

授業科目名	開講時期	時間数	担当者氏名
衛生法規	令和2年 通年	30 時間 (規定時間 30時間)	中山 吉宣
実務経験の有無 (資格等)	【実務経験】自営業(9年)石川県職員(6年)金沢製菓調理専門学校(6年) 【資格】獣医師		
教科の概要・到達目標	社会に役立つ人材の育成 社会の中での法体制について基本的な考え方を学び、製菓衛生師として働く際に必要な法規について具体的に学ぶ。		
使用教材・参考書 (授業の方法)	製菓衛生師全書 (講義 / 演習 / 実験 ・ 実習 ・ 実技)		
履修上の注意	授業を意欲的に受け、社会性を身に付ける		
成績評価・履修等	各学期に行う試験、履修状況、学習・受講態度、レポートや小テストなどの提出物、実習の成果等を総合的に勘案して行う		

年間指導計画(学習内容と目標)

回	月	項目	授業内容	指導の留意点と目標
1	6	法学の基礎	○社会生活と規律 ○法と社会規範	衛生法規を学ぶ意義を理解する
2	6	法の種類	○憲法 ○法律(政令、省令) ○条例	それぞれの特徴を理解する
3	6	衛生法規	○衛生法規の分類 ○衛生法規の概要	現行の衛生法規の概略を知る
4	6	製菓衛生師法	○沿革 ○目的	製菓衛生師法の制定の背景、目的を知る
5	7	製菓衛生師法	○定義	製菓衛生師の定義を理解するとともに、名称独占の身分法であることを理解する
6	7	製菓衛生師法	○製菓衛生師試験	製菓衛生師試験の受験資格等について理解する
7	7	製菓衛生師法	○免許・申請	免許の欠格事項、申請手続き等について理解する
8	7	製菓衛生師法	○登録・訂正・消除 ○書き換え・再交付 ○取消	登録について理解するとともに、登録後の取り扱いについて知る
9	8	食品安全基本法	○概要	制定の背景と法律の枠組みを理解する
10	8	食品安全基本法	○基本的方針 ○食品安全委員会	リスク分析について理解する
11	8	食品衛生法	○食品衛生法の目的	目的である、飲食に起因する危害等の防止について概略を知る

12	9	食品衛生法	○用語の定義	食品、添加物、天然香料、器具、容器包装、食品衛生、営業等の定義を知る
13	9	食品衛生法	○食品衛生法の枠組み	施設基準や規格基準、表示、監視等の項目を知る
14	9	食品衛生法	○取り扱い原則等	不衛生な食品等の販売等の禁止について理解する
15	9	前期試験	授業内容の確認	習ったことを試験形式で確認し、答え合わせをする
16	10	食品衛生法	○食品等の規格基準等	食品、添加物、器具・容器包装の規格基準、HACCP等について理解する
17	10	食品衛生法	○表示の規制について	概要を知る。食品表示法への移行について説明する
18	10	食品衛生法	○計量法、JAS法について	計量法、JAS法、食品衛生法の表示の比較をする
19	10	食品衛生法	○一般的表示事項	加工食品の表示例を参考に表示事項を確認する
20	11	食品衛生法	○食品添加物の表示方法	用途名併記や一括名による表示について理解する
21	11	食品衛生法	○食品衛生監視員の監視指導	収去や臨検検査について理解する
22	11	食品衛生法	○管理運営基準	一般事項、施設の衛生管理、食品取り扱い設備等の衛生管理について理解する
23	12	食品衛生法	○管理運営基準	食品の取り扱い、食品衛生責任者の設置等について理解する
24	12	食品衛生法	○営業施設基準	菓子製造業を例に理解する
25	12	食品衛生法	○営業許可	営業許可の必要な業種等について理解する
26	1	食品衛生法	○食中毒調査	具体的な事例を知り、調査について理解する
27	1	食品衛生法	○洋生菓子の衛生規範等	食品の取り扱い、従事者等についての要点を理解する
28	1	衛生関係法令	○地域保健法 ○感染症予防法	制定の背景、枠組み、特徴等について知る
29	2	衛生関係法令	○健康増進法 ○食育基本法等	制定の背景、枠組み、特徴等について知る
30	2	後期試験	授業内容の確認	習ったことを試験形式で確認し、答え合わせをする

授業科目名	開講時期	時間数	担当者氏名
公衆衛生学	令和2年 通年	60時間 (規定時間60時間)	中山 吉宣 乙川 美和
実務経験の有無 (資格等)	【実務経験】自営業(9年)石川県職員(6年)金沢製菓調理専門学校(6年) 【資格】獣医師		
教科の概要・到達目標	社会に役立つ人材の育成 公衆衛生学を学ぶことで、正しい衛生観念を身につけ、環境と健康、感染症の 予防、さらに労働と健康なども考慮して仕事に従事できる製菓衛生師を育てることを 目標とする。		
使用教材・参考書 (授業の方法)	製菓衛生師全書(日本菓子教育センター) 製菓衛生師・菓子製造技能検定 受験練習問題と解答(日本菓子教育センター) (講義 / 演習 / 実験 ・ 実習 ・ 実技)		
履修上の注意	授業を意欲的に受け、社会性を身に付ける 授業を通して、公衆衛生に考慮でき、資格を活かして、職に就く時の基本的な 知識を習得する		
成績評価・履修等	各学期に行う試験、履修状況、学習・受講態度、レポートや小テストなどの提出物、 実習の成果等を総合的に勘案して行う		

年間指導計画(学習内容と目標)

回	月	項目	授業内容	指導の留意点と到達目標
1	6	公衆衛生学の定義	公衆衛生の意義、定義	公衆衛生は「生命を衛る」学問であることを理解する
2	6	公衆衛生の歴史(1)	世界における公衆衛生の歴史	人類史を学びなおすことで、人間の健康問題を再考する
3	6	公衆衛生の歴史(2)	日本における公衆衛生の歴史	公衆衛生行政の制度、明治から現在までの日本の公衆衛生について学ぶ
4	6	公衆衛生行政	公衆衛生行政の諸活動	日本の公衆衛生行政の概要を学び、理解する
5	6	保健所・保健センターの機能(1)	保健所の歴史と機能	日本の公衆衛生の歴史は保健所・保健センターの歴史でもあることを学ぶ
6	6	保健所・保健センターの機能(2)	地域保健行政の施策の体系的	保健所と保健センターはそれぞれどのような機能を果たしているか具体的に理解する
7	6	衛生統計	衛生統計について 人口静態統計	公衆衛生の活動に統計資料が不可欠であることを理解し、人口静態統計から日本の現状を理解する
8	6	人口動態統計と健康指標	人口動態統計 健康指標としての利用	毎年公開されている出生・死亡・死産・婚姻・離婚という人口の変動について学ぶ
9	7	人口動態の状況(1)	出生について	日本の出生率の推移等から現状を知る

10	7	人口動態の状況(2)	死亡について	死因別死亡順位の変動などから、現状を知る
11	7	人口動態の状況(3)	生命表について	日本の平均寿命の推移と健康寿命について学ぶ
12	7	疾病統計	疾病統計に利用される主な調査等について	疾病統計の現状を理解し、学ぶべきことの概要を知る
13	7	健康指標	罹患率、有病率、受療率、有訴者率、通院者率	それぞれの求め方を知り、概略をつかむ
14	7	食中毒	食中毒の概要について	製菓衛生師に最も関わりの深い食中毒の罹患について共に考える
15	7	感染症	感染症の概要について	最近の感染症について知る
16	7	環境衛生とは	環境衛生の概要について	生活衛生に関係のある環境要因について知る
17	8	空気	酸素の供給源、体温調節の場としての作用	空気の科学的組成や役割などについて理解を深める
18	8	光	光が人体に与える作用 赤外線・可視光線・紫外線	赤外線・可視光線・紫外線など、地球の生命体が活用している太陽光の構成を学ぶ
19	8	水	人体に必要な水の量 水と疾病	人体に水は不可欠であることを学び、さらに疾病についても理解する
20	8	水道	水質検査と硬度 おいしい水とは	水質検査と硬度、おいしい水について学ぶ
21	8	上水道	給水のシステムについて ビルや団地の受水槽 水質汚染事故(食中毒)	直結式と受水槽からの給水について理解し、飲料水によってどのような食中毒が発生したかを学ぶ
22	8	下水道	下水とは何か	生活に伴って出る汚水と雨水(うすい)について理解を深める
23	9	清掃および廃棄物処理	一般廃棄物と産業廃棄物 ダイオキシンについて	ゴミ排出の現状を理解し、ゴミを減らしていくにはどうしたらよいかを問いかけ、共に考える時間を持つ
24	9	衛生害虫の生態	衛生害虫について 不快害虫、有害害虫および媒介害虫	媒介害虫・有害害虫・不快害虫の分類、ゴキブリやダニ、カなどが媒介する病気について理解を深める
25	9	そ族(ねずみ)の生態	ねずみの種類と生態 ねずみ族の媒介する感染症	ねずみの種類と行動の特色、ねずみが媒介する病気について理解を深める
26	9	その他の生活衛生	衣類の衛生など 室温湿度調節、採光など 菓子製造施設の環境衛生	衣類などの衛生、ルクスやデシベル、さらに菓子製造施設の環境衛生について理解を深める

27	9	公害(1)	四大公害病 水俣病の歴史 小粒子状物質(PM2.5)	高度経済成長と公害の激化について学び、今も水俣病は終わっていないことを理解する
28	9	公害(2)	放射線と放射能について イタイタイ病など	東日本大震災以後の原子力発電所と放射能の問題を学ぶ
29	9	前期の復習・練習問題	前期の復習・質問	第1章の公衆衛生学の概要、第2章の環境衛生を復習する
30	9	前期試験	授業内容の確認	習ったことを試験形式で確認し、答え合わせをする。
31	10	疾病の予防	人間が健康で長生きするにはどうすればよいか	病気の原因だけでなく、個人が病気にならないよう気を付けることも重要であることを再度理解する
32	10	感染症と病原体	感染症と病原体について 微生物が人間に病気を起こさせるメカニズム	人間に病気を起こさせる病原体の種類と病気にかかるメカニズムを理解する
33	10	感染症の起こる三条件	感染源、感染経路、宿主	感染源、感染経路、感受性について、より理解を深める
34	10	感染経路の特徴と感染症の例	各感染症の感染経路	経路別に感染症を知る
35	10	感染症の予防対策	感染源対策 感染経路対策 感受性対策	感染源・感染経路・感受性を学び、そのうえで感染症にかからない予防の実際について理解を深める
36	10	消毒方法	物理的及び科学的消毒法	様々な消毒方法を知る
37	10	経口感染症の予防対策	食中毒予防の三原則等	特に食中毒を起こす病原体の形状とその特徴などについて理解を深める
38	10	わが国の感染症対策	種々の法律	感染症法、検疫法などについて詳しく学ぶ
39	11	感染症の種類	感染症の種類(感染症法に基づく分類)	1類から5類その他の感染症の性格と主な対応等を一覧にし、感染症の理解を深める
40	11	予防接種法(1)	定期的予防接種	A群とB群に分け、それぞれ簡単に説明する
41	11	予防接種法(2)	予防接種の摂取スケジュール	予防接種不適合者について説明する
42	11	生活習慣病とは	成人病から生活習慣病へ	1996年に成人病から生活習慣病に名称変更された。なぜ変更されたのか共に考える
43	11	動脈硬化症	動脈硬化症について	脂肪の代謝と関係が深い動脈硬化症について理解を深める

44	11	脂質異常症	脂質異常症について	動脈の硬化に多大な影響を与える脂質異常症について理解を深める
45	12	脳血管疾患	脳血管疾患について	脳血管疾患の分類や特徴など脳障害について、理解を深める
46	12	心臓病	心臓病について	心臓病の分類と前触れなど、心疾患について、理解を深める
47	12	がん統計	最新のがん統計 癌のできる部位	性別、部位別にみた死因順位などから、がんは他人事ではないことを理解する
48	12	がんの特徴	がんの特徴 がんができる原因と考えられていること	がん細胞は無制限に細胞増殖を続けるなど、がんの特徴について理解を深める
49	12	糖尿病	糖尿病について	糖尿病の分類やインスリンの働きなどについて理解を深める
50	12	肝硬変などの肝疾患	肝硬変など肝疾患について	肝硬変の原因について理解を深める
51	1	生活習慣病の予防	生活習慣病の予防と菓子成分について	具体的な生活習慣の予防と食生活のバランス、お菓子との付き合い方など共に考える
52	1	産業保健	労働衛生と産業保健	職場の環境や労働の強度、時間の長さなど、労働条件を整え健康障害の予防などを考える
53	1	職業病とは	職業性疾病の原因と健康障害	職業病の種類と発症状況について学ぶ
54	1	労働災害と過労死	労働災害 過労死の認定基準	労災の認定について学び、過労死や過労自殺について共に考える
55	1	安全衛生管理体制	安全衛生管理体制とは	管理の方法や作業管理について理解を深める
56	1	心とからだの健康づくり	過労死やメンタルヘルスの不調などの背景	事業場における労働者の健康保持増進のための指針を知る
57	2	ストレスの原因	職業生活におけるストレスの原因	ストレスヤーとなるもの、およびストレスによって引き起こされる反応について理解する
58	2	菓子製造施設の労働安全衛生	菓子製造施設における健康障害の防止対策	快適職場づくりについて理解を深める。さらに、菓子製造における職業病について共に考える
59	2	後期の総復習	後期まとめ	後期で学んだ内容の問題を解くことにより理解を深める
60	2	後期試験	授業内容の確認	習ったことを試験形式で確認し、答え合わせをする。

令和2年度 授業計画 製菓技術経営科1年

授業科目名	開講時期	時間数	担当者氏名
食品学	令和2年 前期・後期	60 時間 (規定時間 60時間)	秋本 信子
実務経験の有無 (資格等)	(実務) 病院栄養士8年、病院管理栄養士15年、専門学校教員9年 (資格) 管理栄養士、認定心理士、博士(知識科学)		
教科の概要 到達目標	製菓衛生師が食材として扱う食品全般、食品の人体における機能、食品の分類と特性、生産と消費などについて理解を深め、プロフェッショナルな仕事ができる製菓衛生師を育てることを目的とする		
使用教材・参考書 (授業の方法)	製菓衛生師全書(日本菓子教育センター)、厚生労働省報道発表資料等、 製菓衛生師・菓子製造技能検定受験練習問題と解答、石川県・福井県過去問題 (講義 / 演習 / 実験 ・ 実習 ・ 実技)		
履修上の注意	学生が自発的に授業に参加し、学ぶ姿勢を養う。授業を受け身で聞くのではなく、自分で考え、疑問は自分で調べる習慣づくりのサポートをする。毎回プリントを作成し、パワーポイント等も活用する。		
成績評価・履修等	前期および後期の試験、配布プリントの記載状況、授業態度、レポートや小テストなど総合的に評価する		

年間指導計画(学習内容と目標)

回	月	項目	授業内容	指導の留意点と目標
1	6	食品学の概要	食品学とは	食品学を学ぶ意義を理解する
2	6	食品学の概要	食品の人体における機能	栄養と栄養素の違い、栄養面からみた食品の三つの機能について学ぶ
3	6	食品学の概要	食品としての条件	栄養素、安全面、人の嗜好性などについて学ぶ
4	6	食品学の概要	食品の分類	スマートフォンを活用して各自が「食品の分類」の一覧表を作成し、提出する
5	6	食品の種類と成分	一般成分	食品に含まれる成分の分類と機能、味覚を刺激する成分(物質)について学ぶ
6	6	食品の種類と成分	嗜好成分	呈味成分・視覚・嗅覚・触覚・聴覚を刺激する成分(物質)について学ぶ
7	6	食品の種類と成分	嗜好成分	呈味成分、旨味の基本味と他の味、「おいしさ」について共に考える
8	6	食品の種類と成分	嗜好成分	食品と色素成分、「日本料理や和洋菓子などの彩り」と食欲について共に考える

9	7	食品の種類と成分	有害物質	食品に含まれる有毒成分について学ぶ ・公害病、発がん性物質など
10	7	食品の種類と成分	有害成分	栄養素の消化吸収、生理作用を阻害する食品や因子について理解を深める
11	7	食品の種類と成分	有害成分	食品に含まれるアレルゲンについて学ぶ ・アレルギー物質特定原材料を調べる
12	7	食品の種類と成分	食品成分表	日本食品標準成分表の内容、どのように活用されているかなどを学び、実際に計算してみる
13	7	食品の分類と特性	食品のもつエネルギー	食品のエネルギーの単位(kcal&kJ)、アトウォーター係数などについて学ぶ
14	7	食品の分類と特性	食品の種類と分類	植物性食品と動物性食品の食品学的比較を学び、教科書の比較表にプラスして各自の食品学的比較表を作成する
15	7	食品の分類と特性	食品の特性一米	米の歴史、コメの栄養学的価値と精製による利点と問題点について学ぶ
16	7	食品の分類と特性	食品の特性一米	もち米とうるち米の特徴を理解する
17	8	食品の分類と特性	食品の特性一米	米を原料とした加工品を調べる もち米やうるち米が原料の製品や料理
18	8	食品の分類と特性	食品の特性一小麦	麦類の歴史と種類、麦類の栄養学的価値と小麦粉の特徴について学ぶ
19	8	食品の分類と特性	食品の特性一小麦	麦類を原料とした製品、小麦粉の加工品について調べる
20	8	食品の分類と特性	食品の特性一とうもろこし	三大穀物の一つとうもろこしの種類と栄養価を学び、加工品を調べる
21	8	食品の分類と特性	食品の特性一さつまいも	さつまいもの種類や栄養的価値を学び、加工品について調べる
22	8	食品の分類と特性	食品の特性一じゃがいも(馬鈴薯)	じゃがいもの種類や栄養的価値を学び、加工品について調べる
23	9	食品の分類と特性	食品の特性一その他の芋類	やまいもやキャッサバ芋などその他の芋類の種類や栄養的価値、加工品について調べる

24	9	食品の分類と特性	食品の特性－菓子類	菓子類の歴史や特徴を学び、利点と栄養的問題などを共に考える
25	9	食品の分類と特性	食品の特性－大豆	大豆の毒成分と栄養的価値などについて学ぶ
26	9	食品の分類と特性	食品の特性－大豆製品	大豆製品の歴史を学び、加工品の多様性について調べる
27	9	食品の分類と特性	食品の特性－その他の豆類	その他の豆類の成分や特徴を学び、加工品について調べる
28	9	食品の分類と特性	食品の特性－種実類、野菜類	種実類・野菜類の成分や分類を学び、加工品について調べる。さらにパーム油について考える
29	9	食品の条件 食品の種類と成分 食品の分類と特性	前期のまとめ	前期で学んだ内容の理解を深める
30	9	食品の条件 食品の種類と成分 食品の分類と特性	前期試験	前期で得た知識の確認、解答・解説をする
31	10	食品の分類と特性	食品業界の動向	食品産業の国内生産額など公開されているデータから食品業界の現状を読み取る
32	10	食品の分類と特性	食品の特性－果実、きのこ類、海藻類	果実類・きのこ類・海藻類の成分や特徴を学び、加工品について調べる
33	10	食品の分類と特性	食品の特性－調味料	調味料の原料と多様性などを調べ、世界の「食の統一化」と調味料について考える
34	10	食品の分類と特性	食品の特性－調理加工食品	レトルト食品、コピー食品、インスタント食品、冷凍食品などの多様性と将来性を調べる
35	10	食品の分類と特性	食品微生物応用食品	発酵食品の原料とカビ・細菌類の働きを学び、加工品を調べる
36	10	食品の分類と特性	食品の特性－砂糖	砂糖および甘味料の種類、サトウキビの搾りかすから作られる旨味成分についても学ぶ
37	10	食品の分類と特性	食品の特性－魚介類	魚介類の分類や特徴などを学び、加工品を調べる
38	10	食品の分類と特性	食品の特性－肉類	肉類の分類や特徴などを学び、加工品を調べる

39	11	食品の分類と特性	食品の特性－卵類	卵類の分類や特徴などを学び、加工品を調べる
40	11	食品の分類と特性	食品の特性－乳類	乳類の分類や特徴などを学び、加工品を調べる
41	11	食品の分類と特性	食品の特性－油脂類	油脂類の特徴と原料および自然破壊など問題点も学ぶ
42	11	食品の分類と特性	食品の特性－アルコール	アルコールの原料と多様性、日本人とアルコール分解酵素について学ぶ
43	11	食品の変質	食品の変質	自己消化と腐敗・変敗・酸敗・発酵について学ぶ
44	11	食品の変質	酸化	空気中の酸素の作用による変質とアスコルビン酸(ビタミンC)の働きなどについて学ぶ
45	12	食品の変質の防止	水分活性	自由水と結合水について学び、水分活性を活用した保存食を調べる
46	12	食品の変質の防止	水素イオン濃度(pH)	微生物の増殖と水素イオン濃度の関係、pHの低下と保存食を学び、調べる
47	12	食品の保存方法	食品の長期保存	人類の長期保存方法のイノベーションと4つの食品保存方法を学ぶ
48	12	食品の保存方法	物理的処理による方法	冷蔵・冷凍法、加熱殺菌、乾燥法、熱蔵庫、放射線の照射、CA貯蔵法について学ぶ
49	12	食品の保存方法	細菌学的処理および化学的処理方法	細菌・酵母の応用、カビの応用、塩蔵法、酢漬法、砂糖漬、化学物質の添加について学ぶ
50	12	食品の保存方法	総合的処理による方法	燻煙(くんえん)法、塩乾法、凍結法、調味、漬物について学ぶ
51	1	食品の保存方法	総合的処理による方法	瓶詰(びんづめ)・缶詰の歴史と方法、プラスチック真空包装と長期保存の未来について学ぶ
52	1	食品の生産と消費	食品の消費構造の変化	食料消費の変化と時代背景、一人当たり栄養供給量の変化と消費活動の変化などを知る
53	1	食品生産	生産の動向	農業の歴史(農耕社会と農業革命)、日本の戦後から最近の農業生産の変化を学ぶ

54	1	食品生産	有機農産物、 遺伝子組換え食品 等	有機農法の発達、農産物に対する安全性と健康志向、有機JASマーク、遺伝子組換えDNA技術、表示義務対象となる食品などについて学ぶ
55	1	食品の生産と輸入	食料の輸入等	日本の食品生産と輸入の現状、食料自給率(カロリーベースと生産額ベース)について学ぶ
56	1	食品の流通と価格	消費者の購買管理 システム	長距離輸送と長期保存、食品ロス(賞味期限の1/3ルール)の見直し、ライフスタイルの変化と消費構造の変化から食の未来について共に考える
57	1	「食品」を考える	「いのちの食べかた」 DVD	鶏の雛の鑑別、ブロイラーの現状、羽をむしられ流通するまで、鶏卵工場、巨大野菜工場など、「食品」とは「いのちを食する」ことだと理解する
58	1	「食品」を考える	「いのちの食べかた」 DVD	生きている牛や豚がと殺され、釣ってすぐ締めて流通される魚など、見ることのない「食品」の現状を知り、「食材」を大切にすることを学ぶ
59	2	食品学の概要 食品の変質と防止 食品の生産と消費	まとめ	食品学を通して学んだ内容の理解を深める
60	2	食品学の概要 食品の変質と防止 食品の生産と消費	後期試験	後期で得た知識の確認、解答・解説をする

授業科目名	開講時期	時間数	担当者氏名
食品衛生学	令和2年 前期・後期	96 時間 (規定時間 96時間)	乙川 美和
実務経験の有無 (資格等)	管理栄養士 調理師 製菓衛生師 横浜料理学園6年(東京ガス 大森クッキングスタジオ 東京ガス料理教室 世田谷支社 墨田支社 学園本部) 金沢調理師専門学校10年・シダックス大新東ヒューマンサービス(株)(金沢市学校給食西部共同調理場)6年 金沢製菓調理専門学校6年		
教科の概要・到達目標	社会に役立つ人材の育成 食品衛生に関する基礎知識と技術を学ぶ。また、製菓従事者としての必要な安全と衛生を実行できる能力を養う		
使用教材・参考書 (授業の方法)	製菓衛生師全書(日本菓子教育センター) 製菓衛生師・菓子製造技能検定 受験練習問題と解答(日本菓子教育センター) (講義 / 演習 / 実験 ・ 実習 ・ 実技)		
履修上の注意	授業を意欲的に受け、社会性を身に付ける 授業の到達目標はこれらを通して資格を生かして職に就く時の基本的な知識を習得し、必要な安全と衛生を実行できる能力を養う		
成績評価・履修等	各学期に行う試験、出席状況、学習・受講態度、ノート提出を加味して、総合的に勘案して行う		

年間指導計画(学習内容と目標)

回	月	項目	授業内容	指導の留意点と目標
1	6	食品衛生学の概要	食品衛生学の概要	食品衛生の概要を学ぶ
2	6	食品衛生学の概要	食品衛生学の意義	食品衛生の意義を学ぶ
3	6	食中毒	微生物の種類	微生物の種類を知る
4	6	食中毒	微生物の種類	微生物の種類を知る
5	6	食中毒	微生物の種類	微生物はどうやって増殖するかを知る
6	6	食中毒	微生物の種類	微生物はどうやって増殖するかを知る
7	6	食中毒	腐敗・変敗・発酵	腐敗・変敗・発酵の違いを学ぶ
8	6	食中毒	食中毒の分類	食中毒の分類を理解する
9	6	食中毒	食品衛生行政	食品衛生行政の対策や組織などを学ぶ
10	6	食中毒	食中毒の発生状況	食中毒の発生状況を把握する

11	6	食中毒	細菌性食中毒	細菌性食中毒の増殖パターンを知り、感染型食中毒について学ぶ
12	6	食中毒	細菌性食中毒	サルモネラ食中毒の特徴や種類、症状、発生状況、汚染源、予防法などについて学ぶ
13	7	食中毒	細菌性食中毒	腸炎ビブリオ食中毒の特徴や種類、症状、発生状況、汚染源、予防法などについて学ぶ
14	7	食中毒	細菌性食中毒	腸管性出血性大腸菌食中毒の特徴や種類、症状、発生状況、汚染源、予防法などについて学ぶ
15	7	食中毒	細菌性食中毒	カンピロバクター食中毒の特徴や種類、症状、発生状況、汚染源、予防法などについて学ぶ
16	7	食中毒	細菌性食中毒	ウエルシュ菌食中毒の特徴や種類、症状、発生状況、汚染源、予防法などについて学ぶ
17	7	食中毒	細菌性食中毒	感染型食中毒まとめて特徴を覚える
18	7	食中毒	細菌性食中毒	黄色ブドウ球菌食中毒の特徴や種類、症状、発生状況や汚染源、予防法などについて学ぶ
19	7	食中毒	細菌性食中毒	黄色ブドウ球菌食中毒の特徴や種類、症状、発生状況や汚染源、予防法などについて学ぶ
20	7	食中毒	細菌性食中毒	ボツリヌス菌食中毒の特徴や種類、症状、発生状況や汚染源、予防法などについて学ぶ
21	7	食中毒	細菌性食中毒	ボツリヌス菌食中毒の特徴や種類、症状、発生状況や汚染源、予防法などについて学ぶ
22	7	食中毒	細菌性食中毒	セレウス菌食中毒の特徴や種類、症状、発生状況や汚染源、予防法などについて学ぶ
23	7	食中毒	細菌性食中毒	毒素型食中毒まとめて特徴を覚える
24	7	食中毒	細菌性食中毒	細菌性食中毒の予防をの一般的な原則3つを覚える
25	8	食中毒	細菌性食中毒まとめ	細菌性食中毒についての問題を解くことにより理解を深める
26	8	食中毒	ウイルス性食中毒	ノロウイルス食中毒の特徴や種類、症状などについて学ぶ
27	8	食中毒	ウイルス性食中毒	ノロウイルス食中毒の特徴や種類、症状などについて学ぶ
28	8	食中毒	化学性食中毒	食品に有害化学物質が混入するケースを知る

29	8	食中毒	化学性食中毒	食品に有害化学物質が混入するケースを知る
30	8	食中毒	化学性食中毒	食品に混入した有害物質による食中毒を学ぶ
31	8	食中毒	化学性食中毒	食品に混入した有害物質による食中毒を学ぶ
32	8	食中毒	化学性食中毒	食品成分の変質による食中毒を学ぶ
33	8	食中毒	自然毒食中毒	動物性自然毒・植物性自然毒を学ぶ
34	9	食品添加物	食品添加物の種類と使用方法	食品添加物の規格と基準について学ぶ
35	9	食品添加物	食品添加物の種類と使用方法	食品添加物の規格と基準について学ぶ
36	9	食品添加物	食品添加物の種類と使用方法	食品添加物の規格と基準について学ぶ
37	9	食品添加物	食品添加物の種類と使用方法	食品添加物の規格と基準について学ぶ
38	9	食品添加物	食品添加物の種類と使用方法	食品添加物の規格と基準について学ぶ
39	9	食品添加物	食品添加物の種類と使用方法	食品添加物の規格と基準について学ぶ
40	9	食品添加物	食品添加物の種類と使用方法	食品添加物の規格と基準について学ぶ
41	9	食品添加物	食品添加物の種類と使用方法	食品添加物の規格と基準について学ぶ
42	9	食品添加物	食品添加物の種類と使用方法	食品添加物の規格と基準について学ぶ
43	9	食品添加物	食品添加物の種類と使用方法	食品添加物の規格と基準について学ぶ
47	9	前期試験対策プリント	全ての復習・質問	前期で学んだ内容の理解を深める
48	9	前期試験	試験	考査後解答解説により理解を深める
44	10	食品添加物	食品添加物の種類と使用方法	食品添加物の規格と基準について学ぶ
45	10	食品添加物	食品添加物の種類と使用方法	食品添加物の規格と基準について学ぶ
46	10	食品添加物	食品添加物の種類と使用方法	食品添加物の規格と基準について学ぶ

49	10	食品添加物	食品添加物の種類と使用方法	食品添加物の規格と基準について学ぶ
50	10	食品添加物	食品添加物の種類と使用方法	食品添加物の規格と基準について学ぶ
51	10	食品添加物	食品添加物の種類と使用方法	食品添加物の表示方法について学ぶ
52	10	食品添加物	食品添加物の種類と使用方法	食品添加物の規格と基準について学ぶ
53	10	食品添加物	食品添加物の種類と使用方法	食品添加物の規格と基準について学ぶ
54	10	食品添加物	食品添加物の種類と使用方法	食品添加物の表示方法について学ぶ
55	10	食品添加物	菓子と食品添加物	菓子と食品添加物について学ぶ
56	10	食品添加物	菓子と食品添加物	菓子と食品添加物について学ぶ
57	10	食品における有害物質	化学物質による環境汚染と生物濃縮	重金属類の食品汚染について学ぶ
58	11	食品における有害物質	化学物質による環境汚染と生物濃縮	重金属類の食品汚染について学ぶ
59	11	食品における有害物質	化学物質による環境汚染と生物濃縮	重金属類の食品汚染について学ぶ
60	11	食品における有害物質	化学物質による環境汚染と生物濃縮	有機塩素化合物の食品汚染について学ぶ
61	11	食品における有害物質	化学物質による環境汚染と生物濃縮	有機塩素化合物の食品汚染について学ぶ
62	11	食品における有害物質	化学物質による環境汚染と生物濃縮	放射線物質について学ぶ
63	11	食品における有害物質	化学物質による環境汚染と生物濃縮	放射線物質について学ぶ
64	11	食品における有害物質	農薬及び動物用医薬品中の残留	畜産業や養殖水産業の抱える問題について学ぶ
65	11	食品における有害物質	農薬及び動物用医薬品中の残留	畜産業や養殖水産業の抱える問題について学ぶ
66	11	食品における有害物質	農薬及び動物用医薬品中の残留	ポジティブリスト制度とはどのような制度か学ぶ
67	12	食品における有害物質	農薬及び動物用医薬品中の残留	ポジティブリスト制度とはどのような制度か学ぶ
68	12	食品における有害物質	食品中の異物	異物混入の原因と解決法を学ぶ

69	12	食品における有害物質	食品中の異物	異物混入の原因と解決法を学ぶ
70	12	食品における有害物質	食品中の異物	異物混入の原因と解決法を学ぶ
71	12	食品における有害物質	食品中の異物	異物混入の原因と解決法を学ぶ
72	12	食品における有害物質	食品中の異物	異物混入の原因と解決法を学ぶ
73	12	食品における有害物質	食品中の異物	異物混入の原因と解決法を学ぶ
74	12	食品における有害物質	食品中の異物	異物混入の原因と解決法を学ぶ
75	12	食品における有害物質	食品中の異物	異物混入の原因と解決法を学ぶ
76	1	衛生管理	食品の取り扱い	食品衛生法における食品の取り扱いの要件などを学ぶ
77	1	衛生管理	食品の取り扱い	食品衛生法における食品の取り扱いの要件などを学ぶ
78	1	衛生管理	食品の取り扱い	食品取扱者の衛生管理について学ぶ
79	1	衛生管理	食品の取り扱い	食品取扱者の衛生管理について学ぶ
80	1	衛生管理	施設・設備の要件と管理	施設・設備の基準を知る
81	1	衛生管理	施設・設備の要件と管理	施設・設備の基準を知る
82	1	衛生管理	施設・設備の要件と管理	施設・設備の管理について知る
83	1	衛生管理	施設・設備の要件と管理	施設・設備の管理について知る
84	1	衛生管理	営業者の責務	営業者が行っている食品の衛生管理を学ぶ
85	1	衛生管理	営業者の責務	営業者が行っている食品の衛生管理を学ぶ
86	1	衛生管理	営業者の責務	営業者が行っている食品の衛生管理を学ぶ
87	1	衛生管理	総合衛生管理製造過程	HACCPとは何かについて学ぶ
88	2	衛生管理	総合衛生管理製造過程	HACCPとは何かについて学ぶ

89	2	衛生管理	総合衛生管理製造過程	HACCPとは7原則について学ぶ
90	2	衛生管理	総合衛生管理製造過程	HACCPとは7原則について学ぶ
91	2	衛生管理	総合衛生管理製造過程	HACCPとは7原則について学ぶ
92	2	衛生管理	総合衛生管理製造過程	HACCPとは7原則について学ぶ
93	2	衛生管理	食品の保存と表示	食品の保存と表示について学ぶ
94	2	衛生管理	食品の保存と表示	食品の保存と表示について学ぶ
95	2	後期試験対策プリント	全ての復習・質問	後期で学んだ内容の理解を深める
96	2	後期試験	試験	考査後解答解説により理解を深める

授業科目名	開講時期	時間数	担当者氏名
食品衛生学実習	令和2年 通年	24 時間 (規定時間 24時間)	乙川 美和
実務経験の有無 (資格等)	管理栄養士 調理師 製菓衛生師 横浜料理学園6年(東京ガス 大森クッキングスタジオ 東京ガス料理教室 世田谷支社 墨田支社 学園本部) 金沢調理師専門学校10年・シダックス大新東ヒューマンサービス(株)(金沢市学校給食西部共同調理場)6年 金沢製菓調理専門学校6年		
教科の概要・到達目標	社会に役立つ人材の育成 実習を通して食品衛生に関する基礎知識と理解を深める。また、製菓従事者としての必要な安全と衛生を実行できる能力を養う。		
使用教材・参考書 (授業の方法)	製菓衛生師全書(日本菓子教育センター) (講義 / 演習 / 実験 ・ 実習 ・ 実技)		
履修上の注意	授業を意欲的に受け、社会性を身に付ける 授業の到達目標はこれらを通して資格を生かして職に就く時の基本的な知識を習得し、必要な安全と衛生を実行できる能力を養う		
成績評価・履修等	各学期に行う試験、履修状況、学習・受講態度、レポートなどの提出物、実習の成果等を総合的に勘案して行う		

年間指導計画(学習内容と目標)

回	月	項目	授業内容	指導の留意点と目標
1	6	食品衛生学実習	手洗い実験	手洗いによって汚れがどのくらい落ちるかを知り、また正しい手洗いの方法を身につける
2	6	食品衛生学実習	手洗い実験	手洗いによって汚れがどのくらい落ちるかを知り、また正しい手洗いの方法を身につける
3	6	食品衛生学実習	食品添加物	市販食品の食品添加物を調べる
4	6	食品衛生学実習	食品添加物	市販食品の食品添加物を調べる
5	7	食品衛生学実習	食品添加物	市販食品の食品添加物を調べる
6	7	食品衛生学実習	食品添加物	市販食品の食品添加物を調べる
7	7	食品衛生学実習	調理従事者の衛生管理 点検表記入	調理従事者の衛生管理の重要性を理解し、実務に活用する
8	7	食品衛生学実習	使用水の点検表記入	使用水の衛生管理の重要性を理解し、実務に活用する

9	8	食品衛生学実習	原材料の取扱い等点検表記入	原材料の衛生管理の重要性を理解し、実務に活用する
10	8	食品衛生学実習	調理等における点検表記入	調理等の衛生管理の重要性を理解し、実務に活用する
11	10	食品衛生学実習	家族の健康チェックと届け出について	調理従事者にとって必要な健康管理の方法について学ぶ
12	10	食品衛生学実習	検収の記録簿表記入	検収の衛生管理の重要性を理解し、実務に活用する
13	10	食品衛生学実習	使用水の点検表記入	使用水の衛生管理の重要性を理解し、実務に活用する
14	10	食品衛生学実習	異物混入対策を行う	過去の事例に基づき、異物混入防止対策を学び、実務に活用する
15	11	食品衛生学実習	異物混入対策を行う	過去の事例に基づき、異物混入防止対策を学び、実務に活用する
16	11	食品衛生学実習	異物混入対策を行う	過去の事例に基づき、異物混入防止対策を学び、実務に活用する
17	11	食品衛生学実習	食品衛生の5S・7Sを知る	食品衛生の5S・7Sを理解し、実務に活用する
18	11	食品衛生学実習	食品衛生の5S・8Sを知る	食品衛生の5S・8Sを理解し、実務に活用する
19	11	食品衛生学実習	中心温度測定実習	加熱温度管理の重要性を理解する。
20	11	食品衛生学実習	中心温度測定実習	加熱温度管理の重要性を理解する。
21	2	食品衛生学実習	ノロウイルスの予防	毎年流行するノロウイルスについて学び、消毒薬を作り、使用してみる
22	2	食品衛生学実習	ノロウイルスの予防	毎年流行するノロウイルスについて学び、消毒薬を作り、使用してみる
23	2	食品衛生学実習	ノロウイルスの予防	毎年流行するノロウイルスについて学び、消毒薬を作り、使用してみる
24	2	試験	試験	考査後解答解説により理解を深める

令和2年度 授業計画 製菓技術経営科1年

授業科目名	開講時期	時間数	担当者氏名
栄養学	令和2年 前期・後期	60 時間 (規定時間 60時間)	珠久 友里 乙川 美和
実務経験の有無 (資格等)	【実務経験】辻調グループ校 教員 5年(技術部調理助手:3年 教務部栄養学担当:2年)【資格】栄養士・管理栄養士		
教科の概要・到達目標	栄養学の概要・栄養素の機能・栄養素の消化と吸収・栄養の摂取について学ぶ。製菓衛生師に必要な栄養学的知識を深め、食を通じた健康の維持増進に貢献できる人材を育成すること目的とする。		
使用教材・参考書 (授業の方法)	製菓衛生師全書 必要に応じて参考プリントも配布する。 (講義 / 演習 / 実験 ・ 実習 ・ 実技)		
履修上の注意	授業内で適宜小テストを行い、理解度の確認を行う。		
成績評価・履修等	試験成績の結果に授業内で行う小テスト結果などを加味し、総合的に評価する。		

年間指導計画(学習内容と目標)

回	月	項目	授業内容	指導の留意点と目標
1	6	第1章 栄養学の概要	栄養の意義	栄養学を学ぶ意義や栄養・栄養素・同化異化の定義を理解する
2	6	第1章 栄養学の概要	栄養学の概要	栄養学の内容について概要を示し全体像を把握する
3	6	第1章 第1節 栄養の意義	食品の成分と人体構成元素	食品の成分、人体構成成分、人体構成元素についてその違いを理解する
4	6	第1章 第1節 栄養の意義	人体構成成分と水	体内の水の働きや出納について学ぶ
5	6	第1章 第2節 栄養素の分類	栄養素の分類と機能	五大栄養素の主な機能について理解する
6	6	第1章 第2節 栄養素の分類	栄養学の概要 まとめ	第1章のまとめとして小テストを行い理解度を確認する
7	6	第2章 第1節 栄養素の働き	炭水化物 定義と種類①	炭水化物の定義や機能、糖質と食物繊維の違いについて理解する
8	6	第2章 第1節 栄養素の働き	炭水化物 定義と種類②	糖質の種類(単糖類・少糖類・多糖類)について学ぶ
9	7	第2章 第1節 栄養素の働き	炭水化物 定義と種類③	食物繊維の種類と機能を学ぶ。難消化性オリゴ糖についても併せて理解する。
10	7	第3章 第1節 栄養の消化と吸収	炭水化物 消化と吸収	糖質の消化吸収について消化酵素や消化器官とともに理解を深める

11	7	第2章 第1節 栄養素の働き	脂質 定義と種類①	脂質の定義や機能、種類について学ぶ
12	7	第2章 第1節 栄養素の働き	脂質 定義と種類②	脂肪酸の分類、飽和・不飽和脂肪酸、一価・多価の違いについて理解する
13	7	第2章 第1節 栄養素の働き	脂質 定義と種類③	必須脂肪酸、リン脂質やコレステロールについて学ぶ
14	7	第3章 第1節 栄養の消化と吸収	脂質 消化と吸収	脂質の消化吸収について消化酵素や消化器官とともに理解を深める
15	7	第2章 栄養素の機能	栄養素の機能 まとめ①	栄養素の機能について小テストを行い理解度を確認する
16	7	第2章 第1節 栄養素の働き	たんぱく質 定義と種類①	たんぱく質の定義や機能、種類について学ぶ
17	8	第2章 第1節 栄養素の働き	たんぱく質 定義と種類②	アミノ酸の構造やペプチド結合、たんぱく質の構造について理解する
18	8	第2章 第1節 栄養素の働き	たんぱく質 定義と種類③	たんぱく質の栄養評価法(アミノ酸スコア)について学ぶ
19	8	第3章 第1節 栄養の消化と吸収	たんぱく質 消化と吸収	たんぱく質の消化吸収について消化酵素や消化器官とともに理解を深める
20	8	第2章 第1節 栄養素の働き	無機質①	カルシウム・リン・マグネシウムの働きや代謝について学ぶ
21	8	第2章 第1節 栄養素の働き	無機質②	ナトリウム・カリウムの働きや代謝について学ぶ
22	8	第2章 第1節 栄養素の働き	無機質③	微量ミネラル(鉄・銅・亜鉛・マンガン・ヨウ素等)の働きや欠乏症について学ぶ
23	9	第2章 第1節 栄養素の働き	ビタミン①	ビタミンの種類(脂溶性・水溶性)や定義、働きについて理解する
24	9	第2章 第1節 栄養素の働き	ビタミン②	脂溶性ビタミンの働きについて学ぶ
25	9	第2章 第1節 栄養素の働き	ビタミン③	水溶性ビタミンの働きについて学ぶ
26	9	第3章 第1節 栄養素の消化と吸収	ホルモン	ホルモンの定義と機能について学ぶ
27	9	第2章 第2節 基礎食品	六つの基礎食品 食事バランスガイド	六つの基礎食品と食事バランスガイドについて理解する
28	9	第2章 栄養素の機能	栄養素の機能 まとめ②	栄養素の機能について小テストを行い理解度を確認する
29	9	前期の復習・練習問題	前期の復習・練習問題	前期試験対策として練習問題を解き、解答・解説をおこなう。

30	9	前期試験	試験	習った知識の確認・答え合わせ
31	10	第3章 第1節 栄養の消化と吸収	食物の摂取①	摂食調節と栄養感覚について理解する
32	10	第3章 第1節 栄養の消化と吸収	食物の摂取②	食味と栄養感覚、日内リズムについて学ぶ
33	10	第3章 第1節 栄養の消化と吸収	消化の分類 消化器官	消化器官の構造、種類とその作用について学ぶ
34	10	第3章 第1節 栄養の消化と吸収	各器官での消化①	口腔、胃での消化について学ぶ
35	10	第3章 第1節 栄養の消化と吸収	各器官での消化②	小腸、大腸での消化について学ぶ
36	10	第3章 第1節 栄養の消化と吸収	栄養素の吸収	消化された栄養素の吸収機構や経路について理解する
37	10	第3章 第1節 栄養の消化と吸収	栄養素の運搬・排泄	体内運搬に関わる血液や体内からの栄養素の排泄について学ぶ
38	10	第3章 第1節 栄養の消化と吸収	体内での代謝	三大栄養素からエネルギーが産生される経路についてまとめる
39	11	第3章 第2節 エネルギー代謝	エネルギー代謝①	基礎代謝と身体活動レベルについて学ぶ
40	11	第3章 第2節 エネルギー代謝	エネルギー代謝②	活動代謝、食事誘発性熱産生について理解する
41	11	第3章 栄養素の消化と吸収	栄養の消化と吸収 まとめ	栄養の消化と吸収について小テストを行い理解度を確認する
42	11	第4章 栄養の摂取	日本人の食生活状況	戦後以降の日本人の食生活状況についてその変遷を理解する
43	11	第4章 栄養の摂取	健康づくり	これまでの健康づくり施策について、食生活指針も含めて理解する
44	11	第4章 第2節 生活消費量	身体活動基準	健康づくりのための身体活動指針について学ぶ
45	12	第4章 第1節 食事摂取基準	食事摂取基準①	対象や目的、改定の内容などについて学ぶ
46	12	第4章 第1節 食事摂取基準	食事摂取基準②	指標について理解し、主な栄養素の摂取基準についてまとめる
47	12	第4章 第3節 国民健康・栄養調査	国民健康栄養調査①	国民健康・栄養調査の歴史と概要について学ぶ
48	12	第4章 第3節 国民健康・栄養調査	国民健康栄養調査②	調査結果から、食生活の現状についてよみとる

49	12	第4章 第4節 ライフステージの栄養	ライフステージ別栄養①	妊娠・授乳期、乳児期の栄養について学ぶ
50	12	第4章 第4節 ライフステージの栄養	ライフステージ別栄養②	幼児期、学童期、思春期の栄養とその問題点について学ぶ
51	1	第4章 第4節 ライフステージの栄養	ライフステージ別栄養③	成人期、高齢期の栄養とその問題点について学ぶ
52	1	第4章 第6節 食生活と疾病	高血圧症・脂質異常症	病態と食事でのポイントについて学ぶ
53	1	第4章 第6節 食生活と疾病	糖尿病・メタボリックシンドローム	病態と食事でのポイントについて学ぶ
54	1	第4章 第6節 食生活と疾病	骨粗鬆症・ロコモティブシンドローム	病態と食事でのポイントについて学ぶ
55	1	第4章 第6節 食生活と疾病	食物アレルギー	病態と食事でのポイントについて、免疫機能を含め理解する
56	1	第4章 第7節 栄養成分表示	栄養表示制度	栄養表示と栄養強調表示について理解する
57	2	第4章 第7節 栄養成分表示	特別用途食品 保健機能食品	特別用途食品と保健機能食品の種類とその内容についてまとめる
58	2	第4章 栄養の摂取	栄養の摂取 まとめ	栄養の摂取について小テストを行い理解度を確認する
59	2	後期の復習 練習問題	後期の復習 練習問題	後期試験対策として練習問題を解き、解答・解説をおこなう。
60	2	後期試験	試験	習った知識の確認・答え合わせ

授業科目名	開講時期	時間数	担当者氏名
社会	令和2年 前期・後期	30 時間 (規定時間 30時間)	澤村 進二
実務経験の有無 (資格等)	【資格】製菓衛生師 【実務経験】法政大学経済学部卒業 洋菓子店(不二家)経営(50年) 専門学校講師		
教科の概要・到達目標	社会に役立つ人材の育成 製菓職人として、昔の人々や先輩の技術やアイデアを勉強し将来の創作に役立てる		
使用教材・参考書 (授業の方法)	製菓衛生師全書 (講義 / 演習 / 実験 ・ 実習 ・ 実技)		
履修上の注意	授業を意欲的に受け、社会性を身に付ける 社会に出ても自分で独立していける考えや技術を教え、社会人として成功できるようにする		
成績評価・履修等	各学期に行う試験、履修状況、学習・受講態度、レポートや小テストなどの提出物、実習の成果等を総合的に勘案して行う		

年間指導計画(学習内容と目標)

回	月	項目	授業内容	指導の留意点と目標
1	6	社会概要	社会とは	これから学んでいく社会とはどういうものかを知る
2	6	菓子と食生活	菓子と他の食品の違い	菓子とはどういうものかを知る
3	6	食生活における菓子	食生活における菓子	社会における菓子とは
4	6	菓子の歴史	世界の菓子	古代エジプト人の菓子を知る
5	7	菓子の歴史	世界の菓子	古代の菓子の内容を知る 古代ローマ時代の菓子とは
6	7	菓子の歴史	世界の菓子	ルネッサンス・中世暗黒時代からの脱出
7	7	菓子の歴史	世界の菓子	フランス菓子の誕生の歴史を知る
8	7	菓子の歴史	世界の菓子	近世時代の機械化の流れを知る 機械化によってお菓子はどうか変化しているかを知る
9	8	菓子の名前	古代ローマ時代	昔の菓子の由来を知る
10	8	菓子の名前	中世～ルネッサンス	菓子の由来を知る
11	8	菓子の名前	フランス王朝時代	菓子の由来を知る

12	9	菓子の名前	近世時代	菓子の由来を知る
13	9	日本の菓子の歴史	上古時代	昔の菓子を知る
14	9	日本の菓子の歴史	唐菓子時代	昔の菓子を知る
15	9	試験	前期試験	試験の実施・解答・解説をし、理解を深める
16	10	日本の菓子の歴史	点心時代	昔の菓子を知る
17	10	日本の菓子の歴史	南蛮時代の菓子	昔の菓子を知る
18	10	日本の菓子の歴史	江戸風菓子・京菓子	昔の菓子を知る
19	10	日本の菓子の歴史	明治～現代の菓子	昔の菓子を知る
20	11	世界のパンの歴史	エジプト時代	パンの由来を知る
21	11	世界のパンの歴史	ローマ時代	パンの由来を知る
22	11	世界のパンの歴史	中世暗黒時代	パンの由来を知る
23	11	世界のパンの歴史	大航海時代	パンの由来を知る
24	12	世界のパンの歴史	近世・現代	パンの由来を知る
25	12	日本のパンの歴史	南蛮・江戸時代	日本のパンの歴史の流れを学ぶ
26	12	日本のパンの歴史	明治時代	日本のパンの歴史の流れを学ぶ
27	1	日本のパンの歴史	現代	日本のパンの歴史の流れを学ぶ
28	1	菓子の生産と消費	生産性と消費①	菓子業界の現状を知る
29	1	菓子の生産と消費	生産性と消費②	菓子業界の現状を知る
30	2	試験	後期試験	試験の実施・解答・解説をし、理解を深める

授業科目名	開講時期	時間数	担当者氏名
製菓理論	令和2年 前期・後期	90時間 (規定時間 90時間)	枅野 茂 西 真実子
実務経験の有無 (資格等)	製菓衛生師免許(昭和53年取得) (株)森八(25年勤務)・(株)ひろよし菓舗(3年勤務) (資)和菓子村上(13年勤務)		
教科の概要・到達目標	製菓従事者としての必要な技術と衛生面を実行出来る能力を養う		
使用教材・参考書 (授業の方法)	製菓衛生師全書・受験問題と解答(日本菓子教育センター) 製菓衛生師教本(全国製菓衛生師養成施設協会) 新版 お菓子「こつ」の科学 (講義 / 演習 / 実験 ・ 実習 ・ 実技)		
履修上の注意	授業を意欲的に受ける態度の養成及び製菓理論の習得 製菓衛生師となるのに必要な知識を学ぶ		
成績評価・履修等	筆記試験の成績及び履習状況・受講態度・授業ノートの規則的な提出、 レポート課題を総合的に判断する		

年間指導計画(学習内容と目標)

時数	月	項目	授業内容	指導の留意点と目標
1	6	製菓衛生師とは	基本理念・理論概要	目的意識の向上を目指す
2	6	菓子の原材料	これまでの試験傾向等	項目ごとの重点事項の説明する
3	6	甘味料(砂糖)	砂糖の製造法	甘味料についての名前と成分・役割を知り、理解を目指す
4	6	甘味料(砂糖)	甘味料の種類と特徴	甘味料についての名前と成分・役割を知り、理解を目指す
5	6	甘味料(砂糖)	甘味料の種類と特徴	甘味料についての名前と成分・役割を知り、理解を目指す
6	6	甘味料(砂糖)	甘味料の種類と特徴	甘味料についての名前と成分・役割を知り、理解を目指す
7	6	甘味料(砂糖)	砂糖の溶解性・防腐性	甘味料についての名前と成分・役割を知り、理解を目指す
8	6	甘味料(砂糖)	砂糖の浸透性	甘味料についての名前と成分・役割を知り、理解を目指す
9	6	甘味料(砂糖)	砂糖・でんぷん糖	甘味料についての名前と成分・役割を知り、理解を目指す
10	6	甘味料(砂糖)	糖質の分類	甘味料についての名前と成分・役割を知り、理解を目指す

11	6	砂糖までの小テスト	小テスト	どこまで理解しているかをテストをし、解答解説をする
12	6	小麦粉	小麦粉の種類と特徴	菓子における小麦の役割を学ぶ
13	7	小麦粉	小麦粉の種類と特徴	菓子における小麦の役割を学ぶ
14	7	でん粉	種類と特性	でん粉の特性を学ぶ
15	7	鶏卵	卵の構造と成分	卵の成分と特性を理解する
16	7	鶏卵	卵の構造と成分	卵の成分と特性を理解する
17	7	鶏卵	卵の構造と成分	卵の成分と特性を理解する
18	7	バター	バターの製造法・成分	成分を含め分類・構造を知る
19	7	マーガリン	マーガリンの製造・成分	マーガリンの役割を知る
20	7	マーガリン	マーガリンの製造・成分	マーガリンの役割を知る
21	7	牛乳	牛乳の製造法・成分・構造	乳製品全般を学ぶ
22	7	牛乳	牛乳の製造法・成分・構造	乳製品全般を学ぶ
23	7	牛乳	牛乳の製造法・成分・構造	乳製品全般を学ぶ
24	7	チーズ	チーズの種類と特性	多くの種類を区別する
25	7	チーズ	チーズの種類と特性	多くの種類を区別する
26	8	チーズ	チーズの種類と特性	多くの種類を区別する
27	8	原料チョコレート	チョコレートの原料・品種	カカオの品種と特徴を知る
28	8	原料チョコレート	チョコレートの原料・品種	カカオの品種と特徴を知る
29	8	原料チョコレート	チョコレートの原料・品種	カカオの品種と特徴を知る
30	8	カカオ豆	チョコレートの原料・品種	カカオの品種と特徴を知る

31	8	カカオ豆	チョコレートの原料・品種	カカオの品種と特徴を知る
32	8	小麦粉・米粉の小テスト	小テスト	どこまで理解しているかをテストをし、解答解説をする
33	8	果実・加工品	種類・特徴	果実を使用した加工品の種類を知る
34	8	果実・加工品	種類・特徴	果実を使用した加工品の種類を知る
35	9	果実・加工品	種類・特徴	果実を使用した加工品の種類を知る
36	9	凝固剤	種類と特徴	菓子における凝固剤の役割を知る
37	9	製菓実技	DVD「マジパン」	マジパンの技術を学ぶ
38	9	凝固剤	種類と特徴	菓子における凝固剤の役割を学ぶ
39	9	種実類	種類	種類と使用方法を知る
40	9	種実類	ナッツ類	種類と使用方法を知る
41	9	風味・調味料	酒類	種類と使用方法特性をしる
42	9	風味・調味料	香料	種類と使用方法特性をしる
43	9	風味・調味料	オイル・エッセンス	種類と使用方法特性をしる
44	9	小テスト	これまでの範囲でテスト	実力テストをし、解答・解説をし、理解を深める
45	9	香辛料・香料	オイル・エッセンス	種類と使用方法特性をしる
46	10	パン酵母	酵母の成分	パン製造におけるイーストの役割を学ぶ
47	10	パン酵母	生地中の酵母の作用	パン製造におけるイーストの役割を学ぶ
48	10	パン酵母	生イースト・ドライイースト	パン製造におけるイーストの役割を学ぶ
49	10	パン酵母	イースト役割	パン製造におけるイーストの役割を学ぶ
50	10	パン酵母	イーストフード (製パン改良剤)	パン製造におけるイーストの役割を学ぶ

51	10	パン酵母	まとめ	パン製造におけるイーストの役割を学ぶ
52	10	テスト前プリント	甘味料～牛乳・乳製品まで	過去問から出題し理解を深める
53	10	テスト前プリント	甘味料～牛乳・乳製品まで	過去問から出題し理解を深める
54	10	テスト前プリント	甘味料～牛乳・乳製品まで	過去問から出題し理解を深める
55	10	前期テスト	甘味料～牛乳・乳製品まで	考査後、解答・解説をし理解を深める
56	10	食塩・水	食塩の効果	食塩・水の役割を知る
57	11	食塩・水	製パンにおける水の役割	食塩・水の役割を知る
58	11	モルトエキス	成分組成	製パン時の風味・色つきの改善を知る
59	11	乳化剤	卵黄・大豆レシチン	乳化剤の種類・特徴を知る
60	1	乳化剤	卵黄・大豆レシチン	乳化剤の種類・特徴を知る
61	11	乳化剤	卵黄・大豆レシチン	乳化剤の種類・特徴を知る
62	11	乳化剤	卵黄・大豆レシチン	乳化剤の種類・特徴を知る
63	11	乳化剤	卵黄・大豆レシチン	乳化剤の種類・特徴を知る
64	11	プリント学習	プリント(過去問題集)	テスト練習をし、理解を深める
65	11	膨張剤	種類と使用法	使用にあたり目的を知る
66	11	膨張剤	種類と使用法	使用にあたり目的を知る
67	11	菓子・容器	容器の種類・材質	容器について学ぶ
68	11	菓子・容器	容器の種類・材質	容器について学ぶ
69	11	製菓実技	製菓実技「DVD」	「洋菓子編」を見て理解を深める
70	12	製菓実技	製菓実技「DVD」	DVD「創作和菓子」を見て理解を深める

71	12	第5節 油脂類	成分特性	取り扱い注意点をしる
72	12	鶏卵	製菓特性	別立て法・共立て法、 オールインミックス法を知る
73	12	鶏卵	鶏卵の加工品	フレンチメレンゲ・スイスメレンゲ イタリアンメレンゲを知る
74	12	牛乳～	牛乳の加工品	種類・特徴を知る
75	12	乳製品	牛乳の加工品	種類・特徴を知る
76	12	チーズ	種類	チーズの分類を知る
77	12	チョコレート類	チョコレートの原料・品種	チョコレートの種類を知る
78	12	チョコレート類	チョコレートの特性	チョコレート・カカオ豆を知る
79	12	果実及び加工品	種類と特徴	果実の加工特性を学ぶ
80	12	果実及び加工品	種類と特徴	果実の加工特性を学ぶ
81	1	種実類	主成分を知る	各種実(ナッツ類)の詳細を学ぶ
82	1	種実類	主成分を知る	各種実(ナッツ類)の詳細を学ぶ
83	1	種実類	主成分を知る	各種実(ナッツ類)の詳細を学ぶ
84	1	テスト範囲の復習	問題集にそって出題	合格点を目標に進め、理解を深める
85	1	テスト範囲の復習	問題集にそって出題	合格点を目標に進め、理解を深める
86	1	豆 類	種類と加工	産地と種類と加工品を知る
87	1	凝固剤・増粘剤	種類～特徴	作用と用途を知る
88	2	風味・調味料	酒類～調味料特徴	醸造酒・蒸類酒・混成酒を学ぶ
89	2	プリント学習	受験練習問題集	問題を解く力をつける
90	2	後期試験	受験練習問題集より	考査後、解答・解説をし理解を深める

令和2年度 授業計画 製菓技術経営科1年

授業科目名	開講時期	時間数	担当者氏名
製菓実習(基礎実習)	令和2年 前期・後期	90 時間 (規定時間 480時間)	古賀 信清 佐近 賢一
実務経験の有無 (資格等)	【実務経験】パン・ブラザーズアベ(3年)クレア(5年)金沢製菓調理専門学校(9年) 【資格】製菓衛生師		
教科の概要・到達目標	社会に役立つ人材の育成。 基礎のナッペ、絞り、パイピンプなどの練習、道具、器具の名称、使い方。 飴細工、ショコラの基本修得。		
使用教材・参考書	マジパンの本等。		
(授業の方法)	(講義 / 演習 / 実験 ・ ○実習 ・ ○実技)		
履修上の注意	授業を意欲的に受け、社会性を身に付ける。 コンパクトなスペースで衛生的な作業。		
成績評価・履修等	各学期に行う試験、履修状況、学習・受講態度、実習の成果等を総合的に勘案して行う		

年間指導計画(学習内容と目標) ※1回3時間実習

回	月	項目	授業内容	指導の留意点と目標
1	6	実習室の使い方の説明。 器具の説明。	・道具、器具の使い方。 ・実習室の使い方。 ・挨拶、服装、実習室の身なりの指導	・器具の名称、実習に臨む心構えを学ぶ。
2	6	ナッペの練習	・ムラングイタリエンヌの作り方。 ・パレットの正しい持ち方。	・ムラングイタリエンヌを作る時に注ぐシロップの温度とメレンゲの加えるタイミングの習得する。
3	6	ナッペの練習	・マスクの練習	・マスクする時の正しい姿勢。 ・パレットを使つてのメレンゲの塗り方を学ぶ。
4	6	絞りの練習	絞り袋の使い方	ローズ絞りをマスターする
5	7	マジパン	・こねかた、色つけ。	・こねかた、マジパンの固さを知る。 ・色の組み合わせを知る。
6	7	マジパン	・丸め方、バラの作り方。	・マジパンを綺麗に丸める。 ・バラを作る。
7	7	マジパン	・人の作り方、動物の作り方	・動物の表情、動きを考えて作る ・土台のスポンジを作る。。
8	7	マジパン	・作品を作る。	・指定のデザインを形にする。細かいパーツ、表情、動きを表現して人や動物を作る。
9	8	マジパン	・作品を作る。	・指定のデザインを形にする。細かいパーツ、表情、動きを表現して木や小物を作る。

10	8	マジパン	・作品を作る。	・指定のデザインを形にする。細かいパーツ、表情、動きを表現して建造物や小物を作る。
11	8	マジパン	マジパン土台(スポンジ)作り	・土台の比重を知る
12	9	マジパン	カバーリング ・作品を作る。	・均一の厚さに伸ばす。 ・指定のデザインを形にする。細かいパーツ、表情、動きを表現して作る。
13	9	マジパン	・作品を作る。 ・マジパンの土台にパイピング。	・指定のデザインを形にする。細かいパーツ、表情、動きを表現して作る。仕上げ。
14	9	ナツペ、絞りの練習	絞り袋の使い方	ローズ絞りをマスターする
15	9	絞りのミニテスト	マスクをした土台に絞る	均一の絞りが出来るようにする
16	10	パイピングの練習	コルネを作り文字を書く	コルネを作れるようにする
17	10	パイピング	チョコレート、ナパージュを使って絵を書く。	作品をバランス良く飾り付けられるようになる
18	10	飴細工	・シュクルティレを教える。	・グラニュー糖での飴の炊き方、飴の扱い方(引き方)を学ぶ。
19	10	飴細工	・シュクルティレを教える。	・グラニュー糖での飴の炊き方、飴の扱い方(引き方)を学ぶ。 (葉の引き方)
20	11	飴細工	・シュクルティレを教える。	・グラニュー糖での飴の炊き方、飴の扱い方(引き方)を学ぶ。 (花びらの引き方)
21	11	飴細工	・シュクルティレを教える。	・飴を引いてバラの花、葉っぱを作れる。
22	11	飴細工	・シュクルティレでリボンを教える。	・飴でリボンを作る基本を学ぶ。
23	12	飴細工	・シュクルスフレを教える。	・飴を引いてポンプで炊いてボールを作れるようになる。
24	12	飴細工	・パラチニットで飴を炊く。	・パラチニット(砂糖類)での飴の炊き方、飴の扱い方を学ぶ。
25	12	ショコラ	テンパリング(基本) (モールド使用)	・全員がテンパリング習得 ・温度調節のマスター ・ショコラの性質を知る
26	1	ショコラ	テンパリング(エアブラシ使用) ・ナッツのキャラメリゼのショコラ掛け	・水冷法、タブリール法のテンパリングを習得する
27	1	ショコラ	・ボンボンショコラ (2種類)	・モールド(型)を使ってボンボンショコラを作れる。 ・フレック法(シーズ法)の習得

28	1	ショコラ	トリュフ (3種類)	・プロシュ・ア・トランペ(バーグ)を使ったボンボンショコラの習得 ・添加法の習得
29	2	ショコラ	生チョコ(3種類) チーズケーキ・ショコラ	ガナッシュの配合の違い作り方の違いの習得
30	2	ナッペ、絞り、パイピング	基本の集大成 ショートケーキのデコレーション	基本の技術を習得する

授業科目名	開講時期	時間数	担当者氏名
製菓実習(洋菓子実習)	令和2年 前期・後期	97 時間 (規定時間 480時間)	古賀 信清
実務経験の有無 (資格等)	製菓衛生師 東京都製菓店11年、フランス留学3年半、元アプリーティセサモ製菓部門(教授)、 パティスリーノブ11年(オーナーシェフ神戸)、麻生外語製菓学校2年(講師)。		
教科の概要・到達目標	社会に役立つ人材の育成 製菓全般・基礎・技術の配合での制作 洋菓子を理論に基づき製菓技術を学ぶ		
使用教材・参考書 (授業の方法)	自主教材 良くわかるお菓子づくり基礎の基礎(エコール 辻 東京) (講義 / 演習 / 実験 ・ ○実習 ・ ○実技)		
履修上の注意	授業を意欲的に受け、社会性を身に付ける 菓器具・製菓実習室の使用注意点の徹底。 製菓態度。服装・衛生面の細かい指導。		
成績評価・履修等	各学期に行う試験、履修状況、学習・受講態度、レポートや小テストなど、実習の成果 等を総合的に勘案して行う		

年間指導計画(学習内容と目標) ※1回3時間実習

回	月	項目	授業内容	指導の留意点と目標
1	6	矢羽根ロール	・菓子制作のこころ構え。 ・卵の性質。 ・共立て。	・ミキサー、ゴムベラの使用の習得。 ・生地を綺麗に天板にのばすことを知る。
2	6	イチゴロール バナナロール	・菓子制作のこころ構え。 ・卵の性質。 ・共立て。	・ミキサー、ゴムベラの使用の習得。 ・生地を綺麗に天板にのばすことを知る。
3	6	シフォンケーキ オムレット	・配合の違いでの卵の泡立 て方。 ・小麦粉との混ぜ合わせ方。 ・卵の別立て生地。	・シフォンケーキの特性を知る。 ・ビスキュイキュイエールを学ぶ。
4	6	ババロアショコラ	・ソースアングレーズ	・卵黄の性質を知る。 ・アングレーズソースを作る。
5	7	ショートケーキ	・スポンジケーキ(共立て)	・比重を学ぶ。 ・生クリームの性質を知る。
6	7	カトルカール マドレーヌ	・基本配合での作り方の違う 焼き菓子。	・型の使い方、シュガーバター法な どを学ぶ。
7	7	チュイールダンテル アイスクリーム	・ソースアングレーズのミニテ スト。 ・アイスクリームの作り方。	・基本のソースなので、理解力を深め る。

8	7	チュイール シガレット ラングドシャ	・薄く焼くクッキーの作り方。	・パウンドケーキと同じ配合で薄く焼き上げるクッキーになる事を学ぶ。
9	8	フィナンシェ ダッコワーズ	・アーモンドプードルを使った焼き菓子	・伝統的な生地の焼き菓子とダッコワーズのバターの焦し具合の習得。
10	8	プリン クレームブリュレ	・アパレイユ生地の作り方	・アパレイユ生地の仕込み方、湯煎の焼き方の習得。 ・プリンとクレームブリュレの違い。
11	8	コーヒーゼリー オレンジゼリー	・ゼリー使う凝固剤の説明	・各種類の凝固剤の知識習得。
12	9	シャルロットフレーズ	・苺のムース	・ピューレを使ったムースの作り方の習得。
13	9	シューアラクレーム (班)	・シュー生地作りのポイント習得。 ・カスタードクリーム作り方のポイント習得。	・シュー生地作りのポイント習得。 ・カスタードクリーム作り方のポイント習得。
14	9	シューアラクレーム (個人)	シュー生地作りの練習	・シュー生地作りのポイント習得。
15	9	前期実技試験	基本のシュークリームの皮を焼く迄	シュー生地について理解を深めマスターさせる
16	10	フルーツタルト	・パートシュクレ ・クレームダマンド	・パートシュクレ生地の仕込み方。敷き込み、焼き方を学ぶ。
17	10	チョコロール アマンドセック	・カカオプードルを使ったビスキュイの粉の混ぜ方を知る。	・カカオプードルを使ったビスキュイの粉の混ぜ方を知る。
18	10	ガレットブルトンヌ アイスボックスクッキー	・2種類のクッキーの仕込み方の違い。	・2種類のクッキーの仕込み方の違いを知る。
23	11	学園祭用洋菓子	・販売用の洋菓子を作る。	・販売用の洋菓子を作れるように学ぶ。
24	11	学園祭用洋菓子	・販売用の洋菓子を作る。	・販売用の洋菓子を作れるように学ぶ。

25	11	学園祭用洋菓子	・販売用の洋菓子を作る。	・販売用の洋菓子を作れるように学ぶ。
19	12	ガトーバスク	・パウンドケーキ、タルト生地の中間の配合の焼き菓子。	・パウンドケーキ、タルト生地の中間の配合の焼き菓子を知る。
20	12	アントルメ・フロマージュ	クリームチーズの扱い方 チーズに加える素材の順番を学ぶ	クリームチーズの扱い方 チーズに加える素材の順番を学ぶ
21	12	アップルパイ	・速成パイ生地の作り方の習得	・速成パイ生地の作り方の習得
22	1	ミルフィーユ	・折込パイ生地の作り方の習得。	・折込パイ生地の作り方の習得。
26	1	学園祭用洋菓子	・販売用の洋菓子を作る。	・販売用の洋菓子を作れるように学ぶ。
27	1	チーズケーキ クレープ	・スフレ生地の湯煎焼きを学ぶ。	・スフレ生地の湯煎焼きを学ぶ。
28	1	Alhambra(アランプラ)	コーティングチョコレートを使って仕上げる	コーティングチョコレートを使って仕上げることを学ぶ
29	2	ショートケーキ	・各自、後期試験のショートケーキの制作。	・各自、後期試験のショートケーキの制作。
30	2	後期実技試験	・採点をクリア(60点以上)	マスケのマスターを目指す

授業科目名	開講時期	時間数	担当者氏名
製菓実習(和菓子実習)	令和2年 前期・後期	90 時間 (規定時間 480時間)	枘野 茂
実務経験の有無 (資格等)	製菓衛生師免許(昭和53年取得) (株)森八(25年勤務)・(株)ひろよし菓舗(3年勤務) (資)和菓子村上(13年勤務)		
教科の概要・到達目標	実技において、衛生面と技術を習得する/和菓子作りの心構えと基本を学び、身につける。菓子作りの楽しさを感じ職業としての意識を深める/実践指導と食品知識を指導する		
使用教材・参考書 (授業の方法)	菓子指導全書 和菓子編 本格和菓子の教科書(誠文堂 新光社) (講義 / 演習 / 実験 ・ 実習 ・ 実技)		
履修上の注意	授業を意欲的に受ける態度の養成		
成績評価・履修等	出席状況、学習・受講態度を加味する 前期・後期の実技試験の点数を総合評価		

年間指導計画(学習内容と目標) ※1回3時間実習

回	月	項目	授業内容	指導の留意点と目標
1	6	小豆こしあん 小豆粒あん 小麦まんじゅう	餡の炊き方 包餡の基本	基本を知り銅鍋や雪平鍋を使い 手作り餡を作る
2	6	水ようかん 葛餅 雲平	夏菓子の基本 干菓子の基本	雲平では手先を使い、細かい 作業に慣れる
3	6	かしわ餅 みたらし団子	餅粉を知り、生地を捏ねる	蒸し加減・蒸し時間を学ぶ
4	6	餡ロール(さくら風味) 蒸しどら 求	和風カステラの技術を取得	卵の起泡性を学ぶ (別立て法)
5	6	わらび餅(包餡) どら焼き 州浜	どらさじの基本 わらび餅のさじ切り技法を学 ぶ	わらび粉の特性を知る
6	7	味噌まんじゅう 黒糖まんじゅう	小麦粉まんじゅうの応用編	包餡力を身に付ける
7	7	桜餅(関東風) 六方焼 ふの焼き	平鍋の取扱い並びに焼き方の こつを学ぶ	どらさじや餅つき機の機械作動を 学ぶ
8	7	オレンジ大福 黄身時雨 浮き島	みかんを使い大福をつくる 蒸し菓子の応用編	そぼろ仕上げの技術を学ぶ

9	7	桜餅(関西風) 水無月 茶通	大納言やお茶の葉を使い 和菓子を作る	捏ねる・包むの習得
10	8	上用まんじゅう 残月 涼風	米粉の特徴を知る	生地の捏ね方の重要性を知る
11	8	高羅時雨 赤飯 (赤飯まんじゅう)	赤飯を作る	大納言の特徴を学ぶ
12	8	酒まんじゅう つや袱紗 あじろ焼き	蒸し菓子・平鍋の基礎	酒種の生地作りを知る
13	8	焼き芋 味噌ボウロ	季節菓子1	芋の特徴を生かす為の 技術を習得する
14	9	練習問題 えくぼ饅頭 紅葉・桜(上生菓子)	練り切りの角棒仕上げ	和菓子の道具の基本を知る
15	9	前期試験 えくぼ饅頭 紅葉・桜(上生菓子)	練り切りの角棒仕上げ	和菓子の道具の基本を知る
16	10	藤の花(カルカン製) 柚子まんじゅう	合わせ細工の技法	和菓子の基本の1つを学ぶ
17	10	月うさぎ 鹿の子 ごま棒	基本の粒あんを炊く	粒あんを美味しく炊く技術を学ぶ
18	10	カステラ饅頭 こなし(イチヨウ仕上げ) 和風ソフトクッキー	焼き菓子の包餡と焼成	型と形のマスターする
19	10	栗蒸し羊羹 昆布丸 栗きんとん	木枠を使用した菓子	蒸し羊羹の硬さを学ぶ
20	11	栗大福 芋大福 ぶどう大福	大福の生地づくりを学ぶ	様々な大福作りを学ぶ
21	11	いがら餅 チョコレートまんじゅう 芋ようかん	ココアを使ったまんじゅう 芋の利用した羊羹	まんじゅうの応用編を習得する
22	11	練り切り(1) ＜基本細工＞ 飾り細工	四季の上生菓子 果実・あゆを作る	角棒・へら・さじを使って 様々な上生を作る
23	11	栗の実 蓮根羹 さつま芋まんじゅう	蓮根を使った流し物 栗を使用し上生菓子を作る	外郎包みを学ぶ
24	12	東雲 桃山 のし餅	どら焼きの特殊な焼き方	どらさじや餅つき機の機械作動を 学ぶ
25	12	オレンジ羹 草餅 さつまいもと小豆のかるかん	錦玉羹の応用編 草餅の基本製法	甘夏を丸ごと包餡する技術を学ぶ

26	12	吹雪饅頭 うぐいす餅 里山栗	八つ種切りの蒸し菓子	薄皮まんじゅうの基本型を知る
27	1	外郎包み 胡桃饅頭 きんとん	オーブンを使用した焼き菓子	胡桃を使い、季節の焼き菓子を知る
28	1	小倉ようかん 抹茶水羊羹 上用ようかん	3種のそれぞれ違った羊羹を知り学ぶ	寒天の溶かし方。使い方を指導する
29	2	利久饅頭 どら焼き	後期テスト練習	菓饅頭の基本と平鍋の基本の落とし焼を学ぶ
30	2	利久饅頭 どら焼き	後期テスト	菓饅頭の基本と平鍋の基本の落とし焼を学ぶ

授業科目名	開講時期	時間数	担当者氏名
製菓実習(製パン実習)	令和2年 前期・後期	90 時間 (規定時間 480時間)	佐近 賢一
実務経験の有無 (資格等)	【実務経験】パン・ブラザーズアベ(3年)クレア(5年)金沢製菓調理専門学校(9年) 【資格】製菓衛生師		
教科の概要・到達目標	社会に役立つ人材の育成 菓子パン系、ハード系、その他応用パンの基本知識、技術を身につける。		
使用教材・参考書 (授業の方法)	パンの基本大図鑑、パン・こつの科学、わかりやすい製パン技術 パン作りの失敗と疑問、生地の事典、製菓衛生師全書 (講義 / 演習 / 実験 ・ 実習 ・ 実技)		
履修上の注意	授業を意欲的に受け、社会性を身に付ける 行程を理解し、基礎技術の習得		
成績評価・履修等	各学期に行う試験、履修状況、学習・受講態度、レポートや小テストなどの提出物、 実習の成果等を総合的に勘案して行う		

年間指導計画(学習内容と目標) ※1回3時間実習

回	月	項目	授業内容	指導の留意点と目標
1	6	バターロール	生地捏ね 丸め 成形 発酵状態 焼成	丸めかた、成形を覚える。 発酵状態を見極める。 焼成を見極める。
2	6	バターロール	生地捏ね 丸め 成形 発酵状態 焼成	生地捏ねの状態を見極める。 丸めかた、成形を覚える。 発酵状態を見極める。 焼成を見極める。
3	6	クルミパン カマンベールパン	生地捏ね 丸め 成形 焼成 発酵状態 チーズの包みかた クルミの混合	クルミを混合した時の生地の状態 を見極める。生地の中への包みか たを学ぶ。
4	6	シナモンロール	生地捏ね 丸め 生地を麺棒で伸ばす 成形 発酵状態 焼成	生地を麺棒で伸ばす成形を覚え る。 型での発酵状態、焼成を学ぶ。
5	7	アップルリング	生地捏ね 丸め 成形 発酵状態 焼成 型焼き	生地を麺棒で伸ばす成形を覚え る。 型での発酵状態、焼成を学ぶ。
6	7	ツOPP	生地捏ね 丸め 成形時の編みこみ 発酵状態 焼成	編みこみの強さを覚え、発酵状態 を見極める。
7	7	調理パン(分割テスト)	丸め 成形 発酵状態 焼成	丸めかた、成形を覚える。 発酵状態を見極める。 焼成を見極める。
8	7	かぼちゃパン	かぼちゃを加えた生地捏ね 丸め 成形 発酵状態 焼成	かぼちゃを加えた生地の捏ね状 態、発酵状態を見極める。

9	8	ドーナツ アップフェルキューヘレ	生地捏ね 丸め 成形 発酵状態 揚げる	生地のクリーミングを覚える。 揚げ状態を見極める。
10	8	カレーパン	生地捏ね 丸め カレーの包みかた 成形 発酵状態 揚げる	カレーの包みかたを覚える。 揚げ状態を見極める。
11	8	(中種法)あんぱん メロンパン、クリームパン チョコレートコルネ	生地捏ね 丸め 成形 餡、 クリームの包みかた メロン生 地 コルネ 発酵状態 焼成	餡の包みかた、メロン生地の成形 を覚える。クリームの包みかた、コ ルネの成形を覚える。
12	9	食パン	生地捏ね 丸め 成形 発酵状態 焼成 型焼き	生地を麺棒で伸ばす成形を覚え る。 型での発酵状態、焼成を学ぶ。
13	9	ブリオッシュ	生地捏ね 丸め 成形 発酵状態 焼成	生地捏ねの状態を見極める。 丸めかた、成形を覚える。 発酵状態を見極める。 焼成を見極める。
14	9	バターロール	バターロール注意点	バターロール注意点を把握する。
15	9	バターロール	前期テスト	前期テストによる技術の確認と習 得を目指す。
16	10	ピザ	生地捏ね 丸め 成形 発酵状態 焼成 ピザソース	生地捏ねの状態を見極める。 丸めかた、成形を覚える。 発酵状態を見極める。 焼成を見極める。
17	10	ベーグル	生地捏ね 丸め 成形 発酵状態 ゆでる 焼成	ゆでかた、状態を見極める。
18	10	ヴァイツェンブロート	生地捏ね 丸め 成形 発酵状態 焼成	生地捏ねの状態を見極める。 丸めかた、成形を覚える。 発酵状態を見極める。 焼成を見極める。
19	10	シュヴァイツァーブロート	生地捏ね 丸め 成形 発酵状態 焼成	生地捏ねの状態を見極める。 丸めかた、成形を覚える。 発酵状態を見極める。 焼成を見極める。
20	11	飾りパン	生地捏ね 成形 組み立て 焼成	生地の捏ねかた、扱い、焼成を覚 える。
21	11	パントラディショナル (ストレート法)	生地捏ね 丸め 成形 発酵状態 焼成 ストレート法での生地の状態	ストレート法での生地の状態を見 極める。
22	11	パントラディショナル (発酵種法)	生地捏ね 丸め 成形 発酵状態 焼成 発酵種法での生地の状態	発酵種法での生地の状態を見極 める。
23	12	調理パン(分割テスト)	丸め 成形 発酵状態 焼成	丸めかた、成形を覚える。 発酵状態を見極める。 焼成を見極める。

24	12	シュトーレン	生地捏ね 丸め 成形 発酵状態 焼成 仕上げ	生地捏ねの状態を見極める。 丸めかた、成形を覚える。 発酵状態を見極める。 焼成を見極める。
25	12	中華まん	生地捏ね 丸め 成形 肉餡の作り方 発酵状態 蒸す	生地捏ねの状態を見極める。 丸めかた、成形を覚える。 発酵状態を見極める。 蒸しを見極める。
26	1	シチューパン	生地捏ね 丸め 成形 発酵状態 焼成	生地捏ねの状態を見極める。 丸めかた、成形を覚える。 発酵状態を見極める。 焼成を見極める。
27	1	クロワッサン(手)	生地捏ね 丸め 麺棒での生地の折込 冷蔵 発酵状態 成形 焼成	生地の状態、折込 冷蔵の状態、 発酵、成形 焼成を見極める。
28	1	クロワッサン(機械)	生地捏ね 丸め 機械での生地の折込 冷蔵 発酵状態 成形 焼成	生地の状態、折込 冷蔵の状態、 発酵、成形 焼成を見極める。
29	2	パントラディショナル (テスト練習)	パントラディショナル 注意点	パントラディショナル注意点を把握 する。
30	2	パントラディショナル (後期テスト)	後期テスト	後期テストによる技術の確認・習得 を目指す。

授業科目名	開講時期	時間数	担当者氏名
総合実習(製菓実習)	令和2年 前期・後期	48 時間 (規定時間 480時間)	古賀 信清 佐近 賢一 栴野 茂
実務経験の有無 (資格等)	製菓衛生師 東京都製菓店11年、 フランス留学3年半、元アプリーティセサモ製菓部門(教授)、 パティスリーヌブ11年(オーナーシェフ神戸)、 麻生外語製菓学校2年(講師)。		
教科の概要・到達目標	社会に役立つ人材の育成。 基礎的な理論、実習で製菓全体の基礎能力を養う、身につける 色々な材料の主な特性の習得。		
使用教材・参考書 (授業の方法)	製菓衛生師全書 Les Bases dela patisserie 洋菓子教本 製菓衛生師教本 下 製菓衛生士教本 8 (講義 / 演習 / ○実験 ・ ○実習 ・ ○実技)		
履修上の注意	授業を意欲的に受け、社会性を身に付ける。 製菓の基礎的な知識を個々に実習で学ぶ		
成績評価・履修等	各学期に行う試験、履修状況、学習・受講態度、、実習の成果等を総合的に勘案して 行う		

年間指導計画(学習内容と目標) ※1回3時間実習

回	月	項目	授業内容	指導の留意点と目標
1	6	甘味料 砂糖	シロップのボーメを計る フォンダンを作る	砂糖の種類、用途を知る
2	6	砂糖・小麦粉	米粉 ロールケーキ作成	小麦粉の種類、用途知る
3	6	小麦粉・澱粉	何種類ものパートの比較	澱粉の種類、用途を知る
4	6	小麦粉・澱粉・鶏卵	何種類もメレンゲを作り比較	卵黄、卵白を知る
5	7	卵白	乾燥メレンゲを作る ロールを焼く	卵白の応用を知る
6	7	卵白・牛乳、生クリーム	生クリームの泡立て、味比べ	牛乳、生クリームの特性を知る
7	7	凝固剤	各種の凝固剤使用 パートドゥフリュイを作る	凝固剤の種類、用途を知る
8	7	凝固剤・チョコレート	主なチョコレートの比較	チョコレートの性質を知る
9	8	チョコレート・ナッツ類	主なナッツの種類を比較 ペーストを作る	ナッツの種類、用途を知る
10	8	パンに使う基本材料	異なる粉によるパンの仕込み	粉による違いを知る
11	8	パンに使う基本材料	水の硬度を変えパンを仕込む	水の硬度による違いを知る

12	9	米粉の種類	米粉の違い、比較	和菓子に使う米粉を知る
13	9	和菓子の基本	餡玉切り 個包装	均一な重さ、テンポで餡玉を切る スピーディで綺麗な包装を学ぶ
14	9	工芸菓子	上生菓子デザイン 作品を作る	上生のデザイン習得 和菓子の工芸習得
15	9	工芸菓子	作品を作る	和菓子の工芸習得
16	10	工芸菓子	作品を作る	和菓子の工芸習得

令和2年度 授業計画 製菓技術経営科1年

授業科目名	開講時期	時間数	担当者氏名
総合実習(作品制作)	令和2年 後期	22時間 (規定時間 480時間)	古賀 信清 栴野 茂 佐近 賢一
実務経験の有無 (資格等)	製菓衛生師 東京都製菓店11年、フランス留学3年半、元アプリーティセサモ製菓部門(教授)、パティスリーノブ11年(オーナーシェフ神戸)、麻生外語製菓学校2年(講師)		
教科の概要・到達目標	前半では、今まで学んできた技術を生かし、マジパン細工やアメ細工、チョコレート細工などの作品を制作し、自己作品を作製・完成することで技術のレベルアップを図る。また、後半では販売、接客の実践を行う。		
使用教材・参考書 (授業の方法)	(講義 / 演習 / 実験 ・ 実習 ・ 実技)		
履修上の注意	作品に関する質問等随時うけますので、色々聞いて良い作品に仕上げること		
成績評価・履修等	制作工程、完成作品などによって総合的に評価する		

年間指導計画(学習内容と目標)

項目	授業内容	指導の留意点と目標
事前準備	個人作品の制作 作品構想 デッサン・材料確認	作品完成の達成
作品制作	個人作品の制作	作品完成の達成
接客・販売	学内の販売演習を通して、販売、対面サービスにいたるまで、実際の店舗運営を体験する	実際の店舗運営に必要な実践的な応用力を身につける

授業科目名	開講時期	時間数	担当者氏名
校外実習	令和2年 前期・後期	480時間(うち50時間)	古賀 信清 枅野 茂 佐近 賢一
実務経験の有無 (資格等)	製菓衛生師 東京都製菓店11年、フランス留学3年半、元アプリーティセサモ製菓部門(教授)、パティスリーノブ11年(オーナーシェフ神戸)、麻生外語製菓学校2年(講師)		
教科の概要・到達目標	製菓、製パン、ホテル、ブライダル、レストラン、カフェ等で扱われる製菓についての専門職人から直接指導を受けることにより専門知識・技術を習得する。 学外実習を通じて職業意識を高く持ち、挨拶やマナーある社会人、コミュニケーション能力を身につけた菓子職人の育成を目的とする。		
使用教材・参考書 (授業の方法)	(講義 / 演習 / 実験 ・ 実習 ・ 実技)		
履修上の注意	体験学習を通じて自己適性を見極め、将来に役立てる。		
成績評価・履修等	実習終了後の実習担当者による実習評価を踏まえ、担当教員が成績評価・単位認定する		

年間指導計画(学習内容と目標)

項目	授業内容
事前学習	実習先の選定、企業研究などの実地体験の準備を行う
オリエンテーション	実習先に提出する自己紹介票の作成 実習をするにあたっての注意・マナーについて説明
事前訪問	学生と学校担当教員と一緒に実習先に事前に挨拶にいき、実習にあたっての打ち合わせなどを行う
校外実習	実習受け入れ先での現場体験(衛生管理、食品・食材管理、器具管理、製造補助)を行う 実施期間は7時間×7日間+事前訪問1時間 実施は長期休暇を利用して行う

授業科目名	開講時期	時間数	担当者氏名
ラッピング	令和2年 後期	15 時間 (規定時間 15時間)	佐近 賢一
実務経験の有無 (資格等)	【実務経験】パン・ブラザーズアベ(3年)クレア(5年)金沢製菓調理専門学校(9年) 【資格】製菓衛生師		
教科の概要・到達目標	社会に役立つ人材の育成 包むこと、結ぶこと、包装の常識を理解する パティスリーラッピング検定の取得		
使用教材・参考書 (授業の方法)	パティスリーラッピング教本 (講義 / 演習 / 実験 ・ 実習 ・ 実技)		
履修上の注意	授業を意欲的に受け、社会性を身に付ける パティスリーラッピングの知識、技術を身につける。		
成績評価・履修等	後期に行う試験、履修状況、学習・受講態度、チェックテストなど、実技の成果等を総合的に勘案して行う		

年間指導計画(学習内容と目標)

回	月	項目	授業内容	指導の留意点と目標
1		【講義Ⅰ】 パティスリーラッピングを始める前に	日本と西洋のラッピングの違い 日本の贈答とときたり(掛け紙、水引、のし) ラッピングに必要な道具 ラッピングの食品衛生	日本の文化、ラッピングの大切さを理解する。
2		【講義Ⅱ】 ラッピング資材 年中行事ギフトラッピングの特徴	箱、ペーパー、リボンの紹介 ラッピング (季節、行事、菓子の種類) ラッピングにおける色彩	包むこと、結ぶこと、包装の常識を理解する。
3		<実技Ⅰ> 合わせ包み、蝶結び ボーダーリボン (横一文字掛け)	合わせ包み、蝶結び ボーダーリボン(横一文字掛け)の仕方を覚える。	合わせ包み、蝶結び ボーダーリボン(横一文字掛け)の仕方を理解する。
4		<実技Ⅰ> 合わせ包み、蝶結び ボーダーリボン (横一文字掛け)	合わせ包み、蝶結び ボーダーリボン(横一文字掛け)制限時間を決めて実施。	合わせ包み、蝶結び ボーダーリボン(横一文字掛け)を手早くできるようにする。
5		《実技テストⅠ》 第3, 4回のチェックテスト	合わせ包み、蝶結び ボーダーリボン(横一文字掛け)制限時間内でのチェックテスト	合わせ包み、蝶結び ボーダーリボン(横一文字掛け)のポイントを理解し手早くできるようにする。
6		<実技Ⅱ> 斜め包み	斜め包みの仕方を覚え、制限時間を決めて実施。	斜め包みの仕方を理解する。

7		《実技テストⅡ》 第6回のチェックテスト	斜め包み 制限時間内でのチェックテスト	斜め包みのポイントを理解し手早くできるようにする。
8		＜実技Ⅲ＞ スクエア包み、十字掛け 表裏があるリボンの蝶結び	スクエア包み、十字掛け 表裏があるリボンの蝶結び の仕方を覚える。	スクエア包み、十字掛け 表裏があるリボンの蝶結びの仕 方を理解する。
9		＜実技Ⅲ＞ スクエア包み、十字掛け 表裏があるリボンの蝶結び	スクエア包み、十字掛け 表裏があるリボンの蝶結び 制限時間を決めて実施。	スクエア包み、十字掛け 表裏があるリボンの蝶結びを手 早くできるようにする。
10		《実技テストⅢ》 第8,9回のチェックテスト	スクエア包み、十字掛け 表裏があるリボンの蝶結び 制限時間内でのチェックテスト	スクエア包み、十字掛け 表裏があるリボンの蝶結びのポ イントを理解し手早くできるように する。
11		＜実技Ⅳ＞ ストライプリボン(たて1文 字掛け)、斜め掛け、表裏 があるリボンの蝶結び	ストライプリボン(たて1文字掛 け) 斜め掛け、表裏があるリボン の蝶結びを理解し制限時間内 に実施。	ストライプリボン(たて1文字掛け) 斜め掛け、表裏があるリボンの 蝶結びの仕方を理解する。
12		《実技テストⅣ》 第11回のチェックテスト	ストライプリボン(たて1文字掛 け) 斜め掛け、表裏があるリボン の蝶結び 制限時間内での チェックテスト	ストライプリボン(たて1文字掛け) 斜め掛け、表裏があるリボンの 蝶結びのポイントを理解し手早く できるようにする。
13		試験対策	時間、採点のポイントを説明 し、試験同様に行う。	合格基準に到達できるようにポ イントを理解し身につける。
14		実技試験	パティスリーラッピング検定実 技試験	合格基準を満たす。
15		筆記試験	パティスリーラッピング検定筆 記試験	合格基準を満たす.解答・解説する

令和2年度 授業計画 製菓技術経営科1年

授業科目名	開講時期	時間数	担当者氏名
LHR	令和2年	30 時間	枘野 茂
実務経験の有無 (資格等)	製菓衛生師免許(昭和53年取得) (株)森八(25年勤務)・(株)ひろよし菓舗(3年勤務) (資)和菓子村上(13年勤務)		
教科の概要・到達目標	学校行事、ホームルーム活動、日常の生活や学習への適応 自己成長及び健康安全、一人一人のキャリア形成と自己実現		
使用教材・参考書 (授業の方法)	オリジナル資料等 (講義 / 演習 / 実験 ・ 実習 ・ 実技)		
履修上の注意	意欲的に受ける態度の養成		
成績評価・履修等	出席や授業態度等により可否をつける		

年間指導計画(内容)

回	月	項目	授業内容	指導の留意点
1	6	日常の生活や学習への適応 キャリア形成と自己実現	新型コロナの対応 ジャパンケーキショーについて	学校での衛生面の対応を伝える ジャパンケーキショーの概要
2	6	ホームルーム活動 自己成長及び健康安全	明るく楽しい学校	学校のルールを説明し理解する。
3	6	学校行事 自己成長及び健康安全	レントゲンについて 学校生活について	レントゲン検査の注意点。学校生活の ついてのアンケートの記入
4	6	学校行事 自己成長及び健康安全	避難訓練要領、避難場所確認、 ゴミ拾い	避難訓練の実施、確認、近隣の清掃
5	7	学校行事 ホームルーム活動	美化デーの説明、美化デー	学校内の月末大掃除。
6	7	ホームルーム活動 日常の生活や学習への適応	職業価値観テスト	自分のタイプ診断を知る
7	7	ホームルーム活動 日常の生活や学習への適応	健康について 熱中症対策	健康対策を考える
8	7	学校行事 ホームルーム活動	町内清掃	町内をきれいにする。
9	8	学校行事 ホームルーム活動	連絡事項、美化デー	学校内の月末大掃除。
10	8	学校行事 ホームルーム活動	身の回りの荷物、ロッカーの管理 について	ロッカーや荷物の管理の再確認。
11	8	キャリア形成と自己実現	インターンシップ、就職活動について	注意事項や心構え
12	9	キャリア形成と自己実現	四者面談について	期日時間のアンケート
13	9	学校行事 ホームルーム活動	連絡事項、美化デー	学校内の月末大掃除。
14	9	日常の生活や学習への適応 キャリア形成と自己実現	挨拶、身だしなみについて、 前期テストについて	挨拶などの再確認。前期テストの 説明
15	9	学校行事 ホームルーム活動	後期時間割について 美化デー	後期授業の説明。学校内の月末大 掃除。

回	月	項目	授業内容	指導の留意点
16	10	学校行事 ホームルーム活動	国内研修旅行について	国内研修旅行についての概要
17	10	学校行事 ホームルーム活動	国内研修旅行について	国内研修旅行についての最終チェック
18	10	学校行事 ホームルーム活動	国内研修旅行についての感想	国内研修旅行後の感想を書き、意見の交換をする。
19	10	学校行事 ホームルーム活動	海外パティシエ特別講習会について	海外パティシエ特別講習会についての内容などの説明
20	11	学校行事 ホームルーム活動	連絡事項、美化デー	学校内の月末大掃除。
21	11	学校行事 ホームルーム活動	学園祭、作品制作について	学園祭についての概要の説明
22	11	日常生活や学習への適応 キャリア形成と自己実現	冬季インターンシップ、就職活動について	インターンシップについての注意点や事前訪問について
23	12	日常生活や学習への適応 キャリア形成と自己実現	自己評価シート	自分のタイプ診断を知る
24	12	学校行事 ホームルーム活動	冬季休暇中における注意点 美化デー	学校内の月末大掃除。
25	12	ホームルーム活動 自己成長及び健康安全	生活信条、努力目標の振り返り、新年の目標	1年間の目標への振り返りと途中経過を知る
26	1	学校行事 ホームルーム活動	オープンスクールについて	イベントについての概要
27	1	日常生活や学習への適応 キャリア形成と自己実現	製菓衛生師免許について	受験の仕方・申請の仕方を知る
28	1	学校行事 ホームルーム活動	連絡事項、美化デー	学校内の月末大掃除。
29	1	ホームルーム活動 自己成長及び健康安全	明るく楽しい学校	ルール・社会について知る
30	2	日常生活や学習への適応 キャリア形成と自己実現	調理師科への進学、就職について	進路についての説明等
31	2	学校行事 ホームルーム活動	後期試験 卒業式について (送辞)入学式(歓迎の言葉)	試験について、卒業式・入学式についての説明
32	2	学校行事 ホームルーム活動	卒業について 美化デー	学校内の月末大掃除。