作成者:石黒なつみ

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	2023/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/筒井匡/ 十河健智/清水丈雄 三井大介 （５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	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 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（仏）パティシエ 平成15年～　藍クラブ　オーナーパティシエ 筒井　匡：昭和62年　アントナン・カレーム、福井商店、16区、レーブドゥー　パティシエ 平成17年～　クリスティーヌ　オーナーパティシエ 三井大介：平成16年～　イルローザ　パティシエ 十河健智：平成4～19年　製パン業もみの木　　ブーランジェ 清水丈雄：たまや菓子店　菓子職人

時間外に必要な学修
【復習】授業後、ルセットをまとめる。

回	テ　ー　マ	内　　容
1-3	絞り	・絞り袋の扱い
4-6	ジェノワーズ ロールケーキ	・実習室の使い方、実習前の準備 ・共立法と別立法
7-9	パン①	・ルセットの計算方法、ミキサーの使用方法 ・ロールパン
10-12	ナッペ練習 ホールケーキ	・パティシエ業界について ・ナッペ練習
10-12	サブレ	・サブレ生地の仕込み ・オーブンの操作
16-18	パン②	・カレーパン ・クリームパン
19-21	フルーツタルト	・サブレ空焼き、ジェノワーズ復習 ・クレームパティシエール ・フルーツカット
22-24	ババロアバニーユ	・アングレーズの炊き方

回	テ　ー　マ	内　　容
25-27	パン③	・ピザ ・照り焼きチキンサンド ・チョコチップクリームロール
28-30	シフォンケーキ	・シフォン生地　　ナッペ ・パータサブレ、クレームダマンド仕込み方
31-33	シュー・ア・ラ・クレーム	・パータ・シュー ・クレーム・パティシエール、クレームディプロマット
34-36	パン④	・あんぱん ・ツナコーン ・タラコチーズ
37-39	バナナタルト スフレフロマージュ	・スフレ生地 ・焼き菓子用　タルト生地焼成
40-42	エクレア	・パータ・シュー（エクレア用） ・クレーム・パティシエール・ショコラ
43-45	パン⑤	・唐揚げパン ・チョコチップメロンパン ・抹茶クリームパン
46-48	前期テスト練習	・ホールケーキ　1台2時間 （ジェノワーズ、メッセージ、ナッペ、しぼり）
49-51	ｸﾚｰﾑ･ﾗﾝｳﾞｪﾙｾ･ｵ･ｶﾗﾒﾙ パンナ・コッタ	・アパレイユ ・カラメル
52-54	パン⑥	・アポロパン ・とろけるチーズパン ・くるみパン
55-57	クレーム・ダンジュ	・ビスキュイ・キュイエール ・イタリアンメレンゲ
58-60	フィナンシェ、メレンゲ菓子 前期テスト練習	・フィナンシェ、メレンゲ菓子（卵白の消費） ・ナッペ　5分
61-63	パン⑦	・ハムマヨパン ・オニオンパン ・クリームチョコ
64-66	レアチーズケーキ	・タルト ・フランボワーズペパン ・ブリゼ仕込み
67-69	フロランタン 前期テスト練習	・フロランタン ・前期テスト練習（しぼり）
70-72	パン⑧	・カフェオレミルクパン ・焼き鳥パン ・ソーセージパン
73-75	ムース（オレンジ、ぶどう）	・イタリアンメレンゲ ・ジュレ、ゼリー
76-78	ティラミス	・ビスキュイ・キュイエール ・ムースマスカルポーネ
79-81	パン⑨	・ポテサラパン ・黒糖おいもパン
82-84	殺菌ゼリー	・パウチゼリーの加熱殺菌

回	テ　ー　マ	内　　容
85-87	シャルロット・ポワール	・コンポート ・ビスキュイ・ア・ラ・キュイエール
88-90	パン⑩	・食パン ・チョリソー
91-93	前期テスト練習	・ホールケーキ （ジェノワーズ、メッセージ、ナッペ、しぼり）
94-96	ミントショコラ	・ビスキュイ2色しぼり ・パータボンブベースのチョコレートムース
97-99	パン⑪	・ブルーベリーチーズ ・カレーチーズ
100-102	タルトシトロン	・レモンムース ・ブリゼ
103-104	パン⑫	・クロワッサン仕込み ・ベーグル、塩パン
105-108	パン⑬	・クロワッサン焼成 ・ベーグルサンド、ピザ
109-111	レモン&フランボワーズ、ショコラのプチガトー（カップ仕込み）	・プチガトーの組み立て（カップ仕込み）
112-114	ムース・ド・マンゴー	・ビスキュイ・ジョコンド ・パータボンブ
115-117	パン⑭	・ﾏｰﾌﾞﾙ ・ハムパン
118-120	前期テスト① 抹茶スフレロール	・絞りテスト ・抹茶スフレロール
121-123	パン⑮	メニュー考案～発注
124-126	前期テスト②	・ホールケーキ （ジェノワーズ、メッセージ、ナッペ、しぼり）
127-129	前期テスト③	・ナッペ5分テスト ・大掃除
130-132	パン⑯	メニュー考案～発注
133-135	サントノーレ	・メロンとパイン
136-138	抹茶のプチガトー	和の材料を使った洋菓子
139-140	和菓子①	餡炊き、包餡の基礎
141-143	ダックワーズ	ダックワーズ、バタークリーム3種
144-146	ガトーウィークエンド	ガトーウィークエンド フィユタージュ、カシスムース仕込み
147-148	和菓子②	マスカット大福
149-151	モンブラン	モンブラン、マロンクリーム

回	テ　ー　マ	内　　容
152-153	和菓子③	おはぎ
154-156	サンマルク	・ビスキュイ・ダマンド ・パータ・ボンブ
157-159	ムースサバイヨン	白ワインのムース フィユタージュ続き
160-161	和菓子④	みたらし団子、わらびもち
162-164	デリスキャラメル	キャラベルバタークリーム ビスキュイジョコンド
165-167	ショーソン、マロンパイ成形 マーブルパウンド	フィユタージュ生地の扱い
168-170	ザッハトルテ	ザッハマッセ
171-172	和菓子⑤	カステラ
173-175	オペラ	・ビスキュイジョコンド ・クレームオブールカフェ、ガナッシュ
176-178	パリブレスト	シュー、バタークリームのアントルメ
179-180	和菓子⑥	ハロウィン練り切り
181-183	パンプキンスフレロール	・パンプキンピューレを使ったロール生地
184-186	仕込み	ジュレ、ムース、サブレ、フィユタージュの仕込み
187-188	和菓子⑦	ハロウィン練り切り
189-191	創作菓子試験練習①	オリジナルスイーツ試作
192-194	ショコラオランジュ	ショコラとオレンジのアントルメ
195-197	ガトープロヴァンス	ショコラとオレンジのアントルメ
198-199	和菓子⑧	クリーム大福
200-202	焼き菓子の大量生産	焼き菓子の大量生産
203-205	ピスタチオとフランボワーズのアントルメ	ムースピスターシュ、グラサージュ
206-207	和菓子⑨	わらび餅
208-210	ミュロワ	ベリーとショコラのアントルメ
211-213	タルトショコラ	タルトショコラ、トリュフ ダマンド仕込み、フィユタージュ折

回	テ　ー　マ	内　　容
214-216	ショコラのモンブラン	モンブランのアレンジ
217-219	創作菓子試験練習②	オリジナルスイーツ試作
220-221	和菓子⑩	金柑饅頭
222-224	ブッシュドノエル	バタークリーム仕上げ
225-227	シュトーレン ガレットデロワ成形	シュトーレン ガレットデロワ成形
228-229	和菓子⑪	乳菓
230-232	ベンシュ	ナッツを混ぜ込んだジェノワーズ
233-235	ミルフィーユ	ミルフィーユ ガレットデロワ焼成、いちごジャム
236-237	和菓子⑫	乳菓
238-240	後期末試験 パート・ド・フリュイ	後期末試験（絞り） パート・ド・フリュイ
241-243	創作菓子試験	後期末試験（創作菓子）
244-245	和菓子⑫	いちご大福
246-248	後期末試験 アマンドショコラ	後期末試験（ナッペ） アマンドショコラ
249-251	カプリスフランボワーズ	（クリスマス分振替） ベリーとピスタチオのアントルメ
252-253	和菓子⑬	オリジナル練り切りデザイン考案
254-255	和菓子⑭	オリジナル練り切りデザイン考案

教科書・教材	評価基準	評価率	その他
	授業態度 期末試験	30.0% 70.0%	

作成者:石黒なつみ

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	2023／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。
またそれ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、マスエージェント 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%	

作成者:石黒なつみ

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	2023／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%	

作成者:石黒なつみ

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	2023／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%	

作成者:四宮　美佳

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	2023／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	四宮美佳

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。

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
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

回	テ　ー　マ	内　　容
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%	

作成者:石黒　なつみ

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	2023／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

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	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%	

作成者:石黒　なつみ

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	2023／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。

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%	

作成者:石黒　なつみ

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	2023／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～ 洋菓子製造として株式会社イルローザに勤務中 製造現場での実体験を活かした講義を行う。

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	小麦粉の知識	１）原麦から製粉までを知る ２）グルテンについて
2	でんぷん類の知識	でんぷんの構造、糊化と老化について
3	小麦粉とでんぷんの復習	テキスト・過去問題を用いて、前回までの復習
4	米粉の知識	米粉の製法と種類
5	砂糖の知識	砂糖の種類、製造法、特性
6	ショ糖の知識	ショ糖の変化について 加熱による状態変化、保水性
7～8	砂糖の復習 その他の甘味料	甘味料の種類と特性 前回までの復習
9～10	鶏卵の知識	１）鶏卵の構造と成分、熱凝固性、卵白の気泡性 ２）メレンゲの種類、スポンジ生地の泡立て法、卵黄の乳化、卵の加工品
11～12	牛乳、乳製品の知識	牛乳の成分 乳製品の分類
13～14	油脂の知識	油脂の構造、バターの構造、調理特性 その他の油脂
15～16	チョコレートの知識	チョコレートの特性と性質
17～18	果実・種実の知識	果実・種実の種類と特性
19～20	凝固剤、風味（酒類）の知識	凝固剤 酒類
21～22	香料・香辛料・補助材料の知識	それぞれの種類と用途、特性

回	テ　ー　マ	内　　容		
23～30	着色料について まとめ・復習	着色料 国家試験過去問題を用いて総復習		
教科書・教材		評価基準	評価率	その他
製菓衛生師　教本　下		授業態度 期末試験	30.0% 70.0%	

作成者:石黒なつみ

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	2023／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

１．社会人として求められる心得について学ぶ（手帳の使い方、読書術、文章術、ロジカルシンキング）
２．基本的なビジネスマナーについて学ぶ（電話応対、訪問のマナー）
３．就職活動の準備
　（自己分析、企業研究、履歴書等書類作成、面接対策）

授業終了時の到達目標

１．３KAN教育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

回	テ　ー　マ	内　　容
1	就職活動の世界を知る	就職活動の目的、目標を考える 今まで出会ってきた偶然
2	ものの見方、考え方	自分の癖を知る ものの見方を広げる
3	記憶からたどる	自身について知るために記憶からたどる
4	適性検査	適性検査
5	自己分析	過去/現在/未来の自分から、自分を分析する
6	文章の書き方と構成の仕方	・文章の書き方について学ぶ ・テーマに沿った文章を構成する
7	自己PR作成	自己PR作成
8	企業の見つけ方	各学科での業界研究、説明
9	履歴書の書き方と伝え方	自身の基本情報、趣味を書き出す
10	志望動機	志望動機を書く
11	30問30答	30問30答の作成
12	履歴書、30問30答、自己PR	履歴書、30問30答、自己PRを完成させる
13	プレゼンの基本と応用	自身の自己ＰＲプレゼンテーションを振り返る
14	話の聴き方 面接の基本	話の聴き方、面接の基本を学ぶ
15	オンライン面接・グループディスカッション	オンラインでのコミュニケーション方法

教科書・教材	評価基準	評価率	その他
就勝ゼミ教材 就職の手引き	出席率	100.0%	2コマ欠課：A評価 4コマ欠課：B評価 ５～８コマ欠課：C評価 9コマ以上欠課：D評価 ただし、ﾌｫﾛｰを受けた場合はカウントしないが、最高はB評価とする。

作成者:石黒　なつみ

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	2023／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%	

作成者:石黒　なつみ

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	2023／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

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
1～3	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%	コマシラバスは添付資料参照

作成者:四宮　美佳

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	2023／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	四宮美佳

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。

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 ２．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 ポジティブリスト制度
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 菓子製造業の施設基準と施設設備の構造
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

回	テ　ー　マ	内　　容
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 授業態度	70.0% 30.0%	

作成者:石黒　なつみ

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	2023／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

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%	