

教科名	公衛生法規	受講対象	1年 洋菓子技術マスター科
担当者名	山本 靖之	単位数	前期1単位 30時間
到達目標			
衛生法規について理解を深める。各法規について背景および内容を理解する。 現在の公衆衛生制度について理解を深める。			
授業の方法			
授業内容は、法規の背景、目的、内容を説明する。授業形式は、教科書を使用し、 板書を中心に進めていく。			
成績評価の方法と基準			
・試験(80%)・・・試験の採点による。・受講態度(10%)・・・欠席をした場合、減点することもありうる。 ・課題レポート(10%)・・・課題または小テスト。			
履修上の留意点・備考			
講義ではなるべく今の世の中で起きている事象に結び付けてわかりやすく解説したいと考えています。 日頃からニュースなど時事問題に関心を持つことが大切です。 ニュースに目を通して授業に臨んでください。			

授業計画	
第 1 回	社会生活の秩序と規律 法と他の社会規範・法の種類・衛生法規の意義
第 2 回	衛生法規の分類・現状の衛生法規の概要 衛生行政に関する基礎的事項 国家とは
第 3 回	衛生行政に関する基礎的事項 行政機構 国と地方の行政
第 4 回	我が国の衛生行政機構 衛生とは 我が国の衛生行政機構 衛生行政とは
第 5 回	衛生行政の歴史 国の衛生行政機構
第 6 回	地方の衛生行政機構 衛生行政概説まとめ
第 7 回	製菓衛生師法の沿革 製菓衛生師法の目的
第 8 回	製菓衛生師法の沿革まとめ 製菓衛生師試験概要
第 9 回	製菓衛生師の免許及び登録 製菓衛生師法(抄)
第 10 回	製菓衛生師法施行令(抄) 製菓衛生師法施行規則(抄)
第 11 回	製菓衛生師法の概要まとめ 施設の施策に係わる基本的な方針
第 12 回	食品安全委員会 添加物等
第 13 回	器具及び容器包装の規格基準 営業者に対する行政処分・食中毒調査
第 14 回	食品表示法 地域保健法・感染症予防法
第 15 回	健康増進法 食育基本法

教科名	公衆衛生学	受講対象	1年 洋菓子技術マスター科
担当者名	渡邊 義孝	単位数	2単位 60時間
到達目標			
食品衛生行政のしくみ、食品衛生法・関連法規を理解する。 飲食に起因する衛生上の危害について正しく理解する。			
授業の方法			
授業では食品衛生行政・関連法規、飲食に起因する衛生上の危害、食品衛生対策を中心に解説する。 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			
成績評価の方法 受講態度15% 授業内小テスト30% 学期末試験55%			
履修上の留意点・備考			
授業内で前回の授業内容を範囲とした小テストを行います。各自で復習して授業に臨んでください。 また、授業の前にテキストの該当部分に目を通し、予習しておくこと。			

授業計画	
第 1 回	オリエンテーション公衆衛生学の概要
第 2 回	公衆衛生の定義 公衆衛生の歴史
第 3 回	公衆衛生行政・公衆衛生行政の制度
第 4 回	保険所・保健センターの機能
第 5 回	衛生統計 人口統計 疾病統計
第 6 回	環境衛生の意義
第 7 回	空気 酸素の供給源としての作用
第 8 回	気温・気湿・気流の3つの要素
第 9 回	光 赤外線 可視光線・紫外線 光 殺菌作用
第 10 回	水 必要な水の量・水と疾病
第 11 回	環境と健康
第 12 回	飲料水の水質 水質基準 給水 環境と健康 下水道
第 13 回	清掃及び廃棄物処理
第 14 回	ネズミ族・衛生害虫などの駆除 その他の生活衛生
第 15 回	菓子製造施設の環境衛生
第 16 回	公害 大気汚染 水質汚濁 騒音 その他の公害
第 17 回	感染症と病原体 感染症の予防
第 18 回	感染症の起こる三条件
第 19 回	消化器系感染症 呼吸器系感染症
第 20 回	感受性 免疫
第 21 回	感染症の予防対策 疾病の予防
第 22 回	傾向感染症の予防の実際
第 23 回	生活習慣病の予防 循環器病 がん
第 24 回	その他の生活習慣病
第 25 回	労働と健康 作業環境と健康
第 26 回	作業方法と環境 職業病と労働災害
第 27 回	安全衛生管理 体制環境管理 作業管理
第 28 回	健康管理・衛生教育
第 29 回	健康保持増進対策 健康増進対策と快適職場形成
第 30 回	菓子製造施設における労働安全衛生

教科名	食品学	受講対象	1年 洋菓子技術マスター科
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	食品衛生学	受講対象	1年 洋菓子技術マスター科
担当者名	武藤 由美	単位数	4単位 120時間 (実習24時間含む)
到達目標			
<p>食品衛生行政のしくみ、食品衛生法・関連法規を理解する。          飲食に起因する衛生上の危害について正しく理解する。          食品衛生管理に関する知識・技能を修得する。          食品の安全性に関する科学的かつ総合的な考え方を身につける。</p>			
授業の方法			
<p>本講義では、食品の変質のしくみ、食品添加物の種類や使用目的、食品汚染物質やそれによる健康被害の発生するしくみと状況、食品衛生を実践するために必要な法律、行政システムについて解説する。          授業では食品衛生行政・関連法規、飲食に起因する衛生上の危害、食品衛生対策を中心に解説する。          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。</p>			
成績評価の方法と基準			
受講態度15% 授業内小テスト・課題20% 学期末試験65%			
履修上の留意点・備考			
<p>授業内で前回の授業内容を範囲とした小テスト等を行います。          各自で復習して授業に臨んでください。また、授業の前にテキストの該当部分に目を通し、予習しておくこと。</p>			

授業計画	
第 1 回	オリエンテーション 食品衛生学の概要
第 2 回	食品衛生の意義 健康の保持・増進
第 3 回	衛生上の危害 病原微生物
第 4 回	傾向感染症や食中毒
第 5 回	生命の維持・健康の保持・増進
第 6 回	衛生微生物
第 7 回	食中毒・消毒法 (実習)
第 8 回	食品添加物
第 9 回	食中毒の分類 食中毒年次推移
第 10 回	食中毒季節変動
第 11 回	微生物による食中毒 (実習)
第 12 回	化学物質による食中毒
第 13 回	動物性自然毒 植物性自然毒
第 14 回	食中毒の予防
第 15 回	菓子と食中毒
第 16 回	食品添加物の定義
第 17 回	食品添加物の使用規制
第 18 回	食品添加物の分類
第 19 回	食品添加物の安全性
第 20 回	食品添加物の安全性の再検討
第 21 回	食品添加物の種類と使用方法
第 22 回	菓子と食品添加物 (実習)

第 23 回	使用される食品添加物	
第 24 回	洋菓子に使用される食品添加物	(実習)
第 25 回	食品添加物まとめ	(実習)
第 26 回	生物濃縮と食物連鎖	(実習)
第 27 回	化学物質による環境汚染と生物濃縮 重金属	
第 28 回	放射性物質・有機塩素系農薬	
第 29 回	PCB・ダイオキシン	
第 30 回	残留農薬 残留動物用医薬品	
第 31 回	残留飼料添加物	
第 32 回	添加物の食品中の残量	
第 33 回	食品中の異物 動物性異物	
第 34 回	衛生管理 食品取扱いについて	
第 35 回	衛生管理 食品取扱いの三原則	
第 36 回	衛生管理 食品取扱者の衛生	(実習)
第 37 回	衛生管理 洗浄と消毒	(実習)
第 38 回	施設、整備の要件 施設の構造	
第 39 回	施設、整備の要件 食品の取り扱い	
第 40 回	給水及び汚物の処理	
第 41 回	菓子製造業の施設基準と施設整備の構造	
第 42 回	製造業の施設基準	
第 43 回	製造業の施設整備の構造	
第 44 回	食品取扱設備	
第 45 回	食品取扱設備の管理	(実習)
第 46 回	HACCPによる衛生管理	
第 47 回	菓子製造業におけるHACCP	(実習)
第 48 回	危害分析・重要管理点	
第 49 回	製品の保存	(実習)
第 50 回	食品の保存と表示 表示事項	
第 51 回	アレルギー物質を含む食品の表示	
第 52 回	洗浄度検査について	
第 53 回	手首の汚染状況の検査	
第 54 回	手首の汚染状況洗浄・消毒 黄色ブドウ球菌	
第 55 回	くしゃみの細菌 空中落下細菌	
第 56 回	生鮮食品からの汚染状況	
第 57 回	調理済食品の汚染状況 食器・調理器具の汚染状況	
第 58 回	ノロウイルス食中毒	
第 59 回	食品の変質	(実習)
第 60 回	食品添加物	

教科名	栄養学	受講対象	1年 洋菓子技術マスター科
担当者名	大島 知美	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	社会	受講対象	1年 洋菓子技術マスター科
担当者名	北川 善弘	単位数	2単位 60時間
到達目標			
洋菓子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 菓子とは
第 2 回	食生活における意義
第 3 回	菓子の歴史
第 4 回	パンの歴史・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	和・洋生菓子の生産状況
第 8 回	和・洋生菓子の消費状況
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	菓子店に適した立地
第 14 回	住民の特性把握
第 15 回	競合店の調査
第 16 回	和・洋菓子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	菓子店の販売促進はどのように行われるべきか
第 19 回	菓子店の販売促進の留意点
第 20 回	和菓子店の店舗の作り方
第 21 回	洋菓子店の店舗の作り方
第 22 回	販売促進の戦略
第 23 回	人件費と労働分配率
第 24 回	効率化の推進
第 25 回	損益分岐点について
第 26 回	必要売上高とは
第 27 回	菓子店にとっての利益
第 28 回	原価管理について
第 29 回	自主性を大切にする職場から人材は育つ
第 30 回	接客サービスと店員教育・労働時間

教科名	製菓理論	授業形態	受講対象	1年 洋菓子技術マスター科
担当者名	渡辺 忠久 非常勤講師	講義	単位数	5単位 150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。 本講義では、多くの製品で基本配合となる穀類・甘味料をはじめとし、鶏卵、牛乳・乳製品、 油脂類や原料 チョコレートにどのような特性があるのか、実習で製造した製品と絡めながら理解を深めていく。				
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。 理解度を確認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	菓子の分類	菓子の分類 洋菓子の分類について
第 2 回	菓子の分類	洋菓子の製法による分類
第 3 回	菓子の分類	クリーム
第 4 回	菓子の分類	スポンジ・ロール生地
第 5 回	菓子の分類	バターケーキ
第 6 回	菓子の分類	ドーナッツ
第 7 回	菓子の分類	パイ(フィユタージュ)
第 8 回	菓子の分類	タルト・タルトレット
第 9 回	菓子の分類	クッキー
第 10 回	菓子の分類	チョコレート
第 11 回	菓子の分類	イースト物
第 12 回	菓子の分類	プディング
第 13 回	菓子の分類	ゼリー
第 14 回	菓子の分類	バヴァロア
第 15 回	菓子の分類	ムース
第 16 回	菓子の分類	洋菓子の分類 まとめ
第 17 回	菓子の分類	和菓子の分類
第 18 回	菓子の分類	和菓子の分類
第 19 回	菓子の分類	パンの分類
第 20 回	菓子の分類	パンの分類
第 21 回	基本生地とその応用	パータ・フォンセ
第 22 回	基本生地とその応用	パートシュクレ
第 23 回	基本生地とその応用	フィユタージュ
第 24 回	基本生地とその応用	パートブリゼ
第 25 回	基本生地とその応用	パータ・シュー
第 26 回	基本生地とその応用	カトルカール
第 27 回	基本生地とその応用	ムラング
第 28 回	基本生地とその応用	マカロン
第 29 回	基本生地とその応用	パータ・ビスキュイとパータ・ジェノワーズ
第 30 回	基本生地とその応用	パート・ルヴェ
第 31 回	基本生地とその応用	プディング
第 32 回	基本生地とその応用	バヴァロア

第 33 回	基本生地とその応用	ムース
第 34 回	基本生地とその応用	ジュレ
第 35 回	基本生地とその応用	クレーム
第 36 回	基本生地とその応用	ソース
第 37 回	基本生地とその応用	スフレ
第 38 回	菓子の原材料	甘味料
第 39 回	菓子の原材料	小麦粉
第 40 回	菓子の原材料	でん粉
第 41 回	菓子の原材料	米粉
第 42 回	菓子の原材料	鶏卵
第 43 回	菓子の原材料	油脂
第 44 回	菓子の原材料	牛乳及び乳製品
第 45 回	菓子の原材料	チョコレート類
第 46 回	菓子の原材料	果物及び果実加工品
第 47 回	菓子の原材料	凝固剤
第 48 回	菓子の原材料	種実類(ナッツ類)
第 49 回	菓子の原材料	風味・調味料
第 50 回	菓子の原材料	菓子の原材料まとめ
第 51 回	補助材料	パン酵母(イースト)
第 52 回	補助材料	食塩
第 53 回	補助材料	水
第 54 回	補助材料	モルトエキス
第 55 回	補助材料	製パン改良剤
第 56 回	補助材料	膨張剤
第 57 回	補助材料	乳化剤
第 58 回	補助材料	着色料
第 59 回	補助材料	増粘安定剤
第 60 回	補助材料	補助材料まとめ
第 61 回	補助材料	ジャム類
第 62 回	補助材料	フルーツなどの砂糖漬け
第 63 回	補助材料	フォンダン
第 64 回	補助材料	プラリネ・ヌガー
第 65 回	補助材料	マジパン
第 66 回	補助材料	リキュール
第 67 回	補助材料	チョコレートの基本知識
第 68 回	補助材料	チョコレートの理論と応用
第 69 回	補助材料	副材料まとめ
第 70 回	菓子の包装	包装の定義と目的
第 71 回	菓子の包装	包装素材
第 72 回	菓子の包装	品質保持剤の封入
第 73 回	菓子の包装	過大過剰包装と環境
第 74 回	菓子の包装	容器包装リサイクル法
第 75 回	菓子の包装	容器包装の識別

受講対象		1年 洋菓子技術マスター科		
教科名	製菓実習	単位数		
担当者名	服部 康子 青山 弘幸 非常勤講師	授業形態	製菓実習	16単位 480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。				
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 器具の取扱い			
第 2 回	オリエンテーション 器具の取扱い 材料計量について			
第 3 回	泡立て生地	ジェノワーズ	製造工程・理論	
第 4 回	泡立て生地	ジェノワーズ	製造工程・理論	まとめ
第 5 回	泡立て生地	ジェノワーズ	実習	①
第 6 回	泡立て生地	ジェノワーズ	実習	①
第 7 回	泡立て生地	ジェノワーズ	実習	②
第 8 回	泡立て生地	ジェノワーズ	実習	②
第 9 回	泡立て生地	ロールケーキ	製造工程・理論	
第 10 回	泡立て生地	ロールケーキ	製造工程・理論	まとめ
第 11 回	泡立て生地	ロールケーキ	実習	①
第 12 回	泡立て生地	ロールケーキ	実習	①
第 13 回	泡立て生地	ロールケーキ	実習	②
第 14 回	泡立て生地	ロールケーキ	実習	②
第 15 回	泡立て生地	ビスキュイ	製造工程・理論	
第 16 回	泡立て生地	ビスキュイ	製造工程・理論	まとめ
第 17 回	泡立て生地	ビスキュイ	実習	①
第 18 回	泡立て生地	ビスキュイ	実習	①
第 19 回	泡立て生地	ビスキュイ	実習	②
第 20 回	泡立て生地	ビスキュイ	実習	②

第 21 回	泡立て生地	ビスキュイ・ジョコンド	製造工程・理論	
第 22 回	泡立て生地	ビスキュイ・ジョコンド	製造工程・理論	まとめ
第 23 回	泡立て生地	ビスキュイ・ジョコンド	実習	①
第 24 回	泡立て生地	ビスキュイ・ジョコンド	実習	①
第 25 回	泡立て生地	ビスキュイ・ジョコンド	実習	②
第 26 回	泡立て生地	ビスキュイ・ジョコンド	実習	②
第 27 回	泡立て生地	生クリーム	製造工程・理論	
第 28 回	泡立て生地	ショートケーキ 生クリーム	製造工程・理論	まとめ
第 29 回	泡立て生地	ショートケーキ 生クリーム	実習	①
第 30 回	泡立て生地	ショートケーキ 生クリーム	実習	①
第 31 回	泡立て生地	ショートケーキ 生クリーム	実習	②
第 32 回	泡立て生地	ショートケーキ 生クリーム	実習	②
第 33 回	泡立て生地	生クリーム	製造工程・理論	
第 34 回	泡立て生地	デコレーションケーキ 生クリーム	製造工程・理論	まとめ
第 35 回	泡立て生地	デコレーションケーキ 生クリーム	実習	①
第 36 回	泡立て生地	デコレーションケーキ 生クリーム	実習	①
第 37 回	泡立て生地	デコレーションケーキ 生クリーム	実習	②
第 38 回	泡立て生地	デコレーションケーキ 生クリーム	実習	②
第 39 回	泡立て生地	バタークリーム	製造工程・理論	
第 40 回	泡立て生地	バタークリーム	製造工程・理論	まとめ
第 41 回	泡立て生地	バタークリーム	実習	
第 42 回	泡立て生地	バタークリーム	実習	
第 43 回	泡立て生地	チョコレートケーキ	製造工程・理論	
第 44 回	泡立て生地	チョコレートケーキ	製造工程・理論	まとめ
第 45 回	泡立て生地	チョコレートケーキ	実習	①
第 46 回	泡立て生地	チョコレートケーキ	実習	①
第 47 回	泡立て生地	チョコレートケーキ	実習	②
第 48 回	泡立て生地	チョコレートケーキ	実習	②
第 49 回	泡立て生地	クリスマスケーキ	製造工程・理論	
第 50 回	泡立て生地	クリスマスケーキ	製造工程・理論	まとめ
第 51 回	泡立て生地	クリスマスケーキ	実習	
第 52 回	泡立て生地	クリスマスケーキ	実習	

第 53 回	加熱生地	パーターシュー	製造工程・理論	
第 54 回	加熱生地	パーターシュー	製造工程・理論	まとめ
第 55 回	加熱生地	パーターシュー	実習	①
第 56 回	加熱生地	パーターシュー	実習	①
第 57 回	加熱生地	パーターシュー	実習	②
第 58 回	加熱生地	パーターシュー	実習	②
第 59 回	加熱生地	シューア・ラ・クレーム	製造工程・理論	
第 60 回	加熱生地	シューア・ラ・クレーム	製造工程・理論	まとめ
第 61 回	加熱生地	シューア・ラ・クレーム	実習	
第 62 回	加熱生地	シューア・ラ・クレーム	実習	
第 63 回	加熱生地	エクレア	製造工程・理論	
第 64 回	加熱生地	エクレア	製造工程・理論	まとめ
第 65 回	加熱生地	エクレア	実習	
第 66 回	加熱生地	エクレア	実習	
第 67 回	煮上げ作業	カスタードクリーム	製造工程・理論	
第 68 回	煮上げ作業	カスタードクリーム	製造工程・理論	まとめ
第 69 回	煮上げ作業	カスタードクリーム	実習	
第 70 回	煮上げ作業	カスタードクリーム	実習	
第 71 回	煮上げ作業	ムースリーヌ	製造工程・理論	
第 72 回	煮上げ作業	ムースリーヌ	製造工程・理論	まとめ
第 73 回	煮上げ作業	ムースリーヌ	実習	
第 74 回	煮上げ作業	ムースリーヌ	実習	
第 75 回	煮上げ作業	カスタードクリーム応用	製造工程・理論	
第 76 回	煮上げ作業	カスタードクリーム応用	製造工程・理論	まとめ
第 77 回	煮上げ作業	カスタードクリーム応用	実習	
第 78 回	煮上げ作業	カスタードクリーム応用	実習	
第 79 回	堅果生地	フロランタン	製造工程・理論	
第 80 回	堅果生地	フロランタン	製造工程・理論	まとめ
第 81 回	堅果生地	フロランタン	実習	
第 82 回	堅果生地	フロランタン	実習	
第 83 回	油脂生地	パウンドケーキ	製造工程・理論	
第 84 回	油脂生地	パウンドケーキ	製造工程・理論	まとめ
第 85 回	油脂生地	パウンドケーキ	実習	

第 86 回	油脂生地	パウンドケーキ	実習	
第 87 回	油脂生地	マドレーヌ フィナンシェ	製造工程・理論	
第 88 回	油脂生地	マドレーヌ フィナンシェ	製造工程・理論	まとめ
第 89 回	油脂生地	マドレーヌ フィナンシェ	実習	
第 90 回	油脂生地	マドレーヌ フィナンシェ	実習	
第 91 回	折り生地	フィタージュ・ラピド	製造工程・理論	
第 92 回	折り生地	フィタージュ・ラピド	製造工程・理論	まとめ
第 93 回	折り生地	フィタージュ・ラピド	実習	
第 94 回	折り生地	フィタージュ・ラピド	実習	
第 95 回	折り生地	フィタージュ	製造工程・理論	
第 96 回	折り生地	フィタージュ	製造工程・理論	まとめ
第 97 回	折り生地	フィタージュ	実習	①
第 98 回	折り生地	フィタージュ	実習	①
第 99 回	折り生地	フィタージュ	実習	②
第 100 回	折り生地	フィタージュ	実習	②
第 101 回	折り生地	アリュメット・ポンム	製造工程・理論	
第 102 回	折り生地	アリュメット・ポンム	製造工程・理論	まとめ
第 103 回	折り生地	アリュメット・ポンム	実習	
第 104 回	折り生地	アリュメット・ポンム	実習	
第 105 回	折り生地	パイ菓子応用	製造工程・理論	
第 106 回	折り生地	パイ菓子応用	製造工程・理論	まとめ
第 107 回	折り生地	パイ菓子応用	実習	①
第 108 回	折り生地	パイ菓子応用	実習	①
第 109 回	折り生地	パイ菓子応用	実習	②
第 110 回	折り生地	パイ菓子応用	実習	②
第 111 回	凝固生地	カスタードプリン	製造工程・理論	
第 112 回	凝固生地	カスタードプリン	製造工程・理論	まとめ
第 113 回	凝固生地	カスタードプリン	実習	
第 114 回	凝固生地	カスタードプリン	実習	
第 115 回	凝固生地	ゼリー	製造工程・理論	
第 116 回	凝固生地	ゼリー	製造工程・理論	まとめ
第 117 回	凝固生地	ゼリー	実習	

第 118 回	凝固生地	ゼリー	実習	
第 119 回	凝固生地	バヴァロア	製造工程・理論	
第 120 回	凝固生地	バヴァロア	製造工程・理論	まとめ
第 121 回	凝固生地	バヴァロア	実習	①
第 122 回	凝固生地	バヴァロア	実習	①
第 123 回	凝固生地	バヴァロア	実習	②
第 124 回	凝固生地	バヴァロア	実習	②
第 125 回	凝固生地	ムース	製造工程・理論	
第 126 回	凝固生地	ムース	製造工程・理論	まとめ
第 127 回	凝固生地	ムース	実習	①
第 128 回	凝固生地	ムース	実習	①
第 129 回	凝固生地	ムース	実習	②
第 130 回	凝固生地	ムース	実習	②
第 131 回	凝固生地	アントルメ	製造工程・理論	
第 132 回	凝固生地	アントルメ	製造工程・理論	まとめ
第 133 回	凝固生地	アントルメ	実習	①
第 134 回	凝固生地	アントルメ	実習	①
第 135 回	凝固生地	アントルメ	実習	②
第 136 回	凝固生地	アントルメ	実習	②
第 137 回	チョコレート類	テンパリング①	製造工程・理論	
第 138 回	チョコレート類	テンパリング①	製造工程・理論	まとめ
第 139 回	チョコレート類	テンパリング①	実習	
第 140 回	チョコレート類	テンパリング①	実習	
第 141 回	チョコレート類	テンパリング②	製造工程・理論	
第 142 回	チョコレート類	テンパリング②	製造工程・理論	まとめ
第 143 回	チョコレート類	テンパリング②	実習	
第 144 回	チョコレート類	テンパリング②	実習	
第 145 回	チョコレート類	ガナッシュ	製造工程・理論	
第 146 回	チョコレート類	ガナッシュ	製造工程・理論	まとめ
第 147 回	チョコレート類	ガナッシュ	実習	
第 148 回	チョコレート類	ガナッシュ	実習	
第 149 回	チョコレート類	トリュフ	製造工程・理論	
第 150 回	チョコレート類	トリュフ	製造工程・理論	まとめ

第 151 回	チョコレート類	トリュフ	実習
第 152 回	チョコレート類	トリュフ	実習
第 153 回	和菓子	餅菓子	製造工程・理論
第 154 回	和菓子	餅菓子	製造工程・理論 まとめ
第 155 回	和菓子	餅菓子	実習
第 156 回	和菓子	餅菓子	実習
第 157 回	和菓子	蒸し物菓子	製造工程・理論
第 158 回	和菓子	蒸し物菓子	製造工程・理論 まとめ
第 159 回	和菓子	蒸し物菓子	実習
第 160 回	和菓子	蒸し物菓子	実習
第 161 回	和菓子	流し物菓子	製造工程・理論
第 162 回	和菓子	流し物菓子	製造工程・理論 まとめ
第 163 回	和菓子	流し物菓子	実習
第 164 回	和菓子	流し物菓子	実習
第 165 回	和菓子	練り物菓子	製造工程・理論
第 166 回	和菓子	練り物菓子	製造工程・理論 まとめ
第 167 回	和菓子	練り物菓子	実習
第 168 回	和菓子	練り物菓子	実習
第 169 回	和菓子	揚げ物菓子	製造工程・理論
第 170 回	和菓子	揚げ物菓子	製造工程・理論 まとめ
第 171 回	和菓子	揚げ物菓子	実習
第 172 回	和菓子	揚げ物菓子	実習
第 173 回	和菓子	千菓子	製造工程・理論
第 174 回	和菓子	千菓子	製造工程・理論 まとめ
第 175 回	和菓子	千菓子	実習
第 176 回	和菓子	千菓子	実習
第 177 回	和菓子	半生菓子①	製造工程・理論
第 178 回	和菓子	半生菓子①	製造工程・理論 まとめ
第 179 回	和菓子	半生菓子①	実習
第 180 回	和菓子	半生菓子①	実習
第 181 回	和菓子	半生菓子②	製造工程・理論
第 182 回	和菓子	半生菓子②	製造工程・理論 まとめ

第 183 回	和菓子	半生菓子②	実習	
第 184 回	和菓子	半生菓子②	実習	
第 185 回	製パン	ロールパン	製造工程・理論	
第 186 回	製パン	ロールパン	製造工程・理論	まとめ
第 187 回	製パン	ロールパン	実習	
第 188 回	製パン	ロールパン	実習	
第 189 回	製パン	ツオップ	製造工程・理論	
第 190 回	製パン	ツオップ	製造工程・理論	まとめ
第 191 回	製パン	ツオップ	実習	
第 192 回	製パン	ツオップ	実習	
第 193 回	製パン	クロワッサン	製造工程・理論	
第 194 回	製パン	クロワッサン	製造工程・理論	まとめ
第 195 回	製パン	クロワッサン	実習	
第 196 回	製パン	クロワッサン	実習	
第 197 回	製パン	食パン	製造工程・理論	
第 198 回	製パン	食パン	製造工程・理論	まとめ
第 199 回	製パン	食パン	実習	
第 200 回	製パン	食パン	実習	
第 201 回	製パン	オープン焼き菓子①	製造工程・理論	
第 202 回	製パン	オープン焼き菓子①	製造工程・理論	まとめ
第 203 回	製パン	オープン焼き菓子①	実習	
第 204 回	製パン	オープン焼き菓子①	実習	
第 205 回	製パン	オープン焼き菓子②	製造工程・理論	
第 206 回	製パン	オープン焼き菓子②	製造工程・理論	まとめ
第 207 回	製パン	オープン焼き菓子②	実習	
第 208 回	製パン	オープン焼き菓子②	実習	
第 209 回	基本技術	ナッペ練習	実習	①
第 210 回	基本技術	絞り・パイピング練習 ナッペ練習	実習	②
第 211 回	基本技術	絞り・パイピング練習 ナッペ練習	実習	③
第 212 回	基本技術	絞り・パイピング練習 ナッペ練習	実習	④
第 213 回	基本技術	絞り・パイピング練習 ナッペ練習	実習	⑤
第 214 回	基本技術	絞り・パイピング練習 ナッペ練習	実習	⑥
第 215 回	基本技術	絞り・パイピング練習 ナッペ練習	実習	⑦

第 216 回	基本技術	絞り・パイピング練習 ナッペ練習	実習	⑧
第 217 回	製菓祭仕込み	大量生産 焼き菓子	実習	①
第 218 回	製菓祭仕込み	大量生産 焼き菓子	実習	②
第 219 回	製菓祭仕込み	大量生産 焼き菓子	実習	③
第 220 回	製菓祭仕込み	大量生産 焼き菓子	実習	④
第 221 回	製菓祭仕込み	大量生産 生菓子	実習	①
第 222 回	製菓祭仕込み	大量生産 生菓子	実習	②
第 223 回	製菓祭仕込み	大量生産 生菓子	実習	③
第 224 回	製菓祭仕込み	大量生産 生菓子	実習	④
第 225 回	製菓祭仕込み	大量生産 生菓子	実習	⑤
第 226 回	製菓祭仕込み	大量生産 生菓子	実習	⑥
第 227 回	製菓祭仕込み	大量生産 生菓子	実習	⑦
第 228 回	製菓祭仕込み	大量生産 生菓子	実習	⑧
第 229 回	進級作品制作		製造工程・理論	
第 230 回	進級作品制作		製造工程・理論	まとめ
第 231 回	進級作品制作		実習	①
第 232 回	進級作品制作		実習	②
第 233 回	進級作品制作		実習	③
第 234 回	進級作品制作		実習	④
第 235 回	進級作品制作		実習	⑤
第 236 回	進級作品制作		実習	⑥
第 237 回	進級作品制作		実習	⑦
第 238 回	進級作品制作		実習	⑧
第 239 回	進級作品制作		実習	⑨
第 240 回	進級作品制作		実習	⑩

### 実務経験を活かした教育内容

担当	西川 吉重	洋菓子店勤務及び元ホテル製菓長としての勤務経験を活かし、各お客様のニーズに合った洋菓子が制作できるよう指導する。
	渡辺 忠久	洋菓子店勤務での経験を活かし、洋菓子を作るためのパティシエとして必要な知識・技術を分かりやすく授業する。

教科名	製菓衛生師試験受験講座	受講対象	1年 洋菓子技術マスター科
担当者名	舟橋 幸子	単位数	後期 1単位 30時間
到達目標			
製菓衛生師試験の科目、衛生法規・公衆衛生学・食品学・食品衛生学・栄養学・製菓理論・製菓実習の内容を正しく理解する。			
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・資料などを使用し、学生の理解を助けるよう工夫する。理解度を確認するための小テストを実施する。			
成績評価の方法と基準			
授業内の課題の提出・小テストの結果をもとに履修とする。			
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。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	衛生法規
第 2 回	公衆衛生学(1)
第 3 回	公衆衛生学(2)
第 4 回	食品学(1)
第 5 回	食品学(2)
第 6 回	食品衛生学(1)
第 7 回	食品衛生学(2)
第 8 回	栄養学(1)
第 9 回	栄養学(2)
第 10 回	製菓理論(1)
第 11 回	製菓理論(2)
第 12 回	製菓実習(1)
第 13 回	製菓実習(2)
第 14 回	総合学習(1)
第 15 回	総合学習(2)

教科名	フランス語	受講対象	1年 洋菓子技術マスター科
担当者名	岡崎 敏	単位数	後期 1単位
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 (綴り字記号)
第 3 回	フランス語の文字と発音 発音
第 4 回	フランス語の文字と発音 あいさつ「こんにちは」「お元気ですか」
第 5 回	フランス語の文字と発音 「名前は」「私は～です」
第 6 回	男性名詞と女性名詞 (名詞の単数と複数)
第 7 回	疑問文の作り方
第 8 回	不定冠詞 定冠詞
第 9 回	提示の表現 (材料の読み方)
第 10 回	動詞avoirの現在形 否定の冠詞
第 11 回	品質形容詞 (前置詞と定冠詞の縮約)
第 12 回	品質形容詞 複数不定冠詞
第 13 回	指示形容詞 所有形容詞
第 14 回	疑問文の作り方 現在形
第 15 回	フランス語 まとめ

教科名	デザインカラーコーディネート	受講対象	1年 洋菓子技術マスター科
担当者名	中田 奏花	単位数	2単位 60時間
到達目標			
洋菓子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	1年 洋菓子技術マスター科
担当者名	田上 稜太	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①
第 7 回	敬語の種類と必要性②
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

教科名	社会	受講対象	2年 洋菓子技術マスター科
担当者名	北川 善弘	単位数	2単位 60時間
到達目標			
社会で活躍したりするために、論理的に考え、適切に表現する能力 販売促進活動の理解 広告計画の手順と内容の理解 広報の具体的活動の理解			
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	問題解決方法を学ぶ
第 2 回	ブレインストーミング
第 3 回	プレゼンテーションの目的 因果関係
第 4 回	プレゼンテーションの目的 伝達・理解促進
第 5 回	プレゼンテーションの目的 定着・説得
第 6 回	プレゼンテーションの目的 応用・実行
第 7 回	販売促進とは
第 8 回	販売促進と消費者ニーズ
第 9 回	販売促進とブランド
第 10 回	消費者行動の理解 説得と態度
第 11 回	消費者行動の理解 効果的な説得
第 12 回	販売促進と消費者行動 購買過程
第 13 回	販売促進の戦略
第 14 回	セールス・プロモーション
第 15 回	広告の概要 広告とは
第 16 回	販売促進の戦略と広告の機能
第 17 回	広告計画
第 18 回	販売促進の戦略と具体的活動 状況分析
第 19 回	広報とは 広報の種類と役割
第 20 回	商品広報
第 21 回	効果的な広報の考え方
第 22 回	店舗立地とは
第 23 回	立地の選定条件
第 24 回	生産性の意味
第 25 回	人件費の適正値を知る労働分配率
第 26 回	5S活動による効率化の推進
第 27 回	損益分岐点の求め方
第 28 回	必要売上高の求め方
第 29 回	菓子店にとっての適正利益
第 30 回	原価管理の方法

教科名	製菓理論	授業形態	受講対象	2年 洋菓子技術マスター科
担当者名	磯貝 義治 渡辺 忠久 非常勤講師	講義	単位数	6単位 180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理解できる。 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理解できる。 製菓業界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・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	原料の基礎知識	小麦粉		①
第 2 回	原料の基礎知識	小麦粉		②
第 3 回	原料の基礎知識	澱粉		①
第 4 回	原料の基礎知識	澱粉		②
第 5 回	原料の基礎知識	米粉		①
第 6 回	原料の基礎知識	米粉		②
第 7 回	原料の基礎知識	糖類		①
第 8 回	原料の基礎知識	糖類		②
第 9 回	原料の基礎知識	油脂		①
第 10 回	原料の基礎知識	鶏卵		①
第 11 回	原料の基礎知識	牛乳		①
第 12 回	原料の基礎知識	乳製品		①
第 13 回	原料の基礎知識	チーズ		①
第 14 回	原料の基礎知識	チョコレート		①
第 15 回	原料の基礎知識	果実		①
第 16 回	原料の基礎知識	酒類		①
第 17 回	原料の基礎知識	凝固剤		①
第 18 回	原料の基礎知識	膨張剤		①
第 19 回	原料の基礎知識	イースト		①
第 20 回	原料の基礎知識	酵母		①
第 21 回	原料の基礎知識	香料		①
第 22 回	原料の基礎知識	スパイス類		①
第 23 回	原料の基礎知識	基本の機械		①
第 24 回	原料の基礎知識	基本の器具		①
第 25 回	基本の生地とその応用	パータ・フォンセ		①
第 26 回	基本の生地とその応用	パータ・フォンセ		②
第 27 回	基本の生地とその応用	パート・シュクレ		①
第 28 回	基本の生地とその応用	パート・シュクレ		②

第 29 回	基本の生地とその応用	フィユタージュ	①
第 30 回	基本の生地とその応用	フィユタージュ	②
第 31 回	基本の生地とその応用	パート・ブリゼ	①
第 32 回	基本の生地とその応用	パート・ブリゼ	②
第 33 回	基本の生地とその応用	パータ・シュ	①
第 34 回	基本の生地とその応用	パータ・シュ	②
第 35 回	基本の生地とその応用	カトルカール	①
第 36 回	基本の生地とその応用	カトルカール	②
第 37 回	基本の生地とその応用	ムラング	①
第 38 回	基本の生地とその応用	ムラング	②
第 39 回	基本の生地とその応用	マカロン	①
第 40 回	基本の生地とその応用	マカロン	②
第 41 回	基本の生地とその応用	パータ・ビスキュイ	①
第 42 回	基本の生地とその応用	パータ・ビスキュイ	②
第 43 回	基本の生地とその応用	パータ・ジェノワーズ	①
第 44 回	基本の生地とその応用	パータ・ジェノワーズ	②
第 45 回	基本の生地とその応用	パート・ルヴェ	①
第 46 回	基本の生地とその応用	パート・ルヴェ	②
第 47 回	基本の生地とその応用	プディング	①
第 48 回	基本の生地とその応用	プディング	②
第 49 回	基本の生地とその応用	バヴァロア	①
第 50 回	基本の生地とその応用	バヴァロア	②
第 51 回	基本の生地とその応用	ムース	①
第 52 回	基本の生地とその応用	ムース	②
第 53 回	基本の生地とその応用	ジュレ	①
第 54 回	基本の生地とその応用	ジュレ	②
第 55 回	基本の生地とその応用	クレーム	①
第 56 回	基本の生地とその応用	クレーム	②
第 57 回	基本の生地とその応用	ムース	①
第 58 回	基本の生地とその応用	ムース	②
第 59 回	基本の生地とその応用	スフレ	①
第 60 回	基本の生地とその応用	スフレ	②
第 61 回	基本の生地とその応用	プティ・フル	①
第 62 回	基本の生地とその応用	プティ・フル	②
第 63 回	基本の生地とその応用	細工物	①
第 64 回	基本の生地とその応用	細工物	②
第 65 回	副材料	ジャム類	①
第 66 回	副材料	ジャム類	②
第 67 回	副材料	フルーツなどの砂糖漬け	①
第 68 回	副材料	フルーツなどの砂糖漬け	②
第 69 回	副材料	フォンダン	①

第 70 回	副材料	フォンダン	②
第 71 回	副材料	プラリネ・ヌガー	①
第 72 回	副材料	プラリネ・ヌガー	②
第 73 回	副材料	マジパン	①
第 74 回	副材料	マジパン	②
第 75 回	副材料	自家製リキュール	①
第 76 回	副材料	自家製リキュール	②
第 77 回	副材料	チョコレートの基礎知識	①
第 78 回	チョコレート	チョコレートの基礎知識	②
第 79 回	チョコレート	チョコレートの理論	①
第 80 回	チョコレート	チョコレートの理論	②
第 81 回	チョコレート	チョコレートの応用	①
第 82 回	チョコレート	チョコレートの応用	②
第 83 回	菓子店経営	材料費比率	①
第 84 回	菓子店経営	生産性の意味	①
第 85 回	菓子店経営	労働生産性	①
第 86 回	菓子店経営	材料費と人件費	①
第 87 回	菓子店経営	損益分岐点	①
第 88 回	菓子店経営	必要売上高の求め方	①
第 89 回	菓子店経営	原価管理の方法	①
第 90 回	製菓理論 まとめ		①

受講対象		2年 洋菓子技術マスター科		
教科名	製菓実習	単位数		
担当者名	渡辺 忠久 服部 康子 常勤講師 非常勤講師	授業形態	製菓実習	26単位 780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。 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。 基本製品を制作し洋菓子作りの技術、お客様に提供できるレベルの基本的なケーキを作れるよう技術、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	実習基本		③
第 4 回	気泡生地	実習基本		④
第 5 回	気泡生地	実習基本		⑤
第 6 回	気泡生地	実習基本		⑥
第 7 回	気泡生地	専門実習		①
第 8 回	気泡生地	専門実習		②
第 9 回	気泡生地	専門実習		③
第 10 回	気泡生地	専門実習		④
第 11 回	気泡生地	専門実習		⑤
第 12 回	気泡生地	専門実習		⑥
第 13 回	気泡生地	専門実習		⑦
第 14 回	気泡生地	専門実習		⑧
第 15 回	気泡生地	専門実習		⑨
第 16 回	気泡生地	専門実習		⑩
第 17 回	気泡生地	専門実習		⑪
第 18 回	気泡生地	専門実習		⑫
第 19 回	気泡生地	専門実習		⑬
第 20 回	気泡生地	専門実習		⑭
第 21 回	気泡生地	専門実習		⑮
第 22 回	気泡生地	専門実習		⑯

第 23 回	泡立て生地	実習基本	①
第 24 回	泡立て生地	実習基本	②
第 25 回	泡立て生地	実習基本	③
第 26 回	泡立て生地	実習基本	④
第 27 回	泡立て生地	実習基本	⑤
第 28 回	泡立て生地	実習基本	⑥
第 29 回	泡立て生地	専門実習	①
第 30 回	泡立て生地	専門実習	②
第 31 回	泡立て生地	専門実習	③
第 32 回	泡立て生地	専門実習	④
第 33 回	泡立て生地	専門実習	⑤
第 34 回	泡立て生地	専門実習	⑥
第 35 回	泡立て生地	専門実習	⑦
第 36 回	泡立て生地	専門実習	⑧
第 37 回	泡立て生地	専門実習	⑨
第 38 回	泡立て生地	専門実習	⑩
第 39 回	泡立て生地	専門実習	⑪
第 40 回	泡立て生地	専門実習	⑫
第 41 回	泡立て生地	専門実習	⑬
第 42 回	泡立て生地	専門実習	⑭
第 43 回	泡立て生地	専門実習	⑮
第 44 回	泡立て生地	専門実習	⑯
第 45 回	加熱生地	実習基本	①
第 46 回	加熱生地	実習基本	②
第 47 回	加熱生地	実習基本	③
第 48 回	加熱生地	実習基本	④
第 49 回	加熱生地	実習基本	⑤
第 50 回	加熱生地	実習基本	⑥
第 51 回	加熱生地	専門実習	①
第 52 回	加熱生地	専門実習	②
第 53 回	加熱生地	専門実習	③
第 54 回	加熱生地	専門実習	④
第 55 回	加熱生地	専門実習	⑤
第 56 回	加熱生地	専門実習	⑥
第 57 回	加熱生地	専門実習	⑦
第 58 回	加熱生地	専門実習	⑧
第 59 回	加熱生地	専門実習	⑨

第 60 回	加熱生地	専門実習	⑩
第 61 回	加熱生地	専門実習	⑪
第 62 回	加熱生地	専門実習	⑫
第 63 回	加熱生地	専門実習	⑬
第 64 回	加熱生地	専門実習	⑭
第 65 回	加熱生地	専門実習	⑮
第 66 回	加熱生地	専門実習	⑯
第 67 回	煮上げ生地	実習基本	①
第 68 回	煮上げ生地	実習基本	②
第 69 回	煮上げ生地	実習基本	③
第 70 回	煮上げ生地	実習基本	④
第 71 回	煮上げ生地	実習基本	⑤
第 72 回	煮上げ生地	実習基本	⑥
第 73 回	煮上げ生地	専門実習	①
第 74 回	煮上げ生地	専門実習	②
第 75 回	煮上げ生地	専門実習	③
第 76 回	煮上げ生地	専門実習	④
第 77 回	煮上げ生地	専門実習	⑤
第 78 回	煮上げ生地	専門実習	⑥
第 79 回	煮上げ生地	専門実習	⑦
第 80 回	煮上げ生地	専門実習	⑧
第 81 回	煮上げ生地	専門実習	⑨
第 82 回	煮上げ生地	専門実習	⑩
第 83 回	煮上げ生地	専門実習	⑪
第 84 回	煮上げ生地	専門実習	⑫
第 85 回	煮上げ生地	専門実習	⑬
第 86 回	煮上げ生地	専門実習	⑭
第 87 回	煮上げ生地	専門実習	⑮
第 88 回	煮上げ生地	専門実習	⑯
第 89 回	折り生地	実習基本	①
第 90 回	折り生地	実習基本	②
第 91 回	折り生地	実習基本	③
第 92 回	折り生地	実習基本	④
第 93 回	折り生地	実習基本	⑤
第 94 回	折り生地	実習基本	⑥
第 95 回	折り生地	専門実習	①
第 96 回	折り生地	専門実習	②

第 97 回	折り生地	専門実習	③
第 98 回	折り生地	専門実習	④
第 99 回	折り生地	専門実習	⑤
第 100 回	折り生地	専門実習	⑥
第 101 回	折り生地	専門実習	⑦
第 102 回	折り生地	専門実習	⑧
第 103 回	折り生地	専門実習	⑨
第 104 回	折り生地	専門実習	⑩
第 105 回	折り生地	専門実習	⑪
第 106 回	折り生地	専門実習	⑫
第 107 回	折り生地	専門実習	⑬
第 108 回	折り生地	専門実習	⑭
第 109 回	折り生地	専門実習	⑮
第 110 回	折り生地	専門実習	⑯
第 111 回	凝固生地	実習基本	①
第 112 回	凝固生地	実習基本	②
第 113 回	凝固生地	実習基本	③
第 114 回	凝固生地	実習基本	④
第 115 回	凝固生地	実習基本	⑤
第 116 回	凝固生地	実習基本	⑥
第 117 回	凝固生地	専門実習	①
第 118 回	凝固生地	専門実習	②
第 119 回	凝固生地	専門実習	③
第 120 回	凝固生地	専門実習	④
第 121 回	凝固生地	専門実習	⑤
第 122 回	凝固生地	専門実習	⑥
第 123 回	凝固生地	専門実習	⑦
第 124 回	凝固生地	専門実習	⑧
第 125 回	凝固生地	専門実習	⑨
第 126 回	凝固生地	専門実習	⑩
第 127 回	凝固生地	専門実習	⑪
第 128 回	凝固生地	専門実習	⑫
第 129 回	凝固生地	専門実習	⑬
第 130 回	凝固生地	専門実習	⑭
第 131 回	凝固生地	専門実習	⑮
第 132 回	凝固生地	専門実習	⑯
第 133 回	チョコレート類	実習基本	①

第 134 回	チョコレート類	実習基本	②
第 135 回	チョコレート類	実習基本	③
第 136 回	チョコレート類	実習基本	④
第 137 回	チョコレート類	実習基本	⑤
第 138 回	チョコレート類	実習基本	⑥
第 139 回	チョコレート類	専門実習	①
第 140 回	チョコレート類	専門実習	②
第 141 回	チョコレート類	専門実習	③
第 142 回	チョコレート類	専門実習	④
第 143 回	チョコレート類	専門実習	⑤
第 144 回	チョコレート類	専門実習	⑥
第 145 回	チョコレート類	専門実習	⑦
第 146 回	チョコレート類	専門実習	⑧
第 147 回	チョコレート類	専門実習	⑨
第 148 回	チョコレート類	専門実習	⑩
第 149 回	チョコレート類	専門実習	⑪
第 150 回	チョコレート類	専門実習	⑫
第 151 回	チョコレート類	専門実習	⑬
第 152 回	チョコレート類	専門実習	⑭
第 153 回	チョコレート類	専門実習	⑮
第 154 回	チョコレート類	専門実習	⑯
第 155 回	和菓子生地	実習基本	①
第 156 回	和菓子生地	実習基本	②
第 157 回	和菓子生地	実習基本	③
第 158 回	和菓子生地	実習基本	④
第 159 回	和菓子生地	実習基本	⑤
第 160 回	和菓子生地	実習基本	⑥
第 161 回	和菓子生地	実習基本	⑦
第 162 回	和菓子生地	実習基本	⑧
第 163 回	和菓子生地	実習基本	⑨
第 164 回	和菓子生地	実習基本	⑩
第 165 回	和菓子生地	実習基本	⑪
第 166 回	和菓子生地	実習基本	⑫
第 167 回	和菓子生地	専門実習	①
第 168 回	和菓子生地	専門実習	②
第 169 回	和菓子生地	専門実習	③
第 170 回	和菓子生地	専門実習	④

第 171 回	和菓子生地	専門実習	⑤
第 172 回	和菓子生地	専門実習	⑥
第 173 回	和菓子生地	専門実習	⑦
第 174 回	和菓子生地	専門実習	⑧
第 175 回	和菓子生地	専門実習	⑨
第 176 回	和菓子生地	専門実習	⑩
第 177 回	和菓子生地	専門実習	⑪
第 178 回	和菓子生地	専門実習	⑫
第 179 回	和菓子生地	専門実習	⑬
第 180 回	和菓子生地	専門実習	⑭
第 181 回	和菓子生地	専門実習	⑮
第 182 回	和菓子生地	専門実習	⑯
第 183 回	和菓子生地	専門実習	⑰
第 184 回	和菓子生地	専門実習	⑱
第 185 回	和菓子生地	専門実習	⑲
第 186 回	和菓子生地	専門実習	⑳
第 187 回	和菓子生地	専門実習	㉑
第 188 回	和菓子生地	専門実習	㉒
第 189 回	和菓子生地	専門実習	㉓
第 190 回	和菓子生地	専門実習	㉔
第 191 回	製パン	実習基本	①
第 192 回	製パン	実習基本	②
第 193 回	製パン	実習基本	③
第 194 回	製パン	実習基本	④
第 195 回	製パン	実習基本	⑤
第 196 回	製パン	実習基本	⑥
第 197 回	製パン	実習基本	⑦
第 198 回	製パン	実習基本	⑧
第 199 回	製パン	実習基本	⑨
第 200 回	製パン	実習基本	⑩
第 201 回	製パン	実習基本	⑪
第 202 回	製パン	実習基本	⑫
第 203 回	製パン	専門実習	①
第 204 回	製パン	専門実習	②
第 205 回	製パン	専門実習	③
第 206 回	製パン	専門実習	④
第 207 回	製パン	専門実習	⑤

第 208 回	製パン	専門実習	⑥
第 209 回	製パン	専門実習	⑦
第 210 回	製パン	専門実習	⑧
第 211 回	製パン	専門実習	⑨
第 212 回	製パン	専門実習	⑩
第 213 回	製パン	専門実習	⑪
第 214 回	製パン	専門実習	⑫
第 215 回	製パン	専門実習	⑬
第 216 回	製パン	専門実習	⑭
第 217 回	製パン	専門実習	⑮
第 218 回	製パン	専門実習	⑯
第 219 回	製パン	専門実習	⑰
第 220 回	製パン	専門実習	⑱
第 221 回	製パン	専門実習	⑲
第 222 回	製パン	専門実習	⑳
第 223 回	製パン	専門実習	㉑
第 224 回	製パン	専門実習	㉒
第 225 回	製パン	専門実習	㉓
第 226 回	製パン	専門実習	㉔
第 227 回	細工菓子	実習基本	①
第 228 回	細工菓子	実習基本	②
第 229 回	細工菓子	実習基本	③
第 230 回	細工菓子	実習基本	④
第 231 回	細工菓子	実習基本	⑤
第 232 回	細工菓子	実習基本	⑥
第 233 回	細工菓子	専門実習	①
第 234 回	細工菓子	専門実習	②
第 235 回	細工菓子	専門実習	③
第 236 回	細工菓子	専門実習	④
第 237 回	細工菓子	専門実習	⑤
第 238 回	細工菓子	専門実習	⑥
第 239 回	細工菓子	専門実習	⑦
第 240 回	細工菓子	専門実習	⑧
第 241 回	細工菓子	専門実習	⑨
第 242 回	細工菓子	専門実習	⑩
第 243 回	細工菓子	専門実習	⑪
第 244 回	細工菓子	専門実習	⑫

第 245 回	ヴァンドウーズ	実習基本	①
第 246 回	ヴァンドウーズ	実習基本	②
第 247 回	ヴァンドウーズ	実習基本	③
第 248 回	ヴァンドウーズ	実習基本	④
第 249 回	ヴァンドウーズ	実習基本	⑤
第 250 回	ヴァンドウーズ	実習基本	⑥
第 251 回	ヴァンドウーズ	実習基本	⑦
第 252 回	ヴァンドウーズ	実習基本	⑧
第 253 回	ヴァンドウーズ	専門実習	①
第 254 回	ヴァンドウーズ	専門実習	②
第 255 回	ヴァンドウーズ	専門実習	③
第 256 回	ヴァンドウーズ	専門実習	④
第 257 回	ヴァンドウーズ	専門実習	⑤
第 258 回	ヴァンドウーズ	専門実習	⑥
第 259 回	ヴァンドウーズ	専門実習	⑦
第 260 回	ヴァンドウーズ	専門実習	⑧
第 261 回	ヴァンドウーズ	専門実習	⑨
第 262 回	ヴァンドウーズ	専門実習	⑩
第 263 回	ヴァンドウーズ	専門実習	⑪
第 264 回	ヴァンドウーズ	専門実習	⑫
第 265 回	ラッピング	実習基本	①
第 266 回	ラッピング	実習基本	②
第 267 回	ラッピング	実習基本	③
第 268 回	ラッピング	実習基本	④
第 269 回	ラッピング	実習基本	⑤
第 270 回	ラッピング	実習基本	⑥
第 271 回	ラッピング	専門実習	①
第 272 回	ラッピング	専門実習	②
第 273 回	ラッピング	専門実習	③
第 274 回	ラッピング	専門実習	④
第 275 回	ラッピング	専門実習	⑤
第 276 回	ラッピング	専門実習	⑥
第 277 回	ラッピング	専門実習	⑦
第 278 回	ラッピング	専門実習	⑧
第 279 回	ラッピング	専門実習	⑨
第 280 回	ラッピング	専門実習	⑩
第 281 回	ラッピング	専門実習	⑪

第 282 回	ラッピング	専門実習	⑫
第 283 回	総合実習	実習基本	①
第 284 回	総合実習	実習基本	②
第 285 回	総合実習	実習基本	③
第 286 回	総合実習	実習基本	④
第 287 回	総合実習	実習基本	⑤
第 288 回	総合実習	実習基本	⑥
第 289 回	総合実習	実習基本	⑦
第 290 回	総合実習	実習基本	⑧
第 291 回	総合実習	実習基本	⑨
第 292 回	総合実習	実習基本	⑩
第 293 回	総合実習	実習基本	⑪
第 294 回	総合実習	実習基本	⑫
第 295 回	総合実習	専門実習	①
第 296 回	総合実習	専門実習	②
第 297 回	総合実習	専門実習	③
第 298 回	総合実習	専門実習	④
第 299 回	総合実習	専門実習	⑤
第 300 回	総合実習	専門実習	⑥
第 301 回	総合実習	専門実習	⑦
第 302 回	総合実習	専門実習	⑧
第 303 回	総合実習	専門実習	⑨
第 304 回	総合実習	専門実習	⑩
第 305 回	総合実習	専門実習	⑪
第 306 回	総合実習	専門実習	⑫
第 307 回	総合実習	専門実習	⑬
第 308 回	総合実習	専門実習	⑭
第 309 回	総合実習	専門実習	⑮
第 310 回	総合実習	専門実習	⑯
第 311 回	総合実習	専門実習	⑰
第 312 回	総合実習	専門実習	⑱
第 313 回	総合実習	専門実習	⑲
第 314 回	総合実習	専門実習	⑳
第 315 回	総合実習	専門実習	㉑
第 316 回	総合実習	専門実習	㉒
第 317 回	総合実習	専門実習	㉓
第 318 回	総合実習	専門実習	㉔

第 319 回	製造販売	実習基本	①
第 320 回	製造販売	実習基本	②
第 321 回	製造販売	実習基本	③
第 322 回	製造販売	実習基本	④
第 323 回	製造販売	実習基本	⑤
第 324 回	製造販売	実習基本	⑥
第 325 回	製造販売	実習基本	⑦
第 326 回	製造販売	実習基本	⑧
第 327 回	製造販売	実習基本	⑨
第 328 回	製造販売	実習基本	⑩
第 329 回	製造販売	実習基本	⑪
第 330 回	製造販売	実習基本	⑫
第 331 回	製造販売	専門実習	①
第 332 回	製造販売	専門実習	②
第 333 回	製造販売	専門実習	③
第 334 回	製造販売	専門実習	④
第 335 回	製造販売	専門実習	⑤
第 336 回	製造販売	専門実習	⑥
第 337 回	製造販売	専門実習	⑦
第 338 回	製造販売	専門実習	⑧
第 339 回	製造販売	専門実習	⑨
第 340 回	製造販売	専門実習	⑩
第 341 回	製造販売	専門実習	⑪
第 342 回	製造販売	専門実習	⑫
第 343 回	製造販売	専門実習	⑬
第 344 回	製造販売	専門実習	⑭
第 345 回	製造販売	専門実習	⑮
第 346 回	製造販売	専門実習	⑯
第 347 回	製造販売	専門実習	⑰
第 348 回	製造販売	専門実習	⑱
第 349 回	製造販売	専門実習	⑲
第 350 回	製造販売	専門実習	⑳
第 351 回	製造販売	専門実習	㉑
第 352 回	製造販売	専門実習	㉒
第 353 回	製造販売	専門実習	㉓
第 354 回	製造販売	専門実習	㉔
第 355 回	卒業作品制作	実習基本	①

第 356 回	卒業作品制作	実習基本	②
第 357 回	卒業作品制作	実習基本	③
第 358 回	卒業作品制作	実習基本	④
第 359 回	卒業作品制作	実習基本	⑤
第 360 回	卒業作品制作	実習基本	⑥
第 361 回	卒業作品制作	実習基本	⑦
第 362 回	卒業作品制作	実習基本	⑧
第 363 回	卒業作品制作	実習基本	⑨
第 364 回	卒業作品制作	実習基本	⑩
第 365 回	卒業作品制作	実習基本	⑪
第 366 回	卒業作品制作	実習基本	⑫
第 367 回	卒業作品制作	専門実習	①
第 368 回	卒業作品制作	専門実習	②
第 369 回	卒業作品制作	専門実習	③
第 370 回	卒業作品制作	専門実習	④
第 371 回	卒業作品制作	専門実習	⑤
第 372 回	卒業作品制作	専門実習	⑥
第 373 回	卒業作品制作	専門実習	⑦
第 374 回	卒業作品制作	専門実習	⑧
第 375 回	卒業作品制作	専門実習	⑨
第 376 回	卒業作品制作	専門実習	⑩
第 377 回	卒業作品制作	専門実習	⑪
第 378 回	卒業作品制作	専門実習	⑫
第 379 回	卒業作品制作	専門実習	⑬
第 380 回	卒業作品制作	専門実習	⑭
第 381 回	卒業作品制作	専門実習	⑮
第 382 回	卒業作品制作	専門実習	⑯
第 383 回	卒業作品制作	専門実習	⑰
第 384 回	卒業作品制作	専門実習	⑱
第 385 回	卒業作品制作	専門実習	⑲
第 386 回	卒業作品制作	専門実習	⑳
第 387 回	卒業作品制作	専門実習	㉑
第 388 回	卒業作品制作	専門実習	㉒
第 389 回	卒業作品制作	専門実習	㉓
第 390 回	卒業作品制作	専門実習	㉔

教科名	フランス語	受講対象	2年 洋菓子技術マスター科
担当者名	岡崎 敏・上西 晃生	単位数	2単位 60時間
到達目標			
フランス文化に触れるためのフランス語の基礎力を養うことを目標としている。 フランス語の力を使って、フランス菓子・フランス文化の様々な面に触れて、人生を豊かなものにしたい。			
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	材料の読み方
第 3 回	ルセットの読み方
第 4 回	過去分詞の作り方
第 5 回	過去分詞の形容詞的用法
第 6 回	品質形容詞
第 7 回	直接補語人称代名詞
第 8 回	使役の表現
第 9 回	命令法
第 10 回	faireの現在形
第 11 回	行く／来る
第 12 回	買い物
第 13 回	道をたずねる
第 14 回	比較
第 15 回	数量の比較
第 16 回	時間・天候
第 17 回	現在分詞の作り方
第 18 回	現在分詞の形容詞的用法
第 19 回	中性代名詞
第 20 回	複合過去
第 21 回	間接補語人称代名詞
第 22 回	代名動詞
第 23 回	単純未来
第 24 回	形/色
第 25 回	指示代名詞
第 26 回	疑問文の作り方
第 27 回	関係代名詞
第 28 回	受け身
第 29 回	条件法現在
第 30 回	接続法現在

教科名	デザインカラーコーディネート	受講対象	2年 洋菓子技術マスター科
担当者名	鋤柄ふくみ	単位数	2単位 60時間
到達目標			
<p>デザインの基礎的な知識を得ながら洋菓子作りに生かすことができるようにする。  洋菓子業界に必要な広告に関する知識やそれを利用したデザインの知識が理解できる。  製菓、調理の勉強をするにあたって、自分のアイデア やイメージを絵で表現できるようになること。</p>			
授業の方法			
<p>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。</p>			
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			
<p>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</p>			

授業計画	
第 1 回	色と料理・ケーキ
第 2 回	器
第 3 回	味や香りと色①
第 4 回	味や香りと色②
第 5 回	配色のルール
第 6 回	イメージからの配色①
第 7 回	イメージからの配色②
第 8 回	色のはたらき①
第 9 回	色のはたらき②
第 10 回	食卓の色①
第 11 回	食卓の色②
第 12 回	色と食器①
第 13 回	色と食器②
第 14 回	色使いにこだわって①
第 15 回	色使いにこだわって②
第 16 回	食卓の照明
第 17 回	料理をおいしく見せるには①
第 18 回	料理をおいしく見せるには②
第 19 回	色の心理効果①
第 20 回	色の心理効果②
第 21 回	雰囲気づくり
第 22 回	デコレーション
第 23 回	模写①
第 24 回	模写②
第 25 回	盛り付け
第 26 回	デッサンまとめ
第 27 回	テーマに合わせたカラーコーディネート
第 28 回	ケーキ・料理①
第 29 回	ケーキ・料理②
第 30 回	お店・包装

教科名	就職講座	受講対象	2年 洋菓子技術マスター科
担当者名	畠山 一枝	単位数	2単位 60時間
到達目標			
自分の専門分野や興味に関連のある主題について、簡潔な事実関係のテキストを読んで、十分に理解できる。 自分の専門範囲の事柄について、情報を収集した上で総括し、報告できる。 また、それに対し、自分の意見を提示することができる。			
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	私たちを取り巻くビジネス環境
第 2 回	これからの時代のキャリアマネジメント
第 3 回	会社の仕事の流れ
第 4 回	顧客ニーズに応じた会社活動
第 5 回	ビジネス会話の基本
第 6 回	ビジネス会話の進め方
第 7 回	依頼・おわびと断り方の言葉
第 8 回	喜ばれる接客
第 9 回	お客様の立場に立った営業の進め方
第 10 回	クレームの理由とお客様の心理
第 11 回	クレームの再発防止
第 12 回	チームワークの意義と重要性
第 13 回	新人や後輩へのアドバイス
第 14 回	情報社会での仕事の特徴
第 15 回	情報セキュリティの管理
第 16 回	計画の重要性
第 17 回	議事録作成の基本
第 18 回	報告書作成の基本
第 19 回	企画書作成の基本
第 20 回	統計・データの読み方
第 21 回	統計・データのまとめ方
第 22 回	インターネットの活用
第 23 回	新聞記事の活用
第 24 回	企業活動の源泉は売上
第 25 回	売上・コスト・利益
第 26 回	ビジネスの基本となる法律
第 27 回	就業規則と労働法
第 28 回	社会保障制度
第 29 回	日本経済の基本構造
第 30 回	問題解決の力