

2020年度 授業計画書(シラバス)

科目名	公衆衛生学	授業方法	講義	学科	調理本科〈1年〉
担当教員	白石 光伸	時間	60	学年	1年
授業の概要	公衆衛生の基盤は住民が持つ「健康である権利」を守る活動にある。公衆衛生が住民の疾病予防と健康保持を目的として、どのような方法でその達成を目指していくのか、その意義と重要性について学ぶ。				
到達目標	・食生活と健康の関係、環境と健康の関係を理解し、健康づくり対策への意識を高める。				
授業の計画	時間				
	1. 調理師と健康 ①健康の考え方 4 ②食と健康の関係 4 ③調理師の役割 4 2. 食生活と疾病 ①疾病の動向とその予防 6 ②生活習慣病 6 3. 健康づくり ①健康づくり対策 4 ②心の健康づくり 4 4. 調理師と食育 ①食育とは 4 ②食育における調理師の役割 4 5. 労働と健康 ①労働と健康 4 ②調理師の職場環境 4 6. 環境と健康 ①生活環境 4 ②環境条件 4 ③環境汚染とその対策 4				
	計 60				
テキスト	新調理師養成教育全書必修編 第1巻 食生活と健康				
成績評価方法 基準	評価項目	評価比率(%)			
	期末試験	100			
備考					

科目名	衛生法規	授業方法	講義	学科	調理本科(1年)
担当教員	白石 光伸	時間	30	学年	1年
授業の概要	食の安全を守るためには、食品取扱者の衛生知識並びに関連法規に対する理解が不可欠である。本教科では法の構成と衛生法規の全体像を把握し、直接関係のある調理師法をはじめ、食品衛生法等の関連法規について学習する。				
到達目標	・食に係る法律の目的・制度を理解する。				
授業の計画	時間 1、法律概論 1 2. 一般衛生法規 ・調理師法 5 ・食品衛生法 10 ・食品安全基本法 3 ・食育基本法 1 ・健康増進法 1 ・地域保健法 1 ・感染症の予防および感染症の患者に対する医療に関する法律 1 ・水道法 1 3. 環境保全法規 ・環境基本法 1 ・廃棄物の処理および清掃に関する法律 1 ・食品循環資源の再生利用等の促進に関する法律(食品リサイクル法) 1 4. 消費者政策関連法規 ・消費者基本法 1 ・製造物責任法(PL法) 1 5. その他の衛生法規 1				
	計 30				
テキスト	新調理師養成教育全書必修編 第1巻 食生活と健康 新調理師養成教育全書必修編 第3巻 食品の安全と衛生				
成績評価方法 基準	評価項目	評価比率(%)			
	期末試験	100			
備考					

科目名	食品学	授業方法	講義	学科	調理本科(1年)
担当教員	由良 恵子	時間	90	学年	1年
授業の概要	食品の成分や特徴を踏まえた取扱い方法、品質・安全性について学び、食品取扱者に必要な基本的知識を習得する。				
到達目標	食品の成分の特徴を理解し、調理や保存に役立てることができる。				
授業の計画	時間 時間				
	1. 食品の特徴と性質 2. 食品の加工と貯蔵				
授業の計画	①植物性食品とその加工品 ①食品の加工				
	・穀類 3 ・食品の加工の目的 3				
授業の計画	・いもおよびでんぷん類 3 ・食品の加工法 3				
	・砂糖および甘味料 3 ・微生物の利用 3				
授業の計画	・豆類 3 ・食品の貯蔵 3				
	・種実類 3 ・食品の貯蔵の目的 3				
授業の計画	・野菜類 3 ・食品の貯蔵法 3				
	・果実類 3 3. 食品の生産と流通				
授業の計画	・きのこ類 3 ①食品の国内生産と輸入				
	・藻類 3 ・日本の食品の生産 3				
授業の計画	②動物性食品とその加工品 ・海外から輸入される食品 3				
	・魚介類 3 ②食品の流通				
授業の計画	・食肉類 3 ・食品の流通のしくみ 3				
	・卵類 3 ・各食品の流通経路 3				
授業の計画	・乳類 3				
	③その他の食品				
授業の計画	・油脂類 3				
	・菓子類 3				
授業の計画	・嗜好飲料類 3				
	・調味料および香辛料類 3				
授業の計画	・調理加工食品類 3				
	・ゲル化粧食品 3				
授業の計画	・特別用途食品、保健機能食品 3				
	計 60 30				
テキスト	新調理師養成教育全書必修編 第2巻 食品と栄養の特性 プリント配付				
成績評価方法 基準	評価項目	評価比率(%)	評価項目	評価比率(%)	
	期末試験	100			
備考					

科目名	栄養学	授業方法	講義	学科	調理本科〈1年〉
担当教員	小西 典子	時間	60	学年	1年
授業の概要	食生活は人の健康に大きな影響を及ぼす要素の一つであり、健康を維持増進し生活習慣病を予防するためには、必要な栄養成分を過不足なく摂取する必要がある。本教科では栄養素の機能や生理、ライフステージごとに異なる栄養状態の特徴を学習し、食物の栄養と健康の関わり、食生活の意義に対する理解を深める。				
到達目標	・栄養成分の体内での役割を説明できる。 ・ライフステージにおける身体状態に基づいた栄養学の考え方を理解する。				
授業の計画	時間				
	1. 栄養素の機能と健康				
	①栄養と健康	4			
	②炭水化物	4			
	③脂質	4			
	④たんぱく質	4			
	⑤ビタミン	4			
	⑥ミネラル	4			
	2. 消化と吸収				
	①食品の摂取	4			
	②栄養素の消化・吸収・調製	4			
	3. エネルギー代謝と食事摂取基準				
	①エネルギー代謝	4			
	②日本人の食事摂取基準	4			
	③食品の選択				
	・食品標準成分表	8			
	・食品分類法	4			
	・食事バランスガイド	8			
	計60				
テキスト	新調理師養成教育全書必修編 第2巻 食品と栄養の特性 プリント配付				
成績評価方法 基準	評価項目	評価比率(%)	評価項目	評価比率(%)	
	期末試験	80	小テスト	20	
備考					

科目名	食品衛生学	授業方法	講義	学科	調理本科(1年)
担当教員	杉野 由美子	時間	120/150	学年	1年
授業の概要	人の健康と生命を左右する食品の衛生管理は食品取扱者にとって最も重要な事項である。本教科では飲食物による危害の原因となる微生物や寄生虫、化学物質等の性質を学習し、衛生的な食品の取り扱い方法を習得するほか、食品取扱者自身の健康管理に対する理解を深め、その意識を高めることを目標とする。				
到達目標	・飲食による危害を知り、食の安全を守るための調理師の役割を理解する。				
授業の計画	時間		時間		
	1. 食品の安全と衛生		⑧経口感染症	3	
	①食の安全を守る	2	⑨食物アレルギー	4	
	②食の安全を脅かす要因	4	⑩その他の健康危害	3	
	③食の安全確保のしくみ	4	6. 食品安全対策		
	④食品衛生とは	4	①食品営業施設・設備の安全対策	4	
	⑤食品衛生と調理師の責務	4	②調理従事者の健康管理	4	
	2. 食品と微生物		③調理作業時における安全対策	4	
	①食品中の微生物	4	④自主衛生管理HACCP	4	
	②食品の腐敗	4	⑤食品事故対応	4	
	3. 食品と化学物質				
	①食品添加物	4			
	②食品と重金属	4			
	③食品と放射性物質	4			
	4. 器具・容器包装の衛生				
	①器具・容器包装の概要	4			
	②材質の種類	4			
	5. 飲食による健康危害				
	①飲食による健康危害の種類	4			
	②食中毒の概要	4			
	③細菌性食中毒	12			
	④ウイルス性食中毒	12			
	⑤自然毒食中毒	4			
	⑥化学性食中毒	4			
	⑦寄生虫による食中毒	4			
	計	90		30	
テキスト	新調理師養成教育全書必修編 第3巻 食品の安全と衛生				
成績評価方法 基準	評価項目	評価比率(%)			
	期末試験	100			
備考					

科目名	食品衛生学	授業方法	実験	学科	調理本科〈1年〉
担当教員	西佐小 千晶	時間	30/150	学年	1年
授業の概要	食品衛生に関する実験や鮮度判定を行うことにより、衛生に関する問題を身近に感じ、衛生的に食品を取扱う意識を高める。				
到達目標	食品の安全な取扱いや品質管理のあり方について理解できる。				
授業の計画	時間				
	1. ガラス測定器具の使い方	2			
	2. 食品のpH判定	2			
	3. 生卵の鮮度判定	2			
	4. 魚介類の鮮度判定	2			
	5. 魚肉練り製品の鮮度・品質判定	2			
	6. 食肉の鮮度判定	2			
	7. 牛乳の鮮度判定	2			
	8. 食品の内部温度の判定	2			
	9. 手指洗浄前・洗浄後の汚れ状態の検査	2			
	10. 調理器具後の汚れ状態の検査	2			
	11. 食器洗浄後の汚れ状態の検査	2			
	12. 水道水の残留塩素測定	2			
	13. 空中浮遊微生物の測定	2			
	14. 食品からの各種細菌の検出(簡易検査法)	2			
	15. まとめ	2			
	計 30				
テキスト	新調理師養成教育全書必修編 第3巻 食品の安全と衛生 プリント配付				
成績評価方法 基準	評価項目	評価比率(%)	評価項目	評価比率(%)	
	学習態度	50	課題レポート	50	
備考					

科目名	調理理論	授業方法	講義	学科	調理本科〈1年〉
担当教員	西佐小 千晶	時間	150	学年	1年
授業の概要	食材料の性質や利用適性、調理に関する科学的な知識を習得することにより、理論の理解に基づいた技術力の向上を図る。				
到達目標	・食品素材の調理特性を説明することができる。 ・調理操作の特徴を理解し、説明することができる。				
授業の計画	時間		時間		
	1. 調理とおいしさ		3. 食品の調理科学		
	①調理とは		①植物性食品	16	
	・調理理論を学ぶ意義	2	②動物性食品	16	
	・調理の目的	4	③その他の食品	16	
	②おいしさの構成		4. 調理設備・器具と熱源		
	・食べ物の側にある要因	4	①調理施設・設備とは	4	
	・食べる人の側にある要因	4	②調理器具		
	2. 調理の基本操作		・非加熱調理器具	4	
	①非加熱調理操作		・加熱調理器具	4	
	・計量	4	・その他	4	
	・洗浄	4	③食器・容器		
	・浸漬	4	・材質別の食器・容器の特徴	4	
	・切碎	4	・料理別の食器の種類と特徴	4	
	・混合・かくはん	4	④調理と熱源		
	・磨砕・粉砕	4	・熱源の種類と特徴	4	
	・成形・圧搾・ろ過	4	・熱効率	4	
	・冷却	4			
	・冷凍	4			
	・解凍	4			
	②加熱調理操作				
	・湿式加熱	4			
	・乾式加熱	4			
	・誘電加熱(電子レンジ)	4			
	・誘電加熱(電磁調理器)	4			
	計	70		80	
テキスト	新調理師養成教育全書必修編 第4巻 調理理論と食文化概論				
成績評価方法 基準	評価項目	評価比率(%)			
	期末試験	100			
備考					

科目名	食文化概論	授業方法	講義	学科	調理本科〈1年〉
担当教員	杉野 由美子	時間	30	学年	1年
授業の概要	食文化は人類の歴史の中でどのように展開してきたか、また現代の食環境が抱える問題について学ぶ。				
到達目標	・食文化の歴史と多様性を理解し尊重する。 ・食文化を伝承・発展させる調理師の使命を自覚する。				
授業の計画	時間		時間		
	1. 食と文化		④現代の食生活と未来の食文化		
	①食文化の成り立ち		・食生活の現状		1
	・食文化とは何か	1	・食文化の未来		1
	・食文化の相対性	1	3. 世界の料理と食文化		
	②多様な食文化		①西洋料理の食文化		
	・自然環境と食文化	1	・西洋料理の変遷		1
	・宗教と食物禁忌	1	・西洋料理の特徴		1
	・食法、調理法などの多様性	1	・西洋料理の様式		1
	③食文化の共通化と国際化		・西洋料理の食事作法		1
	・食の伝播と変容	1	②中国料理の食文化		
	・異文化交流による食の国際化	1	・中国料理の変遷		1
	・食生活の変容と食文化の創造	1	・中国料理の特徴と系統		1
	・世界の食事情	1	・中国料理の様式		1
	2. 日本の食文化		・中国料理の食事作法		1
	①日本の食文化史		③その他の国の料理の文化		
	・原始から現代	1	・アジアの料理		1
	②日本料理の食文化		・中東の料理		1
	・日本料理の特徴	2	・中南米の料理		1
	・日本料理の様式	1			
	・日本料理の食事作法	1			
	③行事食と郷土料理				
	・食文化の地域性	1			
	・行事食	1			
	・郷土料理	1			
	計	17			13
テキスト	新調理師養成教育全書必修編 第4巻 調理理論と食文化概論				
成績評価方法 基準	評価項目	評価比率(%)			
	期末試験	100			
備考					

科目名	調理実習	授業方法	実習	学科	調理本科〈1年〉																																																																																																																																																																																																																																																												
担当教員	月原 光崇	時間	300	学年	1年																																																																																																																																																																																																																																																												
授業の概要	食材の取扱い方法、調理方法、器具・機器の適切な使用方法を習得し、調理技術を向上させる。																																																																																																																																																																																																																																																																
到達目標	・食材・器具・機器を衛生的かつ安全に扱うことができる。 ・食材の性質や様式の特徴に応じた調理を実践することができる。																																																																																																																																																																																																																																																																
授業の計画	<table border="1"> <thead> <tr> <th>回</th><th>時間</th><th>回</th><th>時間</th><th>回</th><th>時間</th></tr> </thead> <tbody> <tr><td>1 調理実習の心得</td><td>3</td><td>41 氷彫刻</td><td>3</td><td>81 寿司</td><td>3</td></tr> <tr><td>2 実習室の使い方</td><td>3</td><td>42 冷菜</td><td>3</td><td>82 レシピ作成</td><td>3</td></tr> <tr><td>3 調理器具の使い方</td><td>3</td><td>43 冷菓</td><td>3</td><td>83 飾り切り</td><td>3</td></tr> <tr><td>4 だしの取り方</td><td>3</td><td>44 基本テストについて</td><td>3</td><td>84 レシピ試作実習</td><td>3</td></tr> <tr><td>5 だしの取り方</td><td>3</td><td>45 エスニック料理</td><td>3</td><td>85 ポワソン</td><td>3</td></tr> <tr><td>6 和包丁研ぎ</td><td>3</td><td>46 煮物</td><td>3</td><td>86 レシピ試作実習</td><td>3</td></tr> <tr><td>7 洋包丁研ぎ</td><td>3</td><td>47 基本テスト</td><td>3</td><td>87 点心</td><td>3</td></tr> <tr><td>8 野菜の下処理</td><td>3</td><td>48 熱菜</td><td>3</td><td>88 レシピ試作実習</td><td>3</td></tr> <tr><td>9 野菜の下処理</td><td>3</td><td>49 パーティー料理</td><td>3</td><td>89 蟹を使って</td><td>3</td></tr> <tr><td>10 基本テストについて</td><td>3</td><td>50 パーティー料理</td><td>3</td><td>90 仔牛を使って</td><td>3</td></tr> <tr><td>11 和包丁講習</td><td>3</td><td>51 基本テストについて</td><td>3</td><td>91 煮込み料理</td><td>3</td></tr> <tr><td>12 魚のさばき方</td><td>3</td><td>52 麺類</td><td>3</td><td>92 吸物</td><td>3</td></tr> <tr><td>13 魚のさばき方</td><td>3</td><td>53 麺類</td><td>3</td><td>93 弁当</td><td>3</td></tr> <tr><td>14 ブイヨン</td><td>3</td><td>54 生活習慣病予防食</td><td>3</td><td>94 郷土料理</td><td>3</td></tr> <tr><td>15 中華基本講習</td><td>3</td><td>55 展示会料理講習(西洋料理)</td><td>3</td><td>95 エスニック料理</td><td>3</td></tr> <tr><td>16 基本テスト</td><td>3</td><td>56 基本テスト</td><td>3</td><td>96 パーティー料理</td><td>3</td></tr> <tr><td>17 酢の物・和え物</td><td>3</td><td>57 展示会料理講習(中国料理)</td><td>3</td><td>97 カフェメニュー</td><td>3</td></tr> <tr><td>18 焼き物</td><td>3</td><td>58 日本料理特別講習</td><td>3</td><td>98 パーティー料理</td><td>3</td></tr> <tr><td>19 刺身</td><td>3</td><td>59 蒸し物</td><td>3</td><td>99 基本技術確認</td><td>3</td></tr> <tr><td>20 オムレツ・オムライス</td><td>3</td><td>60 八寸</td><td>3</td><td>100 調理師としての心構え</td><td>3</td></tr> <tr><td>21 オードブル</td><td>3</td><td>61 基本テストについて</td><td>3</td><td></td><td></td></tr> <tr><td>22 基本切り</td><td>3</td><td>62 魚のさばき方</td><td>3</td><td></td><td></td></tr> <tr><td>23 基本テストについて</td><td>3</td><td>63 ソース</td><td>3</td><td></td><td></td></tr> <tr><td>24 ソース</td><td>3</td><td>64 刺身</td><td>3</td><td></td><td></td></tr> <tr><td>25 洋包丁講習</td><td>3</td><td>65 削り節講習</td><td>3</td><td></td><td></td></tr> <tr><td>26 オムライス</td><td>3</td><td>66 熱菜</td><td>3</td><td></td><td></td></tr> <tr><td>27 だし巻き</td><td>3</td><td>67 基本テスト</td><td>3</td><td></td><td></td></tr> <tr><td>28 煮物</td><td>3</td><td>68 レシピ作成</td><td>3</td><td></td><td></td></tr> <tr><td>29 基本テスト</td><td>3</td><td>69 スープ</td><td>3</td><td></td><td></td></tr> <tr><td>30 湯のとり方</td><td>3</td><td>70 家庭料理</td><td>3</td><td></td><td></td></tr> <tr><td>31 丼物・汁物</td><td>3</td><td>71 おせち料理</td><td>3</td><td></td><td></td></tr> <tr><td>32 揚げ物</td><td>3</td><td>72 基本テストについて</td><td>3</td><td></td><td></td></tr> <tr><td>33 巻き寿司</td><td>3</td><td>73 クリスマス料理</td><td>3</td><td></td><td></td></tr> <tr><td>34 ソース</td><td>3</td><td>74 パイ生地を使って</td><td>3</td><td></td><td></td></tr> <tr><td>35 イタリア料理</td><td>3</td><td>75 ピッツァ</td><td>3</td><td></td><td></td></tr> <tr><td>36 イタリア料理特別講習</td><td>3</td><td>76 パーティー料理</td><td>3</td><td></td><td></td></tr> <tr><td>37 郷土料理</td><td>3</td><td>77 パーティー料理</td><td>3</td><td></td><td></td></tr> <tr><td>38 パスタ</td><td>3</td><td>78 基本テスト練習</td><td>3</td><td></td><td></td></tr> <tr><td>39 ビアンド</td><td>3</td><td>79 基本テスト</td><td>3</td><td></td><td></td></tr> <tr><td>40 焼き物</td><td>3</td><td>80 フレンチ(お祝いの料理)</td><td>3</td><td></td><td></td></tr> <tr> <td>計</td><td>120</td><td></td><td>120</td><td></td><td>60</td></tr> </tbody> </table>					回	時間	回	時間	回	時間	1 調理実習の心得	3	41 氷彫刻	3	81 寿司	3	2 実習室の使い方	3	42 冷菜	3	82 レシピ作成	3	3 調理器具の使い方	3	43 冷菓	3	83 飾り切り	3	4 だしの取り方	3	44 基本テストについて	3	84 レシピ試作実習	3	5 だしの取り方	3	45 エスニック料理	3	85 ポワソン	3	6 和包丁研ぎ	3	46 煮物	3	86 レシピ試作実習	3	7 洋包丁研ぎ	3	47 基本テスト	3	87 点心	3	8 野菜の下処理	3	48 熱菜	3	88 レシピ試作実習	3	9 野菜の下処理	3	49 パーティー料理	3	89 蟹を使って	3	10 基本テストについて	3	50 パーティー料理	3	90 仔牛を使って	3	11 和包丁講習	3	51 基本テストについて	3	91 煮込み料理	3	12 魚のさばき方	3	52 麺類	3	92 吸物	3	13 魚のさばき方	3	53 麺類	3	93 弁当	3	14 ブイヨン	3	54 生活習慣病予防食	3	94 郷土料理	3	15 中華基本講習	3	55 展示会料理講習(西洋料理)	3	95 エスニック料理	3	16 基本テスト	3	56 基本テスト	3	96 パーティー料理	3	17 酢の物・和え物	3	57 展示会料理講習(中国料理)	3	97 カフェメニュー	3	18 焼き物	3	58 日本料理特別講習	3	98 パーティー料理	3	19 刺身	3	59 蒸し物	3	99 基本技術確認	3	20 オムレツ・オムライス	3	60 八寸	3	100 調理師としての心構え	3	21 オードブル	3	61 基本テストについて	3			22 基本切り	3	62 魚のさばき方	3			23 基本テストについて	3	63 ソース	3			24 ソース	3	64 刺身	3			25 洋包丁講習	3	65 削り節講習	3			26 オムライス	3	66 熱菜	3			27 だし巻き	3	67 基本テスト	3			28 煮物	3	68 レシピ作成	3			29 基本テスト	3	69 スープ	3			30 湯のとり方	3	70 家庭料理	3			31 丼物・汁物	3	71 おせち料理	3			32 揚げ物	3	72 基本テストについて	3			33 巻き寿司	3	73 クリスマス料理	3			34 ソース	3	74 パイ生地を使って	3			35 イタリア料理	3	75 ピッツァ	3			36 イタリア料理特別講習	3	76 パーティー料理	3			37 郷土料理	3	77 パーティー料理	3			38 パスタ	3	78 基本テスト練習	3			39 ビアンド	3	79 基本テスト	3			40 焼き物	3	80 フレンチ(お祝いの料理)	3			計	120		120		60
回	時間	回	時間	回	時間																																																																																																																																																																																																																																																												
1 調理実習の心得	3	41 氷彫刻	3	81 寿司	3																																																																																																																																																																																																																																																												
2 実習室の使い方	3	42 冷菜	3	82 レシピ作成	3																																																																																																																																																																																																																																																												
3 調理器具の使い方	3	43 冷菓	3	83 飾り切り	3																																																																																																																																																																																																																																																												
4 だしの取り方	3	44 基本テストについて	3	84 レシピ試作実習	3																																																																																																																																																																																																																																																												
5 だしの取り方	3	45 エスニック料理	3	85 ポワソン	3																																																																																																																																																																																																																																																												
6 和包丁研ぎ	3	46 煮物	3	86 レシピ試作実習	3																																																																																																																																																																																																																																																												
7 洋包丁研ぎ	3	47 基本テスト	3	87 点心	3																																																																																																																																																																																																																																																												
8 野菜の下処理	3	48 熱菜	3	88 レシピ試作実習	3																																																																																																																																																																																																																																																												
9 野菜の下処理	3	49 パーティー料理	3	89 蟹を使って	3																																																																																																																																																																																																																																																												
10 基本テストについて	3	50 パーティー料理	3	90 仔牛を使って	3																																																																																																																																																																																																																																																												
11 和包丁講習	3	51 基本テストについて	3	91 煮込み料理	3																																																																																																																																																																																																																																																												
12 魚のさばき方	3	52 麺類	3	92 吸物	3																																																																																																																																																																																																																																																												
13 魚のさばき方	3	53 麺類	3	93 弁当	3																																																																																																																																																																																																																																																												
14 ブイヨン	3	54 生活習慣病予防食	3	94 郷土料理	3																																																																																																																																																																																																																																																												
15 中華基本講習	3	55 展示会料理講習(西洋料理)	3	95 エスニック料理	3																																																																																																																																																																																																																																																												
16 基本テスト	3	56 基本テスト	3	96 パーティー料理	3																																																																																																																																																																																																																																																												
17 酢の物・和え物	3	57 展示会料理講習(中国料理)	3	97 カフェメニュー	3																																																																																																																																																																																																																																																												
18 焼き物	3	58 日本料理特別講習	3	98 パーティー料理	3																																																																																																																																																																																																																																																												
19 刺身	3	59 蒸し物	3	99 基本技術確認	3																																																																																																																																																																																																																																																												
20 オムレツ・オムライス	3	60 八寸	3	100 調理師としての心構え	3																																																																																																																																																																																																																																																												
21 オードブル	3	61 基本テストについて	3																																																																																																																																																																																																																																																														
22 基本切り	3	62 魚のさばき方	3																																																																																																																																																																																																																																																														
23 基本テストについて	3	63 ソース	3																																																																																																																																																																																																																																																														
24 ソース	3	64 刺身	3																																																																																																																																																																																																																																																														
25 洋包丁講習	3	65 削り節講習	3																																																																																																																																																																																																																																																														
26 オムライス	3	66 熱菜	3																																																																																																																																																																																																																																																														
27 だし巻き	3	67 基本テスト	3																																																																																																																																																																																																																																																														
28 煮物	3	68 レシピ作成	3																																																																																																																																																																																																																																																														
29 基本テスト	3	69 スープ	3																																																																																																																																																																																																																																																														
30 湯のとり方	3	70 家庭料理	3																																																																																																																																																																																																																																																														
31 丼物・汁物	3	71 おせち料理	3																																																																																																																																																																																																																																																														
32 揚げ物	3	72 基本テストについて	3																																																																																																																																																																																																																																																														
33 巻き寿司	3	73 クリスマス料理	3																																																																																																																																																																																																																																																														
34 ソース	3	74 パイ生地を使って	3																																																																																																																																																																																																																																																														
35 イタリア料理	3	75 ピッツァ	3																																																																																																																																																																																																																																																														
36 イタリア料理特別講習	3	76 パーティー料理	3																																																																																																																																																																																																																																																														
37 郷土料理	3	77 パーティー料理	3																																																																																																																																																																																																																																																														
38 パスタ	3	78 基本テスト練習	3																																																																																																																																																																																																																																																														
39 ビアンド	3	79 基本テスト	3																																																																																																																																																																																																																																																														
40 焼き物	3	80 フレンチ(お祝いの料理)	3																																																																																																																																																																																																																																																														
計	120		120		60																																																																																																																																																																																																																																																												
テキスト	新調理師養成教育全書必修編 第5巻 調理実習 ・ 調理実習レシピ集 プリント配付																																																																																																																																																																																																																																																																
成績評価方法 基準	評価項目	評価比率(%)	評価項目	評価比率(%)																																																																																																																																																																																																																																																													
	実技試験(基本テスト)	80	制作作品	20																																																																																																																																																																																																																																																													
備考	担当教員は旅館における調理業務の実務経験を有する。																																																																																																																																																																																																																																																																

科目名	総合調理実習	授業方法	実習	学科	調理本科〈1年〉
担当教員	永野 佳那	時間	90	学年	1年
授業の概要	集団調理の献立実習を通して、献立作成、準備、調理操作の一連の工程を行う能力を身に付ける。				
到達目標	・集団調理の食事計画(献立作成)を理解する。 ・集団調理の調理技術、適正な分量の把握、盛り付け、配膳、サービスができる。				
授業の計画	時間				
	集団調理実習 1	6			
	集団調理実習 2	6			
	集団調理実習 3	6			
	集団調理実習 4	6			
	集団調理実習 5	6			
	集団調理実習 6	6			
	集団調理実習 7	6			
	集団調理実習 8	6			
	集団調理実習 9	6			
	集団調理実習 10	6			
	集団調理実習 11	6			
	集団調理実習 12	6			
	集団調理実習 13	6			
	集団調理実習 14	6			
	集団調理実習 15	6			
	計	90			
テキスト	新調理師養成教育全書必修編 第6巻 総合調理実習 プリント配付				
成績評価方法 基準	評価項目	評価比率(%)	評価項目	評価比率(%)	
	学習態度	50	課題レポート	50	
備考					

科目名	公衆衛生学	授業方法	講義	学科	調理本科〈2年〉
担当教員	白石 光伸	時間	60	学年	1年
授業の概要	公衆衛生の基盤は住民が持つ「健康である権利」を守る活動にある。公衆衛生が住民の疾病予防と健康保持を目的として、どのような方法でその達成を目指していくのか、その意義と重要性について学ぶ。				
到達目標	・食生活と健康の関係、環境と健康の関係を理解し、健康づくり対策への意識を高める。				
授業の計画	時間				
	1. 調理師と健康 ①健康の考え方 4 ②食と健康の関係 4 ③調理師の役割 4 2. 食生活と疾病 ①疾病の動向とその予防 6 ②生活習慣病 6 3. 健康づくり ①健康づくり対策 4 ②心の健康づくり 4 4. 調理師と食育 ①食育とは 4 ②食育における調理師の役割 4 5. 労働と健康 ①労働と健康 4 ②調理師の職場環境 4 6. 環境と健康 ①生活環境 4 ②環境条件 4 ③環境汚染とその対策 4				
	計 60				
テキスト	新調理師養成教育全書必修編 第1巻 食生活と健康				
成績評価方法 基準	評価項目	評価比率(%)			
	期末試験	100			
備考					

科目名	衛生法規	授業方法	講義	学科	調理本科(2年)
担当教員	白石 光伸	時間	30	学年	1年
授業の概要	食の安全を守るためには、食品取扱者の衛生知識並びに関連法規に対する理解が不可欠である。本教科では法の構成と衛生法規の全体像を把握し、直接関係のある調理師法をはじめ、食品衛生法等の関連法規について学習する。				
到達目標	・食に関係する法律の目的・制度を理解する。				
授業の計画	時間 1、法律概論 1 2. 一般衛生法規 ・調理師法 5 ・食品衛生法 10 ・食品安全基本法 3 ・食育基本法 1 ・健康増進法 1 ・地域保健法 1 ・感染症の予防および感染症の患者に対する医療に関する法律 1 ・水道法 1 3. 環境保全法規 ・環境基本法 1 ・廃棄物の処理および清掃に関する法律 1 ・食品循環資源の再生利用等の促進に関する法律(食品リサイクル法) 1 4. 消費者政策関連法規 ・消費者基本法 1 ・製造物責任法(PL法) 1 5. その他の衛生法規 1				
	計 30				
テキスト	新調理師養成教育全書必修編 第1巻 食生活と健康 新調理師養成教育全書必修編 第3巻 食品の安全と衛生				
成績評価方法 基準	評価項目	評価比率(%)			
	期末試験	100			
備考					

科目名	食品学	授業方法	講義	学科	調理本科〈2年〉	
担当教員	由良 恵子	時間	90	学年	1年	
授業の概要	食品の成分や特徴を踏まえた取扱い方法、品質・安全性について学び、食品取扱者に必要な基本的知識を習得する。					
到達目標	食品の成分の特徴を理解し、調理や保存に役立てることができる。					
授業の計画	時間		時間			
	1. 食品の特徴と性質		2. 食品の加工と貯蔵			
	①植物性食品とその加工品		①食品の加工			
	・穀類	3	・食品の加工の目的	3		
	・いもおよびでんぷん類	3	・食品の加工法	3		
	・砂糖および甘味料	3	・微生物の利用	3		
	・豆類	3	・食品の貯蔵	3		
	・種実類	3	・食品の貯蔵の目的	3		
	・野菜類	3	・食品の貯蔵法	3		
	・果実類	3	3. 食品の生産と流通			
	・きのこ類	3	①食品の国内生産と輸入			
	・藻類	3	・日本の食品の生産	3		
	②動物性食品とその加工品		・海外から輸入される食品	3		
	・魚介類	3	②食品の流通			
	・食肉類	3	・食品の流通のしくみ	3		
	・卵類	3	・各食品の流通経路	3		
	・乳類	3				
	③その他の食品					
	・油脂類	3				
	・菓子類	3				
	・嗜好飲料類	3				
	・調味料および香辛料類	3				
	・調理加工食品類	3				
	・ゲル化状食品	3				
	・特別用途食品、保健機能食品	3				
		計	60	30		
	テキスト	新調理師養成教育全書必修編 第2巻 食品と栄養の特性 プリント配付				
成績評価方法 基準	評価項目	評価比率(%)	評価項目	評価比率(%)		
	期末試験	100				
備考						

科目名	栄養学	授業方法	講義	学科	調理本科〈2年〉
担当教員	小西 典子	時間	60	学年	1年
授業の概要	食生活は人の健康に大きな影響を及ぼす要素の一つであり、健康を維持増進し生活習慣病を予防するためには、必要な栄養成分を過不足なく摂取する必要がある。本教科では栄養素の機能や生理、ライフステージごとに異なる栄養状態の特徴を学習し、食物の栄養と健康の関わり、食生活の意義に対する理解を深める。				
到達目標	・栄養成分の体内での役割を説明できる。 ・ライフステージにおける身体状態に基づいた栄養学の考え方を理解する。				
授業の計画	時間				
	1. 栄養素の機能と健康				
	①栄養と健康				
	②炭水化物				
	③脂質				
	④たんぱく質				
	⑤ビタミン				
	⑥ミネラル				
	2. 消化と吸収				
	①食品の摂取				
	②栄養素の消化・吸収・調製				
	3. エネルギー代謝と食事摂取基準				
	①エネルギー代謝				
	②日本人の食事摂取基準				
	③食品の選択				
	・食品標準成分表				
	・食品分類法				
・食事バランスガイド					
	計				
テキスト	新調理師養成教育全書必修編 第2巻 食品と栄養の特性 プリント配付				
成績評価方法 基準	評価項目	評価比率(%)	評価項目	評価比率(%)	
	期末試験	80	小テスト	20	
備考					

科目名	食品衛生学	授業方法	講義	学科	調理本科〈2年〉
担当教員	杉野 由美子	時間	120/150	学年	1年
授業の概要	人の健康と生命を左右する食品の衛生管理は食品取扱者にとって最も重要な事項である。本教科では飲食物による危害の原因となる微生物や寄生虫、化学物質等の性質を学習し、衛生的な食品の取り扱い方法を習得するほか、食品取扱者自身の健康管理に対する理解を深め、その意識を高めることを目標とする。				
到達目標	・飲食による危害を知り、食の安全を守るための調理師の役割を理解する。				
授業の計画		時間			時間
	1. 食品の安全と衛生		⑧経口感染症		3
	①食の安全を守る	2	⑨食物アレルギー		4
	②食の安全を脅かす要因	4	⑩その他の健康危害		3
	③食の安全確保のしくみ	4	6. 食品安全対策		
	④食品衛生とは	4	①食品営業施設・設備の安全対策		4
	⑤食品衛生と調理師の責務	4	②調理従事者の健康管理		4
	2. 食品と微生物		③調理作業時における安全対策		4
	①食品中の微生物	4	④自主衛生管理HACCP		4
	②食品の腐敗	4	⑤食品事故対応		4
	3. 食品と化学物質				
	①食品添加物	4			
	②食品と重金属	4			
	③食品と放射性物質	4			
	4. 器具・容器包装の衛生				
	①器具・容器包装の概要	4			
	②材質の種類	4			
	5. 飲食による健康危害				
	①飲食による健康危害の種類	4			
	②食中毒の概要	4			
	③細菌性食中毒	12			
	④ウイルス性食中毒	12			
	⑤自然毒食中毒	4			
⑥化学性食中毒	4				
⑦寄生虫による食中毒	4				
	計	90			30
テキスト	新調理師養成教育全書必修編 第3巻 食品の安全と衛生				
成績評価方法 基準	評価項目	評価比率(%)			
	期末試験	100			
備考					

科目名	食品衛生学	授業方法	実験	学科	調理本科〈2年〉
担当教員	西佐小 千晶	時間	30/150	学年	1年
授業の概要	食品衛生に関する実験や鮮度判定を行うことにより、衛生に関する問題を身近に感じ、衛生的に食品を取扱う意識を高める。				
到達目標	食品の安全な取扱いや品質管理のあり方について理解できる。				
授業の計画	時間				
	1. ガラス測定器具の使い方	2			
	2. 食品のpH判定	2			
	3. 生卵の鮮度判定	2			
	4. 魚介類の鮮度判定	2			
	5. 魚肉練り製品の鮮度・品質判定	2			
	6. 食肉の鮮度判定	2			
	7. 牛乳の鮮度判定	2			
	8. 食品の内部温度の判定	2			
	9. 手指洗浄前・洗浄後の汚れ状態の検査	2			
	10. 調理器具後の汚れ状態の検査	2			
	11. 食器洗浄後の汚れ状態の検査	2			
	12. 水道水の残留塩素測定	2			
	13. 空中浮遊微生物の測定	2			
	14. 食品からの各種細菌の検出(簡易検査法)	2			
	15. まとめ	2			
	計 30				
テキスト	新調理師養成教育全書必修編 第3巻 食品の安全と衛生 プリント配付				
成績評価方法 基準	評価項目	評価比率(%)	評価項目	評価比率(%)	
	学習態度	50	課題レポート	50	
備考					

科目名	調理理論	授業方法	講義	学科	調理本科〈2年〉	
担当教員	西佐小 千晶	時間	150	学年	1年	
授業の概要	食材料の性質や利用適性、調理に関する科学的な知識を習得することにより、理論の理解に基づいた技術力の向上を図る。					
到達目標	・食品素材の調理特性を説明することができる。 ・調理操作の特徴を理解し、説明することができる。					
授業の計画	時間		時間			
	1. 調理とおいしさ		3. 食品の調理科学			
	①調理とは		①植物性食品		16	
	・調理理論を学ぶ意義	2	②動物性食品		16	
	・調理の目的	4	③その他の食品		16	
	②おいしさの構成		4. 調理設備・器具と熱源			
	・食べ物の側にある要因	4	①調理施設・設備とは		4	
	・食べる人の側にある要因	4	②調理器具			
	2. 調理の基本操作		・非加熱調理器具		4	
	①非加熱調理操作		・加熱調理器具		4	
	・計量	4	・その他		4	
	・洗浄	4	③食器・容器			
	・浸漬	4	・材質別の食器・容器の特徴		4	
	・切碎	4	・料理別の食器の種類と特徴		4	
	・混合・かくはん	4	④調理と熱源			
	・磨砕・粉砕	4	・熱源の種類と特徴		4	
	・成形・圧搾・ろ過	4	・熱効率		4	
	・冷却	4				
	・冷凍	4				
	・解凍	4				
	②加熱調理操作					
	・湿式加熱	4				
	・乾式加熱	4				
	・誘電加熱(電子レンジ)	4				
	・誘電加熱(電磁調理器)	4				
	計	70			80	
	テキスト	新調理師養成教育全書必修編 第4巻 調理理論と食文化概論				
	成績評価方法 基準	評価項目	評価比率(%)			
		期末試験	100			
	備考					

科目名	食文化概論	授業方法	講義	学科	調理本科〈2年〉
担当教員	杉野 由美子	時間	30	学年	1年
授業の概要	食文化は人類の歴史の中でどのように展開してきたか、また現代の食環境が抱える問題について学ぶ。				
到達目標	・食文化の歴史と多様性を理解し尊重する。 ・食文化を伝承・発展させる調理師の使命を自覚する。				
授業の計画	時間		時間		
	1. 食と文化		④現代の食生活と未来の食文化		
	①食文化の成り立ち		・食生活の現状		1
	・食文化とは何か	1	・食文化の未来		1
	・食文化の相対性	1	3. 世界の料理と食文化		
	②多様な食文化		①西洋料理の食文化		
	・自然環境と食文化	1	・西洋料理の変遷		1
	・宗教と食物禁忌	1	・西洋料理の特徴		1
	・食法、調理法などの多様性	1	・西洋料理の様式		1
	③食文化の共通化と国際化		・西洋料理の食事作法		1
	・食の伝播と変容	1	②中国料理の食文化		
	・異文化交流による食の国際化	1	・中国料理の変遷		1
	・食生活の変容と食文化の創造	1	・中国料理の特徴と系統		1
	・世界の食事情	1	・中国料理の様式		1
	2. 日本の食文化		・中国料理の食事作法		1
	①日本の食文化史		③その他の国の料理の文化		
	・原始から現代	1	・アジアの料理		1
	②日本料理の食文化		・中東の料理		1
	・日本料理の特徴	2	・中南米の料理		1
	・日本料理の様式	1			
	・日本料理の食事作法	1			
	③行事食と郷土料理				
	・食文化の地域性	1			
	・行事食	1			
	・郷土料理	1			
	計	17			13
テキスト	新調理師養成教育全書必修編 第4巻 調理理論と食文化概論				
成績評価方法 基準	評価項目	評価比率(%)			
	期末試験	100			
備考					

科目名	調理実習	授業方法	実習	学科	調理本科(2年)																																																																																																																																																																																																																																																												
担当教員	門田 尚人	時間	300	学年	1年																																																																																																																																																																																																																																																												
授業の概要	食材の取扱い方法、調理方法、器具・機器の適切な使用方法を習得し、調理技術を向上させる。																																																																																																																																																																																																																																																																
到達目標	・食材・器具・機器を衛生的かつ安全に扱うことができる。 ・食材の性質や様式の特徴に応じた調理を実践することができる。																																																																																																																																																																																																																																																																
授業の計画	<table border="1"> <thead> <tr> <th>回</th><th>時間</th><th>回</th><th>時間</th><th>回</th><th>時間</th></tr> </thead> <tbody> <tr><td>1 調理実習の心得</td><td>3</td><td>41 氷彫刻</td><td>3</td><td>81 寿司</td><td>3</td></tr> <tr><td>2 実習室の使い方</td><td>3</td><td>42 冷菜</td><td>3</td><td>82 レシピ作成</td><td>3</td></tr> <tr><td>3 調理器具の使い方</td><td>3</td><td>43 冷菓</td><td>3</td><td>83 飾り切り</td><td>3</td></tr> <tr><td>4 だしの取り方</td><td>3</td><td>44 基本テストについて</td><td>3</td><td>84 レシピ試作実習</td><td>3</td></tr> <tr><td>5 だしの取り方</td><td>3</td><td>45 エスニック料理</td><td>3</td><td>85 ポワソン</td><td>3</td></tr> <tr><td>6 和包丁研ぎ</td><td>3</td><td>46 煮物</td><td>3</td><td>86 レシピ試作実習</td><td>3</td></tr> <tr><td>7 洋包丁研ぎ</td><td>3</td><td>47 基本テスト</td><td>3</td><td>87 点心</td><td>3</td></tr> <tr><td>8 野菜の下処理</td><td>3</td><td>48 熱菜</td><td>3</td><td>88 レシピ試作実習</td><td>3</td></tr> <tr><td>9 野菜の下処理</td><td>3</td><td>49 パーティー料理</td><td>3</td><td>89 蟹を使って</td><td>3</td></tr> <tr><td>10 基本テストについて</td><td>3</td><td>50 パーティー料理</td><td>3</td><td>90 仔牛を使って</td><td>3</td></tr> <tr><td>11 和包丁講習</td><td>3</td><td>51 基本テストについて</td><td>3</td><td>91 煮込み料理</td><td>3</td></tr> <tr><td>12 魚のさばき方</td><td>3</td><td>52 麺類</td><td>3</td><td>92 吸物</td><td>3</td></tr> <tr><td>13 魚のさばき方</td><td>3</td><td>53 麺類</td><td>3</td><td>93 弁当</td><td>3</td></tr> <tr><td>14 ブイヨン</td><td>3</td><td>54 生活習慣病予防食</td><td>3</td><td>94 郷土料理</td><td>3</td></tr> <tr><td>15 中華基本講習</td><td>3</td><td>55 展示会料理講習(西洋料理)</td><td>3</td><td>95 エスニック料理</td><td>3</td></tr> <tr><td>16 基本テスト</td><td>3</td><td>56 基本テスト</td><td>3</td><td>96 パーティー料理</td><td>3</td></tr> <tr><td>17 酢の物・和え物</td><td>3</td><td>57 展示会料理講習(中国料理)</td><td>3</td><td>97 カフェメニュー</td><td>3</td></tr> <tr><td>18 焼き物</td><td>3</td><td>58 日本料理特別講習</td><td>3</td><td>98 パーティー料理</td><td>3</td></tr> <tr><td>19 刺身</td><td>3</td><td>59 蒸し物</td><td>3</td><td>99 基本技術確認</td><td>3</td></tr> <tr><td>20 オムレツ・オムライス</td><td>3</td><td>60 ハ寸</td><td>3</td><td>100 調理師としての心構え</td><td>3</td></tr> <tr><td>21 オードブル</td><td>3</td><td>61 基本テストについて</td><td>3</td><td></td><td></td></tr> <tr><td>22 基本切り</td><td>3</td><td>62 魚のさばき方</td><td>3</td><td></td><td></td></tr> <tr><td>23 基本テストについて</td><td>3</td><td>63 ソース</td><td>3</td><td></td><td></td></tr> <tr><td>24 ソース</td><td>3</td><td>64 刺身</td><td>3</td><td></td><td></td></tr> <tr><td>25 洋包丁講習</td><td>3</td><td>65 削り節講習</td><td>3</td><td></td><td></td></tr> <tr><td>26 オムライス</td><td>3</td><td>66 熱菜</td><td>3</td><td></td><td></td></tr> <tr><td>27 だし巻き</td><td>3</td><td>67 基本テスト</td><td>3</td><td></td><td></td></tr> <tr><td>28 煮物</td><td>3</td><td>68 レシピ作成</td><td>3</td><td></td><td></td></tr> <tr><td>29 基本テスト</td><td>3</td><td>69 スープ</td><td>3</td><td></td><td></td></tr> <tr><td>30 湯のとり方</td><td>3</td><td>70 家庭料理</td><td>3</td><td></td><td></td></tr> <tr><td>31 丼物・汁物</td><td>3</td><td>71 おせち料理</td><td>3</td><td></td><td></td></tr> <tr><td>32 揚げ物</td><td>3</td><td>72 基本テストについて</td><td>3</td><td></td><td></td></tr> <tr><td>33 巻き寿司</td><td>3</td><td>73 クリスマス料理</td><td>3</td><td></td><td></td></tr> <tr><td>34 ソース</td><td>3</td><td>74 パイ生地を使って</td><td>3</td><td></td><td></td></tr> <tr><td>35 イタリア料理</td><td>3</td><td>75 ピッツァ</td><td>3</td><td></td><td></td></tr> <tr><td>36 イタリア料理特別講習</td><td>3</td><td>76 パーティー料理</td><td>3</td><td></td><td></td></tr> <tr><td>37 郷土料理</td><td>3</td><td>77 パーティー料理</td><td>3</td><td></td><td></td></tr> <tr><td>38 パスタ</td><td>3</td><td>78 基本テスト練習</td><td>3</td><td></td><td></td></tr> <tr><td>39 ピアンド</td><td>3</td><td>79 基本テスト</td><td>3</td><td></td><td></td></tr> <tr><td>40 焼き物</td><td>3</td><td>80 フレンチ(お祝いの料理)</td><td>3</td><td></td><td></td></tr> <tr> <td>計</td><td>120</td><td></td><td>120</td><td></td><td>60</td></tr> </tbody> </table>					回	時間	回	時間	回	時間	1 調理実習の心得	3	41 氷彫刻	3	81 寿司	3	2 実習室の使い方	3	42 冷菜	3	82 レシピ作成	3	3 調理器具の使い方	3	43 冷菓	3	83 飾り切り	3	4 だしの取り方	3	44 基本テストについて	3	84 レシピ試作実習	3	5 だしの取り方	3	45 エスニック料理	3	85 ポワソン	3	6 和包丁研ぎ	3	46 煮物	3	86 レシピ試作実習	3	7 洋包丁研ぎ	3	47 基本テスト	3	87 点心	3	8 野菜の下処理	3	48 熱菜	3	88 レシピ試作実習	3	9 野菜の下処理	3	49 パーティー料理	3	89 蟹を使って	3	10 基本テストについて	3	50 パーティー料理	3	90 仔牛を使って	3	11 和包丁講習	3	51 基本テストについて	3	91 煮込み料理	3	12 魚のさばき方	3	52 麺類	3	92 吸物	3	13 魚のさばき方	3	53 麺類	3	93 弁当	3	14 ブイヨン	3	54 生活習慣病予防食	3	94 郷土料理	3	15 中華基本講習	3	55 展示会料理講習(西洋料理)	3	95 エスニック料理	3	16 基本テスト	3	56 基本テスト	3	96 パーティー料理	3	17 酢の物・和え物	3	57 展示会料理講習(中国料理)	3	97 カフェメニュー	3	18 焼き物	3	58 日本料理特別講習	3	98 パーティー料理	3	19 刺身	3	59 蒸し物	3	99 基本技術確認	3	20 オムレツ・オムライス	3	60 ハ寸	3	100 調理師としての心構え	3	21 オードブル	3	61 基本テストについて	3			22 基本切り	3	62 魚のさばき方	3			23 基本テストについて	3	63 ソース	3			24 ソース	3	64 刺身	3			25 洋包丁講習	3	65 削り節講習	3			26 オムライス	3	66 熱菜	3			27 だし巻き	3	67 基本テスト	3			28 煮物	3	68 レシピ作成	3			29 基本テスト	3	69 スープ	3			30 湯のとり方	3	70 家庭料理	3			31 丼物・汁物	3	71 おせち料理	3			32 揚げ物	3	72 基本テストについて	3			33 巻き寿司	3	73 クリスマス料理	3			34 ソース	3	74 パイ生地を使って	3			35 イタリア料理	3	75 ピッツァ	3			36 イタリア料理特別講習	3	76 パーティー料理	3			37 郷土料理	3	77 パーティー料理	3			38 パスタ	3	78 基本テスト練習	3			39 ピアンド	3	79 基本テスト	3			40 焼き物	3	80 フレンチ(お祝いの料理)	3			計	120		120		60
回	時間	回	時間	回	時間																																																																																																																																																																																																																																																												
1 調理実習の心得	3	41 氷彫刻	3	81 寿司	3																																																																																																																																																																																																																																																												
2 実習室の使い方	3	42 冷菜	3	82 レシピ作成	3																																																																																																																																																																																																																																																												
3 調理器具の使い方	3	43 冷菓	3	83 飾り切り	3																																																																																																																																																																																																																																																												
4 だしの取り方	3	44 基本テストについて	3	84 レシピ試作実習	3																																																																																																																																																																																																																																																												
5 だしの取り方	3	45 エスニック料理	3	85 ポワソン	3																																																																																																																																																																																																																																																												
6 和包丁研ぎ	3	46 煮物	3	86 レシピ試作実習	3																																																																																																																																																																																																																																																												
7 洋包丁研ぎ	3	47 基本テスト	3	87 点心	3																																																																																																																																																																																																																																																												
8 野菜の下処理	3	48 熱菜	3	88 レシピ試作実習	3																																																																																																																																																																																																																																																												
9 野菜の下処理	3	49 パーティー料理	3	89 蟹を使って	3																																																																																																																																																																																																																																																												
10 基本テストについて	3	50 パーティー料理	3	90 仔牛を使って	3																																																																																																																																																																																																																																																												
11 和包丁講習	3	51 基本テストについて	3	91 煮込み料理	3																																																																																																																																																																																																																																																												
12 魚のさばき方	3	52 麺類	3	92 吸物	3																																																																																																																																																																																																																																																												
13 魚のさばき方	3	53 麺類	3	93 弁当	3																																																																																																																																																																																																																																																												
14 ブイヨン	3	54 生活習慣病予防食	3	94 郷土料理	3																																																																																																																																																																																																																																																												
15 中華基本講習	3	55 展示会料理講習(西洋料理)	3	95 エスニック料理	3																																																																																																																																																																																																																																																												
16 基本テスト	3	56 基本テスト	3	96 パーティー料理	3																																																																																																																																																																																																																																																												
17 酢の物・和え物	3	57 展示会料理講習(中国料理)	3	97 カフェメニュー	3																																																																																																																																																																																																																																																												
18 焼き物	3	58 日本料理特別講習	3	98 パーティー料理	3																																																																																																																																																																																																																																																												
19 刺身	3	59 蒸し物	3	99 基本技術確認	3																																																																																																																																																																																																																																																												
20 オムレツ・オムライス	3	60 ハ寸	3	100 調理師としての心構え	3																																																																																																																																																																																																																																																												
21 オードブル	3	61 基本テストについて	3																																																																																																																																																																																																																																																														
22 基本切り	3	62 魚のさばき方	3																																																																																																																																																																																																																																																														
23 基本テストについて	3	63 ソース	3																																																																																																																																																																																																																																																														
24 ソース	3	64 刺身	3																																																																																																																																																																																																																																																														
25 洋包丁講習	3	65 削り節講習	3																																																																																																																																																																																																																																																														
26 オムライス	3	66 熱菜	3																																																																																																																																																																																																																																																														
27 だし巻き	3	67 基本テスト	3																																																																																																																																																																																																																																																														
28 煮物	3	68 レシピ作成	3																																																																																																																																																																																																																																																														
29 基本テスト	3	69 スープ	3																																																																																																																																																																																																																																																														
30 湯のとり方	3	70 家庭料理	3																																																																																																																																																																																																																																																														
31 丼物・汁物	3	71 おせち料理	3																																																																																																																																																																																																																																																														
32 揚げ物	3	72 基本テストについて	3																																																																																																																																																																																																																																																														
33 巻き寿司	3	73 クリスマス料理	3																																																																																																																																																																																																																																																														
34 ソース	3	74 パイ生地を使って	3																																																																																																																																																																																																																																																														
35 イタリア料理	3	75 ピッツァ	3																																																																																																																																																																																																																																																														
36 イタリア料理特別講習	3	76 パーティー料理	3																																																																																																																																																																																																																																																														
37 郷土料理	3	77 パーティー料理	3																																																																																																																																																																																																																																																														
38 パスタ	3	78 基本テスト練習	3																																																																																																																																																																																																																																																														
39 ピアンド	3	79 基本テスト	3																																																																																																																																																																																																																																																														
40 焼き物	3	80 フレンチ(お祝いの料理)	3																																																																																																																																																																																																																																																														
計	120		120		60																																																																																																																																																																																																																																																												
テキスト	新調理師養成教育全書必修編 第5巻 調理実習 ・ 調理実習レシピ集 プリント配付																																																																																																																																																																																																																																																																
成績評価方法 基準	評価項目	評価比率(%)	評価項目	評価比率(%)																																																																																																																																																																																																																																																													
	実技試験(基本テスト)	80	制作作品	20																																																																																																																																																																																																																																																													
備考	担当教員はホテルにおける調理業務の実務経験を有する。																																																																																																																																																																																																																																																																

科目名	総合調理実習	授業方法	実習	学科	調理本科(2年)
担当教員	永野 佳那	時間	90	学年	1年
授業の概要	集団調理の献立実習を通して、献立作成、準備、調理操作の一連の工程を行う能力を身に付ける。				
到達目標	・集団調理の食事計画(献立作成)を理解する。 ・集団調理の調理技術、適正な分量の把握、盛り付け、配膳、サービスができる。				
授業の計画	時間				
	集団調理実習 1	6			
	集団調理実習 2	6			
	集団調理実習 3	6			
	集団調理実習 4	6			
	集団調理実習 5	6			
	集団調理実習 6	6			
	集団調理実習 7	6			
	集団調理実習 8	6			
	集団調理実習 9	6			
	集団調理実習 10	6			
	集団調理実習 11	6			
	集団調理実習 12	6			
	集団調理実習 13	6			
	集団調理実習 14	6			
	集団調理実習 15	6			
	計	90			
テキスト	新調理師養成教育全書必修編 第6巻 総合調理実習 プリント配付				
成績評価方法 基準	評価項目	評価比率(%)	評価項目	評価比率(%)	
	学習態度	50	課題レポート	50	
備考					

科目名	調理理論	授業方法	講義	学科	調理本科(2年)
担当教員	永野 佳那	時間	60	学年	2年
授業の概要	1年次の学習内容に続く展開として、専門料理別の理解を深め、技術に関する応用力を高める。				
到達目標	・各専門料理の調理理論を理解し、技術に応用することができる。				
授業の計画	1、日本料理の調理理論				時間
	(1)調理による食品成分の変化と調理科学				3
	(2)調理操作				3
	(3)調理器具				3
	(4)食器				3
	(5)調理設備				3
	2、西洋料理の調理理解				(1)調理による食品成分の変化と調理科学
	(2)調理操作				3
	(3)調理器具				3
	(4)食器				3
	(5)調理設備				3
	2、中国料理の調理理解				(1)調理による食品成分の変化と調理科学
	(2)調理操作				3
	(3)調理器具				3
	(4)食器				3
	(5)調理設備				3
	3、その他の料理の調理理解				(1)調理による食品成分の変化と調理科学
	(2)調理操作				3
	(3)調理器具				3
	(4)食器				3
	(5)調理設備				3
	計				60
テキスト	プリントを配付する。				
成績評価方法 基準	評価項目	評価比率(%)			
	期末試験	100			
備考					

科目名	【選択必須科目】 製菓実習	授業方法	実習	学科	調理本科(2年)
担当教員	堀内 和子	時間	60	学年	2年
授業の概要	製菓の基礎技術を学ぶ。				
到達目標	・基本的なデザートを作ることができる。				
授業の計画	時間				
	製菓実習 1	3			
	製菓実習 2	3			
	製菓実習 3	3			
	製菓実習 4	3			
	製菓実習 5	3			
	製菓実習 6	3			
	製菓実習 7	3			
	製菓実習 8	3			
	製菓実習 9	3			
	製菓実習 10(実技確認)	3			
	製菓実習 11	3			
	製菓実習 12	3			
	製菓実習 13	3			
	製菓実習 14	3			
	製菓実習 15	3			
	製菓実習 16	3			
	製菓実習 17	3			
	製菓実習 18	3			
	製菓実習 19	3			
	製菓実習 20(実技確認)	3			
	計	60			
テキスト	プリントを配付する。				
成績評価方法 基準	評価項目	評価比率(%)	評価項目	評価比率(%)	
	実技試験	70	学習態度	30	
備考					

科目名	【選択必須科目】 健康栄養調理実習	授業方法	実習	学科	調理本科〈2年〉																																																																																												
担当教員	由良 恵子	時間	60	学年	2年																																																																																												
授業の概要	高齢者が健やかな生活を続けるための食事づくりを学ぶ。																																																																																																
到達目標	・高齢者が食べやすく、健康を考慮した献立作成と調理を実践することができる。																																																																																																
授業の計画	<table><thead><tr><th></th><th>時間</th><th></th><th>時間</th></tr></thead><tbody><tr><td>1. おいしさの要因</td><td>1</td><td>5. 普通食からの展開</td><td></td></tr><tr><td>2. 食べやすさを科学する</td><td></td><td>・軟食の区分</td><td>1</td></tr><tr><td>①望ましい食形態</td><td></td><td>・軟食のための食材別調理法</td><td>2</td></tr><tr><td>・老化に伴う口腔の様々な生理機能の低下</td><td>1</td><td>・食べやすくする切り方や工夫</td><td>2</td></tr><tr><td>・機能低下を支える望ましい食形態</td><td>1</td><td>・盛付け</td><td>1</td></tr><tr><td>・介護食の区分</td><td></td><td>・展開食(軟食Ⅰ、Ⅱ、Ⅲ)</td><td>9</td></tr><tr><td>②とろみをつける食品(とろみ剤)</td><td>2</td><td>6. 生活習慣病予防食</td><td></td></tr><tr><td>③とろみ剤の比較実験</td><td></td><td>・肥満予防食</td><td>3</td></tr><tr><td>・各種とろみ調整食品の溶けやすさと飲み込みやすさの比較</td><td>1</td><td>・骨粗しょう症予防食</td><td>3</td></tr><tr><td>・とろみ調整食品のとかす温度と経過時間による比較</td><td>1</td><td>・貧血予防食</td><td>3</td></tr><tr><td>・ゲル化剤の濃度差によるかたさの比較</td><td>2</td><td>実技試験</td><td>3</td></tr><tr><td>・とろみ食品を活用した調理</td><td>6</td><td></td><td></td></tr><tr><td>3. 嚥下補助食品の紹介</td><td></td><td></td><td></td></tr><tr><td>・調理済み介護用食品</td><td>2</td><td></td><td></td></tr><tr><td>・栄養補助食品</td><td>1</td><td></td><td></td></tr><tr><td>実技試験</td><td>3</td><td></td><td></td></tr><tr><td>4. 高齢者が食べやすい食事</td><td></td><td></td><td></td></tr><tr><td>・日本料理</td><td>3</td><td></td><td></td></tr><tr><td>・西洋料理</td><td>3</td><td></td><td></td></tr><tr><td>・中国料理</td><td>3</td><td></td><td></td></tr><tr><td>・デザート</td><td>3</td><td></td><td></td></tr><tr><td>計</td><td>33</td><td></td><td>27</td></tr></tbody></table>						時間		時間	1. おいしさの要因	1	5. 普通食からの展開		2. 食べやすさを科学する		・軟食の区分	1	①望ましい食形態		・軟食のための食材別調理法	2	・老化に伴う口腔の様々な生理機能の低下	1	・食べやすくする切り方や工夫	2	・機能低下を支える望ましい食形態	1	・盛付け	1	・介護食の区分		・展開食(軟食Ⅰ、Ⅱ、Ⅲ)	9	②とろみをつける食品(とろみ剤)	2	6. 生活習慣病予防食		③とろみ剤の比較実験		・肥満予防食	3	・各種とろみ調整食品の溶けやすさと飲み込みやすさの比較	1	・骨粗しょう症予防食	3	・とろみ調整食品のとかす温度と経過時間による比較	1	・貧血予防食	3	・ゲル化剤の濃度差によるかたさの比較	2	実技試験	3	・とろみ食品を活用した調理	6			3. 嚥下補助食品の紹介				・調理済み介護用食品	2			・栄養補助食品	1			実技試験	3			4. 高齢者が食べやすい食事				・日本料理	3			・西洋料理	3			・中国料理	3			・デザート	3			計	33		27
	時間		時間																																																																																														
1. おいしさの要因	1	5. 普通食からの展開																																																																																															
2. 食べやすさを科学する		・軟食の区分	1																																																																																														
①望ましい食形態		・軟食のための食材別調理法	2																																																																																														
・老化に伴う口腔の様々な生理機能の低下	1	・食べやすくする切り方や工夫	2																																																																																														
・機能低下を支える望ましい食形態	1	・盛付け	1																																																																																														
・介護食の区分		・展開食(軟食Ⅰ、Ⅱ、Ⅲ)	9																																																																																														
②とろみをつける食品(とろみ剤)	2	6. 生活習慣病予防食																																																																																															
③とろみ剤の比較実験		・肥満予防食	3																																																																																														
・各種とろみ調整食品の溶けやすさと飲み込みやすさの比較	1	・骨粗しょう症予防食	3																																																																																														
・とろみ調整食品のとかす温度と経過時間による比較	1	・貧血予防食	3																																																																																														
・ゲル化剤の濃度差によるかたさの比較	2	実技試験	3																																																																																														
・とろみ食品を活用した調理	6																																																																																																
3. 嚥下補助食品の紹介																																																																																																	
・調理済み介護用食品	2																																																																																																
・栄養補助食品	1																																																																																																
実技試験	3																																																																																																
4. 高齢者が食べやすい食事																																																																																																	
・日本料理	3																																																																																																
・西洋料理	3																																																																																																
・中国料理	3																																																																																																
・デザート	3																																																																																																
計	33		27																																																																																														
テキスト	介護食士2級テキスト																																																																																																
成績評価方法 基準	評価項目	評価比率(%)	評価項目	評価比率(%)																																																																																													
	実技試験	70	学習態度	30																																																																																													
備考																																																																																																	

科目名	外国語(英語)	授業方法	講義	学科	調理本科〈2年〉
担当教員	岡田　こずえ	時間	60	学年	2年
授業の概要	日常生活と料理に関する英会話を習得する。				
到達目標	外国語に親しみを持ち、接客や交流に役立てる。				
授業の計画		時間			時間
	1. Getting to know each other	2	26. What did you do in Golden Week?		2
	2. 場所を尋ねる	2	27. order breakfast		2
	3. What are you doing?	2	28. What time does it start?		2
	4. Talking about School	2	29. RECIPE		2
	5. Have you ever・・・?	2	30. What did you like the best?		2
	6. Sickness	2			
	7. TALKPOLY	2			
	8. WELCOME&SEATING	2			
	9. Escort to Table	2			
	10. order breakfast	2			
	11. basic order	2			
	12. payment	2			
	13. taking a telephone reservaiton	2			
	14. Would you like chicken or fish ?	2			
	15. RECIPE	2			
	16. My mother has her own business.	2			
	17. RECIPE	2			
	18. Can I check my email ?	2			
	19. RECIPE	2			
	20. Are you ready to order ?	2			
	21. RECIPE	2			
	22. Can I use my card in this ATM ?	2			
	23. RECIPE	2			
	24. Do you have a non-smoking room?	2			
	25. I have a stomachache.	2			
		計	50		
テキスト	プリントを配付する。				
成績評価方法 基準	評価項目	評価比率(%)	評価項目	評価比率(%)	
	期末試験	90	出席状況	10	
備考					

科目名	マーケティング論	授業方法	講義	学科	調理本科〈2年〉
担当教員	渡邊 秀一	時間	30	学年	2年
授業の概要	マーケティングに関する基礎的な知識を学ぶとともに、フードサービス業において実践的で役立つマーケティング手法を習得することを目的とする。伝統的なマーケティング諸概念に加え、インターネットやSNSを利用したマーケティング、ビッグデータやAIなどの最新のテクノロジーがフードサービス業に与える影響など今日的なトピックについても適宜取り上げる。				
到達目標	・マーケティングの理論と実務について理解する。 ・トレンドや新製品情報など市場の動向に敏感に反応する力を養う。				
授業の計画	時間 - マーケティング概論 ①マーケティングとは 1 ②売り手のアピール、買い手の決め手 1 ③売り手と買い手の対話 1 ④マーケティング発展の流れ 1 - 食環境とフードマーケット ①食環境の多様性 1 ②食の外部化 1 ③フードマーケットの最近の傾向 1 - マーケティングリサーチ ①己を知り、敵を知る ―環境分析 1 ②客の見方 ―消費者分析 1 ③実際に調べてみよう ―マーケットリサーチ 6 - マーケティング戦略 ①全体像を見よう ―戦略の構築 1 ②何を作ろうか ―製品戦略 1 ③いくらで売ろうか ―価格戦略 1 ④品物の流れ ―流通戦略 1 ⑤より効率的な売り込み方 ―プロモーション戦略 1 ⑥他のやり方 ―その他のマーケティング戦略 1 ⑦実際のケーススタディ 6 - サービスマーケティング ①サービスと顧客の評価 1 ②調理師とサービスマーケティング 1 まとめ 1 計 30				
テキスト	新調理師養成教育全書選択編 フードマーケティング				
成績評価方法 基準	評価項目	評価比率(%)			
	期末試験	100			
備考					

科目名	調理実習	授業方法	実習	学科	調理本科〈2年〉
担当教員	佐々木 茂	時間	330	学年	2年
授業の概要	1年次に習得した知識と技術の応用を学び、発展応用的な食材の取り扱い方や調理技術を身に付ける。				
到達目標	・1年次に習得した基本技術を展開した調理を実践することができる。				
授業の計画	回	時間	回	時間	
	1 郷土料理	6	28 穴子を使って	6	
	2 桂むき・だし巻き・包丁研ぎ	6	29・30 基本テスト	12	
	3 オードブル	6	31 ランチ実習	6	
	4 飯物 汁物	6	32 甜点	6	
	5・6 基本テスト	12	33 イタリア料理特別講習	6	
	7 スープ	6	34 季節料理	6	
	8 魚・ソース	6	35 煮込み料理	6	
	9 飯料理	6	36 フランス料理	6	
	10 イタリアン	6	37 イタリア料理	6	
	11 揚げ物	6	38 おせち料理	6	
	12 麺料理	6	39・40 基本テスト	12	
	13 オムレツ・ソース・シャトー	6	41 伊勢海老を使って	6	
	14 ランチ実習	6	42・43 基本テスト	12	
	15 オムレツ・ラタトゥイユ	6	44 鍋料理	6	
	16 展示会料理実習	6	45 刺身	6	
	17 季節料理 夏	6	46 ビーフシチュー	6	
	18 肉料理・ソース	6	47 パーティ料理	6	
	19 氷彫刻	6	48 揚げ物	6	
	20・21 基本テスト	12	49 和え物	6	
	22 展示会料理実習	6	50 焼物	6	
	23 丸鶏を使って	6	51 リードボーをつかって	6	
	24 鯛の姿造り	6	52 仔羊を使って	6	
	25 秋刀魚を使って	6	53 鮑を使って	6	
	26 点心	6	54 オマールを使って	6	
	27 郷土料理 秋	6	55 鮪を使って	6	
	計	162		168	
	テキスト	レシピプリントを配付する。			
成績評価方法 基準	評価項目	評価比率(%)	評価項目	評価比率(%)	
	実技試験(基本テスト)	80	制作作品	20	
備考	担当教員は旅館における調理業務の実務経験を有する。				

科目名	実地演習	授業方法	実習	学科	調理本科〈2年〉
担当教員	永野 佳那	時間	300	学年	2年
授業の概要	店舗・施設における校外実習を実施し、将来の職務に対する理解を深める。				
到達目標	調理業務現場における適応力を高める。				
授業の計画	1 実習時期・期間 ・実習時期 : 4月、6月、10月とする。 ・実習日数 : 4月(第1期)は10日間、6月(第2期)は15日間、10月(第3期)は18日間(計43日間)とする。 ・実習時間 : 原則として、9:00～17:00(休憩1時間)の7時間とする。 2 実習計画・立案 ・実習の計画・立案は、教務の主管のもと担当教員により行う。 3 実習先の決定等 ・学生の希望に従い、希望先との調整を行った上で、個々の学生の実習先を決定する。 4 ガイダンス ・実習に先立ち、担当教員から実習方法、実習心得等についての説明を行う。 5 実習の実施 6 レポートの作成 ・各自実習内容や感想、考察等をレポートにまとめ提出する。				
テキスト	プリントを配付する。				
成績評価方法 基準	評価項目	評価比率(%)	評価項目	評価比率(%)	
	実習施設による評価	80	レポート	20	
備考					

科目名	衛生法規	授業方法	講義	学科	製菓衛生師課程
担当教員	白石 光伸	時間	30	学年	1年
授業の概要	食の安全を守るためには、食品取扱者の衛生知識、並びに関連法規に対する理解が不可欠である。本教科では、法の構成と衛生法規の全体像を把握し、直接関係のある製菓衛生師法をはじめ、食品衛生法等の関連法規について学ぶ。				
到達目標	・食に関係する法律の目的・制度を理解できる。				
授業の計画	時間		時間		
	1、法律概論		4、その他の衛生法規		
	・衛生法規を学ぶ意義	1	・学校給食法		1
	・法の役割と種類		・学校保健安全法		
	・衛生法規の概要	1	・労働基準法		1
	2. 一般衛生法規		・労働安全衛生法		
	・製菓衛生師法	8	5. 消費者政策関連法規		
	・食品衛生法	4	・消費者基本法		1
	・自主的衛生管理	1	・消費者庁および消費者委員会設置法		1
	・食品安全基本法	1	・製造物責任法(PL法)		
	・食育基本法	1	6. 食品表示関連法規		
	・健康増進法	1	・食品表示法		1
	・栄養士法	1	・日本農林規格等に関する法律(JAS法)		
	・調理師法		・計量法		1
	・地域保健法	1	・不当景品類および不当表示防止法(景品表示法)		
	・感染症の予防および感染症の患者に対する医療に関する法律	1			
	・予防接種法	1			
	・生活衛生関係営業の運営の適正化および振興に関する法律	1			
	・水道法	1			
	3. 環境保全法規				
	・環境基本法	1			
	・廃棄物の処理および清掃に関する法律	1			
	・食品循環資源の再生利用等の促進に関する法律(食品リサイクル法)				
	計	24			6
テキスト	製菓衛生師教本 上巻				
成績評価方法 基準	評価項目	評価比率(%)			
	期末試験	100			
備考					

科目名	公衆衛生学	授業方法	講義	学科	製菓衛生師課程
担当教員	白石 光伸	時間	60	学年	1年
授業の概要	公衆衛生の基盤は住民が持つ「健康である権利」を守る活動にある。公衆衛生が住民の疾病予防と健康保持を目的としてどのような方法でその達成を目指していくのか、その意義と重要性について学ぶ。				
到達目標	・食生活と健康の関係を理解できる。 ・公衆衛生と環境との関係を理解できる。				
授業の計画	時間		時間		
	1. 公衆衛生学概論		5. 環境保健		
	・公衆衛生とは	1	・環境と環境保健の意義	1	
	・公衆衛生の歴史	2	・環境基本法	1	
	・公衆衛生の範囲と意義	2	・地球環境問題	1	
	・公衆衛生活動	2	・公害	2	
	・公衆衛生の行政と現状	2	・環境衛生と健康	2	
	2. 健康と健康増進		・熱中症対策	1	
	・健康とは	2	6. 労働衛生		
	・病気の予防	2	・産業保健とは	1	
	・国民健康づくり運動	2	・労働安全衛生法	1	
	・生活習慣病	3	・管理	1	
	・感染症の予防	3	・ストレスとストレスチェック	1	
	・経口感染症	3	・業務上疾病	1	
	3. 保健統計		・労働災害補償	1	
	・保健指標と統計	2	・製菓業における健康問題	1	
	・保健統計調査	2	7. ライフステージと健康		
	・人口統計	2	・ライフステージ	1	
	・平均寿命と健康寿命	2	・母と子の健康	1	
	・疾病統計と死因統計	2	・学校保健	1	
	4. 疫学		・成人のための保健	1	
	・疫学とは	2	・高齢者保健	1	
	・疫学研究	2			
	・介入研究	2			
	計	40		20	
テキスト	製菓衛生師教本 上巻				
成績評価方法 基準	評価項目	評価比率(%)			
	期末試験	100			
備考					

科目名	食品学	授業方法	講義	学科	製菓衛生師課程
担当教員	由良 恵子	時間	60	学年	1年
授業の概要	食品の成分や特徴を踏まえた取扱い方法、品質・安全性について学び、食品取扱者に必要な基本的知識を習得する。				
到達目標	食品の成分の特徴を理解し、製菓・製パンや保存に役立てることができる。				
授業の計画	時間		時間		
	1. 食品学の概要		5. 動物性食品		
	・食品学を学ぶ意義	1	・畜肉		3
	2. 食品中の成分		・魚介類		3
	・水分	2	・卵		3
	・たんぱく質・アミノ酸	2	・牛乳		3
	・炭水化物	2	6. 機能性食品		
	・脂質	2	・特別用途食品		1
	・ビタミン	2	・栄養機能食品		1
	・無機質(ミネラル)	2	・特定保健用食品		1
	・食品の嗜好成分と色素・呈味・香気成分	2	・機能性表示食品		1
	3. 食品中の成分間反応		7. 食品の生産と消費		
	・酵素的褐変反応	1	・消費構造の変化		1
	・カラメル化	1	・食品の生産と輸入		1
	・メイラード反応	1	・食品表示		2
	・酸化反応	1			
	4. 植物性食品				
	・穀類	3			
	・イモ類	3			
	・豆類	3			
	・種実類	2			
	・野菜類	3			
	・果実類	3			
	・キノコ類	2			
	・海藻類	2			
	計	40			20
テキスト	製菓衛生師教本 上巻				
成績評価方法 基準	評価項目	評価比率(%)	評価項目	評価比率(%)	
	期末試験	100			
備考					

科目名	食品衛生学	授業方法	講義	学科	製菓衛生師課程	
担当教員	杉野 由美子	時間	96/120	学年	1年	
授業の概要	人の健康と生命を左右する食品の衛生管理は食品取扱者にとって最も重要な事項である。本教科では飲食物による危害の原因となる微生物や寄生虫、化学物質等の性質を学習し、衛生的な食品の取り扱い方法を習得するほか、食品取扱者自身の健康管理に対する理解を深め、その意識を高める。					
到達目標	・飲食による危害を知り、食の安全を守るための製菓衛生師の役割を理解できる。					
授業の計画	時間		時間			
	1. 食品衛生学概論		6. 飲食に伴う食中毒以外の健康危害			
	・「食品衛生」の概要と意義	1	・健康危害の種類	1		
	・食生活の変化と食品衛生の現状と課題	1	7. 食品中の有毒物質			
	・食品衛生と製菓衛生師の責務	1	・カビ	1		
	・食品安全対策とは	1	・多環芳香族炭化水素	1		
	・食品安全行政	1	・有害元素	1		
	2. 食品と微生物		・ポリ塩化ビフェニル(PCB)	1		
	・微生物の種類	1	・ダイオキシン類	1		
	・微生物の増殖条件	5	・内分泌かく乱化学物質(環境ホルモン)	1		
	・食品中の微生物	1	・トランス脂肪酸	1		
	・食品の微生物汚染と汚染指標菌	1	・アクリルアミド			
	3. 食品と化学物質		8. 食品従事者の衛生管理			
	・食品添加物	5	・食品営業施設・設備の衛生管理	3		
	・農薬および動物用医薬品の残留	1	・給水および汚水・汚物処理	1		
	4. 食品の変質と防止		・営業者の責務	1		
	・食品の腐敗	1	・食材・器具・容器包装の衛生管理	2		
	・化学的変質	1	・自主衛生管理HACCP	7		
	5. 食中毒		・消毒・殺菌法	2		
	・食中毒の概要	3	・食品の表示	2		
	・細菌性食中毒	20				
	・ウイルス性食中毒	20				
	・自然毒食中毒	5				
	・化学性食中毒	1				
	・菓子と食中毒	1				
		計	71	25		
	テキスト	製菓衛生師教本 下巻				
	成績評価方法 基準	評価項目	評価比率(%)			
		期末試験	100			
	備考					

科目名	食品衛生学	授業方法	実験	学科	製菓衛生師課程
担当教員	西佐小 千晶	時間	24/120	学年	1年
授業の概要	食品衛生に関する実験や鮮度判定を行うことにより、衛生に関する問題を身近に感じ、衛生的に食品を取扱う意識を高める。				
到達目標	食品の安全な取扱いや品質管理のあり方について理解できる。				
授業の計画			時間		
	・実験器具の使い方		2		
	・手指洗浄前・洗浄後の汚れ状態の検査		2		
	・食品のpH判定		2		
	・食品の内部温度の判定		2		
	・製菓器具使用後の汚れ状態の検査		2		
	・食器洗浄後の汚れ状態の検査		2		
	・食品からの各種細菌の検出(簡易検査法)		2		
	・生卵の鮮度判定		2		
	・牛乳の鮮度判定		2		
	・空中浮遊微生物の測定		2		
	・水道水の残留塩素測定		2		
	・まとめ		2		
	計		24		
テキスト	プリントを配付する				
成績評価方法 基準	評価項目	評価比率(%)	評価項目	評価比率(%)	
	学習態度	50	課題レポート	50	
備考					

科目名	栄養学	授業方法	講義	学科	製菓衛生師課程
担当教員	西佐小 千晶	時間	60	学年	1年
授業の概要	栄養素の機能や生理、ライフステージごとに異なる栄養状態の特徴を学習し、食物の栄養と健康の関わり、食生活の意義に対する理解を深める。				
到達目標	・栄養成分の体内での役割を説明できる。 ・ライフステージにおける身体状態に基づいた栄養学の考え方を理解できる。				
授業の計画	時間		時間		
	1. 栄養学概論		4. ライフステージ別栄養学		
	・ねらい	1	・妊娠期	2	
	・健康	2	・産褥期	2	
	・栄養	2	・乳児期	2	
	・食品群	2	・幼児期	2	
	2. 栄養生理		・学童期・思春期	2	
	・食欲	2	・更年期	2	
	・消化	2	・高齢期	2	
	・吸収	2	5. 成人期の疾患(病気と栄養)		
	・吸収後の栄養素の行方	3	・生活習慣病	6	
	・消化吸収率	2			
	3. 栄養素の機能				
	・糖質	3			
	・脂質	3			
	・たんぱく質	3			
	・ビタミン	3			
	・無機質(ミネラル)	3			
	・食物繊維	3			
	・水	2			
	・エネルギー代謝	2			
	計	40		20	
テキスト	製菓衛生師教本 上巻				
成績評価方法 基準	評価項目	評価比率(%)			
	期末試験	100			
備考					

科目名	社会	授業方法	講義	学科	製菓衛生師課程
担当教員	乃万 真一	時間	30	学年	1年
授業の概要	・菓子・パンの歴史を学ぶ。 ・製菓・製パン業界での就業や経営に役立つ知識を習得する。				
到達目標	・菓子・パンの歴史についての認識を深める。 ・職業や社会の変化に対する理解を深める。				
授業の計画	時間				
	1. 菓子と食生活 ・菓子の持つ意義と役割1 2. 菓子の世界史4 3. 菓子の日本史4 4. パンの歴史4 5. パッケージの役割と種類4 2. 店舗経営のしくみ ・企業経営のしくみ1 ・経営者の役割1 ・店舗経営戦略1 ・まとめ1 3. 商品計画 ・コンセプトとマーケティングの進め方1 ・菓子製造小売業における製品の高付加価値化1 4. 経営指標の味方と利益計画 ・経営指標の味方1 ・店舗管理としての経営指標1 ・利益計画1 5. 食品の流通 ・販売形態の変化1 ・トレーサビリティ1 6. 労務管理 ・最低賃金1 ・労働時間・休日1				
	計30				
テキスト	製菓衛生師教本 下巻				
成績評価方法 基準	評価項目	評価比率(%)	評価項目	評価比率(%)	
	期末試験	50	課題レポート	50	
備考					

科目名	製菓理論	授業方法	講義	学科	製菓衛生師課程
担当教員	宮城 朋子	時間	90	学年	1年
授業の概要	製菓材料の性質や利用適性、製法に関する科学的な知識を習得することにより、理論の理解に基づいた技術力の向上を図る。				
到達目標	・製菓における食品素材の特性を説明することができる。 ・製菓技術の理論的背景を理解し、説明することができる。				
授業の計画	時間		時間		
	1. 粉類		7. 果実・種実		
	・小麦粉	8	・果実		2
	・でんぷん類	2	・果実加工品		2
	・米粉と米の加工品	4	・種実類		2
	2. 砂糖・甘味料		8. 凝固剤・風味・調味料		
	・砂糖	8	・凝固剤		2
	・その他の甘味料	2	・風味・調味料		2
	3. 鶏卵		9. 補助材料		
	・鶏卵の構造と成分	2	・膨化剤		2
	・卵の「熱凝固性」	2	・乳化剤		2
	・卵の「起泡性」	2	・着色料		2
	・卵の「乳化性」	2	和菓子		
	・卵の加工品	2	・基本的な材料と取り扱い		2
	4. 牛乳・乳製品		・餡		2
	・牛乳	2	・基本の生地～製法の特徴と理論～		2
	・生クリーム	2	洋菓子		
	・チーズ	2	・基本的な材料と取り扱い		2
	5. 油脂		・基本の生地～製法の特徴と理論～		2
	・油脂とは	2	・基本のクリーム～製法の特徴と理論～		2
・バター	2	・その他の基本的な製法		2	
・その他の油脂	2	パン			
6. チョコレート		・基本的な材料と取り扱い		2	
・チョコレートの原料	2	・パン製造に用いる器具・機器		2	
・チョコレートの製造	2	・製パン法		2	
・チョコレートの特性	2	・製パン工程		2	
	計	52		38	
テキスト	製菓衛生師教本 下巻				
成績評価方法 基準	評価項目	評価比率(%)			
	期末試験	100			
備考					

科目名	製菓実習	授業方法	実習	学科	製菓衛生師課程																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																						
担当教員	藤田 敏子	時間	480	学年	1年																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																						
授業の概要	材料の取扱い方、衛生管理、器具・機器の適切な使用方法を習得し、製菓・製パン技術を向上させる。																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																										
到達目標	・食材・器具・機器を衛生的かつ安全に扱うことができる。 ・材料の特性に応じた菓子・パンを製造することができる。																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																										
授業の計画	<table border="1"> <thead> <tr> <th>回</th><th>時間</th><th>回</th><th>時間</th><th>回</th><th>時間</th></tr> </thead> <tbody> <tr><td>1 パータ・ビスキュイ</td><td>3</td><td>56 クッペ</td><td>3</td><td>111 メロンパン</td><td>3</td></tr> <tr><td>2 パータ・ジェノワーズ</td><td>3</td><td>57 クレーム・オ・ブール</td><td>3</td><td>112 スイートロール</td><td>3</td></tr> <tr><td>3 小豆生餡</td><td>3</td><td>58 クレーム・ダイヤモンド</td><td>3</td><td>113 タルト・ボム</td><td>3</td></tr> <tr><td>4 小豆並餡</td><td>3</td><td>59 バターロール(テスト)</td><td>3</td><td>114 クレープ</td><td>3</td></tr> <tr><td>5 小豆つぶし餡</td><td>3</td><td>60 練り羊羹</td><td>3</td><td>115 道明寺羹</td><td>3</td></tr> <tr><td>6 小麦饅頭1</td><td>3</td><td>61 求肥</td><td>3</td><td>116 ゆずゼリー(寒天)</td><td>3</td></tr> <tr><td>7 小麦饅頭2</td><td>3</td><td>62 パン・オ・ルヴァン1</td><td>3</td><td>117 ムース・オ・フランボワーズ</td><td>3</td></tr> <tr><td>8 フランスパン(直捏法)</td><td>3</td><td>63 パン・オ・ルヴァン2</td><td>3</td><td>118 アイシング(テスト)</td><td>3</td></tr> <tr><td>9 フランスパン(発酵種法)</td><td>3</td><td>64 ドーナツ</td><td>3</td><td>119 デコレーションケーキ</td><td>3</td></tr> <tr><td>10 パウンドケーキ生地</td><td>3</td><td>65 ロールケーキ2</td><td>3</td><td>120 フルーツゼリー(カラギーナン)</td><td>3</td></tr> <tr><td>11 パート・フィユテ・オルディネール</td><td>3</td><td>66 ショートケーキ</td><td>3</td><td>121 艶ふくさ</td><td>3</td></tr> <tr><td>12 草餅</td><td>3</td><td>67 練切1</td><td>3</td><td>122 リンツァートルテ</td><td>3</td></tr> <tr><td>13 柏餅</td><td>3</td><td>68 串だんご</td><td>3</td><td>123 タルト・オ・フリユイ</td><td>3</td></tr> <tr><td>14 フランスパン(液種法)</td><td>3</td><td>69 シャルロット・オ・ボワール1</td><td>3</td><td>124 サンドイッチ</td><td>3</td></tr> <tr><td>15 パン・ド・カンパーニュ</td><td>3</td><td>70 シャルロット・オ・ボワール2</td><td>3</td><td>125 ザッハトルテ1</td><td>3</td></tr> <tr><td>16 フォカッチャ</td><td>3</td><td>71 デコレーションケーキ1</td><td>3</td><td>126 ザッハトルテ2</td><td>3</td></tr> <tr><td>17 小麦饅頭(テスト)</td><td>3</td><td>72 リュスティック</td><td>3</td><td>127 オペラ</td><td>3</td></tr> <tr><td>18 パーダ・シュー</td><td>3</td><td>73 マドレーヌ</td><td>3</td><td>128 寒天入りきんとん</td><td>3</td></tr> <tr><td>19 食パン(直捏法)</td><td>3</td><td>74 フィナンシェ</td><td>3</td><td>129 マジパン</td><td>3</td></tr> <tr><td>20 パーダ・フォンセ</td><td>3</td><td>75 桜餅(道明寺)</td><td>3</td><td>130 練切2</td><td>3</td></tr> <tr><td>21 パート・サブレ</td><td>3</td><td>76 うぐいす餅</td><td>3</td><td>131 プレッツェル</td><td>3</td></tr> <tr><td>22 黄身時雨</td><td>3</td><td>77 バゲット</td><td>3</td><td>132 ヴァニレキプフェアルン</td><td>3</td></tr> <tr><td>23 浮島</td><td>3</td><td>78 パン・ド・ミ1</td><td>3</td><td>133 トリュフ・オ・ショコラ</td><td>3</td></tr> <tr><td>24 食パン(中種法)</td><td>3</td><td>79 パン・ド・ミ2</td><td>3</td><td>134 サブレ</td><td>3</td></tr> <tr><td>25 蒸カステラ</td><td>3</td><td>80 かりんとう</td><td>3</td><td>135 こなし</td><td>3</td></tr> <tr><td>26 蒸し羊羹</td><td>3</td><td>81 シュー・ア・ラ・クレーム</td><td>3</td><td>136 雪平</td><td>3</td></tr> <tr><td>27 ロールケーキ1</td><td>3</td><td>82 デコレーションケーキ1(テスト)</td><td>3</td><td>137 クグロフ</td><td>3</td></tr> <tr><td>28 菓子パン(直捏法)</td><td>3</td><td>83 エクレール</td><td>3</td><td>138 きな粉州浜</td><td>3</td></tr> <tr><td>29 菓子パン(加糖中種法)</td><td>3</td><td>84 利久饅頭</td><td>3</td><td>139 マジパン(テスト)</td><td>3</td></tr> <tr><td>30 パヴァロワ・ア・ラ・ヴァニユ</td><td>3</td><td>85 練切</td><td>3</td><td>140 落雁</td><td>3</td></tr> <tr><td>31 カスタードプディング</td><td>3</td><td>86 グラハムブレッド1</td><td>3</td><td>141 ソース・アングレーズ</td><td>3</td></tr> <tr><td>32 だら焼き</td><td>3</td><td>87 グラハムブレッド2</td><td>3</td><td>142 ソース・オ・フランボワーズ</td><td>3</td></tr> <tr><td>33 葛桜</td><td>3</td><td>88 デコレーションケーキ2</td><td>3</td><td>143 上用饅頭</td><td>3</td></tr> <tr><td>34 プリオッシュ</td><td>3</td><td>89 レーズンブレッド</td><td>3</td><td>144 あめ細工1</td><td>3</td></tr> <tr><td>35 クロワッサン1</td><td>3</td><td>90 バリ・プレスト</td><td>3</td><td>145 あめ細工2</td><td>3</td></tr> <tr><td>36 クロワッサン2</td><td>3</td><td>91 サントノレ</td><td>3</td><td>146 カレーパン</td><td>3</td></tr> <tr><td>37 テンパリング(タブラージュ法)</td><td>3</td><td>92 村雨</td><td>3</td><td>147 スミット</td><td>3</td></tr> <tr><td>38 ロールケーキ(テスト)</td><td>3</td><td>93 かるかん</td><td>3</td><td>148 雲平生地(蒸し雲平)1</td><td>3</td></tr> <tr><td>39 ムラング・オルディネール</td><td>3</td><td>94 クレセントロール</td><td>3</td><td>149 雲平生地(蒸し雲平)2</td><td>3</td></tr> <tr><td>40 長崎カステラ</td><td>3</td><td>95 あんパン</td><td>3</td><td>150 餡平生地</td><td>3</td></tr> <tr><td>41 カステラ饅頭</td><td>3</td><td>96 モンブラン</td><td>3</td><td>151 おはぎ</td><td>3</td></tr> <tr><td>42 デニッシュ1</td><td>3</td><td>97 アリュメット</td><td>3</td><td>152 フラン</td><td>3</td></tr> <tr><td>43 デニッシュ2</td><td>3</td><td>98 デコレーションケーキ2(テスト)</td><td>3</td><td>153 ゴーフル</td><td>3</td></tr> <tr><td>44 ベーグル</td><td>3</td><td>99 ういろう(上生菓子用)</td><td>3</td><td>154 サブレ・フロランタン</td><td>3</td></tr> <tr><td>45 ムラング・イタリエンヌ</td><td>3</td><td>100 桜餅(焼き皮)</td><td>3</td><td>155 シフォンケーキ</td><td>3</td></tr> <tr><td>46 パーダ・ダコワーズ</td><td>3</td><td>101 ガレット・デ・ロワ</td><td>3</td><td>156 アップルパイ</td><td>3</td></tr> <tr><td>47 桃山</td><td>3</td><td>102 ミルフィユ</td><td>3</td><td>157 サンマルク</td><td>3</td></tr> <tr><td>48 錦玉羹</td><td>3</td><td>103 茶通</td><td>3</td><td>158 フルーツケーキ</td><td>3</td></tr> <tr><td>49 バターロール</td><td>3</td><td>104 角きんつば</td><td>3</td><td>159 ロシュ・オ・ショコラ</td><td>3</td></tr> <tr><td>50 ツOPPフ</td><td>3</td><td>105 クリームパン・チョココロネ</td><td>3</td><td>160 フィユタージュ・ラピッド</td><td>3</td></tr> <tr><td>51 クレーム・パティシエール</td><td>3</td><td>106 バゲット</td><td>3</td><td></td><td></td></tr> <tr><td>52 シュトレーレン</td><td>3</td><td>107 シプスト</td><td>3</td><td></td><td></td></tr> <tr><td>53 淡雪羹</td><td>3</td><td>108 アイシング</td><td>3</td><td></td><td></td></tr> <tr><td>54 水羊羹</td><td>3</td><td>109 栗饅頭</td><td>3</td><td></td><td></td></tr> <tr><td>55 菓子パン</td><td>3</td><td>110 乳菓</td><td>3</td><td></td><td></td></tr> <tr> <td>計</td><td>165</td><td></td><td>165</td><td></td><td>150</td></tr> </tbody> </table>					回	時間	回	時間	回	時間	1 パータ・ビスキュイ	3	56 クッペ	3	111 メロンパン	3	2 パータ・ジェノワーズ	3	57 クレーム・オ・ブール	3	112 スイートロール	3	3 小豆生餡	3	58 クレーム・ダイヤモンド	3	113 タルト・ボム	3	4 小豆並餡	3	59 バターロール(テスト)	3	114 クレープ	3	5 小豆つぶし餡	3	60 練り羊羹	3	115 道明寺羹	3	6 小麦饅頭1	3	61 求肥	3	116 ゆずゼリー(寒天)	3	7 小麦饅頭2	3	62 パン・オ・ルヴァン1	3	117 ムース・オ・フランボワーズ	3	8 フランスパン(直捏法)	3	63 パン・オ・ルヴァン2	3	118 アイシング(テスト)	3	9 フランスパン(発酵種法)	3	64 ドーナツ	3	119 デコレーションケーキ	3	10 パウンドケーキ生地	3	65 ロールケーキ2	3	120 フルーツゼリー(カラギーナン)	3	11 パート・フィユテ・オルディネール	3	66 ショートケーキ	3	121 艶ふくさ	3	12 草餅	3	67 練切1	3	122 リンツァートルテ	3	13 柏餅	3	68 串だんご	3	123 タルト・オ・フリユイ	3	14 フランスパン(液種法)	3	69 シャルロット・オ・ボワール1	3	124 サンドイッチ	3	15 パン・ド・カンパーニュ	3	70 シャルロット・オ・ボワール2	3	125 ザッハトルテ1	3	16 フォカッチャ	3	71 デコレーションケーキ1	3	126 ザッハトルテ2	3	17 小麦饅頭(テスト)	3	72 リュスティック	3	127 オペラ	3	18 パーダ・シュー	3	73 マドレーヌ	3	128 寒天入りきんとん	3	19 食パン(直捏法)	3	74 フィナンシェ	3	129 マジパン	3	20 パーダ・フォンセ	3	75 桜餅(道明寺)	3	130 練切2	3	21 パート・サブレ	3	76 うぐいす餅	3	131 プレッツェル	3	22 黄身時雨	3	77 バゲット	3	132 ヴァニレキプフェアルン	3	23 浮島	3	78 パン・ド・ミ1	3	133 トリュフ・オ・ショコラ	3	24 食パン(中種法)	3	79 パン・ド・ミ2	3	134 サブレ	3	25 蒸カステラ	3	80 かりんとう	3	135 こなし	3	26 蒸し羊羹	3	81 シュー・ア・ラ・クレーム	3	136 雪平	3	27 ロールケーキ1	3	82 デコレーションケーキ1(テスト)	3	137 クグロフ	3	28 菓子パン(直捏法)	3	83 エクレール	3	138 きな粉州浜	3	29 菓子パン(加糖中種法)	3	84 利久饅頭	3	139 マジパン(テスト)	3	30 パヴァロワ・ア・ラ・ヴァニユ	3	85 練切	3	140 落雁	3	31 カスタードプディング	3	86 グラハムブレッド1	3	141 ソース・アングレーズ	3	32 だら焼き	3	87 グラハムブレッド2	3	142 ソース・オ・フランボワーズ	3	33 葛桜	3	88 デコレーションケーキ2	3	143 上用饅頭	3	34 プリオッシュ	3	89 レーズンブレッド	3	144 あめ細工1	3	35 クロワッサン1	3	90 バリ・プレスト	3	145 あめ細工2	3	36 クロワッサン2	3	91 サントノレ	3	146 カレーパン	3	37 テンパリング(タブラージュ法)	3	92 村雨	3	147 スミット	3	38 ロールケーキ(テスト)	3	93 かるかん	3	148 雲平生地(蒸し雲平)1	3	39 ムラング・オルディネール	3	94 クレセントロール	3	149 雲平生地(蒸し雲平)2	3	40 長崎カステラ	3	95 あんパン	3	150 餡平生地	3	41 カステラ饅頭	3	96 モンブラン	3	151 おはぎ	3	42 デニッシュ1	3	97 アリュメット	3	152 フラン	3	43 デニッシュ2	3	98 デコレーションケーキ2(テスト)	3	153 ゴーフル	3	44 ベーグル	3	99 ういろう(上生菓子用)	3	154 サブレ・フロランタン	3	45 ムラング・イタリエンヌ	3	100 桜餅(焼き皮)	3	155 シフォンケーキ	3	46 パーダ・ダコワーズ	3	101 ガレット・デ・ロワ	3	156 アップルパイ	3	47 桃山	3	102 ミルフィユ	3	157 サンマルク	3	48 錦玉羹	3	103 茶通	3	158 フルーツケーキ	3	49 バターロール	3	104 角きんつば	3	159 ロシュ・オ・ショコラ	3	50 ツOPPフ	3	105 クリームパン・チョココロネ	3	160 フィユタージュ・ラピッド	3	51 クレーム・パティシエール	3	106 バゲット	3			52 シュトレーレン	3	107 シプスト	3			53 淡雪羹	3	108 アイシング	3			54 水羊羹	3	109 栗饅頭	3			55 菓子パン	3	110 乳菓	3			計	165		165		150
回	時間	回	時間	回	時間																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																						
1 パータ・ビスキュイ	3	56 クッペ	3	111 メロンパン	3																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																						
2 パータ・ジェノワーズ	3	57 クレーム・オ・ブール	3	112 スイートロール	3																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																						
3 小豆生餡	3	58 クレーム・ダイヤモンド	3	113 タルト・ボム	3																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																						
4 小豆並餡	3	59 バターロール(テスト)	3	114 クレープ	3																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																						
5 小豆つぶし餡	3	60 練り羊羹	3	115 道明寺羹	3																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																						
6 小麦饅頭1	3	61 求肥	3	116 ゆずゼリー(寒天)	3																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																						
7 小麦饅頭2	3	62 パン・オ・ルヴァン1	3	117 ムース・オ・フランボワーズ	3																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																						
8 フランスパン(直捏法)	3	63 パン・オ・ルヴァン2	3	118 アイシング(テスト)	3																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																						
9 フランスパン(発酵種法)	3	64 ドーナツ	3	119 デコレーションケーキ	3																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																						
10 パウンドケーキ生地	3	65 ロールケーキ2	3	120 フルーツゼリー(カラギーナン)	3																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																						
11 パート・フィユテ・オルディネール	3	66 ショートケーキ	3	121 艶ふくさ	3																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																						
12 草餅	3	67 練切1	3	122 リンツァートルテ	3																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																						
13 柏餅	3	68 串だんご	3	123 タルト・オ・フリユイ	3																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																						
14 フランスパン(液種法)	3	69 シャルロット・オ・ボワール1	3	124 サンドイッチ	3																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																						
15 パン・ド・カンパーニュ	3	70 シャルロット・オ・ボワール2	3	125 ザッハトルテ1	3																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																						
16 フォカッチャ	3	71 デコレーションケーキ1	3	126 ザッハトルテ2	3																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																						
17 小麦饅頭(テスト)	3	72 リュスティック	3	127 オペラ	3																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																						
18 パーダ・シュー	3	73 マドレーヌ	3	128 寒天入りきんとん	3																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																						
19 食パン(直捏法)	3	74 フィナンシェ	3	129 マジパン	3																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																						
20 パーダ・フォンセ	3	75 桜餅(道明寺)	3	130 練切2	3																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																						
21 パート・サブレ	3	76 うぐいす餅	3	131 プレッツェル	3																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																						
22 黄身時雨	3	77 バゲット	3	132 ヴァニレキプフェアルン	3																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																						
23 浮島	3	78 パン・ド・ミ1	3	133 トリュフ・オ・ショコラ	3																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																						
24 食パン(中種法)	3	79 パン・ド・ミ2	3	134 サブレ	3																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																						
25 蒸カステラ	3	80 かりんとう	3	135 こなし	3																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																						
26 蒸し羊羹	3	81 シュー・ア・ラ・クレーム	3	136 雪平	3																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																						
27 ロールケーキ1	3	82 デコレーションケーキ1(テスト)	3	137 クグロフ	3																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																						
28 菓子パン(直捏法)	3	83 エクレール	3	138 きな粉州浜	3																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																						
29 菓子パン(加糖中種法)	3	84 利久饅頭	3	139 マジパン(テスト)	3																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																						
30 パヴァロワ・ア・ラ・ヴァニユ	3	85 練切	3	140 落雁	3																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																						
31 カスタードプディング	3	86 グラハムブレッド1	3	141 ソース・アングレーズ	3																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																						
32 だら焼き	3	87 グラハムブレッド2	3	142 ソース・オ・フランボワーズ	3																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																						
33 葛桜	3	88 デコレーションケーキ2	3	143 上用饅頭	3																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																						
34 プリオッシュ	3	89 レーズンブレッド	3	144 あめ細工1	3																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																						
35 クロワッサン1	3	90 バリ・プレスト	3	145 あめ細工2	3																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																						
36 クロワッサン2	3	91 サントノレ	3	146 カレーパン	3																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																						
37 テンパリング(タブラージュ法)	3	92 村雨	3	147 スミット	3																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																						
38 ロールケーキ(テスト)	3	93 かるかん	3	148 雲平生地(蒸し雲平)1	3																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																						
39 ムラング・オルディネール	3	94 クレセントロール	3	149 雲平生地(蒸し雲平)2	3																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																						
40 長崎カステラ	3	95 あんパン	3	150 餡平生地	3																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																						
41 カステラ饅頭	3	96 モンブラン	3	151 おはぎ	3																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																						
42 デニッシュ1	3	97 アリュメット	3	152 フラン	3																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																						
43 デニッシュ2	3	98 デコレーションケーキ2(テスト)	3	153 ゴーフル	3																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																						
44 ベーグル	3	99 ういろう(上生菓子用)	3	154 サブレ・フロランタン	3																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																						
45 ムラング・イタリエンヌ	3	100 桜餅(焼き皮)	3	155 シフォンケーキ	3																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																						
46 パーダ・ダコワーズ	3	101 ガレット・デ・ロワ	3	156 アップルパイ	3																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																						
47 桃山	3	102 ミルフィユ	3	157 サンマルク	3																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																						
48 錦玉羹	3	103 茶通	3	158 フルーツケーキ	3																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																						
49 バターロール	3	104 角きんつば	3	159 ロシュ・オ・ショコラ	3																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																						
50 ツOPPフ	3	105 クリームパン・チョココロネ	3	160 フィユタージュ・ラピッド	3																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																						
51 クレーム・パティシエール	3	106 バゲット	3																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																								
52 シュトレーレン	3	107 シプスト	3																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																								
53 淡雪羹	3	108 アイシング	3																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																								
54 水羊羹	3	109 栗饅頭	3																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																								
55 菓子パン	3	110 乳菓	3																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																								
計	165		165		150																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																						
テキスト	製菓衛生師教本 下巻																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																										
成績評価方法 基準	評価項目	評価比率(%)	評価項目	評価比率(%)																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																							
	実技試験(基本テスト)	80	制作作品	20																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																							
備考	担当教員はホテルにおける製菓業務の実務経験を有する。																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																										

科目名	衛生法規	授業方法	講義	学科	製菓衛生師専門課程
担当教員	白石 光伸	時間	30	学年	1年
授業の概要	食の安全を守るためには、食品取扱者の衛生知識、並びに関連法規に対する理解が不可欠である。本教科では、法の構成と衛生法規の全体像を把握し、直接関係のある製菓衛生師法をはじめ、食品衛生法等の関連法規について学ぶ。				
到達目標	・食に関係する法律の目的・制度を理解できる。				
授業の計画	時間		時間		
	1、法律概論		4、その他の衛生法規		
	・衛生法規を学ぶ意義	1	・学校給食法		1
	・法の役割と種類		・学校保健安全法		
	・衛生法規の概要	1	・労働基準法		1
	2. 一般衛生法規		・労働安全衛生法		
	・製菓衛生師法	8	5. 消費者政策関連法規		
	・食品衛生法	4	・消費者基本法		1
	・自主的衛生管理	1	・消費者庁および消費者委員会設置法		1
	・食品安全基本法	1	・製造物責任法(PL法)		
	・食育基本法	1	6. 食品表示関連法規		
	・健康増進法		・食品表示法		1
	・栄養士法	1	・日本農林規格化等に関する法律(JAS法)		
	・調理師法		・計量法		1
	・地域保健法	1	・不当景品類および不当表示防止法(景品表示法)		
	・感染症の予防および感染症の患者に対する医療に関する法律	1			
	・予防接種法	1			
	・生活衛生関係営業の運営の適正化および振興に関する法律	1			
	・水道法	1			
	3. 環境保全法規				
	・環境基本法	1			
	・廃棄物の処理および清掃に関する法律	1			
	・食品循環資源の再生利用等の促進に関する法律(食品リサイクル法)				
	計	24			6
テキスト	製菓衛生師教本 上巻				
成績評価方法 基準	評価項目	評価比率(%)			
	期末試験	100			
備考					

科目名	公衆衛生学	授業方法	講義	学科	製菓衛生師専門課程
担当教員	白石 光伸	時間	60	学年	1年
授業の概要	公衆衛生の基盤は住民が持つ「健康である権利」を守る活動にある。公衆衛生が住民の疾病予防と健康保持を目的としてどのような方法でその達成を目指していくのか、その意義と重要性について学ぶ。				
到達目標	・食生活と健康の関係を理解できる。 ・公衆衛生と環境との関係を理解できる。				
授業の計画	時間	時間			
	1. 公衆衛生学概論	5. 環境保健			
	・公衆衛生とは	1	・環境と環境保健の意義	1	
	・公衆衛生の歴史	2	・環境基本法	1	
	・公衆衛生の範囲と意義	2	・地球環境問題	1	
	・公衆衛生活動	2	・公害	2	
	・公衆衛生の行政と現状	2	・環境衛生と健康	2	
	2. 健康と健康増進		・熱中症対策	1	
	・健康とは	2	6. 労働衛生		
	・病気の予防	2	・産業保健とは	1	
	・国民健康づくり運動	2	・労働安全衛生法	1	
	・生活習慣病	3	・管理	1	
	・感染症の予防	3	・ストレスとストレスチェック	1	
	・経口感染症	3	・業務上疾病	1	
	3. 保健統計		・労働災害補償	1	
	・保健指標と統計	2	・製菓業における健康問題	1	
	・保健統計調査	2	7. ライフステージと健康		
	・人口統計	2	・ライフステージ	1	
	・平均寿命と健康寿命	2	・母と子の健康	1	
	・疾病統計と死因統計	2	・学校保健	1	
	4. 疫学		・成人のための保健	1	
	・疫学とは	2	・高齢者保健	1	
	・疫学研究	2			
	・介入研究	2			
	計	40		20	
テキスト	製菓衛生師教本 上巻				
成績評価方法 基準	評価項目	評価比率(%)			
	期末試験	100			
備考					

科目名	食品学	授業方法	講義	学科	製菓衛生師専門課程
担当教員	由良 恵子	時間	60	学年	1年
授業の概要	食品の成分や特徴を踏まえた取扱い方法、品質・安全性について学び、食品取扱者に必要な基本的知識を習得する。				
到達目標	食品の成分の特徴を理解し、製菓・製パンや保存に役立てることができる。				
授業の計画	時間		時間		
	1. 食品学の概要		5. 動物性食品		
	・食品学を学ぶ意義		・畜肉		
	2. 食品中の成分		・魚介類		
	・水分		・卵		
	・たんぱく質・アミノ酸		・牛乳		
	・炭水化物		6. 機能性食品		
	・脂質		・特別用途食品		
	・ビタミン		・栄養機能食品		
	・無機質(ミネラル)		・特定保健用食品		
	・食品の嗜好成分と色素・呈味・香気成分		・機能性表示食品		
	3. 食品中の成分間反応		7. 食品の生産と消費		
	・酵素的褐変反応		・消費構造の変化		
	・カラメル化		・食品の生産と輸入		
	・メイラード反応		・食品表示		
	・酸化反応				
	4. 植物性食品				
	・穀類				
	・イモ類				
・豆類					
・種実類					
・野菜類					
・果実類					
・キノコ類					
・海藻類					
計		40		20	
テキスト	製菓衛生師教本 上巻				
成績評価方法 基準	評価項目	評価比率(%)	評価項目	評価比率(%)	
	期末試験	100			
備考					

科目名	食品衛生学	授業方法	講義	学科	製菓衛生師専門課程
担当教員	杉野 由美子	時間	96/120	学年	1年
授業の概要	人の健康と生命を左右する食品の衛生管理は食品取扱者にとって最も重要な事項である。本教科では飲食物による危害の原因となる微生物や寄生虫、化学物質等の性質を学習し、衛生的な食品の取り扱い方法を習得するほか、食品取扱者自身の健康管理に対する理解を深め、その意識を高める。				
到達目標	・飲食による危害を知り、食の安全を守るための製菓衛生師の役割を理解できる。				
授業の計画	時間		時間		
	1. 食品衛生学概論		6. 飲食に伴う食中毒以外の健康危害		
	・「食品衛生」の概要と意義	1	・健康危害の種類	1	
	・食生活の変化と食品衛生の現状と課題	1	7. 食品中の有毒物質		
	・食品衛生と製菓衛生師の責務	1	・カビ	1	
	・食品安全対策とは	1	・多環芳香族炭化水素	1	
	・食品安全行政	1	・有害元素	1	
	2. 食品と微生物		・ポリ塩化ビフェニル(PCB)	1	
	・微生物の種類	1	・ダイオキシン類	1	
	・微生物の増殖条件	5	・内分泌かく乱化学物質(環境ホルモン)	1	
	・食品中の微生物	1	・トランス脂肪酸	1	
	・食品の微生物汚染と汚染指標菌	1	・アクリルアミド		
	3. 食品と化学物質		8. 食品従事者の衛生管理		
	・食品添加物	5	・食品営業施設・設備の衛生管理	3	
	・農薬および動物用医薬品の残留	1	・給水および汚水・汚物処理	1	
	4. 食品の変質と防止		・営業者の責務	1	
	・食品の腐敗	1	・食材・器具・容器包装の衛生管理	2	
	・化学的変質	1	・自主衛生管理HACCP	7	
	5. 食中毒		・消毒・殺菌法	2	
	・食中毒の概要	3	・食品の表示	2	
	・細菌性食中毒	20			
	・ウイルス性食中毒	20			
・自然毒食中毒	5				
・化学性食中毒	1				
・菓子と食中毒	1				
	計	71		25	
テキスト	製菓衛生師教本 下巻				
成績評価方法 基準	評価項目	評価比率(%)			
	期末試験	100			
備考					

科目名	食品衛生学	授業方法	実験	学科	製菓衛生師専門課程
担当教員	西佐小 千晶	時間	24/120	学年	1年
授業の概要	食品衛生に関する実験や鮮度判定を行うことにより、衛生に関する問題を身近に感じ、衛生的に食品を取扱う意識を高める。				
到達目標	食品の安全な取扱いや品質管理のあり方について理解できる。				
授業の計画			時間		
	・実験器具の使い方		2		
	・手指洗浄前・洗浄後の汚れ状態の検査		2		
	・食品のpH判定		2		
	・食品の内部温度の判定		2		
	・製菓器具使用後の汚れ状態の検査		2		
	・食器洗浄後の汚れ状態の検査		2		
	・食品からの各種細菌の検出(簡易検査法)		2		
	・生卵の鮮度判定		2		
	・牛乳の鮮度判定		2		
	・空中浮遊微生物の測定		2		
	・水道水の残留塩素測定		2		
	・まとめ		2		
	計		24		
テキスト	プリントを配付する				
成績評価方法 基準	評価項目	評価比率(%)	評価項目	評価比率(%)	
	学習態度	50	課題レポート	50	
備考					

科目名	栄養学	授業方法	講義	学科	製菓衛生師専門課程
担当教員	西佐小 千晶	時間	60	学年	1年
授業の概要	栄養素の機能や生理、ライフステージごとに異なる栄養状態の特徴を学習し、食物の栄養と健康の関わり、食生活の意義に対する理解を深める。				
到達目標	・栄養成分の体内での役割を説明できる。 ・ライフステージにおける身体状態に基づいた栄養学の考え方を理解できる。				
授業の計画	時間		時間		
	1. 栄養学概論		4. ライフステージ別栄養学		
	・ねらい	1	・妊娠期	2	
	・健康	2	・産褥期	2	
	・栄養	2	・乳児期	2	
	・食品群	2	・幼児期	2	
	2. 栄養生理		・学童期・思春期	2	
	・食欲	2	・更年期	2	
	・消化	2	・高齢期	2	
	・吸収	2	5. 成人期の疾患(病気と栄養)		
	・吸収後の栄養素の行方	3	・生活習慣病	6	
	・消化吸収率	2			
	3. 栄養素の機能				
	・糖質	3			
	・脂質	3			
	・たんぱく質	3			
	・ビタミン	3			
	・無機質(ミネラル)	3			
	・食物繊維	3			
	・水	2			
	・エネルギー代謝	2			
	計	40		20	
テキスト	製菓衛生師教本 上巻				
成績評価方法 基準	評価項目	評価比率(%)			
	期末試験	100			
備考					

科目名	社会	授業方法	講義	学科	製菓衛生師専門課程
担当教員	乃万 真一	時間	30	学年	1年
授業の概要	・菓子・パンの歴史を学ぶ。 ・製菓・製パン業界での就業や経営に役立つ知識を習得する。				
到達目標	・菓子・パンの歴史についての認識を深める。 ・職業や社会の変化に対する理解を深める。				
授業の計画	時間				
	1. 菓子と食生活 ・菓子の持つ意義と役割1 2. 菓子の世界史4 3. 菓子の日本史4 4. パンの歴史4 5. パッケージの役割と種類4 2. 店舗経営のしくみ ・企業経営のしくみ1 ・経営者の役割1 ・店舗経営戦略1 ・まとめ1 3. 商品計画 ・コンセプトとマーケティングの進め方1 ・菓子製造小売業における製品の高付加価値化1 4. 経営指標の味方と利益計画 ・経営指標の味方1 ・店舗管理としての経営指標1 ・利益計画1 5. 食品の流通 ・販売形態の変化1 ・トレーサビリティ1 6. 労務管理 ・最低賃金1 ・労働時間・休日1				
	計30				
テキスト	製菓衛生師教本 下巻				
成績評価方法 基準	評価項目	評価比率(%)	評価項目	評価比率(%)	
	期末試験	50	課題レポート	50	
備考					

科目名	製菓理論	授業方法	講義	学科	製菓衛生師専門課程
担当教員	宮城 朋子	時間	90	学年	1年
授業の概要	製菓材料の性質や利用適性、製法に関する科学的な知識を習得することにより、理論の理解に基づいた技術力の向上を図る。				
到達目標	・製菓における食品素材の特性を説明することができる。 ・製菓技術の理論的背景を理解し、説明することができる。				
授業の計画	時間		時間		
	1. 粉類		7. 果実・種実		
	・小麦粉	8	・果実		2
	・でんぷん類	2	・果実加工品		2
	・米粉と米の加工品	4	・種実類		2
	2. 砂糖・甘味料		8. 凝固剤・風味・調味料		
	・砂糖	8	・凝固剤		2
	・その他の甘味料	2	・風味・調味料		2
	3. 鶏卵		9. 補助材料		
	・鶏卵の構造と成分	2	・膨化剤		2
	・卵の「熱凝固性」	2	・乳化剤		2
	・卵の「起泡性」	2	・着色料		2
	・卵の「乳化性」	2	和菓子		
	・卵の加工品	2	・基本的な材料と取り扱い		2
	4. 牛乳・乳製品		・餡		2
	・牛乳	2	・基本の生地～製法の特徴と理論～		2
	・生クリーム	2	洋菓子		
	・チーズ	2	・基本的な材料と取り扱い		2
	5. 油脂		・基本の生地～製法の特徴と理論～		2
	・油脂とは	2	・基本のクリーム～製法の特徴と理論～		2
・バター	2	・その他の基本的な製法		2	
・その他の油脂	2	パン			
6. チョコレート		・基本的な材料と取り扱い		2	
・チョコレートの原料	2	・パン製造に用いる器具・機器		2	
・チョコレートの製造	2	・製パン法		2	
・チョコレートの特性	2	・製パン工程		2	
	計	52		38	
テキスト	製菓衛生師教本 下巻				
成績評価方法 基準	評価項目	評価比率(%)			
	期末試験	100			
備考					

科目名	製菓実習	授業方法	実習	学科	製菓衛生師専門課程																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																						
担当教員	宮田 正史	時間	480	学年	1年																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																						
授業の概要	材料の取扱い方、衛生管理、器具・機器の適切な使用方法を習得し、製菓・製パン技術を向上させる。																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																										
到達目標	・食材・器具・機器を衛生的かつ安全に扱うことができる。 ・材料の特性に応じた菓子・パンを製造することができる。																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																										
授業の計画	<table border="1"> <thead> <tr> <th>回</th><th>時間</th><th>回</th><th>時間</th><th>回</th><th>時間</th></tr> </thead> <tbody> <tr><td>1 パータ・ビスキュイ</td><td>3</td><td>56 クッペ</td><td>3</td><td>111 メロンパン</td><td>3</td></tr> <tr><td>2 パータ・ジェノワーズ</td><td>3</td><td>57 クレーン・オ・プール</td><td>3</td><td>112 スイートロール</td><td>3</td></tr> <tr><td>3 小豆生餡</td><td>3</td><td>58 クレーン・ダマンド</td><td>3</td><td>113 タルト・ボム</td><td>3</td></tr> <tr><td>4 小豆並餡</td><td>3</td><td>59 バターロール(テスト)</td><td>3</td><td>114 クレープ</td><td>3</td></tr> <tr><td>5 小豆つぶし餡</td><td>3</td><td>60 練り羊羹</td><td>3</td><td>115 道明寺羹</td><td>3</td></tr> <tr><td>6 小麦饅頭1</td><td>3</td><td>61 求肥</td><td>3</td><td>116 ゆずゼリー(寒天)</td><td>3</td></tr> <tr><td>7 小麦饅頭2</td><td>3</td><td>62 パン・オ・ルヴァン1</td><td>3</td><td>117 ムース・オ・フランボワーズ</td><td>3</td></tr> <tr><td>8 フランスパン(直捏法)</td><td>3</td><td>63 パン・オ・ルヴァン2</td><td>3</td><td>118 アイシング(テスト)</td><td>3</td></tr> <tr><td>9 フランスパン(発酵種法)</td><td>3</td><td>64 ドーナツ</td><td>3</td><td>119 デコレーションケーキ</td><td>3</td></tr> <tr><td>10 パウンドケーキ生地</td><td>3</td><td>65 ロールケーキ2</td><td>3</td><td>120 フルーツゼリー(カラギーナン)</td><td>3</td></tr> <tr><td>11 パート・フィユテ・オルディネール</td><td>3</td><td>66 ショートケーキ</td><td>3</td><td>121 艶ふくさ</td><td>3</td></tr> <tr><td>12 草餅</td><td>3</td><td>67 練切1</td><td>3</td><td>122 リンツァートルテ</td><td>3</td></tr> <tr><td>13 柏餅</td><td>3</td><td>68 串だんご</td><td>3</td><td>123 タルト・オ・フリユイ</td><td>3</td></tr> <tr><td>14 フランスパン(液種法)</td><td>3</td><td>69 シャルロット・オ・ボワール1</td><td>3</td><td>124 サンドイッチ</td><td>3</td></tr> <tr><td>15 パン・ド・カンパーニュ</td><td>3</td><td>70 シャルロット・オ・ボワール2</td><td>3</td><td>125 ザッハトルテ1</td><td>3</td></tr> <tr><td>16 フォカッチャ</td><td>3</td><td>71 デコレーションケーキ1</td><td>3</td><td>126 ザッハトルテ2</td><td>3</td></tr> <tr><td>17 小麦饅頭(テスト)</td><td>3</td><td>72 リュスティック</td><td>3</td><td>127 オペラ</td><td>3</td></tr> <tr><td>18 パータ・シュー</td><td>3</td><td>73 マドレーヌ</td><td>3</td><td>128 寒天入りきんとん</td><td>3</td></tr> <tr><td>19 食パン(直捏法)</td><td>3</td><td>74 フィナンシェ</td><td>3</td><td>129 マジパン</td><td>3</td></tr> <tr><td>20 パータ・フォンセ</td><td>3</td><td>75 桜餅(道明寺)</td><td>3</td><td>130 練切2</td><td>3</td></tr> <tr><td>21 パート・サブレ</td><td>3</td><td>76 うぐいす餅</td><td>3</td><td>131 プレツェル</td><td>3</td></tr> <tr><td>22 黄身時雨</td><td>3</td><td>77 バゲット</td><td>3</td><td>132 ヴァニレキプフェアルン</td><td>3</td></tr> <tr><td>23 浮島</td><td>3</td><td>78 パン・ド・ミ1</td><td>3</td><td>133 トリュフ・オ・ショコラ</td><td>3</td></tr> <tr><td>24 食パン(中種法)</td><td>3</td><td>79 パン・ド・ミ2</td><td>3</td><td>134 サブレ</td><td>3</td></tr> <tr><td>25 蒸カステラ</td><td>3</td><td>80 かりんとう</td><td>3</td><td>135 こなし</td><td>3</td></tr> <tr><td>26 蒸し羊羹</td><td>3</td><td>81 シュー・ア・ラ・クレーム</td><td>3</td><td>136 雪平</td><td>3</td></tr> <tr><td>27 ロールケーキ1</td><td>3</td><td>82 デコレーションケーキ1(テスト)</td><td>3</td><td>137 クグロフ</td><td>3</td></tr> <tr><td>28 菓子パン(直捏法)</td><td>3</td><td>83 エクレール</td><td>3</td><td>138 きな粉州浜</td><td>3</td></tr> <tr><td>29 菓子パン(加糖中種法)</td><td>3</td><td>84 利久饅頭</td><td>3</td><td>139 マジパン(テスト)</td><td>3</td></tr> <tr><td>30 パヴァロワ・ア・ラ・ヴァニユ</td><td>3</td><td>85 練切</td><td>3</td><td>140 落雁</td><td>3</td></tr> <tr><td>31 カスタードプディング</td><td>3</td><td>86 グラハムブレッド1</td><td>3</td><td>141 ソース・アングレーズ</td><td>3</td></tr> <tr><td>32 どら焼き</td><td>3</td><td>87 グラハムブレッド2</td><td>3</td><td>142 ソース・オ・フランボワーズ</td><td>3</td></tr> <tr><td>33 葛桜</td><td>3</td><td>88 デコレーションケーキ2</td><td>3</td><td>143 上用饅頭</td><td>3</td></tr> <tr><td>34 プリオッシュ</td><td>3</td><td>89 レーズンブレッド</td><td>3</td><td>144 あめ細工1</td><td>3</td></tr> <tr><td>35 クロワッサン1</td><td>3</td><td>90 パリ・プレスト</td><td>3</td><td>145 あめ細工2</td><td>3</td></tr> <tr><td>36 クロワッサン2</td><td>3</td><td>91 サントノレ</td><td>3</td><td>146 カレーパン</td><td>3</td></tr> <tr><td>37 テンパリング(タブラージュ法)</td><td>3</td><td>92 村雨</td><td>3</td><td>147 スミット</td><td>3</td></tr> <tr><td>38 ロールケーキ(テスト)</td><td>3</td><td>93 かるかん</td><td>3</td><td>148 雲平生地(蒸し雲平)1</td><td>3</td></tr> <tr><td>39 ムラング・オルディネール</td><td>3</td><td>94 クレセントロール</td><td>3</td><td>149 雲平生地(蒸し雲平)2</td><td>3</td></tr> <tr><td>40 長崎カステラ</td><td>3</td><td>95 あんパン</td><td>3</td><td>150 餡平生地</td><td>3</td></tr> <tr><td>41 カステラ饅頭</td><td>3</td><td>96 モンブラン</td><td>3</td><td>151 おはぎ</td><td>3</td></tr> <tr><td>42 デニッシュ1</td><td>3</td><td>97 アリュメット</td><td>3</td><td>152 フラン</td><td>3</td></tr> <tr><td>43 デニッシュ2</td><td>3</td><td>98 デコレーションケーキ2(テスト)</td><td>3</td><td>153 ゴーフル</td><td>3</td></tr> <tr><td>44 ベーグル</td><td>3</td><td>99 ういろ(上生菓子用)</td><td>3</td><td>154 サブレ・フロランタン</td><td>3</td></tr> <tr><td>45 ムラング・イタリエンヌ</td><td>3</td><td>100 桜餅(焼き皮)</td><td>3</td><td>155 シフォンケーキ</td><td>3</td></tr> <tr><td>46 パータ・ダコワーズ</td><td>3</td><td>101 ガレット・デ・ロワ</td><td>3</td><td>156 アップルパイ</td><td>3</td></tr> <tr><td>47 桃山</td><td>3</td><td>102 ミルフィユ</td><td>3</td><td>157 サンマルク</td><td>3</td></tr> <tr><td>48 錦玉羹</td><td>3</td><td>103 茶通</td><td>3</td><td>158 フルーツケーキ</td><td>3</td></tr> <tr><td>49 バターロール</td><td>3</td><td>104 角きんつば</td><td>3</td><td>159 ロシュ・オ・ショコラ</td><td>3</td></tr> <tr><td>50 ツOPPフ</td><td>3</td><td>105 クリームパン・チョココロネ</td><td>3</td><td>160 フィユタージュ・ラビッド</td><td>3</td></tr> <tr><td>51 クレーン・パティシエール</td><td>3</td><td>106 バゲット</td><td>3</td><td></td><td></td></tr> <tr><td>52 シュトレン</td><td>3</td><td>107 シプスト</td><td>3</td><td></td><td></td></tr> <tr><td>53 淡雪羹</td><td>3</td><td>108 アイシング</td><td>3</td><td></td><td></td></tr> <tr><td>54 水羊羹</td><td>3</td><td>109 栗饅頭</td><td>3</td><td></td><td></td></tr> <tr><td>55 菓子パン</td><td>3</td><td>110 乳菓</td><td>3</td><td></td><td></td></tr> <tr> <td>計</td><td>165</td><td></td><td>165</td><td></td><td>150</td></tr> </tbody> </table>					回	時間	回	時間	回	時間	1 パータ・ビスキュイ	3	56 クッペ	3	111 メロンパン	3	2 パータ・ジェノワーズ	3	57 クレーン・オ・プール	3	112 スイートロール	3	3 小豆生餡	3	58 クレーン・ダマンド	3	113 タルト・ボム	3	4 小豆並餡	3	59 バターロール(テスト)	3	114 クレープ	3	5 小豆つぶし餡	3	60 練り羊羹	3	115 道明寺羹	3	6 小麦饅頭1	3	61 求肥	3	116 ゆずゼリー(寒天)	3	7 小麦饅頭2	3	62 パン・オ・ルヴァン1	3	117 ムース・オ・フランボワーズ	3	8 フランスパン(直捏法)	3	63 パン・オ・ルヴァン2	3	118 アイシング(テスト)	3	9 フランスパン(発酵種法)	3	64 ドーナツ	3	119 デコレーションケーキ	3	10 パウンドケーキ生地	3	65 ロールケーキ2	3	120 フルーツゼリー(カラギーナン)	3	11 パート・フィユテ・オルディネール	3	66 ショートケーキ	3	121 艶ふくさ	3	12 草餅	3	67 練切1	3	122 リンツァートルテ	3	13 柏餅	3	68 串だんご	3	123 タルト・オ・フリユイ	3	14 フランスパン(液種法)	3	69 シャルロット・オ・ボワール1	3	124 サンドイッチ	3	15 パン・ド・カンパーニュ	3	70 シャルロット・オ・ボワール2	3	125 ザッハトルテ1	3	16 フォカッチャ	3	71 デコレーションケーキ1	3	126 ザッハトルテ2	3	17 小麦饅頭(テスト)	3	72 リュスティック	3	127 オペラ	3	18 パータ・シュー	3	73 マドレーヌ	3	128 寒天入りきんとん	3	19 食パン(直捏法)	3	74 フィナンシェ	3	129 マジパン	3	20 パータ・フォンセ	3	75 桜餅(道明寺)	3	130 練切2	3	21 パート・サブレ	3	76 うぐいす餅	3	131 プレツェル	3	22 黄身時雨	3	77 バゲット	3	132 ヴァニレキプフェアルン	3	23 浮島	3	78 パン・ド・ミ1	3	133 トリュフ・オ・ショコラ	3	24 食パン(中種法)	3	79 パン・ド・ミ2	3	134 サブレ	3	25 蒸カステラ	3	80 かりんとう	3	135 こなし	3	26 蒸し羊羹	3	81 シュー・ア・ラ・クレーム	3	136 雪平	3	27 ロールケーキ1	3	82 デコレーションケーキ1(テスト)	3	137 クグロフ	3	28 菓子パン(直捏法)	3	83 エクレール	3	138 きな粉州浜	3	29 菓子パン(加糖中種法)	3	84 利久饅頭	3	139 マジパン(テスト)	3	30 パヴァロワ・ア・ラ・ヴァニユ	3	85 練切	3	140 落雁	3	31 カスタードプディング	3	86 グラハムブレッド1	3	141 ソース・アングレーズ	3	32 どら焼き	3	87 グラハムブレッド2	3	142 ソース・オ・フランボワーズ	3	33 葛桜	3	88 デコレーションケーキ2	3	143 上用饅頭	3	34 プリオッシュ	3	89 レーズンブレッド	3	144 あめ細工1	3	35 クロワッサン1	3	90 パリ・プレスト	3	145 あめ細工2	3	36 クロワッサン2	3	91 サントノレ	3	146 カレーパン	3	37 テンパリング(タブラージュ法)	3	92 村雨	3	147 スミット	3	38 ロールケーキ(テスト)	3	93 かるかん	3	148 雲平生地(蒸し雲平)1	3	39 ムラング・オルディネール	3	94 クレセントロール	3	149 雲平生地(蒸し雲平)2	3	40 長崎カステラ	3	95 あんパン	3	150 餡平生地	3	41 カステラ饅頭	3	96 モンブラン	3	151 おはぎ	3	42 デニッシュ1	3	97 アリュメット	3	152 フラン	3	43 デニッシュ2	3	98 デコレーションケーキ2(テスト)	3	153 ゴーフル	3	44 ベーグル	3	99 ういろ(上生菓子用)	3	154 サブレ・フロランタン	3	45 ムラング・イタリエンヌ	3	100 桜餅(焼き皮)	3	155 シフォンケーキ	3	46 パータ・ダコワーズ	3	101 ガレット・デ・ロワ	3	156 アップルパイ	3	47 桃山	3	102 ミルフィユ	3	157 サンマルク	3	48 錦玉羹	3	103 茶通	3	158 フルーツケーキ	3	49 バターロール	3	104 角きんつば	3	159 ロシュ・オ・ショコラ	3	50 ツOPPフ	3	105 クリームパン・チョココロネ	3	160 フィユタージュ・ラビッド	3	51 クレーン・パティシエール	3	106 バゲット	3			52 シュトレン	3	107 シプスト	3			53 淡雪羹	3	108 アイシング	3			54 水羊羹	3	109 栗饅頭	3			55 菓子パン	3	110 乳菓	3			計	165		165		150
回	時間	回	時間	回	時間																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																						
1 パータ・ビスキュイ	3	56 クッペ	3	111 メロンパン	3																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																						
2 パータ・ジェノワーズ	3	57 クレーン・オ・プール	3	112 スイートロール	3																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																						
3 小豆生餡	3	58 クレーン・ダマンド	3	113 タルト・ボム	3																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																						
4 小豆並餡	3	59 バターロール(テスト)	3	114 クレープ	3																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																						
5 小豆つぶし餡	3	60 練り羊羹	3	115 道明寺羹	3																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																						
6 小麦饅頭1	3	61 求肥	3	116 ゆずゼリー(寒天)	3																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																						
7 小麦饅頭2	3	62 パン・オ・ルヴァン1	3	117 ムース・オ・フランボワーズ	3																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																						
8 フランスパン(直捏法)	3	63 パン・オ・ルヴァン2	3	118 アイシング(テスト)	3																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																						
9 フランスパン(発酵種法)	3	64 ドーナツ	3	119 デコレーションケーキ	3																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																						
10 パウンドケーキ生地	3	65 ロールケーキ2	3	120 フルーツゼリー(カラギーナン)	3																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																						
11 パート・フィユテ・オルディネール	3	66 ショートケーキ	3	121 艶ふくさ	3																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																						
12 草餅	3	67 練切1	3	122 リンツァートルテ	3																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																						
13 柏餅	3	68 串だんご	3	123 タルト・オ・フリユイ	3																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																						
14 フランスパン(液種法)	3	69 シャルロット・オ・ボワール1	3	124 サンドイッチ	3																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																						
15 パン・ド・カンパーニュ	3	70 シャルロット・オ・ボワール2	3	125 ザッハトルテ1	3																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																						
16 フォカッチャ	3	71 デコレーションケーキ1	3	126 ザッハトルテ2	3																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																						
17 小麦饅頭(テスト)	3	72 リュスティック	3	127 オペラ	3																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																						
18 パータ・シュー	3	73 マドレーヌ	3	128 寒天入りきんとん	3																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																						
19 食パン(直捏法)	3	74 フィナンシェ	3	129 マジパン	3																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																						
20 パータ・フォンセ	3	75 桜餅(道明寺)	3	130 練切2	3																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																						
21 パート・サブレ	3	76 うぐいす餅	3	131 プレツェル	3																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																						
22 黄身時雨	3	77 バゲット	3	132 ヴァニレキプフェアルン	3																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																						
23 浮島	3	78 パン・ド・ミ1	3	133 トリュフ・オ・ショコラ	3																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																						
24 食パン(中種法)	3	79 パン・ド・ミ2	3	134 サブレ	3																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																						
25 蒸カステラ	3	80 かりんとう	3	135 こなし	3																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																						
26 蒸し羊羹	3	81 シュー・ア・ラ・クレーム	3	136 雪平	3																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																						
27 ロールケーキ1	3	82 デコレーションケーキ1(テスト)	3	137 クグロフ	3																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																						
28 菓子パン(直捏法)	3	83 エクレール	3	138 きな粉州浜	3																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																						
29 菓子パン(加糖中種法)	3	84 利久饅頭	3	139 マジパン(テスト)	3																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																						
30 パヴァロワ・ア・ラ・ヴァニユ	3	85 練切	3	140 落雁	3																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																						
31 カスタードプディング	3	86 グラハムブレッド1	3	141 ソース・アングレーズ	3																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																						
32 どら焼き	3	87 グラハムブレッド2	3	142 ソース・オ・フランボワーズ	3																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																						
33 葛桜	3	88 デコレーションケーキ2	3	143 上用饅頭	3																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																						
34 プリオッシュ	3	89 レーズンブレッド	3	144 あめ細工1	3																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																						
35 クロワッサン1	3	90 パリ・プレスト	3	145 あめ細工2	3																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																						
36 クロワッサン2	3	91 サントノレ	3	146 カレーパン	3																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																						
37 テンパリング(タブラージュ法)	3	92 村雨	3	147 スミット	3																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																						
38 ロールケーキ(テスト)	3	93 かるかん	3	148 雲平生地(蒸し雲平)1	3																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																						
39 ムラング・オルディネール	3	94 クレセントロール	3	149 雲平生地(蒸し雲平)2	3																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																						
40 長崎カステラ	3	95 あんパン	3	150 餡平生地	3																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																						
41 カステラ饅頭	3	96 モンブラン	3	151 おはぎ	3																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																						
42 デニッシュ1	3	97 アリュメット	3	152 フラン	3																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																						
43 デニッシュ2	3	98 デコレーションケーキ2(テスト)	3	153 ゴーフル	3																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																						
44 ベーグル	3	99 ういろ(上生菓子用)	3	154 サブレ・フロランタン	3																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																						
45 ムラング・イタリエンヌ	3	100 桜餅(焼き皮)	3	155 シフォンケーキ	3																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																						
46 パータ・ダコワーズ	3	101 ガレット・デ・ロワ	3	156 アップルパイ	3																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																						
47 桃山	3	102 ミルフィユ	3	157 サンマルク	3																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																						
48 錦玉羹	3	103 茶通	3	158 フルーツケーキ	3																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																						
49 バターロール	3	104 角きんつば	3	159 ロシュ・オ・ショコラ	3																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																						
50 ツOPPフ	3	105 クリームパン・チョココロネ	3	160 フィユタージュ・ラビッド	3																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																						
51 クレーン・パティシエール	3	106 バゲット	3																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																								
52 シュトレン	3	107 シプスト	3																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																								
53 淡雪羹	3	108 アイシング	3																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																								
54 水羊羹	3	109 栗饅頭	3																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																								
55 菓子パン	3	110 乳菓	3																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																								
計	165		165		150																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																						
テキスト	製菓衛生師教本 下巻																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																										
成績評価方法 基準	評価項目	評価比率(%)	評価項目	評価比率(%)																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																							
	実技試験(基本テスト)	80	制作作品	20																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																							
備考	担当教員はホテルにおける製菓業務の実務経験を有する。																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																										

科目名	材料学	授業方法	講義	学科	製菓衛生師専門課程
担当教員	宮城 朋子	時間	90	学年	2年
授業の概要	製菓に用いられるさまざまな素材の種類や性質への理解を深め、素材の特長を引き出す力、目的に応じた素材を見極めて選ぶ力を高めることを目的とする。また各材料の保存方法や適切な取り扱い方についても学ぶ。				
到達目標	製菓素材の種類や性質による取扱いの違いを理解する。				
授業計画		時間			時間
	小麦粉1	3	果実		3
	小麦粉2	3	野菜		3
	でんぷん	3	酒類		3
	米粉	3	凝固剤		3
	糖質 1	3	膨張剤		3
	糖質 2	3	酵母		3
	豆類	3	スパイス		3
	油脂	3	香料		3
	鶏卵 1	3	塩		3
	鶏卵 2	3	その他の調味料		3
	牛乳及び乳製品 1	3	ジャム		3
	牛乳及び乳製品 2	3	フルーツなどの砂糖漬け		3
	チーズ	3	フォンダン		3
	チョコレート 1	3	プラリネ・ヌガー		3
	チョコレート 2	3	リキュール		3
		計	45		
テキスト	洋菓子教本 和菓子教本				
成績評価方法 基準	評価項目	評価比率(%)			
	期末試験	100			
備考					

科目名	製菓応用実習	授業方法	実習	学科	製菓衛生師専門課程		
担当教員	堀内 和子	時間	360	学年	2年		
授業の概要	商品性の高いレシピの考案や製造技術について学び、製菓業界で即戦力となる高度な専門技術を習得する。						
到達目標	素材の特性を生かした販売商品を開発・製造できる。						
授業計画		時間			時間		
	① 商品開発講習	18	① 商品開発講習		18		
	② 商品企画実習	12	② 商品企画実習		12		
	③ 試作実習	20	③ 試作実習		20		
	④ 販売実習	12	④ 販売実習		12		
	⑤ 反省会	3	⑤ 反省会		3		
	基本テストについて	3	基本テストについて		3		
	基本テスト	3	基本テスト		3		
	① 商品開発講習	18	基本テストについて		3		
	② 商品企画実習	12	基本テスト		3		
	③ 試作実習	20	① 商品開発講習		18		
	④ 販売実習	12	② 商品企画実習		12		
	⑤ 反省会	3	③ 試作実習		20		
	基本テストについて	3	④ 販売実習		12		
	基本テスト	3	⑤ 反省会		3		
	① 商品開発講習	18	総括		5		
	② 商品企画実習	12					
	③ 試作実習	20					
	④ 販売実習	12					
	⑤ 反省会	3					
	基本テストについて	3					
	基本テスト	3					
	年間5回(5月、7月、9月、11月、2月)商品企画・開発から販売までの実習を行う。						
		計	213			147	
	テキスト	プリントを配付する。					
	成績評価方法 基準	評価項目	評価比率 (%)	評価項目	評価比率 (%)	評価項目	評価比率 (%)
		実技試験(基本テスト)	60	課題レシピ	20	制作作品	20
	備考	担当教員はパティスリーにおける製菓業務の実務経験を有する。					

科目名	外国語	授業方法	講義	学科	製菓衛生師専門課程
担当教員	長坂 整史、宮城 朋子	時間	60	学年	2年
授業の概要	食や菓子に関する用語と日常会話を習得する。				
到達目標	外国語に親しみを持ち、国際的な視野を広げる。				
授業計画		時間			時間
	アルファベットと発音	2	あいさつ 3		2
	アクセサン記号	2	カフェの会話 1		2
	フランス語のつづり字と発音の規則 1	2	カフェの会話 2		2
	フランス語のつづり字と発音の規則 2	2	カフェの会話 3		2
	名詞 1	2	旅先の会話		2
	名詞 2	2	菓子・デザート名の書き方 1		2
	形容詞 1	2	菓子・デザート名の書き方 2		2
	形容詞 2	2	菓子・デザート名の書き方 3		2
	動詞 1	2	菓子・デザート名の書き方 4		2
	動詞 2	2	菓子・デザート名の書き方 5		2
	動詞 3	2	ロールプレイング 1		2
	人名、地名 1	2	ロールプレイング 2		2
	人名、地名 2	2	ロールプレイング 3		2
	あいさつ 1	2	ロールプレイング 4		2
	あいさつ 2	2	ロールプレイング 5		2
		計	30		
テキスト	プリントを配付する。				
成績評価方法 基準	評価項目	評価比率(%)	評価項目	評価比率(%)	
	期末試験	80	学習態度	20	
備考					

科目名	ビジネスマナー	授業方法	講義	学科	製菓衛生師専門課程
担当教員	宇都宮 朋子	時間	60	学年	2年
授業の概要	ビジネスマナー、接客におけるサービスマナーの態度と技術を学ぶ。				
到達目標	・職場で必要となる基本的なマナーを身につける。				
授業計画			時間		
	近年のサービスマナーの考え方		4		
	接客者に求められるもの 基本のマナー①		4		
	お客さまの心に残るサービスとは		4		
	ホスピタリティ実践のために		4		
	美しい立ち居振る舞い		4		
	立ち姿・お辞儀・笑顔・挨拶		4		
	基本動作確認		4		
	サービス確認		4		
	電話応対基礎練習		4		
	敬語と言葉遣い		4		
	来客応対:席順、訪問、紹介、名刺交換		4		
	クレーム応対		4		
	ビジネスマナー実践		4		
	ビジネスマナー実践		4		
	まとめ		4		
		計		60	
テキスト	プリントを配付する。				
成績評価方法 基準	評価項目	評価比率(%)	評価項目	評価比率(%)	
	実技試験	50	学習態度	50	
備考					

科目名	調理実習	授業方法	実習	学科	製菓衛生師専門課程
担当教員	永野 佳那	時間	60	学年	2年
授業の概要	家庭料理やカフェで提供される料理をおいしく作るポイントを学ぶ。				
到達目標	基本的な調理技術を身につける。				
授業計画	家庭料理 1	時間 2	カフェ・バルフード 1	時間 2	
	家庭料理 2	2	カフェ・バルフード 2	2	
	家庭料理 3	2	カフェ・バルフード 3	2	
	家庭料理 4	2	カフェ・バルフード 4	2	
	家庭料理 5	2	カフェ・バルフード 5	2	
	健康食 1	2			
	健康食 2	2			
	健康食 3	2			
	健康食 4	2			
	健康食 5	2			
	日本料理 1	2			
	日本料理 2	2			
	日本料理 3	2			
	日本料理 4	2			
	日本料理 5	2			
	西洋料理 1	2			
	西洋料理 2	2			
	西洋料理 3	2			
	西洋料理 4	2			
	西洋料理 5	2			
	中国料理 1	2			
	中国料理 2	2			
	中国料理 3	2			
	中国料理 4	2			
	中国料理 5	2			
	計	50		10	
テキスト	レシピプリントを配付する。				
成績評価方法 基準	評価項目	評価比率(%)	評価項目	評価比率(%)	
	学習態度	70	出席状況	30	
備考					

科目名	現場実習	授業方法	実習	学科	製菓衛生師専門課程
担当教員	宮城 朋子	時間	180	学年	2年
授業の概要	店舗・施設における校外実習を実施し、将来の職務に対する理解を深める。				
到達目標	製菓業務現場における適応力を高める。				
授業計画	1 実習時期・期間 ・実習時期 :4月、6月、10月とする。 ・実習日数 :4月(第1期)は5日間、6月(第2期)は10日間、10月(第3期)は15日間(計20日間)とする。 ・実習時間 :原則として、9:00～16:00(休憩1時間)の7時間とする。 2 実習計画・立案 ・実習の計画・立案は、教務の主管のもと担当教員により行う。 3 実習先の決定等 ・学生の希望に従い、希望先との調整を行った上で、個々の学生の実習先を決定する。 4 ガイダンス ・実習に先立ち、担当教員から実習方法、実習心得等についての説明を行う。 5 実習の実施 6 レポートの作成 ・各自実習内容や感想、考察等をレポートにまとめ提出する。				
テキスト	プリントを配付する。				
成績評価方法 基準	評価項目	評価比率(%)	評価項目	評価比率(%)	
	実習施設による評価	80	レポート	20	
備考					

科目名	食品管理	授業方法	講義	学科	調理別科
担当教員	宮城 朋子	時間	96	学年	1年
授業の概要	カフェのメニューでよく用いられる食品素材の特性について学ぶ。				
到達目標	・食品の成分や性質を知る。 ・保存方法や取扱い方法について理解する。				
授業の計画	時間				
	1. よく使われる菓子材料について				
	①小麦粉				
	5				
	②砂糖				
	5				
	③卵				
	5				
	④牛乳・乳製品				
	5				
	⑤油脂類				
	5				
	2. 主な菓子の種類				
	①クッキー				
	5				
	②カップケーキ				
	5				
	③クレープ				
5					
④ムース					
5					
⑤ゼリー					
5					
⑥その他の冷凍					
4					
3. ピッツァ フォカッチャ					
7					
4. パスタ					
7					
5. サラダ					
7					
6. サンドイッチ					
7					
7. 米料理					
7					
8. スープ					
7					
	計				
	96				
テキスト	カフェクリエーター教本				
成績評価方法 基準	評価項目	評価比率(%)			
	期末試験	100			
備考					

科目名	カフェ実習(コーヒー)	授業方法	実習	学科	調理別科
担当教員	藤山 健	時間	120/232	学年	1年
授業の概要	コーヒーの基本的知識を学び、エスプレッソマシンの扱い方、エスプレッソ抽出とカフェラテの技術を習得する。				
到達目標	・コーヒーの歴史と成り立ちを理解する。 ・オリジナルブレンドの制作ができる。				
授業の計画	回				時間
	1 オリエンテーション				4
	2 基本・素材を知る				4
	3 エスプレッソ基本	マシンの扱い方 抽出方法			4
	4 エスプレッソ基本	エスプレッソとドリップに分かれての実習			4
	5 ラテアート	マシンの説明やミルクのスチームについて			4
	6 基本テスト	学科と実技 ドリップ、基礎エスプレッソなど			4
	7 エスプレッソとアイスドリンク	アイスラテやアイスコーヒーなど			4
	8 映画鑑賞と実習	コーヒー業界について 実習			4
	9 エスプレッソ&ラテ	コーヒーの味覚について 実習			4
	10 エスプレッソ&ラテ	焙煎について 実習			4
	11 バ리스タ大会のDVD鑑賞	実習 大会形式で淹れてみる 実習			4
	12 エスプレッソ&ラテ	ラテアートやデザインカップチーノの違いなど			4
	13 エスプレッソ&ラテ	オリジナルメニュー			4
	14 エスプレッソ&ラテ	カップチーノのつくりかた			4
	15 素材、豆について	欠点豆の見極め方、手編み焙煎2回目			4
	16 基本テスト	カフェラテ実習、タイムの計測と正確性			4
	17 世界のコーヒー	コーヒーの様々な抽出の実習 マキネッタなど			4
	18 エスプレッソマシン実習				4
	19 エスプレッソマシン実習				4
	20 エスプレッソマシン実習				4
	21 エスプレッソマシン実習				4
	22 エスプレッソマシン実習				4
	23 カフェのプレゼンテーション	各種の抽出でどんな特徴があるかを各自がおこなう			4
	24 カフェ	店舗形式でシュミレーションをおこなう			4
	25 カフェ	店舗形式でシュミレーションをおこなう			4
	26 カフェ	店舗形式でシュミレーションをおこなう			4
	27 カフェ	基本とオリジナルドリンクの発表会			4
	28 カフェ	基本とオリジナルドリンクの発表会			4
	29 豆 素材	手編み焙煎 3回目 オリジナルブレンド制作			4
	30 カフェ	オリジナルブレンドでカフェラテやドリップの発表			4
		計			
テキスト	カフェクリエイター教本、プリント配布				
成績評価方法 基準	評価項目	評価比率(%)	評価項目	評価比率(%)	
	実技試験(基本テスト)	80	制作作品	20	
備考	担当教員はカフェ経営の実務経験を有する。				

科目名	カフェ実習(世界の茶)	授業方法	実習	学科	調理別科
担当教員	山崎 あずさ	時間	112/232	学年	1年
授業の概要	日本茶、紅茶、中国茶の基礎から応用までを学び、煎れ方からブレンドまでの技術を習得する。				
到達目標	・茶の産地と歴史を学び、本物の味を知る。 ・アレンジティーを作ることができる。				
授業の計画	回			時間	
	1	日本茶	概論 道具・種類について 焙じ茶・玄米茶	4	
	2	日本茶	日本茶の歴史1 産地別、煎茶	4	
	3	日本茶	日本茶の歴史2 玉露、その作法	4	
	4	日本茶	茶室の空間芸術と精神 お客様への対応	4	
	5	日本茶／基本テスト	名称、産地、煎れ方	4	
	6	紅茶	道具・種類について、基本の煎れ方	4	
	7	紅茶	基本のアイスティー、3種、ガムシロップ作り	4	
	8	紅茶	アイスティーアレンジに挑戦	4	
	9	紅茶／基本テスト	名称、産地、煎れ方(アイス／アレンジ)	4	
	10	ハーブティー	ハーブティーの概念 煎れ方、保存1	4	
	11	ハーブティー	ハーブティーの概念 煎れ方、保存2	4	
	12	紅茶	ロイヤルミルク、ミルク、レモンティー、ティーバッグ	4	
	13	紅茶	基本のチャイの作り方、スパイスの知識1	4	
	14	紅茶	自分だけのチャイ作りに挑戦、スパイスの知識2	4	
	15	紅茶／基本テスト	名称、産地、煎れ方(ロイヤル／チャイ)	4	
	16	中国茶	中国茶の概念 茶器、使い方 白・黄茶	4	
	17	中国茶	中国茶の歴史1 青・紅茶	4	
	18	中国茶	中国茶の歴史2 工芸・花茶	4	
	19	中国茶／基本テスト	名称、産地、煎れ方	4	
	20	紅茶	紅茶の歴史1 インド、スリランカ紅茶について	4	
	21	紅茶	紅茶の歴史2 イギリス紅茶について	4	
	22	紅茶	紅茶の歴史3 中国・日本紅茶について	4	
	23	紅茶	フレイバーティーの概念 茶器(磁器)について	4	
	24	紅茶	フェアトレードの実態と世界のお茶事情	4	
	25	全て	オリジナル・ブレンドの仕方1	4	
	26	全て	オリジナル・ブレンドの仕方2	4	
	27	全て	オリジナル・ブレンドの仕方3	4	
	28	全て	オリジナル・ブレンドの仕方4	4	
	計				112
テキスト	カフェクリエーター教本、プリント配布				
成績評価方法 基準	評価項目	評価比率(%)	評価項目	評価比率(%)	
	実技試験(基本テスト)	80	制作作品	20	
備考	担当教員は茶専門店経営の実務経験を有する。				

科目名	調理実習	授業方法	実習	学科	調理別科
担当教員	永野 佳那	時間	174	学年	1年
授業の概要	カフェでの提供に適する料理技術を学び、メニューを考案する。				
到達目標	カフェ販売に適するフードメニューを考案し、調理することができる。				
授業の計画	時間				
	基本調理	3			
	カフェフードメニュープランニング	6			
	カフェフードメニュープランニング	6			
	基本調理	3			
	カフェフードメニュープランニング	6			
	カフェフードメニュープランニング	6			
	基本調理	3			
	カフェフードメニュープランニング	6			
	カフェフードメニュープランニング	6			
	販売実習	13			
	基本調理(実技確認)	3			
	カフェフードメニュープランニング	6			
	カフェフードメニュープランニング	6			
	基本調理	3			
	カフェフードメニュープランニング	6			
	カフェフードメニュープランニング	6			
	基本調理	3			
	カフェフードメニュープランニング	6			
	カフェフードメニュープランニング	6			
	販売実習	13			
	基本調理	3			
	カフェフードメニュープランニング	6			
	カフェフードメニュープランニング	6			
	基本調理(実技確認)	3			
	カフェフードメニュープランニング	6			
	カフェフードメニュープランニング	6			
	基本調理	3			
	カフェフードメニュープランニング	6			
	カフェフードメニュープランニング	6			
	販売実習	13			
	計	174			
テキスト	プリントを配付する。				
成績評価方法 基準	評価項目	評価比率(%)	評価項目	評価比率(%)	
	実技試験	50	学習態度	50	
備考					

科目名	経営	授業方法	講義	学科	調理別科
担当教員	渡邊 秀一	時間	87	学年	1年
授業の概要	フードビジネス事業の開業の為の基礎的な知識(マーケティング、経営、財務、採算分析、予算、メニュー開発、店舗づくり、広告宣伝や販売促進)のノウハウを習得することを目的とする。特にカフェに代表される小規模店舗の開業・経営について、具体的な事例研究等を通じて学習する。				
到達目標	フードビジネスの基礎的な知識と経営上必要な実務について理解する。 店舗の開業・経営について市場や環境の課題を把握し解決する能力を養う。				
授業の計画	時間		時間		
	1. 外食産業の特徴		④組織のあり方		
	①外食産業の発展		・組織の発展		1
	・外食産業の定義	1	・組織の種類		2
	・わが国の外食業の歩み	2	⑤経営戦略とマーケティング		
	・アメリカの外食産業	1	・経営戦略とは		5
	・わが国におけるファーストフードの発展	2	・マーケティング		1
	②外食産業の市場規模と動向		3. 財務管理		
	・市場規模	3	①経営のための数字		
	・外食産業の売り上げ	3	・物事を数字で把握する		1
	・変化する外食産業と社会のニーズ	9	・経理の仕事		1
	2. 企業の経営		・簿記の基礎		1
	①企業の役割		・決算		1
	・企業の利益と社会的責任	3	・日常の管理		1
	・経営理念の必要性	3	・税金の納付		1
	・経営方針・事業計画・経営ビジョン	6	②経営分析		
	②経営の形態		・財務諸表から読む経営改善		1
	・個人か法人か	1	・企業の健康診断		2
	・法人の設立	2	③利益計画の策定		3
	③経営者として必要なこと		④具体的な創業開店の事例		3
	・経営者の条件	1	4. メニュープランニング		
	・バランス感覚	1	①なぜメニュープランニングが必要なのか		
	・人材の育成ー人は石垣、人は城ー	1	・飲食店の顔であるメニュー		3
	・標準化・マニュアル化	3	・メニュープランニングの重要性		3
			②メニュープランニングの流れとポイント		3
			③メニュー開発の事例		12
	計	42			45
テキスト	新調理師養成教育全書選択編 フードビジネス				
成績評価方法 基準	評価項目	評価比率(%)			
	期末試験	100			
備考					

科目名	マーケティング	授業方法	講義	学科	調理別科
担当教員	渡邊 秀一	時間	58	学年	1年
授業の概要	マーケティングに関する基礎的な知識を学ぶとともに、カフェ経営において実践的で役立つマーケティング手法を習得することを目的とする。伝統的なマーケティング諸概念に加え、インターネットやSNSを利用したマーケティング(特にカフェ業界での動向)など今日的なトピックについても適宜取り上げる。				
到達目標	・マーケティングの理論と実務について理解する。 ・トレンドや新製品情報など市場の動向に敏感に反応する力を養う。				
授業の計画	時間				
	1. マーケティング概論 ①マーケティングとは 2 ②売り手のアピール、買い手の決め手 2 ③売り手と買い手の対話 2 ④マーケティング発展の流れ 2 2. 食環境とフードマーケット ①食環境の多様性 2 ②食の外部化 2 ③フードマーケットの最近の傾向 2 3. マーケティングリサーチ ①己を知り、敵を知る ー環境分析 2 ②客の見方 ー消費者分析 2 ③実際に調べてみよう ーマーケットリサーチ 2 4. マーケティング戦略 ①全体像を見よう ー戦略の構築 2 ②何を作ろうか ー製品戦略 2 ③いくらで売ろうか ー価格戦略 2 ④品物の流れ ー流通戦略 2 ⑤より効率的な売り込み方 ープロモーション戦略 2 ⑥他のやり方 ーその他のマーケティング戦略 2 ⑦実際のケーススタディ 10 5. サービスマーケティング ①サービスと顧客の評価 8 ②カフェ経営とサービスマーケティング 8				
	計 58				
テキスト	新調理師養成教育全書選択編 フードマーケティング				
成績評価方法 基準	評価項目	評価比率(%)			
	期末試験	100			
備考					

科目名	パソコン実習	授業方法	実習	学科	調理別科
担当教員	迫田 えみ	時間	58	学年	1年
授業の概要	店舗経営で必要となる基本的なパソコンの技術からオリジナルデザインの技術を磨く。 またインターネットやSNSの活用方法も学習する。				
到達目標	ツールを活用し、オリジナルデザインのチラシを作成することができる。				
授業の計画	1、Word	基本的な文章作成	時間		
			2		
		見栄えの良い文章作成	3		
		基本のチラシ	3		
		目を引くチラシ・ポスター	6		
		写真の撮り方・編集	3		
		メニュー・ポップ作成	6		
		オリジナルチラシ作成	6		
	2、Excel	基本操作・データ作成	3		
		グラフ機能	3		
		データベース機能	3		
		店舗運営に役立つ書類	6		
	3、PowerPoint	プレゼンテーションファイル作成の基本	3		
		表や図形の挿入	3		
		PowerPointのさまざまな機能	3		
		「自己紹介」のプレゼン	3		
	4. SNS	SNSの活用方法	2		

科目名	商業簿記	授業方法	講義	学科	調理別科
担当教員	渡部 美貴	時間	29	学年	1年
授業の概要	飲食営業の経営に役立つ簿記の実務を理解する。				
到達目標	経営にあたり、資金の流れを理解する。				
授業の計画	回				時間
	1	簿記の必要性			1
	2	貸借対照表、損益計算書			1
	3	仕訳、転記			1
	4	簿記の流れ、現金、現金過不足			1
	5	当座預金、当座借越			1
	6	小口現金、商品の仕入れ			1
	7	仕入戻し、仕入割引、仕入れに係る費用			1
	8	商品の売上げ			1
	9	売上戻り、売上割引、売上げに係る費用			1
	10	約束手形			1
	11	為替手形、自己受為替手形と自己宛為替手形			1
	12	手形の割引き、手形の裏書譲渡			1
	13	有価証券、固定資産			1
	14	前払金・前受金、未収金・未払金、仮払金・仮受金			1
	15	立替金と預り金、商品券と他店商品券			1
	16	貸付金と借入金、資本			1
	17	税金、帳簿、仕訳帳			1
	18	現金出納帳、当座預金出納帳、受取手形記入帳、支払手形記入帳			1
	19	小口現金出納帳、仕入帳、売上帳			1
	20	商品有高帳、売掛金元帳と買掛金元帳			1
	21	伝票会計、試算表作成			1
	22	試算表、決算とは			1
	23	現金過不足の処理貸倒引当金の設定			1
	24	消耗品の処理、有価証券の評価替え			1
	25	固有資産の減価償却、引出金の処理			1
	26	売上原価の算定			1
	27	費用と収益の繰延べ、見越し			1
	28	精算表の作成			1
	29	損益計算書と貸借対照表の作成			1
		計			
テキスト	サクッとわかる日商3級商業簿記テキスト				
成績評価方法 基準	評価項目	評価比率(%)			
	期末試験	100			
備考					

科目名	接客サービス実習	授業方法	実習	学科	調理別科	
担当教員	宇都宮 朋子	時間	58	学年	1年	
授業の概要	接客に必要とされるサービスの態度と技術を身につける。					
到達目標	接客サービスにおける基本的な動作を身につける。					
授業の計画	回				時間	
	1	オリエンテーション				2
	2	マナーの必要性				2
	3	フード業界移り変わり				2
	4	近年のサービスマナーの考え方				2
	5	あるレストランの体験記				2
	6	接客者に求められるもの				2
	7	基本のマナー				2
	8	身だしなみ、笑顔、挨拶、お辞儀				2
	9	第一印象の重要性				2
	10	立ち姿、お辞儀、笑顔、挨拶				2
	11	お客さまの心に残るサービスとは 感動を与える応対術				2
	12	美しいサービス実践(お迎えからご案内)				2
	13	美しいサービス実践(オーダーから料理提供)				2
	14	美しいサービス実践(料理提供からお見送り)				2
	15	お客様満足度とは ホスピタリティ向上のために				2
	16	美しいサービス実践(接客サービス基本動作確認・筆記)				2
	17	会話におけるコミュニケーション ホスピタリティ向上のために				2
	18	社会人の持つ六大意識				2
	19	敬語と言葉遣いⅠ				2
	20	敬語と言葉遣いⅡ				2
	21	敬語と言葉遣いⅢ				2
	22	電話応対Ⅰ				2
	23	電話応対Ⅱ				2
	24	電話応対Ⅲ				2
	25	来客応対と案内Ⅰ				2
	26	来客応対と案内Ⅱ				2
	27	来客応対と案内Ⅲ(接客サービス基本動作確認・筆記)				2
	28	来客応対:席順、訪問、紹介、名刺交換、クレーム対応Ⅰ				2
	29	来客応対:席順、訪問、紹介、名刺交換、クレーム対応Ⅱ				2
	計				58	
テキスト	プリントを配付する。					
成績評価方法 基準	評価項目	評価比率(%)	評価項目	評価比率(%)		
	実技試験	50	学習態度	50		
備考						

科目名	コミュニケーション技法	授業方法	演習	学科	調理別科
担当教員	宇都宮 朋子	時間	58	学年	1年
授業目的・概要	ワークショップ型の演習を通してコミュニケーション力を養い、社会人基礎力を高める。				
到達目標	人間関係や職場で必要となる基本的なコミュニケーション力を身につける。				
授業計画	時間				
	オリエンテーション	1			
	自己紹介	1			
	表現力を身につける 1～3	6			
	ワークショップ 1	4			
	ワークショップ 2	4			
	ワークショップ 3	4			
	ワークショップ 4	4			
	プレゼンテーション 1	2			
	プレゼンテーション 2	2			
	ワークショップ 5	4			
	ワークショップ 6	4			
	ワークショップ 7	4			
	ワークショップ 8	4			
	プレゼンテーション 3	2			
	プレゼンテーション 4	2			
	ワークショップ 9	4			
	ワークショップ 10	4			
	まとめ	2			
	計 58				
テキスト	プリントを配付する。				
成績評価方法 基準	評価項目	評価比率(%)	評価項目	評価比率(%)	
	学習態度	70	レポート	30	
備考					