

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	単位数(時間数)	必須・選択	担当教員
90分	255回	17単位(510時間)	必須	岡田裕人/福本和幸 筒井匡/清水文雄 十河健智/三井大介 (6名共に実務経験有)
授業の概要				
器具の使い方や基本的な製菓技術を学び、現場における仕事の流れにあわせた製造工程を実習を通して学ぶ				
授業終了時の到達目標				
製菓に関する基本技術を身につけ、スムーズな作業ができるようになる				
実務経験有無	実務経験内容			
有	<p>パティシエ、ブーランジェ、和菓子職人としての経験から、現場の流れに即した作業、業界マナーの指導</p> <p>岡田裕人：平成7年成城アルプス、横浜ベルグ、ディジョンLeVeronese(フランス)パティシエ 平成15年～藍club オーナーパティシエ</p> <p>福本和幸：昭和61年ダリオール、ピースリー パティシエ 平成3年～マリアージュ オーナーパティシエ</p> <p>筒井 匡：昭和62年アントナン・カレーム、福井商店、ジュウロック、レーブドゥー パティシエ 平成17年クリスティーヌ開業 オーナーパティシエ</p> <p>清水 文雄：たまや菓子店 和菓子職人</p> <p>十河健智：平成4年製パン業もみの木起業(平成19年廃業)ブーランジェ 三井大介：平成16年～イルローザ</p>			
時間外に必要な学修				
テキストを用いて予習&復習				
回	テーマ	内 容		
1~7	前期 1	①洋菓子：ジェノワーズ・ロールケーキ ②洋菓子：抹茶ロール・カスタードプリン ③パン：ロールパン		
8~14	前期 2	①洋菓子：サブレ ②洋菓子：ナッペ ③パン：ウインナーロール・あんぱん		
15~21	前期 3	①洋菓子：フルーツタルト ②洋菓子：シュー・ア・ラ・クレーム ③パン：カレーパン・クリームパン		
22~28	前期 4	①洋菓子：レモンのシフォンケーキ ②洋菓子：ジェノワーズ・ナッペ練習 ③パン：チョコパン・オニオンマヨ		

回	テ ー マ	内 容
29～ 35	前期 5	①洋菓子：クレープ・バナナタルト ②洋菓子：ガレットブルトンヌ・パータフロランタン・フルーツパウンド ③パン：たらこチーズパン・カフェオレクリームパン
36～ 42	前期 6	①洋菓子：スフレフロマージュ・メッセージ ②洋菓子：シューパリジャン・エクレア ③パン：ごぼうとツナ・くるみパン
43～ 49	前期 7	①洋菓子：前期末試験練習（ホールケーキ2時間） ②洋菓子：ミロワールショコラ・フロランタン ③パン：おいもパン
50～ 56	前期 8	①洋菓子：クレーム・ダンジュ ②洋菓子：チョコミントムース・イタメレ ③パン：マーブルパン
57～ 63	前期 9	①洋菓子：レアチーズケーキ ②洋菓子：フロランタン・ババロアバニージュ ③パン：からあげパン・チーズマヨパン
64～ 70	前期 10	①洋菓子：ぶどうとオレンジのムース ②洋菓子：フロランタン・フィナンシェ ③パン：ピザ
71～ 77	前期 11	①洋菓子：前期末試験練習（ホールケーキ2時間） ②洋菓子：ムーストロピカル・イタメレ ③パン：ハンバーグパン、チョコデニッシュ
78～ 84	前期 12	①洋菓子：ティラミス・パータブリゼ仕込み ②洋菓子：シャルロットポワール・ジェノワーズ仕込み ③パン：グラタンパン・チョコクリームパン
85～ 91	前期 13	①洋菓子：殺菌ゼリー・ラングドシャ ②洋菓子：ムースドマンゴー ③パン：クロワッサン
92～ 98	前期 14	①洋菓子：前期末試験（ホールケーキ2時間） ②洋菓子：チョコバナナロール・前期末試験（絞り） ③パン：くるみあんぱん、チョコチップパン
99～ 105	前期 15	①洋菓子：タルトオランジュ ②洋菓子：プチショコラ・前期末試験（ナッペ5分） ③パン：全粒粉パン
106 ～ 112	後期 1	①洋菓子：フランボワーズとバニラの2層のムース ②和菓子：基本の餡 ③洋菓子：モンブラン
113 ～ 119	後期 2	①洋菓子： ②和菓子：草もち、おはぎ ③洋菓子：ビスキュイを使ったアントルメ
120 ～ 126	後期 3	①洋菓子：ガトーショコラ ②和菓子：フルーツ大福 ③洋菓子：デリスキャラメル
127 ～ 133	後期 4	①洋菓子：レモンクリームを使ったお菓子 ②和菓子：蒸し羊羹 ③洋菓子：マスコット
134 ～ 140	後期 5	①洋菓子：マジパン細工 ②和菓子：ゆず羽二重 ③洋菓子：ベンシュ
141 ～ 147	後期 6	①洋菓子：パータポンプを使ったムースショコラ ②和菓子：寒天 ③洋菓子：シャルロット・ポワール
148 ～ 154	後期 7	①洋菓子：焼き菓子の大量生産 ②和菓子：焼餅 ③洋菓子：オペラ

回	テ ー マ	内 容		
155 ～ 161	後期 8	①洋菓子：焼き菓子の大量生産 ②和菓子：団子 ③洋菓子：アモンドショコラ、テストの予行演習		
162 ～ 168	後期 9	①洋菓子：ショーソン・オ・ポム ②和菓子：蒸し菓子 ③洋菓子：タルトショコラバナース		
169 ～ 175	後期 10	①洋菓子：期末試験練習 ②和菓子：芋羊羹 ③洋菓子：キャラメルソース		
176 ～ 182	後期 11	①洋菓子：ムースアントルメ ②和菓子：工芸菓子 ③洋菓子：ブッシュドノエル		
183 ～ 189	後期 12	①洋菓子：ショコラ ②和菓子：工芸菓子、練り切り ③洋菓子：ショコラ		
190 ～ 196	後期 13	①洋菓子：期末試験 ②和菓子：工芸菓子 ③洋菓子：ショコラ（生チョコレート）、アモンドショコ		
197 ～ 203	後期 14	①洋菓子：ショコラ ②和菓子：工芸菓子 ③洋菓子：ショコラ		
204 ～ 210	後期 15	①洋菓子：ショコラ ②和菓子：工芸菓子 ③洋菓子：期末試験（イタメレ）、ビスキュイ		
教科書・教材		評価基準	評価率	その他
製菓衛生師 教本		期末試験 授業態度	70.0% 30.0%	【準備学習】次回の授業内容のルセットにて材料、手順を確認する。

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/前期	講義
授業時間	回数	単位数(時間数)	必須・選択	担当教員
90分	30回	4単位(60時間)	必須	イルローザ
授業の概要				
菓子の原材料ならびに補助材料についての知識を学ぶ				
授業終了時の到達目標				
1 12種類ある菓子の原材料を理解する。 2 菓子の補助材料を理解する。				
実務経験有無		実務経験内容		
有		井治穂菜美(平成24年～) 奥山真梨子(平成31年～) 株式会社イルローザ パティシエとしての経験から、菓子製造に必要な素材の特性の知識 技術との関連性の指導を行う		
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、参考書を用いて予習する				
回	テーマ	内 容		
1	1. 菓子とは	1) 菓子の分類と特徴や歴史		
2-4	2. 粉類	1) 小麦粉の構造・分類、製菓特性 2) でんぷんの種類・構造、加工特性 3) 米粉と米の加工品		
5-8	3. 砂糖、その他の甘味料	1) 砂糖の分類と成分特性 2) 蜂蜜・メープルシュガー、砂糖以外の糖質甘味料 2) 非糖質系天然甘味料、非糖質系人工甘味料		
9-10	4. 鶏卵	1) 鶏卵の構造と成分、取扱注意点 2) 鶏卵の製菓特性やその加工品		
11-12	5. 牛乳、乳製品	1) 牛乳や生クリーム成分と製菓特性 2) チーズの成分と分類		
13-14	6. 油脂	1) 油脂の構造、製菓特性 2) バターの構造、製菓特性 2) その他の油脂、マーガリン、ショートニング		
15-16	7. チョコレート	1) チョコレートの原料とその製造 2) チョコレートの種類と特性		
17-18	8. 果実・種実	1) 果実、種実の種類と特徴 2) 果実加工品と加工特性		
19-21	1. 凝固剤、風味調味料	1) 凝固剤の種類と製菓特性 2) 酒類の種類 2) 香辛料、香料の種類と特性		
22	2. 補助材料	1) パン酵母の特性 2) 食塩の特性 2) 製パン改良剤の特性		
23-28	3. 製菓実技 洋菓子	洋菓子の分類と製法 関西広域連合問題等		
29	4. テスト	製菓理論、実技洋菓子		
30	5. テスト解説	テスト解説		
教科書・教材		評価基準	評価率	その他
製菓衛生師教本		授業態度	30.0%	
製菓衛生師試験問題集		期末試験	70.0%	

回	テ ー マ	内 容		

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	単位数(時間数)	必須・選択	担当教員
90分	15回	2単位(30時間)	必須	村上 正志
授業の概要				
基礎的法体系を把握し、製菓衛生師法の意義を理解する。 またその関連法令の知識を学ぶ。				
授業終了時の到達目標				
1. 法学および行政に関する基礎について理解する。 2. 製菓衛生師法について理解する。 3. 関係法令について理解する。				
実務経験有無		実務経験内容		
有		昭和53年 久津和司法書士事務所、アウトソーシングサービス業、マスメージェント 平成11年～村上行政書士事務所 これまでの経験と知識をもとに、食品を扱う者、営業活動をする者として知っておくべき法の指導		
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) 栄養士法 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
全国製菓衛生師養成施設協会 製菓衛生師 教本 上		期末試験 授業態度	70.0% 30.0%	

回	テ ー マ	内 容		

科目名		学科/学年	年度/時期	授業形態
公衆衛生学 I		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	単位数(時間数)	必須・選択	担当教員
90分	15回	2単位(30時間)	必須	宮本 美佐子
授業の概要				
生命と健康を脅かす社会的医学的要因について理解し、その予防ならびに衛生管理について学ぶ				
授業終了時の到達目標				
1. 公衆衛生の意義と現状について理解する。 2. 環境と健康の関係ならびに公害について理解する。 3. 感染症や生活習慣病の予防について理解する。 4. 労働と健康について理解する。				
実務経験有無		実務経験内容		
有		平成9年 小松島小学校、岩脇小学校、江藤病院、羽ノ浦中学校、八多保育所、赤十字病院 平成24年から本校講師  実際の現場で安心安全な食品を作るために必要な栄養の知識を指導する。		
時間外に必要な学修				
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	公衆衛生学	1. 公衆衛生の概要 2. 公衆衛生の意義、公衆衛生の歴史 3. 公衆衛生の現状 公衆衛生行政、その制度、保健所の機能		
2~4	公衆衛生学	4. 衛生統計 人口統計、疾病統計、その他の統計		
5~10	疾病予防	1. 感染症の予防 感染症と病原体 感染源、感染経路、感受性 感染症の予防対策、経口感染症の予防の実際		
11~14	疾病予防	2. 生活習慣病の予防 生活習慣病の概要、循環器病 がん、その他の生活習慣病		
15	労働衛生	1. 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		
教科書・教材		評価基準	評価率	その他
製菓衛生師教本		期末試験 授業態度	70.0% 30.0%	



科目名		学科/学年	年度/時期	授業形態
公衆衛生学Ⅱ		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	単位数(時間数)	必須・選択	担当教員
90分	15回	2単位(30時間)	必須	宮本 美佐子
授業の概要				
生命と健康を脅かす社会的医学的要因について理解し、その予防ならびに衛生管理について学ぶ				
授業終了時の到達目標				
1. 公衆衛生の意義と現状について理解する。 2. 環境と健康の関係ならびに公害について理解する。 3. 感染症や生活習慣病の予防について理解する。 4. 労働と健康について理解する。				
実務経験有無		実務経験内容		
有		平成9年 小松島小学校、岩脇小学校、江藤病院、羽ノ浦中学校、八多保育所、赤十字病院 平成24年から本校講師  実際の現場で安心安全な食品を作るために必要な栄養の知識を指導する。		
時間外に必要な学修				
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~ 2	労働衛生	1. 労働と健康 作業環境と健康、作業方法と健康 職業病と露道災害		
3~ 5	労働衛生	2. 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 衛生教育、心身両面にわたる健康保持増進 菓子製造施設における労働安全衛生		
6~ 7	環境衛生	1. 環境衛生の意義 2. 環境と健康 環境保健とは 自然環境と健康環境と健康 生活衛生 水道 下水道		
8~ 9	環境衛生	2. 環境と健康 清掃及び廃棄物処理 そ族衛生害虫などの駆除 菓子製造施設の環境衛生		
10~ 11	環境衛生	2. 環境と健康 その他の衣服、住居等の衛生		
12~ 15	環境衛生	2. 環境と健康 公害とは 大気汚染、水質汚染、騒音、その他の公害		
教科書・教材		評価基準	評価率	その他
製菓衛生師教本		期末試験 授業態度	70.0% 30.0%	

科目名		学科/学年	年度/時期	授業形態
食品学 I		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	単位数(時間数)	必須・選択	担当教員
90分	15回	2単位(30時間)	必須	宮本美佐子
授業の概要				
多様化する食品に対応し、食品に関する専門的知識(食品の成分や性質、食品の変質及び防止法、食品の生産・輸入・流通)を理解し、製菓衛生師として各食品を適切に選択して活用できる知識を身につける。				
授業終了時の到達目標				
1. 食品の機能と条件、食品の分類・特性について理解する。 2. 食品の変質とその防止について理解する。 3. 食品の生産・輸入及び流通について理解する。				
実務経験有無		実務経験内容		
有		平成9年 小松島小学校、岩脇小学校、江藤病院、羽ノ浦中学校、八多保育所、赤十字病院 平成24年から本校講師  実際の現場で安心安全な食品を作るために必要な栄養の知識を指導する。		
時間外に必要な学修				
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	食品学	1. 食品の概要 食品の条件		
2~ 6	食品学	2. 食品の種類と成分 食品の分類と特性		
7~ 9	食品の変質とその防止	1. 食品の変質		
10	食品の変質とその防止	2. 食品の変質の防止		
11~ 15	食品の変質とその防止	2. 食品の保存方法		
教科書・教材		評価基準	評価率	その他
製菓衛生師教本		期末試験 授業態度	70.0% 30.0%	

科目名		学科/学年	年度/時期	授業形態
食品学Ⅱ		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	単位数(時間数)	必須・選択	担当教員
90分	15回	2単位(30時間)	必須	宮本 美佐子
授業の概要				
多様化する食品に対応し、食品に関する専門的知識(食品の成分や性質、食品の変質及び防止法、食品の生産・輸入・流通)を理解し、製菓衛生師として各食品を適切に選択して活用できる知識を身につける。				
授業終了時の到達目標				
<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 食品の機能と条件、食品の分類・特性について理解する。</li> <li>2. 食品の変質とその防止について理解する。</li> <li>3. 食品の生産・輸入及び流通について理解する。</li> </ol>				
実務経験有無		実務経験内容		
有		平成9年 小松島小学校、岩脇小学校、江藤病院、羽ノ浦中学校、八多保育所、赤十字病院 平成24年から本校講師  実際の現場で安心安全な食品を作るために必要な栄養の知識を指導する。		
時間外に必要な学修				
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		
1~3	食品の変質とその防止	2. 食品の保存方法		
4~6	食品の生産と消費	1. 食品の消費構造の変化		
7~14	食品の生産と消費	2. 食品の生産と輸入		
15	食品の生産と消費	3. 食品の流通と経路		
教科書・教材		評価基準	評価率	その他
製菓衛生師教本		期末試験 授業態度	70.0% 30.0%	

科目名		学科/学年	年度/時期	授業形態
食品衛生学 I		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	単位数(時間数)	必須・選択	担当教員
90分	30回	4単位(60時間)	必須	櫻井ゆうこ
授業の概要				
食品衛生の目的は「飲食に起因する衛生上の危害発生を防止し、公衆衛生の向上および増進に寄与すること」である。 飲食に携わる製菓衛生師として、食品の変質や食中毒発生要因・状況、食品添加物、寄生虫、食品汚染についての基本的な知識を習得し、その予防方法、衛生管理などを身につける。				
授業終了時の到達目標				
1. 食品衛生学の意義について理解する。 2. 食中毒の病因物質と予防策について理解する。 3. 食品添加物の種類と使用方法について理解する。 4. 食品中における有害物質について理解する。 5. 衛生管理について理解する。				
実務経験有無	実務経験内容			
無				
時間外に必要な学修				
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~ 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	1. 食品衛生学概要 2. 食品衛生学の意義		
5~ 7	食品衛生学	3. 食品衛生学の現状 BSE 遺伝子組み換え食品		
8~ 10	食品衛生学	3. 食品衛生学の現状 食品衛生行政、食品衛生法、食品安全基本法		
11	食品衛生学 食中毒	3. 食品衛生学の現状 食品衛生行政、食品衛生法、食品安全基本法 1. 食中毒の発生状況 微生物の種類と特徴		
12	食中毒	1. 食中毒の発生状況 微生物の増殖条件、食品中の微生物 食品の腐敗・変敗と発酵 食品の腐敗・変敗の防止法		
13	食中毒	1. 食中毒の発生状況 食中毒の分類、食中毒統計、食中毒事件への対応		
14~ 21	食中毒	2. 食中毒の病因物質と予防対策 細菌性食中毒、ウイルス性食中毒、自然毒食中毒、 化学性食中毒		
22	食中毒 食品添加物	3. 菓子と食中毒 1. 食品添加物の種類と使用方法 食品添加物の定義や分類、使用目的		
23	食品添加物	1. 食品添加物の種類と使用方法 食品添加物の定義や分類、使用目的		

回	テ ー マ	内 容		
24～ 25	食品添加物	1. 食品添加物の種類と使用方法 食品添加物の安全性の評価 食品添加物の規格基準		
26～ 29	食品添加物	1. 食品添加物の種類と使用方法 食品添加物の種類と使用方法		
30	食品添加物	1. 食品添加物の種類と使用方法 食品添加物の表示方法 2. 菓子と食品添加物		
教科書・教材		評価基準	評価率	その他
製菓衛生師教本		期末試験 授業態度	70.0% 30.0%	

科目名		学科/学年	年度/時期	授業形態
食品衛生学Ⅱ		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	単位数(時間数)	必須・選択	担当教員
90分	30回	4単位(60時間)	必須	櫻井ゆうこ
授業の概要				
<p>食品衛生の目的は「飲食に起因する衛生上の危害発生を防止し、公衆衛生の向上および増進に寄与すること」である。</p> <p>飲食に携わる製菓衛生師として、食品の変質や食中毒発生要因・状況、食品添加物、寄生虫、食品汚染についての基本的な知識を習得し、その予防方法、衛生管理などを身につける。</p>				
授業終了時の到達目標				
<ol style="list-style-type: none"> <li>食品衛生学の意義について理解する。</li> <li>食中毒の病因物質と予防策について理解する。</li> <li>食品添加物の種類と使用方法について理解する。</li> <li>食品中における有害物質について理解する。</li> <li>衛生管理について理解する。</li> </ol>				
実務経験有無		実務経験内容		
無				
時間外に必要な学修				
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	食品添加物	1. 食品添加物の種類と使用方法 食品添加物の表示方法 菓子と食品添加物		
2	食品中における有害物質	1. 化学物質による環境汚染と生物濃縮 環境ホルモン、食品汚染物質の条件		
3~5	食品中における有害物質	1. 化学物質による環境汚染と生物濃縮 重金属類、有機塩素化合物の食品汚染、放射性物質		
6~7	食品中における有害物質	2. 農薬及び動物用医薬品の食品への残留 農薬の歴史、目的、効果 レジデュート制度		
8~9	食品中における有害物質	2. 農薬及び動物用医薬品の食品への残留 残留飼料添加物、残留動物用医薬品		
10	食品中における有害物質	3. 食品中の異物 異物混入の原因と解決法		
11	食品中における有害物質 衛生管理	3. 食品中の異物 異物混入の原因と解決法 1. 営業者の責務 自主衛生管理 衛生規範		
12	衛生管理	2. 食品の取り扱い 洋菓子衛生規範、食品取扱者の衛生 洗浄と消毒		
13~14	衛生管理	3. 施設設備の要件と管理 施設の構造、食品取扱設備 給水及び汚物の処理		
15	衛生管理	4. 総合衛生管理製造過程 衛生規範 総合衛生管理製造過程 一般的衛生プログラム		
16~17	衛生管理	4. 総合衛生管理製造過程 HACCPとは、HACCP導入の手順 菓子製造におけるHACCP		
18~20	衛生管理	5. 食品の保存と表示		
21~30	衛生管理	衛生管理実習・実験		
教科書・教材		評価基準	評価率	その他
製菓衛生師教本		期末試験	70.0%	

回	テ ー マ	内 容	
	授業態度	30.0%	

作成者:

科目名		学科/学年	年度/時期	授業形態
栄養学Ⅰ		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	単位数(時間数)	必須・選択	担当教員
90分	15回	2単位(30時間)	必須	宮本美佐子
授業の概要				
健康の維持増進のため、栄養の意義・栄養素の機能・消化吸収・体内での代謝など基礎的知識を理解する。 また、栄養の摂取状況を把握し、各ライフステージの栄養や栄養と疾病の関係についての知識を身につける。				
授業終了時の到達目標				
<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 栄養の意義や分類について理解する。</li> <li>2. 栄養素の働きおよび消化吸収について理解する。</li> <li>3. 栄養素の摂取状況について理解する。</li> <li>4. ライフステージ別栄養と疾病の関係について理解する。</li> <li>5. 病態時の栄養について理解する。</li> </ol>				
実務経験有無		実務経験内容		
有		平成9年 小松島小学校、岩脇小学校、江藤病院、羽ノ浦中学校、八多保育所、赤十字病院 平成24年から本校講師 実際の現場で安心安全な食品を作るために必要な栄養の知識を指導する。		
時間外に必要な学修				
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	栄養学	栄養学の概要		
2	栄養学	栄養学の意義		
3	栄養学	栄養素の分類		
4~12	栄養素の機能	栄養素の機能		
13~15	栄養の消化と吸収	栄養の消化と吸収		
教科書・教材		評価基準	評価率	その他
製菓衛生師教本		期末試験 授業態度	70.0% 30.0%	



科目名		学科/学年	年度/時期	授業形態
栄養学Ⅱ		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	単位数(時間数)	必須・選択	担当教員
90分	15回	2単位(30時間)	必須	宮本美沙子
授業の概要				
健康の維持増進のため、栄養の意義・栄養素の機能・消化吸収・体内での代謝など基礎的知識を理解する。 また、栄養の摂取状況を把握し、各ライフステージの栄養や栄養と疾病の関係についての知識を身につける。				
授業終了時の到達目標				
1. 栄養の意義や分類について理解する。 2. 栄養素の働きおよび消化吸収について理解する。 3. 栄養素の摂取状況について理解する。 4. ライフステージ別栄養と疾病の関係について理解する。 5. 病態時の栄養について理解する。				
実務経験有無		実務経験内容		
有		平成9年 小松島小学校、岩脇小学校、江藤病院、羽ノ浦中学校、八多保育所、赤十字病院 平成24年から本校講師  実際の現場で安心安全な食品を作るために必要な栄養の知識を指導する。		
時間外に必要な学修				
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		
1～6	栄養の消化と吸収	栄養の消化と吸収		
7～9	栄養の摂取	栄養所要量		
10～12	栄養の摂取	菓子と栄養		
13～15	栄養の摂取	栄養成分表示		
教科書・教材		評価基準	評価率	その他
製菓衛生師教本		期末試験 授業態度	70.0% 30.0%	

作成者:

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/後期	講義
授業時間	回数	単位数(時間数)	必須・選択	担当教員
90分	15回	2単位(30時間)	必須	角知美
授業の概要				
食生活における菓子・パンのあり方を学び、菓子店経営に必要な知識を理解する。				
授業終了時の到達目標				
1. 菓子・パンの歴史について理解する。 2. 菓子製造要件について理解する。 3. 菓子店経営に関する必要な知識について理解する。				
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. 菓子と生活 菓子と食生活	菓子と食生活 菓子の役割		
2	1. 菓子と生活 菓子の歴史	菓子の歴史		
3	1. 菓子と生活 菓子の歴史	パンの歴史		
4	1. 菓子と生活 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) 商品企画		

回	テ ー マ	内 容		
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 教本 上		授業態度 期末試験	30.0% 70.0%	

科目名		学科/学年	年度/時期	授業形態
社会人基礎講座 I		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	単位数(時間数)	必須・選択	担当教員
90分	15回	2単位(30時間)	必須	石黒 なつみ
授業の概要				
就職活動も含めながら社会人になるための基礎力を身につける				
授業終了時の到達目標				
1)3KAN教育(1.自己効力感 2.成長実感 3.学び続ける習慣)により企業が求める人材を育成する 2)基礎学力、専門知識を将来社会において発揮することができるための汎用的能力の育成 3)目標を設定し管理することによって、自己成長を実感させ、将来設計ができるようになる				
実務経験有無		実務経験内容		
無				
時間外に必要な学修				
次回の授業内容を踏まえて準備・予習する。				
回	テーマ	内 容		
1	動機づけ	<ul style="list-style-type: none"> <li>・3KAN教育について</li> <li>・動機づけ</li> <li>・担当紹介</li> <li>・服装身嗜み</li> <li>* 就職の手引き配布</li> </ul>		
2	スケジュール管理/適性検査	<ul style="list-style-type: none"> <li>・就職活動に向けた目標設定を行い、その目標を達成するための計画を立てる</li> <li>・適性検査実施</li> <li>・就職の手引き説明</li> <li>就職活動手順フローチャート</li> <li>P1 スケジュール確認</li> <li>P5 身だしなみ確認</li> </ul>		
3	スラスラ書ける文章術	<ul style="list-style-type: none"> <li>・就職活動に備えたアウトプット中心の訓練</li> <li>書く、話す、考える</li> <li>文章の「型」を体得する</li> <li>・論理的思考</li> <li>・考えを掘り下げる (「結論」→「根拠・事実」)</li> <li>・文章の型の例「なたもだ」</li> </ul>		
4	自己分析	就職の手引 P6~P9 自己分析		
5	自己分析	就職の手引 P10~P12 自己分析 過去~未来		
6	ロジカルシンキング	<ul style="list-style-type: none"> <li>・「ものの見方で状況は良くもなり、悪くもなる。だったら、良くなる考え方をマスターして人生がもっと楽しくなる」ためのきっかけにする。</li> </ul>		
7	自己PR作成	就職の手引 P13~P14 自己PR作成(400文字)		
8	企業研究	就職の手引 P19~P24 就職相談室やインターネットを使って研究		

9	読書が楽しくなる読書術(1)	1. 読書の楽しみ方・本の選び方 1) 読書の楽しみ 2) 本の選び方 3) 書店・図書館利用法 2. 読書の活かし方 読んだだけで終わらない読書法 マスターして人生がもっと楽しくなる」ためのきっかけにする。		
10	自己PR作成及び50問50答作成	就職の手引き (P53～P64) ・ 50問50答のポイントについて説明 【課題】 自己PRの記入		
11	ホスピタリティマインド 社会人としての心得	・ ホスピタリティマインドとは ・ 日本のもてなし文化について ・ 身近なシーンでのホスピタリティ ・ 実践例 ・ 基本的なビジネスマナー ・ 会社訪問 ・ 電話対応 ・ メールでのマナー など		
12	履歴書	・ 履歴書の記入の仕方について 【課題】 履歴書の記入		
13	50問50答、自己PR完成、求職票	・ 50問50答見直し ・ 自己PR完成 ・ 求職票の説明と下書き		
14	50問50答、自己PR完成、求職票	・ 50問50答見直し ・ 自己PR完成 ・ 求職票の説明と下書き		
15	振り返り	・ 目標管理シートに基づき自己の就職活動への準備について振り返る ・ 今後の活動に向けた新たな目標設定を行う		
教科書・教材		評価基準	評価率	その他
就職の手引き 手帳		出席率	100.0%	