄養素の概要（栄養学とは、人体構成成分）		
3	栄養素	・栄養素の分類		
4~12	栄養素の機能	・たんぱく質 ・脂質 ・炭水化物 ・無機質① ・無機質② ・ビタミン① ・ビタミン② ・基礎食品 ・ホルモンとその機能		
13~21	栄養の消化と吸収	・前期まとめ ・前期定期試験 ・栄養の消化と吸収 ・口腔内での消化 胃の中での消化 ・腸での消化、吸収 ・エネルギー代謝① ・エネルギー代謝② ・エネルギー代謝③		
22~24	栄養の摂取	・食事摂取基準 ・生活消費量 ・国民健康栄養調査		
25~27	栄養の摂取	・ライフステージの栄養		
28~30	栄養の摂取	・食生活と疾病 ・栄養成分表示 ・後期まとめ		
教科書・教材		評価基準	評価率	その他
製菓衛生師全書 上 全国製菓衛生師教本 下 その他、必要に応じて資料配布		総合評価	100%	総合評価（試験70%、平常点30%←出席率・授業態度・提出物）

科目名		学科/学年	年度/時期	授業形態
社会		パティシエ・ベーカリー学科 /1年	2022/前期	講義
授業時間	回数	時間数	必須・選択	担当教員
90分	15回	30時間	必須	大賀 崇宏
授業の概要				
菓子・パンの歴史から製菓・製パン業界を取り巻く現状（生産・消費状況、経営論等）までを学び、現代社会での製菓・製パン業界へのニーズを自ら考える力をつけることを目的とします。そして、実際の店舗経営に役立つ知識も身につけていきます。				
授業終了時の到達目標				
<ul style="list-style-type: none"> ・「菓子と食生活」、「菓子の歴史」、「菓子の生産と消費」に関して理解できている。 ・菓子店舗経営に関する基礎知識を習得している。 				
実務経験有無	実務経験内容			
時間外に必要な学修				
<ul style="list-style-type: none"> ・毎回の授業に関する復習を行なうこと。 ・次回の授業内容を踏まえてテキストを用いて予習を行うこと。 				
回	テーマ	内 容		
1	1. 菓子と生活 菓子と食生活	菓子と食生活 菓子の役割		
2	1. 菓子と食生活 菓子の歴史	菓子の歴史		
3	1. 菓子と食生活 菓子の歴史	パンの歴史		
4	1. 菓子と食生活 菓子の生産と消費	菓子の生産と消費		
5	1. 菓子と食生活 菓子の生産と消費	菓子製造の要件		
6	2. 菓子店経営論 経営論の概要	ビジネス・プランの企画開発の手順 1) ビジネス開始の心構え 2) ビジネス・プランの企画開発の方法 3) ビジネス・プランの企画開発の実際		
7	2. 菓子店経営論 経営論の概要	企画戦略の確立 1) 経営戦略 2) マーケティング戦略 3) 組織戦略 4) 人的資源戦略 5) 経営方針の確立		
8	2. 菓子店経営論 経営論の概要	店舗オペレーションの原理原則 1) 店舗システムの原理原則 2) 店舗オペレーションの三大原則 (3S主義)		
9	2. 菓子店経営論 労働生産性	商品計画の方法 1) 商品計画 2) 商品の価値・味 3) 価格と売上高計画 4) 商品規格		
10	2. 菓子店経営論 労働生産性	店舗のコンセプトづくり 1) ブランド・お客様・立地 2) 店舗企画 3) 店舗設計について 4) 店舗の投資決定		
11	2. 菓子店経営論 労働生産性	8) 資金計画 9) 資金企画の方法 10) 資金調達の方法		
12	2. 菓子店経営論 経営論の概要	マニュアルの作成方法 1) マニュアルの定義 2) マニュアルの体系 3) マニュアルの作成方法 4) ハウスルール		
13	2. 菓子店経営論 労務管理	人事に関する法規 1) 労働基準法 2) 短時間労働者 (パートタイマー) 法について		
14	2. 菓子店経営論 労務管理	3) 労働安全と衛生		
15	2. 菓子店経営論 労務管理	4) 労働保険		
教科書・教材		評価基準	評価率	その他
製菓衛生師全書 上 全国製菓衛生師教本 上 その他、必要に応じて資料配布又は書籍を紹介		総合評価	100%	総合評価 (試験70%、平常点30%←出席率・授業態度・提出物)

科目名		学科/学年	年度/時期	授業形態
製菓理論		パティシエ・ベーカリー学科 /1年	2022/通年	講義
授業時間	回数	時間数	必須・選択	担当教員
90分	45回	90時間	必須	森原 明日香

授業の概要

製菓、製パン技術の向上を目指す上で必要な知識を科学的に理解し、製菓実習と合わせて効果的に技術が向上するように学習をしていきます。また、科学的根拠に基づいた知識を習得することで応用力も身につけることを目標とします。

授業終了時の到達目標

- ・製菓理論を学ぶ意義を理解している。
- ・菓子の原材料についてその種類と名称、特徴・特性を習得し、製菓実習でより理解できるようになっている。
- ・菓子の分類（和菓子、洋菓子）と製パンに関する理解が深まっている。

実務経験有無 実務経験内容

実務経験有無	実務経験内容

時間外に必要な学修

毎回の授業に関する復習を行うこと。
 次回の学習内容を踏まえてテキストを用いて予習すること。

回	テーマ	内容
1	製菓理論 菓子の分類	製菓理論を学ぶ意義 菓子の分類
2~ 4	菓子の原材料	主な米粉の種類と菓子への用途 小麦粉の用途別及び品位別分類 でん粉の加工特性（米粉、小麦粉、でん粉の小テスト）
5	菓子の原材料	甘味料 砂糖の種類と特徴、でん粉糖
6	菓子の原材料	その他糖類 （甘味料小テスト及び解説）
7	菓子の原材料	鶏卵 鶏卵の成分特性及び取り扱い注意点、鶏卵の製菓特性
8	菓子の原材料	鶏卵の加工品 （鶏卵小テスト及び解説）
9	菓子の原材料	油脂 油脂の構造、油脂の製菓特性
10~ 12	菓子の原材料	油脂の加工適正 牛乳及び乳製品、その他チーズ（油脂、乳製品小テスト）
13	菓子の原材料	チョコレート類 チョコレートの種類、チョコレートの特性
14	菓子の原材料	果実及び果実加工品 種類と特徴、果実の加工特性
15~ 17	菓子の原材料	種実類（ナッツ類）（果実、種実小テスト） 凝固材料寒天、ゼラチン、ペクチン、カラギーナン、 その他凝固剤（果実・種実・凝固剤） （凝固剤、小テスト）
18	菓子の原材料	風味、調味材料（酒類）（香料）（香辛料） （風味、調味料、小テスト）
19	菓子の原材料	補助材料 酵母（イースト）の種類、食塩の役割、製パン改良剤、
20	菓子の原材料	補助材料 膨張剤、乳化剤、着色料 （補助剤小テスト）

回	テ ー マ	内 容		
21	菓子の分類	(和菓子) 和菓子の分類、製餡		
22	菓子の分類	(和菓子) 餅物、蒸し物、流し物、		
23	菓子の分類	(和菓子) 焼き物、オーブン物、平なべ物、		
24	菓子の分類	(和菓子) 練り物、半生・干菓子		
25	菓子の分類	(和菓子) 和菓子に使用している膨張剤 和菓子菓子小テスト		
26~ 30	菓子の分類	(洋菓子) 洋菓子の製法による分類、クリーム、スポンジ ロール、バターケーキ、シュー生地、メレンゲ		
31	菓子の分類	(洋菓子) パイ (フィユタージュ、タルト生地、 クッキー、イースト物		
32	菓子の分類	(洋菓子) 凝固生地 (プディング、ゼリー、ムース) 凍結生地 (グラス、ソルベ)		
33	菓子の分類	(洋菓子) チョコレートの理論と応用 (テンパリング) フォ ンダン、プラリネ、マジパン、		
34~ 35	菓子の分類	(洋菓子) 細工物、飴細工 (プロジェクトースクリーン) 洋 菓子小テスト		
36	菓子の包装	包装の定義と種類		
37	菓子の包装	菓子の容器・包装に使用される資材		
38	製菓理論	(製パン) 製パンの意義 (パンとは、パンの分類)		
39	製菓理論	(製パン) 製造理論 製パン工程 (原料の保存・ミキシング・成形・ホイロ)		
40	製菓理論	(製パン) 焼成 (焼成方法・焼成率・パンの冷却)		
41	製菓理論	(製パン) 製パン法 (直捏法・中種法・その他の製法)		
42	製菓理論	(製パン) 発酵生物とそのパン生地への影響		
43	製菓理論	(製パン) 酵母の使用上のポイント 製パンにおける食塩の作用		
44	製菓理論	(製パン) パンの種類 (ハード系パン類・食パン類・ ロールパン類・菓子パン類・その他のパン)		
45	製菓理論	(製パン) 製パンの用語・製パン小テスト		
教科書・教材		評価基準	評価率	その他
製菓衛生師全書 下 製菓衛生師教本 下 洋菓子教本 その他、必要に応じて資料配布		総合評価	100%	総合評価 (試験 70%、平常点30%← 出席率・授業態 度・提出物)

科目名		学科/学年	年度/時期	授業形態
製菓実習		パティシエ・ベーカリー学科 /1年	2022/通年	実習
授業時間	回数	時間数	必須・選択	担当教員
90分	240回	480時間	必須	高橋, 渡邊, 澤

授業の概要

【洋菓子】

基本生地、基本クリームなどの製菓の基本を段階を踏んで学習します。また幅広い応用菓子も取り入れ、繰り返し学ぶことで技術向上を目標とします。

【和菓子】

和菓子の基本を学びます。幅広い授業を行い、繰り返し学ぶ事で技術の向上を目指します。

【製パン】

製パン技術の基本を繰り返し学びます。また、基本を繰り返すことで技術の向上を目指します。

授業終了時の到達目標

- ・製菓製造における基本手順を繰り返し行うことで、意欲も技術も向上している。
- ・洋菓子だけでなく、和菓子・製パンの基本技術を習得しつつある。

実務経験有無

実務経験内容

有

【実務経験】

高橋 克行：洋菓子職人として17年・教諭として15年の勤務経験
 渡邊 仁也：パン職人として19年の勤務経験
 澤 宏志：和菓子職人として25年の勤務経験

時間外に必要な学修

事前に配布するレシピを見て予習しておく。

授業後、メモした内容をレシピにまとめ各自でファイリングする。

回	テーマ	内容
1~ 2	洋菓子（基礎実習）	製菓実習の心得と進め方①
3~ 4	和菓子（基礎実習）	和菓子の心得・基本と餡炊き
5~ 6	洋菓子（基礎実習）	製菓実習の心得と進め方②
7~ 8	洋菓子（基礎実習）	設備・機器類の取り扱い説明
9~ 10	洋菓子（基礎実習）	材料の取り扱い説明
11~ 12	和菓子（基礎実習）	包餡・餅物
13~ 14	洋菓子（基礎実習）	クリーム・ナッペ方法と技術①
15~ 16	洋菓子（基礎実習）	クリーム・ナッペ方法と技術②
17~ 18	洋菓子（基礎実習）	クリーム・ナッペ方法と技術③
19~ 20	和菓子（基礎実習）	餅物
21~ 22	洋菓子（基礎実習）	クリーム・絞りの方法と技術①
23~ 24	洋菓子（基礎実習）	クリーム・絞りの方法と技術②
25~ 26	洋菓子（基礎実習）	クリーム・絞りの方法と技術③

回	テ ー マ	内 容
27～ 28	和菓子（基礎実習）	練り切り
29～ 30	洋菓子（基礎実習）	ジェノワーズの種類と特徴①
31～ 32	洋菓子（基礎実習）	ジェノワーズの種類と特徴②
33～ 34	洋菓子（基礎実習）	ジェノワーズの種類と特徴③
35～ 36	和菓子（基礎実習）	練り切り
37～ 38	洋菓子（基礎実習）	ビスキュイの基本①
39～ 40	洋菓子（基礎実習）	ビスキュイの基本②
41～ 42	洋菓子（基礎実習）	ビスキュイの基本③
43～ 44	和菓子（基礎実習）	焼き物
45～ 46	洋菓子（基礎実習）	パイピングの基本①
47～ 48	洋菓子（基礎実習）	パイピングの基本②
49～ 50	洋菓子（基礎実習）	パイピングの基本③
51～ 52	和菓子（基礎実習）	焼き物
53～ 54	洋菓子（基礎実習）	ロールケーキ・生地・巻きの技術①
55～ 56	洋菓子（基礎実習）	ロールケーキ・生地・巻きの技術②
57～ 58	洋菓子（基礎実習）	ロールケーキ・生地・巻きの技術③
59～ 60	和菓子（基礎実習）	蒸し物
61～ 62	洋菓子（基礎実習）	バタークリームの種類と特徴
63～ 64	洋菓子（基礎実習）	アングレーズソース/カスタードクリーム
65～ 66	洋菓子（基礎実習）	練り込み生地の基本①（パートシュクレ）
67～ 68	和菓子（基礎実習）	蒸し物
69～ 70	洋菓子（基礎実習）	タルト生地の基本とのしの技術
71～ 72	洋菓子（基礎実習）	タルト
73～ 74	洋菓子（基礎実習）	タルト

回	テ ー マ	内 容
75～ 76	和菓子（基礎実習）	蒸し物
77～ 78	洋菓子（基礎実習）	メレンゲの基本
79～ 80	洋菓子（基礎実習）	練りこみ生地の基本②（パートフォンセ）
81～ 82	洋菓子（基礎実習）	レモンメレンゲパイ
83～ 84	和菓子（基礎実習）	流し物
85～ 86	洋菓子（基礎実習）	シュー生地の基本①
87～ 88	洋菓子（基礎実習）	シュー生地の基本②
89～ 90	洋菓子（基礎実習）	シュー生地の基本③
91～ 92	和菓子（基礎実習）	打ち物
93～ 94	洋菓子（基礎実習）	焼き菓子
95～ 96	洋菓子（基礎実習）	焼き菓子
97～ 98	洋菓子（基礎実習）	焼き菓子
99～ 100	和菓子（基礎実習）	和菓子の基本の復習
101 ～ 102	洋菓子（基礎実習）	プリン
103 ～ 104	洋菓子（基礎実習）	プリンを使ったお菓子
105 ～ 106	洋菓子（基礎実習）	焼き菓子
107 ～ 108	和菓子（基礎実習）	和菓子の基本の復習
109 ～ 110	洋菓子（基礎実習）	焼き菓子
111 ～ 112	洋菓子（基礎実習）	焼き菓子
113 ～ 114	洋菓子（基礎実習）	ムース

回	テ ー マ	内 容
115 ～ 116	和菓子（基礎実習）	前期実技試験
117 ～ 118	洋菓子（基礎実習）	ムース
119 ～ 120	洋菓子（基礎実習）	前期定期試験など
121 ～ 122	洋菓子（専門実習）	ナッペ・絞り
123 ～ 124	製パン（基礎実習）	パンについて
125 ～ 126	洋菓子（専門実習）	ナッペ・絞り
127 ～ 128	洋菓子（専門実習）	パイピング
129 ～ 130	洋菓子（専門実習）	パイピング
131 ～ 132	製パン（基礎実習）	パンの材料と計量の仕方
133 ～ 134	洋菓子（専門実習）	ロールケーキ
135 ～ 136	洋菓子（専門実習）	ロールケーキ
137 ～ 138	洋菓子（専門実習）	シュークリーム
139 ～ 140	製パン（基礎実習）	パン作りの流れ
141 ～ 142	洋菓子（専門実習）	シュークリーム
143 ～ 144	洋菓子（専門実習）	タルト
145 ～ 146	洋菓子（専門実習）	タルト
147 ～ 148	製パン（基礎実習）	ミキシング工程
149 ～ 150	洋菓子（専門実習）	タルト
151 ～ 152	洋菓子（専門実習）	タルト

回	テ ー マ	内 容
153 ～ 154	洋菓子（専門実習）	クレープ生地を使ったお菓子
155 ～ 156	製パン（基礎実習）	パンの分割と丸め
157 ～ 158	洋菓子（専門実習）	フィユタージュ生地の基本①
159 ～ 160	洋菓子（専門実習）	パイ生地を使ったお菓子
161 ～ 162	洋菓子（専門実習）	フィユタージュ生地の基本②
163 ～ 164	製パン（基礎実習）	手捏ね製法
165 ～ 166	洋菓子（専門実習）	パイ生地を使ったお菓子
167 ～ 168	洋菓子（専門実習）	グラスデザート
169 ～ 170	洋菓子（専門実習）	グラスデザート
171 ～ 172	製パン（基礎実習）	伸ばしと成形
173 ～ 174	洋菓子（専門実習）	ショートケーキ
175 ～ 176	洋菓子（専門実習）	ショートケーキ
177 ～ 178	洋菓子（専門実習）	ショートケーキ
179 ～ 180	製パン（基礎実習）	材料の油脂の違いについて
181 ～ 182	洋菓子（専門実習）	ムース
183 ～ 184	洋菓子（専門実習）	ムース
185 ～ 186	洋菓子（専門実習）	ムース
187 ～ 188	製パン（基礎実習）	食パン
189 ～ 190	洋菓子（専門実習）	ムース

回	テ ー マ	内 容
191 ～ 192	洋菓子（専門実習）	焼き菓子
193 ～ 194	洋菓子（専門実習）	焼き菓子
195 ～ 196	製パン（基礎実習）	バターロール
197 ～ 198	洋菓子（専門実習）	焼き菓子
199 ～ 200	洋菓子（専門実習）	焼き菓子
201 ～ 202	洋菓子（専門実習）	焼き菓子
203 ～ 204	製パン（基礎実習）	クリームパン
205 ～ 206	洋菓子（専門実習）	パイピング練習
207 ～ 208	洋菓子（専門実習）	ビスキュイ
209 ～ 210	洋菓子（専門実習）	ビスキュイ
211 ～ 212	製パン（基礎実習）	あんぱん
213 ～ 214	洋菓子（専門実習）	メレンゲ菓子
215 ～ 216	洋菓子（専門実習）	メレンゲ菓子
217 ～ 218	洋菓子（専門実習）	ロールケーキ
219 ～ 220	製パン（基礎実習）	総菜パン
221 ～ 222	洋菓子（専門実習）	ロールケーキ
223 ～ 224	洋菓子（専門実習）	シュークリーム
225 ～ 226	洋菓子（専門実習）	シュークリーム
227 ～ 228	製パン（基礎実習）	製パン基礎の復習

回	テ ー マ	内 容		
229 ～ 230	洋菓子（専門実習）	チョコレートの基本・テンパリング		
231 ～ 232	洋菓子（専門実習）	チョコレートの基本・テンパリング		
233 ～ 234	洋菓子（専門実習）	チョコレートを使ったお菓子		
235 ～ 236	製パン（基礎実習）	実技試験		
237 ～ 238	洋菓子（専門実習）	チョコレートを使ったお菓子		
239 ～ 240	洋菓子（専門実習）	実技試験		
教科書・教材		評価基準	評価率	その他
洋菓子教本 製菓衛生師全書 下 レシピ、その他資料プリント		総合評価	100%	総合評価（試験70%、平常点30%←出席率・授業態度・提出物）

科目名		学科/学年	年度/時期	授業形態
社会人基礎講座		パティシエ・ベーカリー学科 /1年	2022/後期	講義
授業時間	回数	時間数	必須・選択	担当教員
90分	15回	30時間	必須	高橋 克行
授業の概要				
・専門学校での学習の意味を理解し、進路を決定する際に必要な知識とスキルを身につける				
授業終了時の到達目標				
・自己PRや志望動機など履歴書に必要な項目を自ら考えて表現することが出来る ・就職活動の進め方を理解し、自主的に活動することが出来る				
実務経験有無		実務経験内容		
時間外に必要な学修				
・「物の見方」「考え方」「行動の仕方」を意識的に前向きにして「気付くこと」を習慣化する				
回	テーマ	内容		
1	穴吹学園での学び方について	社会人基礎講座の目的解説 専門学校の授業の特徴 授業への取り組み方 授業の目的の解説 学校の施設の解説		
2	社会人基礎講座で学ぶことの解説	他の科目や社会に出てからの関連性の解説 社会人基礎講座で学ぶことの解説		
3	話の聴き方	聞く耳を持つことが成長につながることを解説 まずは授業・学生生活で実行する		
4	偶然がつくる人生	意識の持ち方で見えるものが変わって来ることを解説		
5	モノの見方①	自分のモノの見方の特徴を把握する モノの見方を広くする方法とは		
6	モノの見方②	モノの見方を広くするための行動とは モノの見方の難しさの再確認		
7	就職活動の世界を知る①	就職活動の心構え 就職活動の目的を考える		
8	就職活動の世界を知る②	自分の何を伸ばすのかを考える 補うポイントを把握する		
9	文章の書き方と構成の仕方①	文章の書き方の基本を理解する 文章の構成の基本を理解する		
10	文章の書き方と構成の仕方②	キャッチコピーを作ろう		
11	記憶からたどる	経験したことを振り返る 経験から身についた強みを明確にする		
12	自分を知る工夫①	自分の特徴をアウトプットする		
13	自分を知る工夫②	他者取材を通して表現の幅を広げる		
14	自分を知る工夫③	他者の表現から学びとる		
15	履歴書の書き方と伝え方	記入する基本情報を理解する 伝え方のポイントを理解する		
教科書・教材		評価基準	評価率	その他
熱血! 森吉弘の就勝ゼミ教材		授業態度・取り組み方 課題評価	60.0% 40.0%	