

< 衛生法規：(講義) >

< 授業概要 >

製菓衛生師として必要な法的知識を得る。

- ①学生自身が本校で学習する目標の1つである「製菓衛生師免許の取得」について製菓衛生師法を学習し免許制度について知る。
- ②就職後、菓子製造、販売に際し、安全、衛生的な菓子をつくり、販売するために食品衛生法を学ぶ。
- ③その他 従業員として また 経営者として必要な関係法令を学ぶ。

◇授業を通じて得られる成果・目標

製菓衛生師免許取得に向け関係法規の学習を行い、製菓衛生師免許に合格する。また 就職後 菓子製造事業に関する法的な規制、販売する商品に関し表示保管基準、その他関係の公衆衛生法規を学び優秀な職業人としてまた 事業者として成長できる。

◇学習評価方法

前後期に期末考査を行う。

(出席点、小テスト30% 期末考査70%) (優：100～90、良：89～70、可：69～60、不可：59未満)

◇使用テキスト

製菓衛生師教本 (上)

◇参考文献

食品衛生法、洋生菓子の衛生規範

授業計画

単元	所要 時間数	授業タイトル
1	1	衛生法規を学ぶ意義 法の役割と種類①
2	1	衛生法規を学ぶ意義 法の役割と種類②
3	1	衛生法規の概要①
4	1	衛生法規の概要②
5	1	製菓衛生師法①
6	1	製菓衛生師法②
7	1	製菓衛生師法③
8	1	製菓衛生師法④
9	1	製菓衛生師法⑤
10	1	製菓衛生師法⑥
11	1	製菓衛生師法⑦
12	1	製菓衛生師法⑧
13	1	製菓衛生師法⑨
14	1	製菓衛生師法⑩
15	1	食品衛生法①

単元	所要 時間数	授業タイトル
16	1	食品衛生法②
17	1	食品衛生法③
18	1	食品衛生法④
19	1	食品衛生法⑤
20	1	食品衛生法⑥
21	1	食品衛生法⑦
22	1	食品衛生法⑧
23	1	食育基本法・健康増進法・栄養士法・ 調理師法①
24	1	食育基本法・健康増進法・栄養士法・ 調理師法②
25	1	地域保健法・健康増進法・予防接種法・ 生活衛生関係適正化法・水道法①
26	1	地域保健法・健康増進法・予防接種法・ 生活衛生関係適正化法・水道法②
27	1	環境基本法・廃棄物処理法・食品リサイ クル法・学校給食法・学校保健安全法①
28	1	環境基本法・廃棄物処理法・食品リサイ クル法・学校給食法・学校保健安全法②
29	1	労働基準法・労働安全衛生法・消費者基 本法・消費者庁及び消費者委員会設置 法・製造物責任法・食品表示法・JAS法・ 計量法・景品表示法
30	1	その他の関係法令

< 公衆衛生：(講義) >

<授業概要>

今日広く認められているウィンズローの定義によれば「公衆衛生とは、組織された社会的努力を通じて、疾病を予防し、生命を延長し、身体的および精神的健康と能率を向上させようとする科学であり技術である」。公衆衛生の具体的内容としては、

1. 環境衛生（上下水道、汚水処理、食品薬物等の取締り、住宅衛生、公害対策、都市計画等）。
2. 対人衛生（伝染病予防、成人病予防、母子衛生、精神衛生、栄養改善、一般体力の増進等）。
3. 公衆衛生の基本的活動（保健所運営、保健婦活動、衛星教育、医療社会事業、衛星統計、試験検査等）を学ぶ。

◇授業を通じて得られる成果・目標

製菓衛生師として必要な知識及び技能を習得でき、製菓衛生師試験の受験資格も得ることができます。

◇学習評価方法

授業態度及びミニテスト 30%、期末考査の成績 70%で総合評価。

(優：100～90、良：89～70、可：69～60、不可：59未満)

◇使用テキスト

製菓衛生師教本・製菓衛生師読本

◇参考文献

なし

授業計画

No	時間	授業タイトル		
1	2	公衆衛生の概念	公衆衛生の定義・活動	
2	2		公衆衛生行政の組織・活動及び目的	
3	2	健康の概念	健康の定義・健康に影響を及ぼす原因	
4	2		プライマリー・ヘルス・ケア及びヘルスプロモーション	
5	2	健康と疾病に対する統計	人口静態統計及び人口動態統計について	
6	2		平均寿命及び健康寿命、疾病統計・その他の衛生統計	
7	2	環境と健康 I	室内の空気環境(生活環境) 二酸化炭素、一酸化炭素等	
8	2		室内の温度、湿度、気流について	
9	2		シックハウス症候群、アスベストについて	
10	2		上下水道(上水道・下水道)、水道法について	
11	2		産業廃棄物	
12	2		そ族、衛生害虫の種類と関連疾患等	
13	2		公害(大気汚染・水質汚濁・土壌汚染・騒音・振動・地盤沈下・悪臭)	
14	2		四台公害病及び衣服の衛生	
15	2		環境と健康 II	感染症の発症条件、感染症の種類
16	2			感染症の感染源について
17	2	感染症の伝播様式と主な感染症について		
18	2	感染症の予防対策について		
19	2	感染症の現状、知識及び予防について① 1類感染症、2類感染症、3類感染症		
20	2	感染症の現状、知識及び予防について② 4類感染症、5類感染症、その他の感染症		
21	2	寄生虫病の予防		

22	2	食生活の現状と健康づくり対策	食生活の現状と課題について
23	2		健康づくり対策(健康づくり対策、現代社会における健康阻害要因について)
24	2		近年の健康づくり対策(第一次国民健康づくり対策、第二次健康づくり対策)
25	2		健康日本21(21世紀における国民健康づくり運動)
26	2		健康日本21第2次
27	2		健康フロンティア戦略、新健康フロンティア戦略
28	2		特定健康診査、特定保健指導
29	2		食育対策、食育基本法
30	2		主な疾患の現状と予防対策
31	2	生活習慣病①(疾病構造の状況、正しい食生活)	
32	2	生活習慣病②(疾患別予防：悪性新生物)	
33	2	生活習慣病③(疾患別予防：心疾患及び脳卒中)	
34	2	生活習慣病④(疾患別予防：糖尿病)	
35	2	生活習慣病⑤(疾患別予防：高血圧)	
36	2	生活習慣病⑥(疾患別予防：脂質異常症)	
37	2	保険・医療・福祉制度の概要	母子保健 母子保健対策
38	2		学校保健 学校保健安全法
39	2		高齢者保健① 高齢者医療確保法
40	2		高齢者保健 介護保険制度
41	2		産業保健① 労働衛生、職業病
42	2		産業保健② 労働火災、健康管理
43	2		地域保健 保健所業務
44	2	製菓衛生師対策	製菓衛生師試験対策1
45	2		製菓衛生師試験対策2

< 食品学：(講義) >

<授業概要>

製菓衛生師試験の合格を目的とする。

◇授業を通じて得られる成果・目標

製菓衛生師に必要な最低限度の知識を得る。

◇学習評価方法

授業態度及び ミニテスト 30% 期末考査の成績 70%で総合評価

(優：100～90、良：89～70、可：69～60、不可：59 未満)

◇使用テキスト

製菓衛生師教本 (下) 製菓衛生師問題解説集 製菓衛生師試験問題集

◇参考文献

関西広域連合とそれ以外の過去問

授業計画

単元	所要 時間数	授業タイトル
1	2	食品中の成分① 水分
2	2	食品中の成分② たんぱく質 アミノ酸
3	2	食品中の成分③ 炭水化物
4	2	食品中の成分④ 脂質
5	2	食品中の成分⑤ ビタミン
6	2	食品中の成分⑥ 無機質
7	2	食品中の成分⑦ 食品の嗜好成分 とその他
8	2	食品中の成分間反応① 酵素的褐変反応
9	2	食品中の成分間反応② カラメル反応
10	2	食品中の成分間反応③ 豆類
11	2	食品中の成分間反応④ 酸化反応
12	2	植物性食品① 穀物
13	2	植物性食品② イモ類
14	2	植物性食品③ 豆類
15	2	植物性食品④ 種実類
16	2	植物性食品⑤ 野菜類
17	2	植物性食品⑥ 果実類
18	2	植物性食品⑦ キノコ類
19	2	植物性食品⑧ 海藻類
20	2	動物性食品① 畜肉

単元	所要 時間数	授業タイトル
21	2	動物性食品② 魚介類
22	2	動物性食品③ 卵
23	2	動物性食品④ 牛乳
24	2	機能性食品① 特別用途食品
25	2	機能性食品② 栄養機能食品
26	2	機能性食品③ 特別保健用食品 1
27	2	機能性食品③ 特別保健用食品 2
28	2	機能性食品④ 機能性表示用食品 1
29	2	機能性食品④ 機能性表示用食品 2
30	2	テスト対策

< 食品衛生学・食品衛生学実験：（講義・実験） >

<授業概要>

第1に菓子による食中毒防止、異物混入防止策を全国で発生した過去、最新の事故事件の詳細な説明から理解度を高める。食品衛生の第一歩は手洗いに始まり手洗いに終わると言われるその理由を理解させる。

◇授業を通じて得られる成果・目標

菓子製造過程における食中毒の防止、異物混入の防止策。
衛生管理手法における HACCP 導入に際しての基礎知識の理解。
微生物、毒物、異物等が人体に及ぼす危害防止策。
製菓衛生師試験（食品衛生学）出題範囲の講義により合格を目指す。

◇学習評価方法

授業態度及び ミニテスト 30% 期末考査の成績 70%で総合評価
（優：100～90、良：89～70、可：69～60、不可：59 未満）

◇使用テキスト

製菓衛生師教本（全国製菓衛生師養成施設協会）
資料として（市販食品表示）

◇参考文献

食中毒菌の顕微鏡写真、毒キノコ・ふぐ等の毒魚介類・有毒植物の写真

授業計画

単元	所要 時間数	授業タイトル		
1	3	食品衛生学概論	食品衛生学の意義	
2	3		食品衛生の現状	
3	3	食中毒	事件への対応	
4	3		原因物質別発生状況	
5	3		細菌性食中毒サルモネラ・ビブリオ	
6	3		病原大腸菌・カンピロバクター	
7	3		黄色ブドウ球菌・ボツリヌス菌他	
8	3		Virus 性	
9	3		化学・自然毒	
10	3		細菌食中毒予防	
11	3		食品添加物	定義と使用規制
12	3			規格と基準
13	3	種類と特徴		
14	3	菓子用食品添加物		
15	3	食中毒おける有毒物質	化学物質による環境汚染と生物濃縮	
16	3		農薬	
17	3		動物用医薬品中の残留	
18	3		食品中の異物	

19	3	衛生管理	営業者の義務
20	3		自主管理
21	3		HACCP
22	3		食品の取扱い
23	3		取扱者の衛生管理
24	3		洗浄と殺菌
25	3		滅菌・殺菌・消毒
26	3		施設・設備の管理
27	3	食品の表示制度	食品の表示制度①
28	3		食品の表示制度②
29	3		食品の表示制度③
30	3	アレルギー表示	アレルギー表示①
31	3		アレルギー表示②
32	3		アレルギー表示③

単元	所要 時間数	授業タイトル	
1	2	食品衛生学実験	黄色ブドウ球菌の測定
2	2		食品からの一般生菌数の測定
3	2		食品の PH 測定
4	2		空中浮遊微生物の測定
5	2		水道水の簡易水質検査
6	2		水道水の菌数測定・残留塩素測定
7	2		食器洗浄後の汚れ状態の検査・合成洗剤残留の検査
8	2		穀類の鮮度・品質判定
9	2		野菜の鮮度判定
10	2		食肉の鮮度判定
11	2		牛乳の鮮度判定
12	2		生卵の鮮度判定

< 栄養学：(講義) >

<授業概要>

製菓衛生師試験の合格を目的とする。

◇授業を通じて得られる成果・目標

製菓衛生師に必要な最低限度の知識

◇学習評価方法

授業態度及び ミニテスト 30% 期末考査の成績 70%で総合評価 (

(優：100～90、良：89～70、可：69～60、不可：59 未満)

◇使用テキスト

製菓衛生師教本 製菓衛生師問題集 製菓衛生師試験問題集

◇参考文献

関西広域連合とそれ以外の過去問題

授業計画

単元	所要 時間数	授業タイトル
1	2	栄養学概論① 健康
2	2	栄養学概論② 栄養
3	2	栄養生理① 食欲
4	2	栄養生理② 消化
5	2	栄養生理③ 吸収
6	2	栄養生理④ 吸収後の栄養素の行方
7	2	栄養生理⑤ 消化吸収率
8	2	栄養素の機能① 糖質 1
9	2	栄養素の機能① 糖質 2
10	2	栄養素の機能② 脂質 1
11	2	栄養素の機能② 脂質 2
12	2	栄養素の機能③たんぱく質 1
13	2	栄養素の機能③たんぱく質 2
14	2	栄養素の機能④ ビタミン 1
15	2	栄養素の機能④ ビタミン 2
16	2	栄養素の機能⑤ 無機質 1
17	2	栄養素の機能⑤ 無機質 2
18	2	栄養素の機能⑥ 食物繊維 1
19	2	栄養素の機能⑥ 食物繊維 2
20	2	栄養素の機能⑦ 水

単元	所要 時間数	授業タイトル
21	2	栄養素の機能⑧ エネルギー代謝
22	2	ライフステージ別栄養学① 妊娠期
23	2	ライフステージ別栄養学② 産褥期
24	2	ライフステージ別栄養学③ 乳児期
25	2	ライフステージ別栄養学④ 幼児期
26	2	ライフステージ別栄養学⑤ 学童期 思春期
27	2	ライフステージ別栄養学⑥ 更年期
28	2	ライフステージ別栄養学⑦ 高齢期
29	2	成人期の疾病 生活習慣病
30	2	テスト対策

< 社会：(講義) >

<授業概要>

菓子の歴史を学び、成り立ちを理解する。将来、洋菓子店での就業及び経営を目指すために業界の状況を理解し店舗の形態、規模、労務・就業規則、流通等を学ぶ。

店舗の健全な経営を維持するため、顧客ニーズの分析とそれに応じた商品開発等、実際の経営に必要な知識を学ぶ。

◇授業を通じて得られる成果・目標

店舗運営に必要な知識・理論を学習することにより、将来の菓子・パン店での就業及び経営へむけての準備やイメージ作りができるようになる。

◇学習評価方法

授業態度及び ミニテスト 30% 期末考査の成績 70%で総合評価

(優：100～90、良：89～70、可：69～60、不可：59未満)

◇使用テキスト

製菓衛生師教本(上)

◇参考文献

授業計画

単元	所要 時間数	授業タイトル
1	1	社会とは
2	1	菓子の世界史 先史時代～古代ローマ時代
3	1	中世～近代
4	1	現代の動向と今後の展望
5	1	菓子の日本史 神話時代～安土・桃山時代
6	1	江戸時代～大正時代
7	1	昭和時代
8	1	現代の動向について
9	1	パッケージの役割について
10	1	パッケージの役割について
11	1	経済について
12	1	経営とは
13	1	商品計画 顧客との関わり
14	1	商品戦略。
15	1	利益計画

単元	所要 時間数	授業タイトル
16	1	生産性と売上高
17	1	損益分岐点について
18	1	サービスについて学ぶ1
19	1	サービスについて学ぶ2
20	1	店舗経営について考える
21	1	人材育成
22	1	心理学1
23	1	心理学2
24	1	ビジネスマナー1
25	1	ビジネスマナー2
26	1	法律の理解
27	1	労務について学ぶ
28	1	就業規則について学ぶ
29	1	求人票の見方を知る
30	1	まとめ

< 製菓理論：(講義) >

<授業概要>

製菓衛生師試験の合格を目的とする。

◇授業を通じて得られる成果・目標

製菓・製パンにおける最低限の知識を習得する。

◇学習評価方法

授業態度及び ミニテスト 30% 期末考査の成績 70%で総合評価
(優：100～90、良：89～70、可：69～60、不可：59 未満)

◇使用テキスト

製菓衛生師教本、洋画史教本、和菓子教本

◇参考文献

授業計画

単元	所要 時間数	授業タイトル
1	4	小麦・穀物
2	4	澱粉類
3	4	米粉と米の加工品
4	4	砂糖
5	4	鶏卵の構造と成分
6	4	卵の「熱凝固性」
7	4	卵白の「起泡性」
8	4	卵黄の乳化性
9	4	卵の加工品
10	4	牛乳
11	4	生クリーム
12	4	チーズ
13	4	油脂とは
14	4	バター
15	4	その他の油脂
16	4	チョコレートの原料
17	4	チョコレートの製造
18	4	チョコレートの特性
19	4	果実
20	4	種実類
21	4	風味・調味材料
22	6	補助材料

< 製菓実習（実務経験のある教員等による授業科目）：（実習） >

<授業概要>

- ・ 道具の名称、使い方を覚える。 計量を正確に、確実に行う。 ・ 材料の特性を理解する。
- ・ 基本作業を習得する。 ・ 基本を組み合わせた応用。
- ・ 学園祭の作品製作でのマジパン・シュガークラフト・飴細工等の技術を習得。

◇授業を通じて得られる成果・目標

製菓・製パン業界で働くうえで最低限の技術を身につける。

◇学習評価方法

前後期に筆記試験及び実技試験を行う。

授業態度及び ミニテスト 30% 期末考査の成績 70%で総合評価

（優：100～90、良：89～70、可：69～60、不可：59未満）

◇使用テキスト

洋菓子・和菓子教本

◇参考文献

授業計画

単元	所要 時間数	授業タイトル
1	4	ガトーフレーズ
2	4	庖丁研ぎ①
3	4	庖丁研ぎ②
4	4	絞り練習
5	4	クレープ
6	4	シンケンケーゼプロト
7	4	ベニエ
8	4	庖丁研ぎ③
9	4	カスカード実習①
10	4	庖丁研ぎ④
11	4	ビスキュイ・ア・ラ・キュイエール
12	4	ジェノワーズ
13	4	ホットケーキ
14	4	ナンテ
15	4	パオ・サンド
16	4	プリン・ア・ラ・モード
17	4	シフォンケーキ
18	4	メレンゲ消し
19	4	お好み焼き
20	4	ジャムロール
21	4	クックドランジュ
22	4	フラン
23	4	バターロール
24	4	オムレット
25	4	アマンディーヌ
26	4	ビスキュイ・ド・サヴォワ
27	4	クッキー3種
28	4	ジェノワーズ基礎

単元	所要 時間数	授業タイトル
29	4	シュガーサンプル
30	4	パン細工サンプル
31	4	飴細工サンプル
32	4	レモンケーキ
33	4	和の工芸サンプル
34	4	コーヒーゼリー
35	4	ヌガーサンプル
36	4	クロックムッシュ
37	4	基礎 バターロール
38	4	シュー・ア・ラ・クレーム
39	4	モカロール
40	4	ワッフル
41	4	マジパン
42	4	寒天ゼリー
43	4	パフェ
44	4	シャルロット
45	4	マーガレットブレッド
46	4	実技テスト バターロール
47	4	ナッペ・絞り
48	4	スポンジパイピング
49	4	焼きそばパン
50	4	ひまわりケーキ
51	4	創作パン①
52	4	パルフェグラッセ
53	4	レアチーズ ミルクレープ
54	4	フォレオノワール
55	4	タルトノルマンド
56	4	クロカン・キップェル

単元	所要 時間数	授業タイトル
57	4	創作パン②
58	4	マカロンナンシー
59	4	バンドジュース
60	4	カスカード実習②
61	4	学祭①
62	4	学祭②
63	4	創作パン③
64	4	創作パン④
65	4	学祭③
66	4	学祭④
67	4	学祭⑤
68	4	学祭⑥
69	4	学祭⑦
70	4	学祭⑧
71	4	学祭⑨
72	4	学祭⑩
73	4	学祭⑪
74	4	学祭⑫
75	4	学祭⑬
76	4	学祭⑭
77	4	学祭⑮
78	4	学祭⑯
79	4	学祭⑰
80	4	学祭⑱
81	4	学祭⑲
82	4	学祭⑳
83	4	学祭㉑
84	4	学祭㉒
85	4	学祭㉓
86	4	学祭㉔
87	4	学祭㉕
88	4	学祭㉖

単元	所要 時間数	授業タイトル
89	4	学祭㉗
90	4	学祭㉘
91	4	学祭㉙
92	4	学祭㉚
93	4	スポンジ焼き
94	4	パン仕込み
95	4	学園祭㉛
96	4	フイユタージュ
97	4	エンガディナー
98	4	アンパン
99	4	チョコレート①
100	4	チョコレート②
101	4	チョコレート③
102	4	ハウス
103	4	チョコレート④
104	4	チョコレート⑤
105	4	パウンド
106	4	スポンジ焼き (大量)
107	4	ドーナッツ
108	4	ホワイトチョコムース
109	4	さつまいもモンブラン
110	4	マカロン
111	4	パルミエ・パピヨン
112	4	クリスマスケーキ
113	4	ガレットデロワ
114	4	シャルロット
115	4	シューバリエ
116	4	クロワッサン
117	4	トランスショコラ
118	4	フランスパン
119	4	カイザーゼンメル
120	4	実技テスト

< 特別製菓実習：(実習) 2年生 >

<授業概要>

校外実習を通して現場での仕事を肌で感じる。

1年間の製菓実習で学んだことを基礎にレベルアップを図る。

◇授業を通じて得られる成果・目標

知識・技術ともにレベルアップする。

◇学習評価方法

授業態度及び実技試験による総合評価

(優：100～90、良：89～70、可：69～60、不可：59未満)

◇使用テキスト

なし

◇参考文献

洋菓子教本、和菓子教本、製菓レシピ

授業計画

単元	所要 時間数	授業タイトル
1	4	校外実習①
2	4	校外実習②
3	4	校外実習③
4	4	校外実習④
5	4	校外実習⑤
6	4	校外実習⑥
7	4	校外実習⑦
8	4	校外実習⑧
9	4	校外実習⑨
10	4	校外実習⑩
11	4	校外実習⑪
12	4	校外実習⑫
13	4	校外実習⑬
14	4	校外実習⑭
15	4	校外実習⑮
16	4	校外実習⑯
17	4	校外実習⑰
18	4	校外実習⑱
19	4	校外実習⑲
20	4	校外実習⑳

単元	所要 時間数	授業タイトル
21	4	桜モンブラン
22	4	クッキーシュー
23	4	フレジエ
24	4	規程課題①
25	4	規程課題②
26	4	規程課題③
27	4	規程課題④
28	4	規程課題⑤
29	4	規程課題⑥
30	4	規程課題⑦
31	4	規程課題⑧
32	4	規程課題⑨
33	4	規程課題⑩
34	4	規程課題⑪
35	4	規程課題⑫
36	4	規程課題⑬
37	4	規程課題⑭
38	4	規程課題⑮
39	4	規程課題⑯
40	4	規程課題⑰

単元	所要 時間数	授業タイトル
4 1	4	小麦饅頭
4 2	4	茶道①
4 3	4	ニュッキ
4 4	4	クロワッサン仕込み
4 5	4	クロワッサン仕上げ
4 6	4	フランボワジェ
4 7	4	レモンパイ
4 8	4	フロマージュブラン
4 9	4	みたらし団子
5 0	4	茶道②
5 1	4	パン オ セーグル
5 2	4	職業実践過程①
5 3	4	ババ オ ロム
5 4	4	小型工芸サンプル①
5 5	4	チョコ飾りサンプル
5 6	4	茶通
5 7	4	茶道③
5 8	4	ムースアラカルト
5 9	4	パリ ブレスト
6 0	4	ショコラローフ
6 1	4	タルト オ ポンム①
6 2	4	タルト オ ポンム②
6 3	4	コロンビエ
6 4	4	パンデビス
6 5	4	アシェット デセール
6 6	4	ワッフル
6 7	4	体験メニュー①
6 8	4	体験メニュー②
6 9	4	体験メニュー③
7 0	4	ガトーフレーズ①
7 1	4	ガトーフレーズ②
7 2	4	小型工芸サンプル②
7 3	4	ガナッシュ
7 4	4	小型工芸①
7 5	4	小型工芸②

単元	所要 時間数	授業タイトル
7 6	4	小型工芸③
7 7	4	小型工芸④
7 8	4	小型工芸⑤
7 9	4	小型工芸⑥
8 0	4	小型工芸⑦
8 1	4	小型工芸⑧
8 2	4	小型工芸⑨
8 3	4	小型工芸⑩
8 4	4	小型工芸⑪
8 5	4	小型工芸⑫
8 6	4	小型工芸⑬
8 7	4	小型工芸⑭
8 8	4	小型工芸⑮
8 9	4	小型工芸⑯
9 0	4	小型工芸⑰
9 1	4	小型工芸⑱
9 2	4	小型工芸⑲
9 3	4	小型工芸⑳
9 4	4	小型工芸㉑
9 5	4	小型工芸㉒
9 6	4	小型工芸㉓
9 7	4	小型工芸㉔
9 8	4	小型工芸㉕
9 9	4	小型工芸㉖
1 0 0	4	小型工芸㉗
1 0 1	4	小型工芸㉘
1 0 2	4	小型工芸㉙
1 0 3	4	小型工芸㉚
1 0 4	4	小型工芸㉛
1 0 5	4	小型工芸㉜
1 0 6	4	小型工芸㉝
1 0 7	4	小型工芸㉞
1 0 8	4	小型工芸㉟
1 0 9	4	小型工芸㊱
1 1 0	4	小型工芸㊲

単元	所要 時間数	授業タイトル
111	4	小型工芸38
112	4	小型工芸39
113	4	小型工芸40
114	4	小型工芸41
115	4	小型工芸42
116	4	小型工芸43
117	4	小型工芸44
118	4	小型工芸45
119	4	小型工芸46
120	4	小型工芸47
121	4	小型工芸48
122	4	小型工芸49
123	4	小型工芸50
124	4	小型工芸51
125	4	小型工芸52
126	4	小型工芸53
127	4	学園祭①
128	4	学園祭②
129	4	学園祭③
130	4	ビエノワーズ
131	4	ザッハトルテ
132	4	サンタクロースチョコ飾り
133	4	アップルロール
134	4	ブッシュドノエル
135	4	ジェノワーズ・クレームオブール
136	4	抹茶ティラミス
137	4	モンブランマロン
138	4	デニッシュ仕込み
139	4	デニッシュ仕上げ
140	4	ピザ
141	4	ガトー オ ポンム

単元	所要 時間数	授業タイトル
142	4	学外研修①
143	4	学外研修②
144	4	学外研修③
145	4	学外研修④
146	4	学外研修⑤
147	4	学外研修⑥
148	4	パネトーネ仕込み
149	4	パネトーネ仕上げ
150	4	シュトーレン仕込み
151	4	シュトーレン仕上げ
152	4	クリスマスケーキ仕込み
153	4	クリスマスケーキ仕上げ
154	4	パート ド フリュイ ギモーブ
155	4	クリスマス販売①
156	4	クリスマス販売②
157	4	ブレーズェル
158	4	フォレノワール
159	4	オペラ
160	4	サンマルク
161	4	シューアンシュープリーズ
162	4	抹茶ムース
163	4	茶袱紗
164	4	茶道④
165	4	マカロン
166	4	カヌレ ティラミス
167	4	クリームパン
168	4	パン ド カンパーニュ
169	4	ショコラアマンド
170	4	皿盛りデザート
171	5	実技テスト (ガトーフレーズ)
172	5	実技テスト (クリームパン)

< 創作研究：(実習・演習) 2年生 >

<授業概要>

1年間の製菓実習で学んだことを基礎に自分たちで考えた菓子を創作する。
また 原価がいくらかかっているかの認識をもち 材料を大切に作る気持ちを養う。

◇授業を通じて得られる成果・目標

一人で製品を作る工程、段取りを考える力がつく。
原価計算ができるようになる。

◇学習評価方法

授業態度及び提出物による総合評価 (優：100～90、良：89～70、可：69～60、不可：59未満)

◇使用テキスト

なし

◇参考文献

Les bases de la pâtisserie (洋菓子教本)・和菓子教本

授業計画

4

単元	所要 時間数	授業タイトル
1	3	創作ロールケーキ試作1回目
2	3	創作ロールケーキ試作2回目
3	3	創作ロールケーキ 仕込み
4	3	創作ロールケーキ パーティー
5	3	創作ロールケーキ パーティー
6	3	学祭販売用ケーキ 試作① 仕込み①
7	3	学祭販売用ケーキ 試作① 仕込み②
8	3	学祭販売用ケーキ 試作① 仕上げ
9	3	学祭販売用ケーキ 試作② 仕込み①
10	3	学祭販売用ケーキ 試作② 仕込み②
11	3	学祭販売用ケーキ 試作② 仕上げ
12	3	学祭販売用ケーキ 試作③ 仕込み①
13	3	学祭販売用ケーキ 試作③ 仕込み②
14	3	学祭販売用ケーキ 試作③ 仕上げ
15	3	学祭販売用ケーキ 試作④ 仕込み①
16	3	学祭販売用ケーキ 試作④ 仕込み②
17	3	学祭販売用ケーキ 試作④ 仕上げ
18	3	学祭販売用ケーキ 試作⑤ 仕込み①
19	3	学祭販売用ケーキ 試作⑤ 仕込み②
20	3	学祭販売用ケーキ 試作⑤ 仕上げ

単元	所要 時間数	授業タイトル
21	3	クリスマス販売用ケーキ 試作① 仕込み①
22	3	クリスマス販売用ケーキ 試作① 仕込み②
23	3	クリスマス販売用ケーキ 試作① 仕上げ
24	3	クリスマス販売用ケーキ 試作② 仕込み①
25	3	クリスマス販売用ケーキ 試作② 仕込み②
26	3	クリスマス販売用ケーキ 試作② 仕上げ
27	3	学祭販売用ケーキ 仕込み
28	3	学祭販売用ケーキ 仕上げ 写真撮り
29	3	学祭販売用ケーキ 本番 仕込み①
30	3	学祭販売用ケーキ 本番 仕込み①
31	3	学祭販売用ケーキ 本番 仕込み②
32	3	学祭販売用ケーキ 本番 仕込み②
33	3	学祭販売用ケーキ 本番 仕込み③
34	3	学祭販売用ケーキ 本番 仕込み③
35	3	学祭販売用ケーキ 本番 仕込み④
36	3	学祭販売用ケーキ 本番 仕込み④
37	3	学祭販売用ケーキ 本番 仕込み⑤
38	3	学祭販売用ケーキ 本番 仕込み⑤
39	3	学祭販売用ケーキ 本番 仕込み⑥
40	3	学祭販売用ケーキ 本番 仕込み⑥

単元	所要時間数	授業タイトル
4 1	3	クリスマス販売用ケーキ 本番 仕込み①
4 2	3	クリスマス販売用ケーキ 本番 仕込み①
4 3	3	クリスマス販売用ケーキ 本番 仕込み②
4 4	3	クリスマス販売用ケーキ 本番 仕込み②
4 5	3	クリスマス販売用ケーキ 本番 仕込み③
4 6	3	クリスマス販売用ケーキ 本番 仕込み③
4 7	3	クリスマス販売用ケーキ 本番 仕込み④
4 8	3	クリスマス販売用ケーキ 本番 仕込み④
4 9	3	バレンタイン販売用ケーキ 試作仕込み①
5 0	3	バレンタイン販売用ケーキ 試作 仕上げ①
5 1	3	バレンタイン販売用ケーキ 試作仕込み②
5 2	3	バレンタイン販売用ケーキ 試作仕上げ②
5 3	3	バレンタイン販売用ケーキ仕込み①
5 4	3	バレンタイン販売用ケーキ仕込み②
5 5	3	バレンタイン販売用ケーキ仕込み③
5 6	3	バレンタイン販売用ケーキ仕込み④
5 7	3	バレンタイン販売用ケーキ仕込み⑤
5 8	3	バレンタイン販売用ケーキ仕込み⑥
5 9	3	バレンタイン販売用ケーキ仕込み⑦
6 0	3	バレンタイン販売用ケーキ仕込み⑧
6 1	3	バレンタイン販売①
6 2	3	バレンタイン販売②
6 3	3	バレンタイン販売③
6 4	3	バレンタイン販売④
6 5	3	規定課題校内コンクール①
6 6	3	規定課題校内コンクール②
6 7	3	5寸デコレーションケーキ①
6 8	3	5寸デコレーションケーキ②

単元	所要時間数	授業タイトル
6 9	3	チョコレートのテンパリング①
7 0	3	チョコレートのテンパリング②
7 1	3	チョコレートのテンパリング③
7 2	3	チョコレートのテンパリング④
7 3	3	チョコレートのテンパリング⑤
7 4	3	ロールプレイング販売①
7 5	3	ロールプレイング販売②
7 6	3	ロールプレイング販売③
7 7	3	ロールプレイング販売④
7 8	3	ロールプレイング販売⑤
7 9	3	ロールプレイング販売⑥
8 0	3	菓子の歴史①
8 1	3	菓子の歴史②
8 2	3	菓子の歴史③
8 3	3	菓子の歴史④
8 4	3	テーブルマナー①
8 5	3	テーブルマナー②
8 6	3	卒業作品制作 平面マジパン細工①
8 7	3	卒業作品制作 平面マジパン細工②
8 8	3	卒業作品制作 平面マジパン細工③
8 9	3	卒業作品制作 平面マジパン細工④
9 0	3	卒業作品制作 平面マジパン細工⑤

< 経営学：(講義) 2年生 >

<授業概要>

店舗経営の仕組みを理解する。

◇授業を通じて得られる成果・目標

将来 自分の店を持つときの基本的知識をつける。

◇学習評価方法

授業態度及び ミニテスト 30% 期末考査の成績 70%で総合評価

(優：100～90、良：89～70、可：69～60、不可：59 未満)

◇使用テキスト

毎回資料のプリントを配布する。

◇参考文献

授業計画

単元	所要 時間数	授業タイトル
1	2	経営学を学ぶ意義
2	2	菓子の役割と歴史 菓子の発生 古代～現代
3	2	パンの役割と歴史 古代文明～パンとの関わり
4	2	自分の店を持つために ビジネス失敗のない店
5	2	ビジネス・プラン マーケティング (市場調査)
6	2	ビジネスとお金 出店に必要なお金の計画
7	2	繁盛店づくり お客様に支持され愛される店
8	2	繁盛店づくり 従業員の教育と店主の心構え
9	2	地域一番店の条件 地域社会と貢献と繁盛
10	2	店舗見学 実状調査
11	2	課外調査の成果 各自の調査発表
12	2	商品づくり 集客力は商品力
13	2	接客サービス 接客力・人間的魅力とは
14	2	すべての復習とテスト対策 製果・製パンを天職とするために
15	2	学期末テスト

< ラッピング技術：(実習) 2年生 >

<授業概要>

洋菓子販売時における包装、リボン掛け、熨斗について必要な知識・技術を得る。

お客さまのニーズや 満足度に応えられる顧客サービスの一つとして購買意欲を高めるため消費音ラッピングを学び技術を身につけていくことを目的とする。

◇授業を通じて得られる成果・目標

包装紙を紙取りから学び 祝儀包み 不祝儀包み等いろいろな状況に対応できる力をつける。

また 多様なリボン掛けを学ぶことにより形状にとらわれず ラッピングできる技術を身に付ける。

◇学習評価方法

前後期に筆記試験及び実技試験を行う。

授業態度及びミニテスト 30%、考査の成績 70%で総合評価。

(優：100～90、良：89～70、可：69～60、不可：59 未満)

◇使用テキスト

パティスリーラッピング3級テキスト (一般社団法人 全国製菓衛生師養成施設協会)

◇参考文献

なし

授業計画

単元	所要 時間数	授業タイトル
1	3	贈答としきたり ラッピング資材について 基本の包み方
2	3	基本の包み方 (合わせ包み)
3	3	包み方とリボン掛け①
4	3	包み方とリボン掛け②
5	2	前期実技テスト
6	3	応用 (円柱包み リボン十字掛け) ①
7	3	応用 (円柱包み リボン十字掛け) ②
8	3	ギフトラッピング①
9	3	ギフトラッピング②
10	2	学年末筆記試験
11	2	学年末実技試験

< フランス語：(講義) 2年生 >

<授業概要>

製菓業界で働くうえで 必要な最低限のフランス語を修得する。

◇授業を通じて得られる成果・目標

製菓業界で働くうえで 必要最低限のフランス語の知識を得る。

◇学習評価方法

授業態度及び ミニテスト 30% 期末考査の成績 70%で総合評価
(優：100～90、良：89～70、可：69～60、不可：59 未満)

◇使用テキスト

洋菓子教本 (Les bases de la pâtisserie) 巻末

◇参考文献

授業計画

単元	所要 時間数	授業タイトル
1	2	挨拶
2	2	数字
3	2	材料①
4	2	材料②
5	2	材料③
6	2	作業①
7	2	作業②
8	2	作業③
9	2	色①
10	2	色②
11	2	菓子の名前①
12	2	菓子の名前②
13	2	菓子の名前③
14	2	菓子の名前④
15	2	テスト

< 製菓衛生師対策：(講義) 2年生 >

<授業概要>

製菓衛生師の合格を目的とする。全科目（衛生法規・公衆衛生学・栄養学・食品学・食品衛生学・製菓理論・製菓実技）を幅広くかつ、深く学習する。

◇授業を通じて得られる成果・目標

製菓衛生師に必要な最低限度の知識。

◇学習評価方法

授業態度及び 製菓衛生師試験の合否で判定。（優：100～90、良：89～70、可：69～60、不可：59未満）

◇使用テキスト

製菓衛生師問題解説集・製菓衛生師試験問題集

◇参考文献

関西広域連合以外の過去問題

授業計画

単元	所要 時間数	授業タイトル
1	2	衛生法規の過去問
2	2	公衆衛生学の過去問①
3	2	公衆衛生学の過去問②
4	2	食品学の過去問①
5	2	食品学の過去問②
6	2	栄養学の過去問①
7	2	栄養学の過去問②
8	2	食品衛生学の過去問①
9	2	食品衛生学の過去問②
10	2	食品衛生学の過去問③
11	2	製菓理論の過去問①
12	2	製菓理論の過去問②
13	2	製菓理論の過去問③
14	2	製菓実技の過去問①
15	2	製菓実技の過去問②