

教科名	製パン模範実技	受講対象	製パン科
担当者名	北村 謙一 非常勤講師	単位数	2単位 60時間
到達目標			
製パンの基礎的作業を習得し、製パンの基礎技術を会得する。 パンの基本生地を制作しパン作りの技術、知識の向上を目指す。			
授業の方法			
実習作業を中心に解説することで、知識、理解を深めさせる。			
成績評価の方法と基準			
授業内の課題の結果をもとに履修とする。			
履修上の留意点・備考			
実習後の復習と内容の整理、ノート記録、まとめを行う。 授業時間外の学習について復習・予習を行う。			

授業計画		
第 1 回	製パン分割	①
第 2 回	製パン分割	②
第 3 回	製パン丸め	①
第 4 回	製パン丸め	②
第 5 回	製パン成形	①
第 6 回	製パン成形	②
第 7 回	パン生地伸ばし	①
第 8 回	パン生地伸ばし	②
第 9 回	食パン	①
第 10 回	食パン	②
第 11 回	食卓パン	①
第 12 回	食卓パン	②
第 13 回	ブレッド類	①
第 14 回	ブレッド類	②
第 15 回	欧風パン類	①
第 16 回	欧風パン類	②
第 17 回	折込の基礎	①
第 18 回	折込の基礎	②
第 19 回	各種製パン法	①
第 20 回	各種製パン法	②
第 21 回	各種製パン法	③
第 22 回	各種製パン法	④
第 23 回	飾りパン	①
第 24 回	飾りパン	②
第 25 回	飾りパン	③
第 26 回	飾りパン	④
第 27 回	特殊パン	①
第 28 回	特殊パン	②
第 29 回	特殊パン	③
第 30 回	特殊パン	④

教科名	製菓理論	受講対象	製パン科
担当者名	北村 謙一	単位数	1単位 30時間
到達目標			
和洋菓子・製パンの製造に用いられる材料の種類や成分、機能性や加工利用特性を学ぶ。個々の特性を生かし、製造するためにはどのような点を注意したらよいか、実習に応用できる能力を身に付けてほしい。			
授業の方法			
テキストを中心に講義主体である。テキストのほかに配布資料や視聴覚教材・サンプル・資料などを使用し、学生の理解を助けるよう工夫する。理解度を確保するための小テストを実施する。			
成績評価の方法と基準			
定期試験 65%、小テスト・課題20%、授業態度15%で総合的に評価します。			
履修上の留意点・備考			
実習で実践した製法、材料の使用法、和菓子、洋菓子、製パンに関する専門用語の意味を理解しておくこと			

授業計画	
第 1 回	甘味料
第 2 回	小麦粉
第 3 回	でん粉
第 4 回	米粉
第 5 回	鶏卵
第 6 回	油脂
第 7 回	牛乳及び乳製品
第 8 回	チョコレート類
第 9 回	果物及び果実加工品
第 10 回	凝固剤
第 11 回	種実類(ナッツ類)
第 12 回	風味・調味料
第 13 回	膨張剤
第 14 回	乳化剤・着色料
第 15 回	増粘安定剤・補助材料

教科名	製パン実習	授業形態	受講対象	製パン科
担当者名	北村 謙一 非常勤講師	実習	単位数	14単位 420時間
到達目標				
調理実習室における器具や機器の安全で衛生的な使用を実践する。 食材に対する基本的な取扱い方法を会得する。 実習における基礎的作業を習得し、製パンの基礎技術を会得する。 基本生地を組み入れた製品を制作しパン作りの技術、知識の向上を目指す。				
授業の方法				
実習中心の授業形態である。 一人ひとりの計量・作業の様子を観察し、助言する。 調べる、まとめる、解説するという言語活動を取り入れることで、知識、理解を深めさせる。				
成績評価の方法と基準				
実技試験 75% 平常点10% ノート記録15%で総合的に評価します。				
履修上の留意点・備考				
ユニホーム、身だしなみ、衛生に留意すること。 実習後の復習と内容の整理、ノートの記録、まとめを行う。 授業時間外の学習について 復習・予習を行う。				

授業計画				
第 1 回	オリエンテーション 実習室の使い方 器具の取り扱い			
第 2 回	オリエンテーション 器具の取り扱い 材料計量について			
第 3 回	基本のパン	分割・丸め・成形	製造工程・理論	①
第 4 回	基本のパン	分割・丸め・成形	製造工程・理論	まとめ ①
第 5 回	基本のパン	分割・丸め・成形	実習	①
第 6 回	基本のパン	分割・丸め・成形	実習	①
第 7 回	基本のパン	分割・丸め・成形	製造工程・理論	②
第 8 回	基本のパン	分割・丸め・成形	製造工程・理論	まとめ ②
第 9 回	基本のパン	分割・丸め・成形	実習	②
第 10 回	基本のパン	分割・丸め・成形	実習	②
第 11 回	基本のパン	分割・丸め・成形	製造工程・理論	③
第 12 回	基本のパン	分割・丸め・成形	製造工程・理論	まとめ ③
第 13 回	基本のパン	分割・丸め・成形	実習	③
第 14 回	基本のパン	分割・丸め・成形	実習	③
第 15 回	基本のパン	分割・丸め・成形	製造工程・理論	④
第 16 回	基本のパン	分割・丸め・成形	製造工程・理論	まとめ ④
第 17 回	基本のパン	分割・丸め・成形	実習	④
第 18 回	基本のパン	分割・丸め・成形	実習	④
第 19 回	食パン	食卓パン	製造工程・理論	①
第 20 回	食パン	食卓パン	製造工程・理論	まとめ ①
第 21 回	食パン	食卓パン	実習	①
第 22 回	食パン	食卓パン	実習	①
第 23 回	食パン	食卓パン	製造工程・理論	②
第 24 回	食パン	食卓パン	製造工程・理論	まとめ ②
第 25 回	食パン	食卓パン	実習	②
第 26 回	食パン	食卓パン	実習	②

第 27 回	食パン	食卓パン	製造工程・理論	③
第 28 回	食パン	食卓パン	製造工程・理論 まとめ	③
第 29 回	食パン	食卓パン	実習	③
第 30 回	食パン	食卓パン	実習	③
第 31 回	食パン	食卓パン	製造工程・理論	④
第 32 回	食パン	食卓パン	製造工程・理論 まとめ	④
第 33 回	食パン	食卓パン	実習	④
第 34 回	食パン	食卓パン	実習	④
第 35 回	ブレッド類		製造工程・理論	①
第 36 回	ブレッド類		製造工程・理論 まとめ	①
第 37 回	ブレッド類		実習	①
第 38 回	ブレッド類		実習	①
第 39 回	ブレッド類		製造工程・理論	②
第 40 回	ブレッド類		製造工程・理論 まとめ	②
第 41 回	ブレッド類		実習	②
第 42 回	ブレッド類		実習	②
第 43 回	ブレッド類		製造工程・理論	③
第 44 回	ブレッド類		製造工程・理論 まとめ	③
第 45 回	ブレッド類		実習	③
第 46 回	ブレッド類		実習	③
第 47 回	欧風パン類	バケット・カンパーニュ	製造工程・理論	①
第 48 回	欧風パン類	バケット・カンパーニュ	製造工程・理論 まとめ	①
第 49 回	欧風パン類	バケット・カンパーニュ	実習	①
第 50 回	欧風パン類	バケット・カンパーニュ	実習	①
第 51 回	欧風パン類	バケット・カンパーニュ	製造工程・理論	②
第 52 回	欧風パン類	バケット・カンパーニュ	製造工程・理論 まとめ	②
第 53 回	欧風パン類	バケット・カンパーニュ	実習	②
第 54 回	欧風パン類	バケット・カンパーニュ	実習	②
第 55 回	欧風パン類		製造工程・理論	③
第 56 回	欧風パン類		製造工程・理論 まとめ	③
第 57 回	欧風パン類		実習	③
第 58 回	欧風パン類		実習	③
第 59 回	欧風パン類		製造工程・理論	④
第 60 回	欧風パン類		製造工程・理論 まとめ	④
第 61 回	欧風パン類		実習	④
第 62 回	欧風パン類		実習	④
第 63 回	フランスパン類		製造工程・理論	①

第 64 回	フランスパン類		製造工程・理論	まとめ	①
第 65 回	フランスパン類		実習		①
第 66 回	フランスパン類		実習		①
第 67 回	フランスパン類		製造工程・理論		②
第 68 回	フランスパン類		製造工程・理論	まとめ	②
第 69 回	フランスパン類		実習		②
第 70 回	フランスパン類		実習		②
第 71 回	ドイツパン類		製造工程・理論		①
第 72 回	ドイツパン類		製造工程・理論	まとめ	①
第 73 回	ドイツパン類		実習		①
第 74 回	ドイツパン類		実習		①
第 75 回	ドイツパン類		製造工程・理論		②
第 76 回	ドイツパン類		製造工程・理論	まとめ	②
第 77 回	ドイツパン類		実習		②
第 78 回	ドイツパン類		実習		②
第 79 回	折込の基礎	クロワッサン	製造工程・理論		①
第 80 回	折込の基礎	クロワッサン	製造工程・理論	まとめ	①
第 81 回	折込の基礎	クロワッサン	実習		①
第 82 回	折込の基礎	クロワッサン	実習		①
第 83 回	折込の基礎	クロワッサン	製造工程・理論		②
第 84 回	折込の基礎	クロワッサン	製造工程・理論	まとめ	②
第 85 回	折込の基礎	クロワッサン	実習		②
第 86 回	折込の基礎	クロワッサン	実習		②
第 87 回	折込の基礎	クロワッサン	製造工程・理論		③
第 88 回	折込の基礎	クロワッサン	製造工程・理論	まとめ	③
第 89 回	折込の基礎	クロワッサン	実習		③
第 90 回	折込の基礎	クロワッサン	実習		③
第 91 回	各種製パン法	(ライブレット)	製造工程・理論		①
第 92 回	各種製パン法	(ライブレット)	製造工程・理論	まとめ	①
第 93 回	各種製パン法	(ライブレット)	実習		①
第 94 回	各種製パン法	(ライブレット)	実習		①
第 95 回	各種製パン法		製造工程・理論		②
第 96 回	各種製パン法		製造工程・理論	まとめ	②
第 97 回	各種製パン法		実習		②
第 98 回	各種製パン法		実習		②
第 99 回	各種製パン法		製造工程・理論		③
第 100 回	各種製パン法		製造工程・理論	まとめ	③

第 101 回	各種製パン法	実習	③
第 102 回	各種製パン法	実習	③
第 103 回	菓子パン	製造工程・理論	①
第 104 回	菓子パン	製造工程・理論 まとめ	①
第 105 回	菓子パン	実習	①
第 106 回	菓子パン	実習	①
第 107 回	菓子パン	製造工程・理論	②
第 108 回	菓子パン	製造工程・理論 まとめ	②
第 109 回	菓子パン	実習	②
第 110 回	菓子パン	実習	②
第 111 回	菓子パン	製造工程・理論	③
第 112 回	菓子パン	製造工程・理論 まとめ	③
第 113 回	菓子パン	実習	③
第 114 回	菓子パン	実習	③
第 115 回	菓子パン	製造工程・理論	④
第 116 回	菓子パン	製造工程・理論 まとめ	④
第 117 回	菓子パン	実習	④
第 118 回	菓子パン	実習	④
第 119 回	調理パン	製造工程・理論	①
第 120 回	調理パン	製造工程・理論 まとめ	①
第 121 回	調理パン	実習	①
第 122 回	調理パン	実習	①
第 123 回	調理パン	製造工程・理論	②
第 124 回	調理パン	製造工程・理論 まとめ	②
第 125 回	調理パン	実習	②
第 126 回	調理パン	実習	②
第 127 回	調理パン	製造工程・理論	③
第 128 回	調理パン	製造工程・理論 まとめ	③
第 129 回	調理パン	実習	③
第 130 回	調理パン	実習	③
第 131 回	調理パン	製造工程・理論	④
第 132 回	調理パン	製造工程・理論 まとめ	④
第 133 回	調理パン	実習	④
第 134 回	調理パン	実習	④
第 135 回	飾りパン	製造工程・理論	①
第 136 回	飾りパン	製造工程・理論 まとめ	①
第 137 回	飾りパン	実習	①
第 138 回	飾りパン	実習	①
第 139 回	飾りパン	製造工程・理論	②

第 140 回	飾りパン	製造工程・理論	まとめ	②
第 141 回	飾りパン	実習		②
第 142 回	飾りパン	実習		②
第 143 回	飾りパン	製造工程・理論		③
第 144 回	飾りパン	製造工程・理論	まとめ	③
第 145 回	飾りパン	実習		③
第 146 回	飾りパン	実習		③
第 147 回	飾りパン	製造工程・理論		④
第 148 回	飾りパン	製造工程・理論	まとめ	④
第 149 回	飾りパン	実習		④
第 150 回	飾りパン	実習		④
第 151 回	特殊パン	製造工程・理論		①
第 152 回	特殊パン	製造工程・理論	まとめ	①
第 153 回	特殊パン	実習		①
第 154 回	特殊パン	実習		①
第 155 回	特殊パン	製造工程・理論		②
第 156 回	特殊パン	製造工程・理論	まとめ	②
第 157 回	特殊パン	実習		②
第 158 回	特殊パン	実習		②
第 159 回	特殊パン	製造工程・理論		③
第 160 回	特殊パン	製造工程・理論	まとめ	③
第 161 回	特殊パン	実習		③
第 162 回	特殊パン	実習		③
第 163 回	特殊パン	製造工程・理論		④
第 164 回	特殊パン	製造工程・理論	まとめ	④
第 165 回	特殊パン	実習		④
第 166 回	特殊パン	実習		④
第 167 回	日本のパン	製造工程・理論		①
第 168 回	日本のパン	製造工程・理論	まとめ	①
第 169 回	日本のパン	実習		①
第 170 回	日本のパン	実習		①
第 171 回	日本のパン	製造工程・理論		②
第 172 回	日本のパン	製造工程・理論	まとめ	②
第 173 回	日本のパン	実習		②
第 174 回	日本のパン	実習		②
第 175 回	シュトレン	製造工程・理論		①
第 176 回	シュトレン	製造工程・理論	まとめ	①
第 177 回	シュトレン	実習		①

第 178 回	シュトレ		実習	①
第 179 回	シュトレ		製造工程・理論	②
第 180 回	シュトレ		製造工程・理論 まとめ	②
第 181 回	シュトレ		実習	②
第 182 回	シュトレ		実習	②
第 183 回	製菓祭仕込み	大量生産	実習	①
第 184 回	製菓祭仕込み	パン製造実習	実習	②
第 185 回	製菓祭仕込み	大量生産	実習	③
第 186 回	製菓祭仕込み	パン製造実習	実習	④
第 187 回	製菓祭仕込み	大量生産	実習	⑤
第 188 回	製菓祭仕込み	パン製造実習	実習	⑥
第 189 回	製菓祭仕込み	大量生産	実習	⑦
第 190 回	製菓祭仕込み	パン製造実習	実習	⑧
第 191 回	製菓祭仕込み	大量生産	実習	⑨
第 192 回	製菓祭仕込み	パン製造実習	実習	⑩
第 193 回	製菓祭仕込み	大量生産	実習	⑪
第 194 回	製菓祭仕込み	パン製造実習	実習	⑫
第 195 回	製菓祭仕込み	大量生産	実習	⑬
第 196 回	卒業作品制作	パン製造実習	実習	①
第 197 回	卒業作品制作		実習	②
第 198 回	卒業作品制作		実習	③
第 199 回	卒業作品制作		実習	④
第 200 回	卒業作品制作		実習	⑤
第 201 回	卒業作品制作		実習	⑥
第 202 回	卒業作品制作		実習	⑦
第 203 回	卒業作品制作		実習	⑧
第 204 回	卒業作品制作		実習	⑨
第 205 回	卒業作品制作		実習	⑩
第 206 回	卒業作品制作		実習	⑪
第 207 回	卒業作品制作		実習	⑫
第 208 回	卒業作品制作		実習	⑬
第 209 回	卒業作品制作		実習	⑭
第 210 回	卒業作品制作		実習	⑮

実務経験を活かした教育内容

担当	北村 謙一	ベーカリー店勤務及びホテル勤務の経験を活かし、フーランジェとして必要な知識・技術を分かりやすく授業する。
----	-------	--

教科名	製菓実習	授業形態	受講対象	製パン科
担当者名	服部 康子 非常勤講師	実習	単位数	2単位 60時間
到達目標				
調理実習室における器具や機器の安全で衛生的な使用を実践する。食材に対する基本的な取扱い方法を会得する。 実習における基礎的作業を習得し、製菓の基礎技術を会得する。 基本生地を組み入れた製品を制作し洋菓子作りの技術、知識の向上を目指す。				
授業の方法				
実習を中心の授業形態である。一人ひとりの計量・作業の様子を観察し、助言する。 調べる、まとめる、解説するという言語活動を取り入れることで、知識、理解を深めさせる。				
成績評価の方法と基準				
実技試験 75% 平常点10% ノート記録15%で総合的に評価します。				
履修上の留意点・備考				
ユニホーム、身だしなみ、衛生に留意すること。 実習後の復習と内容の整理、ノートの記録、まとめを行う。授業時間外の学習について 復習・予習を行う。				

授業計画			
第 1 回	気泡生地	実習基本	①
第 2 回	気泡生地	実習基本	②
第 3 回	気泡生地	専門実習	①
第 4 回	気泡生地	専門実習	②
第 5 回	気泡生地	専門実習	③
第 6 回	気泡生地	専門実習	④
第 7 回	泡立て生地	実習基本	①
第 8 回	泡立て生地	実習基本	②
第 9 回	泡立て生地	専門実習	①
第 10 回	泡立て生地	専門実習	②
第 11 回	泡立て生地	専門実習	③
第 12 回	泡立て生地	専門実習	④
第 13 回	加熱生地	実習基本	①
第 14 回	加熱生地	実習基本	②
第 15 回	加熱生地	専門実習	①
第 16 回	加熱生地	専門実習	②
第 17 回	加熱生地	専門実習	③
第 18 回	加熱生地	専門実習	④
第 19 回	煮上げ生地	実習基本	①
第 20 回	煮上げ生地	実習基本	②
第 21 回	煮上げ生地	専門実習	①
第 22 回	煮上げ生地	専門実習	②
第 23 回	煮上げ生地	専門実習	③
第 24 回	煮上げ生地	専門実習	④
第 25 回	凝固生地	実習基本	①
第 26 回	凝固生地	実習基本	②
第 27 回	凝固生地	専門実習	①
第 28 回	凝固生地	専門実習	②
第 29 回	凝固生地	専門実習	③
第 30 回	凝固生地	専門実習	④

教科名	製パン模範実技	受講対象	製パン科
担当者名	北村 謙一 非常勤講師	単位数	2単位 60時間
到達目標			
製パンの基礎的作業を習得し、製パンの基礎技術を会得する。 パンの基本生地を制作しパン作りの技術、知識の向上を目指す。			
授業の方法			
実習作業を中心に解説することで、知識、理解を深めさせる。			
成績評価の方法と基準			
授業内の課題の結果をもとに履修とする。			
履修上の留意点・備考			
実習後の復習と内容の整理、ノート記録、まとめを行う。 授業時間外の学習について復習・予習を行う。			

授業計画		
第 1 回	製パン分割	①
第 2 回	製パン分割	②
第 3 回	製パン丸め	①
第 4 回	製パン丸め	②
第 5 回	製パン成形	①
第 6 回	製パン成形	②
第 7 回	パン生地伸ばし	①
第 8 回	パン生地伸ばし	②
第 9 回	食パン	①
第 10 回	食パン	②
第 11 回	食卓パン	①
第 12 回	食卓パン	②
第 13 回	ブレッド類	①
第 14 回	ブレッド類	②
第 15 回	欧風パン類	①
第 16 回	欧風パン類	②
第 17 回	折込の基礎	①
第 18 回	折込の基礎	②
第 19 回	各種製パン法	①
第 20 回	各種製パン法	②
第 21 回	各種製パン法	③
第 22 回	各種製パン法	④
第 23 回	飾りパン	①
第 24 回	飾りパン	②
第 25 回	飾りパン	③
第 26 回	飾りパン	④
第 27 回	特殊パン	①
第 28 回	特殊パン	②
第 29 回	特殊パン	③
第 30 回	特殊パン	④

教科名	製パン理論	受講対象	製パン科
担当者名	北村 謙一	単位数	2単位 60時間
到達目標			
製パンの製造に用いられる材料の種類や成分、機能性や加工利用特性を学ぶ。 個々の特性を生かし、製造するためにはどのような点を注意したらよいか、実習に応用できる能力を身に付けてほしい。			
授業の方法			
テキストを中心に講義主体である。 テキストのほかに配布資料や視聴覚教材・サンプル・資料などを使用し、学生の理解を助けるよう工夫する。 理解度を確保するための小テストを実施する。			
成績評価の方法と基準			
定期試験 65%、小テスト・課題20%、授業態度15%で総合的に評価します。			
履修上の留意点・備考			
実習で実践した製法、材料の使用法、製パンに関する専門用語の意味を理解しておくこと			

授業計画	
第 1 回	オリエンテーション
第 2 回	小麦粉
第 3 回	パン酵母
第 4 回	イーストフード
第 5 回	糖類
第 6 回	食塩
第 7 回	油脂
第 8 回	卵
第 9 回	乳製品
第 10 回	製パン工程の基礎 ミキシング
第 11 回	製パン工程の基礎 発酵①
第 12 回	製パン工程の基礎 発酵②
第 13 回	製パン工程の基礎仕上げ 工程
第 14 回	製パン工程の基礎 ホイロ
第 15 回	製パン工程の基礎 焼成
第 16 回	直捏法
第 17 回	中種法
第 18 回	冷蔵・冷凍法
第 19 回	液種法
第 20 回	サワー種法
第 21 回	酒種法
第 22 回	その他の製パン法
第 23 回	ミキサー・オープン
第 24 回	スライサー
第 25 回	仕込み水温計算
第 26 回	焼減率
第 27 回	アスコルビン酸(ビタミンC)添加量
第 28 回	原価計算
第 29 回	栄養
第 30 回	製パン理論まとめ

教科名	原料・機械	受講対象	制パン科
担当者名	北村 謙一 非常勤講師	単位数	4単位 120時間
到達目標			
調理実習室における器具や機器の安全で衛生的な使用を実践する。 製パン機械に対する基本的な取扱い方法を会得する。			
授業の方法			
一人ひとりの作業の様子を観察し、助言する。 実習を中心に解説するというので、知識、理解を深めさせる。			
成績評価の方法と基準			
授業内の課題の結果をもとに履修とする。			
履修上の留意点・備考			
実習後の復習と内容の整理、ノート記録、まとめを行う。 授業時間外の学習について 復習・予習を行う。			

授業計画		
第 1 回	ミキサー低速・中速・高速	①
第 2 回	ミキサー低速・中速・高速	②
第 3 回	ミキサー最適仕込み量・仕込み水	①
第 4 回	ミキサー最適仕込み量・仕込み水	②
第 5 回	ミキサーメンテナンス	①
第 6 回	ミキサーメンテナンス	②
第 7 回	ミキサーメンテナンス	③
第 8 回	ミキサーメンテナンス	④
第 9 回	ミキサー安全カバー	①
第 10 回	ミキサー安全カバー	②
第 11 回	ミキサー安全カバー	③
第 12 回	ミキサー安全カバー	④
第 13 回	発酵室について	①
第 14 回	発酵室について	②
第 15 回	発酵室について	③
第 16 回	発酵室について	④
第 17 回	ホイロ使用方法注意	①
第 18 回	ホイロ使用方法注意	②
第 19 回	ホイロ使用方法注意	③
第 20 回	ホイロ使用方法注意	④
第 21 回	冷蔵庫について	①
第 22 回	冷蔵庫について	②
第 23 回	冷凍庫について	③
第 24 回	冷凍庫について	④
第 25 回	冷却装置使用上の注意	①
第 26 回	冷却装置使用上の注意	②

第 27 回	冷却装置使用上の注意	③
第 28 回	冷却装置使用上の注意	④
第 29 回	分割ムラをさけるために	①
第 30 回	分割ムラをさけるために	②
第 31 回	分割機使用方法と注意点	①
第 32 回	分割機使用方法と注意点	②
第 33 回	メンテナンス	①
第 34 回	メンテナンス	②
第 35 回	モルダール&ドウシーター使用方法・事故に注意	①
第 36 回	モルダール&ドウシーター使用方法・事故に注意	②
第 37 回	モルダール&ドウシーター定期清掃について	①
第 38 回	モルダール&ドウシーター定期清掃について	②
第 39 回	作業環境	①
第 40 回	作業環境	②
第 41 回	モルダール&ドウシーター生地を薄く延ばす	①
第 42 回	モルダール&ドウシーター生地を薄く延ばす	②
第 43 回	モルダール&ドウシーター手粉・めん棒の使い方	①
第 44 回	モルダール&ドウシーター手粉・めん棒の使い方	②
第 45 回	オーブンにおける熱移動	①
第 46 回	オーブンにおける熱移動	②
第 47 回	オーブン加熱と温度制御	③
第 48 回	オーブン加熱と温度制御	④
第 49 回	オーブンスチームについて	①
第 50 回	オーブンスチームについて	②
第 51 回	オーブン蒸気をかける場合	①
第 52 回	オーブン蒸気をかける場合	②
第 53 回	オーブンの気密性	①
第 54 回	オーブンの気密性	②
第 55 回	オーブン窯出しについて	①
第 56 回	オーブン窯出しについて	②
第 57 回	スライサーについて	①
第 58 回	スライサーについて	②
第 59 回	スライサーについて	③
第 60 回	スライサーについて	④

教科名	パン業経営	受講対象	製パン科
担当者名	田上 稜太	単位数	2単位 60時間
到達目標			
製パン業界に必要な経営・販売知識することができる。また活用する力が社会が要求する水準を保持して達成できるようにする。			
授業の方法			
テキストを中心に講義主体である。 テキストのほかに配布資料や視聴覚教材などを使用し、学生の理解を助けるよう工夫する。			
成績評価の方法と基準			
受講態度15% 授業内小テスト・課題30% 学期末試験55%			
履修上の留意点・備考			
授業内容の予習・復習を行い、よく理解しておくこと。			

授業計画	
第 1 回	経営理念と構築の実践
第 2 回	企業の継続と発展を図るための果たすべき役割
第 3 回	パン店に適した立地
第 4 回	住民の特性把握
第 5 回	競合店の調査
第 6 回	パン店の特性を考えた販売促進①
第 7 回	パン店の特性を考えた販売促進②
第 8 回	専門店にふさわしい販売促進①
第 9 回	パン店の販売促進はどのように行われるべきか①
第 10 回	パン店の販売促進の留意点①
第 11 回	パン店の販売促進の留意点②
第 12 回	パン店の店舗の作り方①
第 13 回	パン店の店舗の作り方②
第 14 回	飲食店の店舗の作り方①
第 15 回	飲食店の店舗の作り方②
第 16 回	生産性について
第 17 回	労働生産性
第 18 回	人件費と労働分配率
第 19 回	効率化の推進
第 20 回	損益分岐点について
第 21 回	必要売上高とは①
第 22 回	必要売上高とは②
第 23 回	適正利益とは
第 24 回	原価管理について①
第 25 回	原価管理について②
第 26 回	材料費・加工費①
第 27 回	材料費・加工費②
第 28 回	自主性を大切にする職場から人材は育つ
第 29 回	接客サービスと店員教育・労働時間
第 30 回	労働時間など

教科名	栄養・衛生	受講対象	製パン科
担当者名	大西 裕美	単位数	2単位 60時間
到達目標			
<p>栄養学の概念を理解することができる。 わが国の健康・栄養問題の現状と課題を理解することができる。 栄養活動の基礎知識を深めることをねらいとする。</p>			
授業の方法			
<p>テキストを中心に講義主体である。 テキストのほかに配布資料や視聴覚教材などを使用し、学生の理解を助けるよう工夫する。 授業の開始時に前回の内容の理解度を確認するための小テストを実施する。</p>			
成績評価の方法と基準			
定期試験 60%、小テスト・課題25%、授業態度15%で総合的に評価します。			
履修上の留意点・備考			
授業内容の予習・復習を行い、よく理解しておくこと。			

授業計画	
第 1 回	オリエンテーション 栄養学とは
第 2 回	人体構成成分
第 3 回	栄養素の分類
第 4 回	タンパク質
第 5 回	脂質・炭水化物
第 6 回	無機質・ビタミン・水
第 7 回	エネルギー源としての機能
第 8 回	食品の分類
第 9 回	食事バランスガイド
第 10 回	甲状腺ホルモン
第 11 回	副甲状腺ホルモン
第 12 回	膵臓ホルモン・副腎髄質ホルモン
第 13 回	口腔内での消化
第 14 回	胃の中での消化
第 15 回	腸での消化・吸収
第 16 回	消化吸収率
第 17 回	基礎代謝
第 18 回	活動代謝
第 19 回	食事誘発性体熱産生
第 20 回	推定エネルギー必要量
第 21 回	栄養の消化と吸収まとめ
第 22 回	エネルギーの指標・栄養素の指標
第 23 回	生活消費量
第 24 回	国民健康・栄養調査
第 25 回	ライフステージの栄養
第 26 回	労働と栄養
第 27 回	高血圧症・脂質異常症の食事のポイント
第 28 回	糖尿病の食事のポイント・骨粗鬆症
第 29 回	栄養表示制度・食品表示法
第 30 回	特別用途食品・健康機能食品

教科名	食品学	受講対象	製パン科
担当者名	大西 裕美	単位数	2単位 60時間
到達目標			
食品の成分と種類、食品成分の変化、食品表示の制度など、食品の変質とその防止に関する知識を得ることができる。			
授業の方法			
食事の主体となる食品が持つ性質や特性を理解するために、基礎的な知識を得ながら日常の食生活に生かすことができるようにする。テキストのほかに配布資料や視聴覚教材などを使用し、学生の理解を助けるよう工夫する。			
成績評価の方法と基準			
定期試験 70%、小テスト・課題20%、授業態度10%で総合的に評価します。			
履修上の留意点・備考			
授業後は教科書・ノートを再度見直して、栄養学や食品衛生学とのつながりを理解してください。製菓衛生師国家試験を常に意識し、基礎知識の積み重ねを大切にすること。			

授業計画	
第 1 回	オリエンテーション 食品学とは
第 2 回	食品の人体における機能・食品としての条件
第 3 回	一般成分・有害成分・食品成分表
第 4 回	食品の持つエネルギー・栄養価値の判断基準
第 5 回	食品の種類と分類
第 6 回	食品の特性・食品微生物応用食品
第 7 回	食品の変質 自己消化
第 8 回	食品の変質 腐敗・変敗
第 9 回	食品の変質 酸化
第 10 回	食品の変質まとめ
第 11 回	食品の変質防止
第 12 回	物理的処理による方法
第 13 回	細菌学処理による方法
第 14 回	科学的処理による方法
第 15 回	科学的処理による方法
第 16 回	総合的処理による方法
第 17 回	食品の保存方法まとめ
第 18 回	食品の保存方法まとめ②
第 19 回	食品の消費構造の変化 ①
第 20 回	食品の消費構造の変化 ②
第 21 回	生産の動向
第 22 回	有機農産物
第 23 回	有機農産物 ②
第 24 回	遺伝子組み換え食品
第 25 回	組み換えDNA技術応用食品
第 26 回	食品生産まとめ
第 27 回	食品の生産と輸入①
第 28 回	食品の生産と輸入②
第 29 回	食品の流通と価格
第 30 回	食品の保存と消費まとめ

教科名	パン業教養	受講対象	製パン科
担当者名	北川 善弘	単位数	2単位 60時間
到達目標			
製パン業界に必要な食生活・歴史・販売知識・マナーを理解することができる。また活用する力 社会が要求する水準を保持して達成できるようにする。			
授業の方法			
テキストを中心に講義主体である。 テキストのほかに配布資料や視聴覚教材などを使用し、学生の理解を助けるよう工夫する。			
成績評価の方法と基準			
受講態度15% 授業内小テスト・課題30% 学期末試験55%			
履修上の留意点・備考			
授業内容の予習・復習を行い、よく理解しておくこと。			

授業計画	
第 1 回	オリエンテーション パンとは
第 2 回	食生活における意義
第 3 回	パンの歴史
第 4 回	日本のパンの歴史
第 5 回	美的・味覚的に優れていること
第 6 回	衛生的であること・栄養的に優れていること
第 7 回	パンの生産状況
第 8 回	パンの消費状況
第 9 回	包装の定義と目的
第 10 回	容器包装の識別表示
第 11 回	経営理念と構築の実践
第 12 回	企業の継続と発展を図るための果たすべき役割
第 13 回	パン店に適した立地
第 14 回	住民の特性把握
第 15 回	競合店の調査
第 16 回	パン店の特性を考えた販売促進
第 17 回	専門店にふさわしい販売促進
第 18 回	パン店の販売促進はどのように行われるべきか
第 19 回	パン店の販売促進の留意点
第 20 回	パン店の店舗の作り方 ①
第 21 回	パン店の店舗の作り方 ②
第 22 回	販売促進の戦略
第 23 回	セールス・プロモーション
第 24 回	広告とは
第 25 回	広告の種類
第 26 回	広告の機能
第 27 回	広告計画
第 28 回	広告計画の状況分析
第 29 回	広報とは
第 30 回	広報の種類と役割

教科名	フランス語	受講対象	製パン科
担当者名	上西 晃生	単位数	2単位 60時間
到達目標			
読み書きを通じてフランス語の初歩的な文法規則を身につける。 簡単な聞き取りと、フランス語による初歩的なコミュニケーションができるようになる。			
授業の方法			
テキストを中心に講義主体である。授業では、読む、書く、聞く、話すの基本となります。 テキストのほかに配布資料や視聴覚教材などを使用し、学生の理解を助けるよう工夫する。			
成績評価の方法と基準			
受講態度15% 授業内小テスト・課題30% 学期末試験55%			
履修上の留意点・備考			
授業内容の予習・復習を行い、よく理解しておくこと。 その日のうちに復習するのが重要です。とくに発音や聞き取り練習を繰り返し行うことは大切です。			

授業計画	
第 1 回	オリエンテーション
第 2 回	フランス語の文字と発音 アルファベット
第 3 回	綴り字記号
第 4 回	発音
第 5 回	フランス語の文字と発音 発音①
第 6 回	フランス語の文字と発音 発音②
第 7 回	フランス語の文字と発音 あいさつ「こんにちは」
第 8 回	フランス語の文字と発音 あいさつ「お元気ですか」
第 9 回	フランス語の文字と発音 「名前は」
第 10 回	フランス語の文字と発音 「私は～です」
第 11 回	男性名詞と女性名詞
第 12 回	名詞の単数と複数
第 13 回	疑問文の作り方
第 14 回	不定冠詞
第 15 回	動詞avoirの現在形
第 16 回	ルセットの読み方①
第 17 回	ルセットの読み方②
第 18 回	ルセットの読み方③
第 19 回	ルセットの読み方④
第 20 回	部分冠詞
第 21 回	否定の冠詞
第 22 回	品質形容詞
第 23 回	前置詞と定冠詞の縮約
第 24 回	不定法
第 25 回	品質形容詞
第 26 回	複数不定冠詞
第 27 回	指示形容詞
第 28 回	所有形容詞
第 29 回	疑問文の作り方
第 30 回	現在形

教科名	デザインカラーコーディネート	受講対象	製パン科
担当者名	鋤柄ふくみ	単位数	2単位 60時間
到達目標			
パン業界に必要なデッサンやデコレーション・盛り付けを理解することができる。 デザインの色彩に必要な基本が理解できる。			
授業の方法			
テキスト・デッサン・演習を中心に講義主体である。 テキストのほかに配布資料や視聴覚教材などを使用し、学生の理解を助けるよう工夫する。			
成績評価の方法と基準			
受講態度20% 授業内小テスト・課題提出80%			
履修上の留意点・備考			
授業内容の予習・復習を行い、よく理解しておくこと。 事前にデザインに関する道具の指定があるときは持参すること			

授業計画	
第 1 回	色の世界
第 2 回	光と色
第 3 回	色の三属性
第 4 回	トーン概念①
第 5 回	トーン概念②
第 6 回	色立体
第 7 回	色の分類
第 8 回	立体①
第 9 回	立体②
第 10 回	膨張・収縮①
第 11 回	膨張・収縮②
第 12 回	対比による変化①
第 13 回	対比による変化②
第 14 回	デッサン①
第 15 回	デッサン②
第 16 回	スケッチ①
第 17 回	スケッチ②
第 18 回	イラスト
第 19 回	クロッキー
第 20 回	ポップの種類
第 21 回	文字
第 22 回	卓上・プライスカード①
第 23 回	卓上・プライスカード②
第 24 回	広告媒体
第 25 回	デコレーション①
第 26 回	デコレーション②
第 27 回	色彩・調和①
第 28 回	色彩・調和②
第 29 回	創意①
第 30 回	創意②

教科名	就職講座	受講対象	製パン科
担当者名	畠山 一枝	単位数	2単位 60時間
到達目標			
日常生活で出会う身近な話題について、情報の要点を的確に理解できる。 専門的な知識と技術の 深化、総合化を図るとともに、問題解決の能力や自発的、創造的な学習態度を身につける			
授業の方法			
テキストを中心に講義主体である。 テキストのほかに配布資料や視聴覚教材などを使用し、学生の理解を助けるよう工夫する。 アクティブラーニングを取り入れている。			
成績評価の方法と基準			
受講態度15% 授業内小テスト・課題30% 学期末試験55%			
履修上の留意点・備考			
授業内容の予習・復習を行い、よく理解しておくこと。			

授業計画	
第 1 回	仕事への取組み方
第 2 回	会社の基本とルール
第 3 回	コミュニケーションの基本
第 4 回	社会人としての身だしなみ
第 5 回	ビジネスにふさわしい話し方
第 6 回	敬語の種類と必要性
第 7 回	敬語の種類と必要性
第 8 回	聞き方の基本①
第 9 回	聞き方の基本②
第 10 回	来客対応の基本①
第 11 回	来客対応の基本②
第 12 回	面談の基本マナー①
第 13 回	面談の基本マナー②
第 14 回	訪問の基本マナー①
第 15 回	訪問の基本マナー②
第 16 回	仕事は正確かつ計画的に
第 17 回	効率的・合理的な仕事の進め方
第 18 回	スケジュール管理と情報整理
第 19 回	ビジネス文章の役割と書き方
第 20 回	ビジネス文章の種類
第 21 回	わかりやすい文章の基本
第 22 回	電話対応の重要性
第 23 回	電話の受け方
第 24 回	電話のかけ方
第 25 回	票とグラフの役割と特徴
第 26 回	グラフの作り方と特徴
第 27 回	インターネット等からの情報収集
第 28 回	新聞からの情報収集
第 29 回	日本経済の基本構造と変化
第 30 回	経済環境の変化と求められる人材の変化