

ハッピースイーツ製菓専門学校
衛生専門課程 パティシエ科 2年制 カリキュラム

科目名		1年次	2年次	合計	
必修科目	専門必修	衛生法規	30		30
		公衆衛生学	90		90
		食品衛生学	120		120
		食品衛生学 実習	30		30
		栄養学	60		60
		食品学	60		60
		社会	60		60
		製菓理論	150		150
	専門必修 小計		600		600
	製菓実習	基礎実習（和菓子・洋菓子・製パン）	180		180
		専門実習	240	420	660
		ヴァンドゥーズ実習Ⅰ・Ⅱ・Ⅲ・Ⅳ		84	84
	製菓実習 小計		420	504	924
	教養科目	国家試験対策Ⅰ		75	75
		ショップデザイン		45	45
		フードデザイン		45	45
		フランス語ⅠⅡ		30	30
		接客ベーシックⅠ・Ⅱ		30	30
		F&BオペレーションⅠ・Ⅱ		36	36
		就職・業界ガイドⅠ・Ⅱ	7	46	53
ホスピタリティⅠ・Ⅱ			30	30	
人間力アップ講座			30	30	
教養科目 小計		7	367	374	
必修科目 計①		1,027	871	1,898	
特別必修科目	生活・実習指導	30	30	60	
	企業実習	30		30	
	スタートアップ研修	14	14	28	
	ジャパンケーキショー	7	7	14	
	スイーツコンテストⅠ	24	24	48	
	スイーツコンテストⅡ（卒業研究発表）	0	7	7	
特別必修科目 計②		105	82	187	
必修科目合計①+②		1,132	953	2,085	
選択科目	国家試験対策Ⅱ		12	12	
総合計		1,132	965	2,097	

(単位：時間)

衛生専門課程 パティシエ科 1年生

科目名	衛生法規		
科目区別	必修科目	授業時間	30 時間
実施期間	1 年次、前期、15 時間 1 年次、後期、15 時間		
担当講師	先崎 仁思		
目的及び概要	私たちの住む日本は、法治国家（国家におけるすべての決定や判断を国家が定めた法律に基づいて行う）です。私たちは、毎日、無数の法律を守って暮らしています。衛生法規では、憲法などの法の種類を学び、製菓衛生師法をふくむ食品衛生に関連する様々な法律の理解を深めます。また、衛生法規は、製菓衛生師試験の出題科目です。合格を目指し、得点力を高める講義を目指します。		
到達目標	製菓衛生師国家試験合格		
授業運営方法	講義形式		
教科書	製菓衛生師全書（日本菓子教育センター）		
<授業計画>			
日程	テーマ	授業内容詳細	
第 1～2 週	第 1 章 法学大意 第 1 節 法学に関する基礎的事項	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、衛生法規の分類	
第 3～4 週	第 1 章 法学大意 第 1 節 法学に関する基礎的事項、第 2 章 衛生行政概説 第 1 節 行政に関する基礎的事項 第 2 節 わが国の衛生行政機構	現状の衛生法規の概要、国家とは、行政機構、国と地方の行政、衛生とは、衛生行政とは	
第 5～6 週	第 2 章 衛生行政概説 第 2 節 わが国の衛生行政機構、第 3 章 製菓衛生師法 第 1 節 製菓衛生師法の沿革	衛生行政の歴史、衛生行政の種類、衛生行政の組織、厚生労働省の機構と役割、地方の衛生行政機構、製菓衛生師法の沿革	
第 7～8 週	第 3 章 製菓衛生師法 第 1 節 製菓衛生師法の沿革、第 2 節 製菓衛生師法の概要	製菓衛生師法の目的、製菓衛生師試験、製菓衛生師の免許及び登録	
第 9～10 週	第 3 章 製菓衛生師法 第 2 節 製菓衛生師法の概要	製菓衛生師の免許及び登録、製菓衛生師法（抄）	
第 11～12 週	第 3 章 製菓衛生師法 第 2 節 製菓衛生師法の概要	製菓衛生師法施行令（抄）、製菓衛生師法施行規則（抄）	
第 13～14 週	第 3 章 製菓衛生師法 第 2 節 製菓衛生師法の概要、第 4 章 関係法令 第 1 節 食品安全基本法の概要	製菓衛生師法制定に関する陳情書、食品安全基本法（総則）	
第 15～16 週	第 4 章 関係法令 第 1 節 食品安全基本法の概要、第 2 節 食品衛生法の概要	食品安全基本法（総則）、同（施策の策定に関する基本的な方針）、同（食品安全委員会）、食品衛生法の目的、食品衛生法の用語の定義	
第 17～18 週	第 4 章 関係法令 第 2 節 食品衛生法の概要	食品及び添加物、添加物等の販売等の禁止、食品等の規格・基準と総合衛生管理製造過程、器具及び容器包装の規格基準、表示の規制	
第 19～20 週	第 4 章 関係法令 第 2 節 食品衛生法の概要	表示の規制、報告の要求・臨検・検査・収去、食品衛生監視員による監視指導、公衆衛生上講ずべき措置の基準（管理運営基準）、食品等事業者が実施すべき管理運営基準に関する指針（ガイドライン）	
第 21～22 週	第 4 章 関係法令 第 2 節 食品衛生法の概要	食品等事業者が実施すべき管理運営基準に関する指針（ガイドライン）	
第 23～24 週	第 4 章 関係法令 第 2 節 食品衛生法の概要	食品等事業者が実施すべき管理運営基準に関する指針（ガイドライン）、施設基準、営業許可、営業者に対する行政処分、食中毒調査、準用、罰則、洋生菓子の衛生規範等	
第 25～26 週	第 4 章 関係法令 第 2 節 食品衛生法の概要、第 3 節 衛生関係法令の概要	洋生菓子の衛生規範等	
第 27～28 週	第 4 章 関係法令 第 3 節 衛生関係法令の概要	食品表示法	
第 29～30 週	第 4 章 関係法令 第 3 節 衛生関係法令の概要	地域保健法、健康増進法、食育基本法	
成績評価方法	A：試験 85 点以上 B：試験 70 点～84 点 C：試験 60 点～69 点 D：試験 60 点未満		

衛生専門課程 パティシエ科 1年生

科目名	公衆衛生学		
科目区別	必修科目	授業時間	90 時間
実施期間	1 年次、前期 45 時間 1 年次、後期 45 時間		
担当講師	先崎 仁思		
目的及び概要	<p>自分が風邪をひかないために毎日うがいを欠かさないことは個人衛生であり、クラスみんなが風邪をひかないようにするために、自分になにができるかを考えることは、公衆衛生につながります。その公衆衛生を学問的、巨視的にとらえようとする考え方が公衆衛生学です。職員全体の心身の健康に配慮する必要がある製菓衛生師にとって、公衆衛生学は、深く知っておくべき学問です。公衆衛生学は、製菓衛生師試験の出題科目です。合格を目指し、得点力を高める講義を目指します。</p>		
到達目標	製菓衛生師国家試験合格		
授業運営方法	講義形式		
教科書	製菓衛生師全書 (日本菓子教育センター)		
<授業計画>			
日程	テーマ	授業内容詳細	
第1～2週	第1章 公衆衛生学の概要 第1節 公衆衛生の意義	公衆衛生の定義、公衆衛生の歴史	
第3～4週	第1章 公衆衛生学の概要 第2節 公衆衛生の現状	公衆衛生の歴史、公衆衛生行政、公衆衛生行政の制度、保健所・保健センターの機能	
第5～6週	第1章 公衆衛生学の概要 第3節 衛生統計	人口統計	
第7～8週	第1章 公衆衛生学の概要 第3節 衛生統計	人口統計、疾病統計	
第9～10週	第1章 公衆衛生学の概要 第3節 衛生統計、 第2章 環境衛生 第1節 環境衛生の意義	疾病統計、空気	
第11～12週	第2章 環境衛生 第1節 環境衛生の意義、第 2節 環境と健康	空気、光、水、水道	
第13～14週	第2章 環境衛生 第2節 環境と健康	水道、下水道、清掃及び廃棄物処理、ねずみ族・衛生害虫などの駆除、その他の生活衛生	
第15～16週	第2章 環境衛生 第2節 環境と健康、第3節 公害	その他の生活衛生、菓子製造施設の環境衛生、大気汚染	
第17～18週	第2章 環境衛生 第3節 公害、第3章 疾病 の予防 第1節 感染症の予防	水質汚濁、騒音、その他の公害、感染症と病原体	
第19～20週	第3章 疾病の予防 第1節 感染症の予防	感染症と病原体、感染症の起こる三条件、感染症の予防対策	
第21～22週	第3章 疾病の予防 第1節 感染症の予防	感染症の予防対策	
第23～24週	第3章 疾病の予防 第1節 感染症の予防、第 2節 生活習慣病の予防	経口感染症の予防の実際、生活習慣病の予防、循環器病	
第25～26週	第3章 疾病の予防 第2節 生活習慣病の予防	循環器病、がん、その他の生活習慣病、生活習慣病の予防と菓子成分	
第27～28週	第4章 労働衛生 第1節 労働と健康、第2節 安全衛生管理	作業環境と健康、作業方法と健康、職業病と労働災害	
第29～30週	第4章 労働衛生 第2節 安全衛生管理	安全衛生管理体制、環境管理、作業管理、健康管理、衛生教育、心身両面 にわたる健康保持増進対策と快適職場形成菓子製造施設における労働安全 衛生	
成績評価方法	A：試験 85 点以上 B：試験 70 点～84 点 C：試験 60 点～69 点 D：試験 60 点未満		

衛生専門課程 パティシエ科 1年生

科目名	食品衛生学		
科目区別	必修科目	授業時間	120 時間
実施期間	1 年次、前期 60 時間 1 年次、後期 60 時間		
担当講師	先崎 仁思		
目的及び概要	食品衛生学は、菓子を含む食品をいかに衛生的に保つことができるかを学ぶ学問であり、製菓衛生師にとって、とくに重要な分野です。食中毒の防止対策のほか、サルモネラ菌、黄色ブドウ球菌などの微生物、有害物質、ポジティブリスト制度、消毒法、食品の保存法、個人衛生、施設のあり方、営業者の責任、HACCP（ハサップ）、総合衛生管理製造過程等を学びます。食品衛生学は、製菓衛生師試験の出題科目です。合格を目指し、得点力を高める講義を目指します。		
到達目標	製菓衛生師国家試験合格		
授業運営方法	講義形式		
教科書	製菓衛生師全書（日本菓子教育センター）		
<授業計画>			
日程	テーマ	授業内容詳細	
第1～2週	第1章食品衛生学の概要 第1節食品衛生の意義と現状、第2章食中毒 第1節食中毒の発生状況	食中毒の分類、年次推移	
第3～4週	第2章 食中毒 第1節 食中毒の発生状況、第2節 食中毒の病因物質と予防対策	年次推移、季節変動、微生物による食中毒	
第5～6週	第2章 食中毒 第2節 食中毒の病因物質と予防対策	微生物による食中毒	
第7～8週	第2章 食中毒 第2節 食中毒の病因物質と予防対策	微生物による食中毒、自然毒による食中毒（動物性自然毒、植物性自然毒）	
第9～10週	第2章 食中毒 第2節 食中毒の病因物質と予防対策、第3節 菓子と食中毒	自然毒による食中毒（動物性自然毒、植物性自然毒）、食中毒の予防、和菓子による食中毒の事例、洋菓子による食中毒の事例	
第11～12週	第2章 食中毒 第3節 菓子と食中毒、(食品衛生学実習)	学校給食パンによるノロウイルス大規模食中毒事件、(食品衛生学実習)	
第13～14週	(食品衛生学実習)	(食品衛生学実習)	
第15～16週	(食品衛生学実習)、第4章 食品中における有害物質 第1節 生物濃縮と食物連鎖	(食品衛生学実習)、生物濃縮と食物連鎖、重金属、放射性物質	
第17～18週	第4章 食品中における有害物質 第1節 生物濃縮と食物連鎖、第2節 農薬・動物用医薬品および飼料添加物の食品中の残留	放射性物質、有機塩素系農薬、PCB、ダイオキシン、残留農薬、残留動物用医薬品	
第19～20週	第4章 食品中における有害物質 第2節 農薬・動物用医薬品および飼料添加物の食品中の残留、第3節 食品中の異物、第5章 衛生管理 第1節 食品の取扱い	残留動物用医薬品、残留飼料添加物、動物性異物、植物性異物、鉱物性異物、食品取扱いの三原則	
第21～22週	第5章 衛生管理 第1節 食品の取扱い	食品取扱者の衛生、洗浄と消毒	
第23～24週	第5章 衛生管理 第1節 食品の取扱い	洗浄と消毒	
第25～26週	第5章 衛生管理 第1節 食品の取扱い、第2節 施設・設備の要件と管理	洗浄と消毒、施設の構造、食品取扱設備、食品の取扱い給水及び汚物の処理	
第27～28週	第5章 衛生管理 第2節 施設・設備の要件と管理、第3節 営業者の責務、第4節 総合衛生管理製造過程	菓子製造業の施設基準と施設設備の構造、管理運営基準と施設設備の管理、HACCPによる衛生管理	
第29～30週	第5章 衛生管理 第4節 総合衛生管理製造過程、第5節 食品の保存と表示、(食品衛生学実習)	HACCPによる衛生管理、菓子製造におけるHACCP、製品の保存、表示事項、アレルギー物質（アレルゲン）を含む食品の表示について、(食品衛生学実習)	
成績評価方法	A：試験85点以上 B：試験70点～84点 C：試験60点～69点 D：試験60点未満		

衛生専門課程 パティシエ科 1年生

科目名	食品衛生学実習		
科目区別	必修科目	授業時間	30 時間
実施期間	1 年次、前期 15 時間 1 年次、後期 15 時間		
担当講師	先崎 仁思		
目的及び概要	食品衛生学の中のアレルギー物質、食品添加物とその表示方法を対象にしています。たとえば、食品添加物には、使用できる食品が定められているもの、ある食品に使用してもよいが量規制があるもの、どのような食品にも使用できるもの、国の規制によって、ある食品には使用してはならないものがあるなど、様々な側面があります。このような分野について、自ら調べ、学び、まとめていきます。食品衛生学実習は、食品衛生学として製菓衛生師試験の出題科目に含まれます。合格を目指し、得点力を高める実習を目指します。		
到達目標	製菓衛生師国家試験合格		
授業運営方法	演習形式		
教科書	製菓衛生師全書 (日本菓子教育センター)		
<授業計画>			
日程	テーマ	授業内容詳細	
第1～2週	(食品衛生学)	(食品衛生学)	
第3～4週	(食品衛生学)	(食品衛生学)	
第5～6週	(食品衛生学)	(食品衛生学)	
第7～8週	(食品衛生学)、第2章 食中毒 第2節 食中毒の病因物質と予防対策	(食品衛生学)、化学物質による食中毒(アレルギー様食中毒(ヒスタミン食中毒))	
第9～10週	(食品衛生学)	(食品衛生学)	
第11～12週	(食品衛生学)、第3章 食品添加物 第1節 食品添加物の種類と使用方法	(食品衛生学)、食品添加物の定義と使用規制、食品添加物の分類	
第13～14週	第3章 食品添加物 第1節 食品添加物の種類と使用方法	食品添加物の分類	
第15～16週	第3章 食品添加物 第1節 食品添加物の種類と使用方法、第2節 菓子と食品添加物、(食品衛生学)	食品添加物の安全性の再検討、和洋菓子・パンに使用される主な食品添加物、(食品衛生学)	
第17～18週	(食品衛生学)	(食品衛生学)	
第19～20週	(食品衛生学)	(食品衛生学)	
第21～22週	(食品衛生学)	(食品衛生学)	
第23～24週	(食品衛生学)	(食品衛生学)	
第25～26週	(食品衛生学)	(食品衛生学)	
第27～28週	(食品衛生学)	(食品衛生学)	
第29～30週	(食品衛生学)、第5章 衛生管理 第5節 食品の保存と表示	(食品衛生学)、菓子の保存と表示、アレルギー物質(アレルゲン)を含む食品の表示について	
成績評価方法	A : 試験 85 点以上 B : 試験 70 点～84 点 C : 試験 60 点～69 点 D : 試験 60 点未満		

衛生専門課程 パティシエ科 1年生

科目名	栄養学		
科目区別	必修科目	授業時間	60 時間
実施期間	1 年次、前期 30 時間 1 年次、後期 30 時間		
担当講師	田村 江里子 恩田 麻衣		
目的及び概要	<p>飲食業を目指すものとして、日々私たちが食している食品がどのような働きをしているのか知っておくことが大切です。</p> <p>私たちの体はその人が食べているもので出来ています。私たちが食事をすることによりそれぞれの食品に含まれている栄養素がどのように体内で働き生命を維持しているかを勉強します。</p> <p>それらを理解したうえで、健康を維持増進し、栄養改善できるような知識を習得します。</p>		
到達目標	2 年次製菓衛生師国家試験受験・合格のための基礎知識の習得		
授業運営方法	講義方式		
教科書	製菓衛生師全書 (日本菓子教育センター)		
<授業計画>			
日程	テーマ	授業内容詳細	
第 1～2 週	第 1 章 栄養学の概要	栄養学とは 栄養の意義と栄養素の分類	
第 3～4 週	第 2 章 栄養素の機能 栄養素の分類	たんぱく質 / 脂質	
第 5～6 週	栄養素の分類	炭水化物 / 食物繊維	
第 7～8 週	栄養素の分類	ミネラル / ビタミン	
第 9～10 週	栄養素の分類	ビタミン	
第 11 週	栄養素の分類	基礎食品 / ホルモンとその機能	
第 12～13 週	試験	前期定期試験	
第 14～15 週	前期総括	前期定期試験解説・前期復習	
16 週	第 3 章 栄養の消化と吸収 栄養の消化と吸収	食べ物の行方 口腔内での消化	
第 17～18 週	栄養の消化と吸収	胃の中での消化 / 腸での消化・吸収	
第 19～20 週	エネルギー代謝	エネルギー代謝 ※お菓子の栄養価計算	
第 21～22 週	第 4 章 栄養の摂取	食事摂取基準 / 生活消費量	
第 23～24 週	栄養の摂取	国民健康・栄養調査 / ライフステージの栄養	
第 25～26 週	栄養の摂取	労働と栄養 / 食生活と疾病 / 栄養成分表示	
第 27～28 週	試験	後期定期試験	
第 29～30 週	後期総括	後期定期試験解説・後期復習	
成績評価方法	A : 試験 85 点以上 B : 試験 70 点～84 点 C : 試験 60 点～69 点 D : 試験 60 点未満		

衛生専門課程 パティシエ科 1年生

科目名	食品学		
科目区別	必修科目	授業時間	60 時間
実施期間	1 年次、前期 30 時間 1 年次、後期 30 時間		
担当講師	田村 江里子 恩田 麻衣		
目的及び概要	<p>飲食業を目指すものとして、日々私たちが食している食品がどのようなものか知っておくことが大切です。食品は生命維持に欠くことのできないもので、健康の維持・増進、生活習慣病と密接な関係にある食品について理解することが必要です。</p> <p>製菓材料は食品でありその成分を知ることにより、特徴や働きをより理解することで、洋菓子作りに生かすのが目的です。</p>		
到達目標	2 年次製菓衛生師国家試験受験・合格のための基礎知識の習得		
授業運営方法	講義方式		
教科書	製菓衛生師全書 (日本菓子教育センター)		
<授業計画>			
日程	テーマ	授業内容詳細	
第 1～2 週	第 1 章 食品学の概要 食品の条件	食品学とは 食品の機能と条件	
第 3～4 週	食品の種類と成分	一般成分 / 嗜好成分 / 有害成分	
第 5～6 週	食品の種類と成分	食品成分値 / 食品成分表 食品の持つエネルギー / 栄養価値の判断基	
第 7～8 週	食品の分類と特性	穀類 / 米 / 麦類 / その他の雑穀	
第 9～10 週	食品の分類と特性	芋及びデンプン類 / 豆類	
	食品の分類と特性	種実類 / 野菜類 / 果実類 / キノコ類 / 藻類	
	食品の分類と特性	魚介類/ 肉類/ 卵類/ 卵類/ 乳類/ 油脂類 嗜好飲料類	
第 11～12 週	試験	前期定期試験	
第 13～14 週	前期総括	前期定期試験解説・前期復習	
第 15～16 週	食品の分類と特性	調味料 / 調理加工食品類 / 微生物応用食品	
第 17～18 週	第 2 章 食品の変質とその防止 食品の変質 変質の防止	自己消化 / 腐敗・変敗 / 酸化 食品の変質の防止	
第 19～20 週	食品の保存方法	物理的処理・細菌学的処理による方法 化学的処理・総合的処理による方法	
第 21～22 週	第 3 章 食品の生産と消費	食品の消費構造の変化	
第 23～24 週	食品の生産	生産の動向 / 有機農産物 / 遺伝子組換え食品	
第 25～26 週	食品の消費	食品の生産と輸入 / 食品の流通と価格	
第 27～28 週	試験	後期定期試験	
第 29～30 週	後期総括	後期定期試験解説・後期復習	
成績評価方法	A : 試験 85 点以上 B : 試験 70 点～84 点 C : 試験 60 点～69 点 D : 試験 60 点未満		

衛生専門課程 パティシエ科 1年生

科目名	社会		
科目区別	必修科目	授業時間	60 時間
実施期間	1 年次、前期 30 時間 1 年次、後期 30 時間		
担当講師	先崎 仁思		
目的及び概要	製菓衛生師を「社会人」という側面から捉え、菓子製造と小売りの現場で活躍するために不可欠な素養(例:菓子の歴史)や考え方について学びます。とくに人材育成、接客、店員教育などの内容を通じて、一般常識を身につけ、「人間」の質を高め、優れた社会人となるための概念に力点を置いて学んでいきます。また、将来的に経営者を目指すための経営学の基礎についても学びます。		
到達目標	製菓分野の社会人として知っておくべき一般的な知識、概念について理解する。		
授業運営方法	講義形式		
教科書	製菓衛生師全書 (日本菓子教育センター)		
<授業計画>			
日程	テーマ	授業内容詳細	
第1～2週	第1章 菓子と食生活 第1節 菓子と食生活、第2節 菓子の歴史	菓子とは、食生活における意義、上古時代～京菓子・江戸風菓子時代	
第3～4週	第1章 菓子と食生活 第2節 菓子の歴史	洋菓子輸入時代～国際化時代、菓子小史	
第5～6週	第1章 菓子と食生活 第2節 菓子の歴史	菓子小史	
第7～8週	第1章 菓子と食生活 第2節 菓子の歴史、第3節 パンの歴史	菓子小史、パンの歴史、日本のパンの歴史	
第9～10週	第1章 菓子と食生活 第4節 菓子製造の要件	美的に優れていること、味覚的に優れていること、衛生的であること、栄養的に優れていること	
第11～12週	第1章 菓子と食生活 第4節 菓子製造の要件、第5節 菓子の生産と消費、第6節 菓子の包装	栄養的に優れていること、和・洋菓子の生産状況、和洋菓子の消費状況、包装の定義と目的	
第13～14週	第1章 菓子と食生活 第6節 菓子の包装、第2章 菓子店経営論 第1節 経営者の職務	包装の定義と目的、包装素材、品質保持剤の封入、過大過剰包装と環境、容器包装リサイクル法、容器包装の識別表示	
第15～16週	第2章 菓子店経営論 第1節 経営者の職務、第2節 立地条件および市場調査	経営理念の構築と実践、企業の継続と発展を図るための果たすべき役割、菓子店に適した立地	
第17～18週	第2章 菓子店経営論 第2節 立地条件および市場調査、第3節 販売促進のあり方	菓子店に適した立地、住民の特性把握、競合店の調査、和菓子・洋菓子の特性を考えた販売促進、専門店にふさわしい販売促進	
第19～20週	第2章 菓子店経営論 第3節 販売促進のあり方、第4節 店舗のづくり方	専門店にふさわしい販売促進、菓子店の販売促進はどのように行われるべきか、その他菓子店の販売促進の留意点、和菓子店	
第21～22週	第2章 菓子店経営論 第4節 店舗のづくり方、第5節 労働生産性	和菓子店、洋菓子店、生産性の意味、労働生産性を高めるために	
第23～24週	第2章 菓子店経営論 第5節 労働生産性	労働生産性を高めるために、材料費比率を決定する要因、人件費の適正値を知る労働分配率、材料費と人件費の有効活用、5S活動による効率化の推進	
第25～26週	第2章 菓子店経営論 第5節 労働生産性、第6節 必要売上高の求め方、第7節 原価管理の方法	5S活動による効率化の推進、損益分岐点売上高は菓子店経営の羅針盤、損益分岐点の求め方、必要売上高の求め方、菓子店にとっての適正利益とは	
第27～28週	第2章 菓子店経営論 第7節 原価管理の方法、第8節 労務管理	人材とは、接客サービスと店員教育	
第29～30週	第2章 菓子店経営論 第8節 労務管理	接客サービスと店員教育、労働時間	
成績評価方法	A：試験 85 点以上 B：試験 70 点～84 点 C：試験 60 点～69 点 D：試験 60 点未満		

衛生専門課程 パティシエ科 1年生

科目名	製菓理論		
科目区別	必修科目	授業時間	150 時間
実施期間	1 年次、前期 75 時間 1 年次、後期 75 時間		
担当講師	中嶋 咲絵 丹野 直樹		
目的及び概要	製菓・製パンの技術を身に付けるにあたり、原材料の種類、基本特性や分類、製造工程、器具・機器の扱い方を実習授業と結びつけながら学んでいきます。材料が製品にどのように作用するか、そしてその特性をどのように活かしていくかという事を理論に基づいて考えていく力は技術者にとって必要不可欠となります。1 年間でしっかりと製菓・製パンの基本理論を様々な角度から学び、製菓衛生師資格取得を目指していきます。		
到達目標	国家資格 製菓衛生師取得 パティシエとして最低限求められる知識を身につける。		
授業運営方法	演習形式		
教科書	製菓衛生師全書 (日本菓子教育センター)		
<授業計画>			
日程	テーマ	授業内容詳細	
第 1～2 週	製菓・製パンの名称	基本的な製菓・製パンの名称について	
第 3～4 週	甘味料	砂糖の種類、特徴について	
第 5～6 週	小麦粉 でん粉 米粉	グルテンの特性、でん粉の性質について	
第 7～8 週	鶏卵・油脂	卵の特性、油脂の扱い方・特性について	
第 9～10 週	牛乳 乳製品	原料から加工品までの成り立ち	
第 11～12 週	原料チョコレート類	チョコレートの特徴、加工適正	
第 13～14 週	果実 凝固材料 種実類	果実の分類、果実加工品、凝固剤の種類、ナッツの特徴	
第 15～16 週	前期復習 期末試験	前期の内容を振り返り、期末試験	
第 17～18 週	風味・調味材料	酒類、香料、香辛料について	
第 19～20 週	パン酵母・食塩・水	パンにおけるイースト・塩・水の効果	
第 21～22 週	モルト 製パン改良剤 膨張剤	モルト、イーストフード、膨張剤の作用	
第 23～24 週	乳化剤・着色料 増粘安定剤	添加物の使用目的	
第 25～26 週	洋菓子実習 洋菓子の分類	洋菓子の製法による分類	
第 27～28 週	洋菓子実習 基本配合	基本となる菓子類の配合・工程・焼成温度	
第 29～30 週	後期振り返り 期末試験	後期の内容を振り返り、期末試験	
成績評価方法	A：試験 85 点以上 B：試験 70 点～84 点 C：試験 60 点～69 点 D：試験 60 点未満		

衛生専門課程 パティシエ科 1年生

科目名	基礎実習（和菓子・洋菓子・製パン）		
科目区別	必修科目	授業時間	180 時間
実施期間	1 年次、前期 和菓子 60 時間／洋菓子 60 時間／製パン 60 時間		
担当講師	担当教員		
目的及び概要	<p>基本となる器具の使い方から、洋菓子・和菓子・パンの基礎となる技術の習得、それらを組み入れた製品の制作を学びます。</p> <p>また衛生環境の徹底、食材の管理、正確な計量方法等、製造にあたり必要な動作を理解し、自主的に行動する力を身に付けます。</p>		
到達目標	国家資格 製菓衛生師取得 職人として求められる技術・知識を身につける		
授業運営方法	実習形式		
教科書	製菓衛生師全書（日本菓子教育センター）		
<授業計画>			
日程	テーマ	授業内容詳細	
第 1～2 週	実習への導入	衛生面、製造器具の理解	
第 3～4 週	洋菓子実習	基礎となる洋菓子製造 製法の理解	
第 5～6 週	製パン実習	基礎となるパン製造 製法の理解	
第 7～8 週	和菓子実習	基礎となる和菓子製造 製法の理解	
第 9～10 週	洋菓子実習	基礎となる洋菓子製造 製法の理解	
第 11～12 週	製パン実習	基礎となるパン製造 製法の理解	
第 13～14 週	和菓子実習	基礎となる和菓子製造 製法の理解	
第 15～16 週	期末試験	基本的な技術の実習試験	
第 17～18 週	洋菓子実習	技術習得 様々な洋菓子製造	
第 19～20 週	製パン実習	技術習得 様々なパン製造	
第 21～22 週	和菓子実習	技術習得 様々な和菓子製造	
第 23～24 週	洋菓子実習	技術習得 様々な洋菓子製造	
第 25～26 週	製パン実習	技術習得 様々なパン製造	
第 27～28 週	和菓子実習	技術習得 様々な和菓子製造	
第 29～30 週	期末試験	基本的な技術の実習試験	
成績評価方法	A：試験 85 点以上 B：試験 70 点～84 点 C：試験 60 点～69 点 D：試験 60 点未満		

衛生専門課程 パティシエ科 1年生

科目名	専門実習		
科目区別	必修科目	授業時間数	240 時間
実施期間	1 年次、前期 120 時間 1 年次、後期 120 時間		
担当講師	担当教員		
目的及び概要	基礎技術の習得を行い、基本から一歩踏み込み応用アイテムやマジパンなどの工芸菓子も学びます。基礎・応用技術を生かし、オリジナルアイテムを考案・制作します。そこではグループワークを通し、個人だけでなくチームとしての動きもお菓子作りを通して体得していきます。一つ一つの作業はケーキやパンを作るうえでどれも欠かせない工程であり、正しい技術と知識を兼ね備えた職業人となることを目的とする。		
到達目標	国家資格 製菓衛生師取得 職人として求められる技術・知識を身につける		
授業運営方法	実習形式		
教科書	製菓衛生師全書 (日本菓子教育センター)		
<授業計画>			
日程	テーマ	授業内容詳細	
第 1～2 週	洋菓子実習	メレンゲ プリンで卵熱凝固の理解	
第 3～4 週	洋菓子実習	共立て、別立て生地製の製法理解 カット技術	
第 5～6 週	洋菓子実習	ババロワの製法理解	
第 7～8 週	洋菓子実習	タルト・ブリゼ生地 フォンサージュ	
第 9～10 週	洋菓子実習	シュー生地の作業工程 製法理解	
第 11～12 週	洋菓子実習	ムースの製造・組立	
第 13～14 週	洋菓子実習	ショコラテンパリングの 方法・理解	
第 15～16 週	期末試験	基本となる技術の実習試験	
第 17～18 週	洋菓子実習	コンフィズリーの製造	
第 19～20 週	洋菓子実習	アシェットデセール製の製法 盛り付け方法	
第 21～22 週	洋菓子実習	生製品大量仕込み 製法理解	
第 23～24 週	洋菓子実習	ナッペの技術習得	
第 25～26 週	洋菓子実習	フィユタージュの製法理解	
第 27～28 週	洋菓子実習 基礎練習	クリームを使った技術練習	
第 29～30 週	期末試験	基本となる技術の実習試験	
成績評価方法	A：試験 85 点以上 B：試験 70 点～84 点 C：試験 60 点～69 点 D：試験 60 点未満		

科目名	専門実習		
科目区別	必修科目	授業時間	420 時間
実施期間	2 年次、前期 210 時間 2 年次、後期 210 時間		
担当講師	担当教員		
目的及び概要	<p>基礎技術の習得を行い、基本から一步踏み込み応用アイテムやマジパンなどの工芸菓子も学びます。基礎・応用技術を生かし、オリジナルアイテムを考案・制作します。そこではグループワークを通し、個人だけでなくチームとしての動きもお菓子作りを通して体得していきます。</p> <p>一つ一つの作業はケーキやパンを作るうえでどれも欠かせない工程であり、正しい技術と知識を兼ね備えた職業人となることを目的とする。</p>		
到達目標	職人として求められる技術や能力の向上、また現場で必要とされる個々の技術・チーム力を身につける。		
授業運営方法	実習形式		
教科書	洋菓子教本（日本菓子教育センター） ※1 年次購入済み		
<授業計画>			
日程	テーマ	授業内容詳細	
第 1～2 週	洋菓子実習	タルト復習①、ロール復習① マジパン入口	
第 3～4 週	洋菓子実習	タルト復習②、ロール復習②	
第 5～6 週	洋菓子実習	ムース復習①・②	
第 7～8 週	洋菓子実習	古典菓子 クリームの応用（ムースリース）	
第 9～10 週	洋菓子実習	マジパン製作（千葉県予選に向けて）	
第 11～12 週	洋菓子実習	製パン応用① ヴェリーヌ応用	
第 13～14 週	洋菓子実習	和菓子応用① 季節のフルーツを使ったお菓子	
第 15～16 週	期末試験	基本となる技術の実習試験	
第 17～18 週	洋菓子実習	デザート応用 イースト菓子	
第 19～20 週	洋菓子実習	トゥレットゥール	
第 21～22 週	洋菓子実習	オリジナルアイテム考案・試作	
第 23～24 週	洋菓子実習	製パン応用②、重ね物のお菓子	
第 25～26 週	洋菓子実習	製パン応用③、クリスマスアイテム	
第 27～28 週	洋菓子実習	2 年間の総まとめ・応用の洋菓子アイテム	
第 29～30 週	期末試験	基本となる技術の実習試験	
成績評価方法	A：授業態度良好、期末試験 85 点以上 B：期末試験 70～84 点 C：期末試験 40～69 点 D：期末試験 40 点未満		

科目名	ヴァンドゥーズ実習 I II III IV		
科目区別	必修科目	授業時間	84 時間
実施期間	2 年次、前期 42 時間 2 年次、後期 42 時間		
担当講師	担当教員		
目的及び概要	現場では製造技術に加え、販売スキルが求められています。販売時の衛生管理を怠ると食中毒などを引き起こす要因となるため、製造同様に正しい知識と、お客様とのコミュニケーション技術まで多岐にわたる『販売のための技術』を学びます。併せて商品管理や販売管理をし、学生自らが商品制作・学内販売実習を行うことにより実践形式で学び、力を付けていきます。		
到達目標	販売員のための技術・知識の習得		
授業運営方法	実習形式		
教科書	なし		
<授業計画>			
日程	テーマ	授業内容詳細	
第1～2週	導入	販売実習をするにあたって	
第3～4週	校内販売の役割分担・理解	校内販売での役割の把握、ポジション毎の仕事を学ぶ	
第5～6週	演習	製品の取り扱い 会計業務①	
第7～8週	演習	製品の包装 会計業務②	
第9～10週	演習	ホスピタリティのある接客をするために	
第11～12週	演習	サービスとホスピタリティの違い	
第13～14週	演習	美味しいケーキを素晴らしいホスピタリティで販売する	
第15～16週	期末試験	基本となる技術の実習試験	
第17～18週	スイーツコンテストに向けて	校内実店舗運営準備	
第19～20週	スイーツコンテストに向けて	校内実店舗運営準備 反省・フィードバック	
第21～22週	演習	メンバーや役割を変更して販売 毎回チームを入れ替えて校内販売を行う①	
第23～24週	演習	メンバーや役割を変更して販売 毎回チームを入れ替えて校内販売を行う②	
第25～26週	スイーツコンテストに向けて	実店舗運営準備	
第27～28週	スイーツコンテストに向けて	実店舗運営準備	
第29～30週	期末試験	基本となる技術の実習試験	
成績評価方法	A：授業態度良好、期末試験 85 点以上 B：期末試験 70～84 点 C：期末試験 40～69 点 D：期末試験 40 点未満		

科目名	国家試験対策 I		
科目区別	必修科目	授業時間	75 時間
実施期間	2 年次、前期 75 時間		
担当講師	先崎 仁思		
目的及び概要	製菓衛生師国家試験合格のための授業です。一年次に履修した教科のうち、衛生法規、公衆衛生学、食品学、食品衛生学、栄養学、製菓理論及び製菓実技という社会以外の全教科が対象となります。東京都、埼玉県をはじめ関東の自治体が実施する試験への合格を目標として、模擬試験を中心に実施し、一年次に学んだ知識を四者択一形式の問題の中で発揮できるよう訓練していきます。		
到達目標	製菓衛生師国家試験合格		
授業運営方法	講義形式		
教科書	製菓衛生師全書 (日本菓子教育センター) 3,510 円 (税込)		
＜授業計画＞			
日程	テーマ	授業内容詳細	
1～75 時間	合格ライン到達のための模擬試験、一年次の復習	<p>模擬試験等を実施し、誤った箇所について教科書等を用いて修正することで、自分の弱点を把握し、克服する。</p> <p>また、6 月の東京都をはじめ各都道府県の傾向と対策を実施し、練習問題を継続的に行う。</p>	
成績評価方法	<p>A：試験 85 点以上</p> <p>B：試験 70 点～84 点</p> <p>C：試験 60 点～69 点</p> <p>D：試験 60 点未満</p>		

科目名	ショップデザイン		
科目区別	必修科目	授業時間	45 時間
実施期間	2 年次、前期 15 時間 2 年次、後期 30 時間		
担当講師	担当教員		
目的及び概要	<p>販売においてお店や商品の装飾レイアウトに関わるディスプレイノウハウについて学びます。</p> <p>ラッピング・POP・カラーコーディネートなどの基本を、年間を通してマスターしていきます。</p> <p>コストの考え方や、商圈分析、店舗調査などを実施し、実際の職業についてからも継続していく内容に取り組み、オーナーシェフとして独立する際の基礎となることを目的としています。</p> <p>スイーツコンテストやイベントと各行事やシーズンに合わせてお店作りや空間作りを体得していきます。</p>		
到達目標	ラッピングやカラーの基礎知識習得		
授業運営方法	演習形式		
教科書	スイーツラッピング・マニュアル		
<授業計画>			
日程	テーマ	授業内容詳細	
第1～2週	導入	年間スケジュール説明、ベネフィット	
第3～4週	カラー①、ラッピング①	色の授業、ラッピングの授業	
第5～6週	マーケティングについて	4P・4Cについて学ぶ～商品から顧客へ～	
第7～8週	カラー②、ラッピング②	色の授業、ラッピングの授業	
第9～10週	マーケティングについて	売上の考え方 原価計算、コストの考え方	
第11～12週	お店作り	商圈分析、店舗コンセプト・店舗イメージについて	
第13～14週	演習①	周辺の店舗調査・グループ発表	
第15～16週	期末試験	期末試験、演習のフィードバック	
第17～18週	スイーツコンテストへ向けて①	店舗イメージ考案	
第19～20週	カラー③、ラッピング③	色の授業、ラッピングの授業	
第21～22週	スイーツコンテストへ向けて②	店舗イメージを具現化	
第23～24週	演習②	フィードバック、周辺の店舗調査・グループ発表	
第25～26週	カラー④、ラッピング④	色の授業、ラッピングの授業	
第27～28週	スイーツコンテストに向けて③	オリジナル店舗の考案・具現化	
第29～30週	期末試験	期末試験、卒業制作へ向けてのお店作り	
成績評価方法	<p>A：授業態度良好、期末試験 85 点以上</p> <p>B：期末試験 70～84 点</p> <p>C：期末試験 40～69 点</p> <p>D：期末試験 40 点未満</p>		

科目名	フードデザイン		
科目区別	必修科目	授業時間	45 時間
実施期間	2 年次、前期 15 時間 2 年次、後期 30 時間		
担当講師	担当教員		
目的及び概要	<p>食の芸術としてスイーツをデッサンし、見た目にも美しいデザイン演習を行います。お客様が商品を選ぶ第一歩は「見た目」と言えます。視覚から受ける影響は大きく、ショーケースやブッフェ、お皿に並んでいるときの印象が大切です。スイーツに留まらず、フードカラーとして「美しく見せる」「美しく見せる」ための色使いのコツ、コンセプトやイメージ、季節感を適確に表現するためのカラーコーディネート方法をカラーカードや色鉛筆による配色演習、雑誌切り抜きなどを使ったコラージュ制作などを交えながら学習し、視覚から受けるイメージ習得していきます。</p>		
到達目標	フードのデザイン・色使いについての基礎知識習得		
授業運営方法	演習形式		
教科書	色の辞典 配色カード 199a		
<授業計画>			
日程	テーマ	授業内容詳細	
第1～2週	導入	年間スケジュール説明、ベネフィット	
第3～4週	カラー①、ラッピング①	色の授業、ラッピングの授業	
第5～6週	ケーキデザインについて	人気のスイーツ、流行のお店を参考にしながらデザインやカラーとの関係性を紐解いていく	
第7～8週	カラー②、ラッピング②	色の授業、ラッピングの授業	
第9～10週	差別化について	ブランドイメージやコンセプトに合った色の使い方デザインを学ぶ	
第11～12週	マジパン制作	実技とからめて色の組み合わせを学ぶ	
第13～14週	演習①	周辺の店舗調査 グループ発表	
第15～16週	期末試験	期末試験、演習のフィードバック	
第17～18週	スイーツコンテストへ向けて①	オリジナルケーキ考案	
第19～20週	カラー③、ラッピング③	食のカラーとイメージ ラッピング	
第21～22週	スイーツコンテストへ向けて②	オリジナルケーキ考案	
第23～24週	演習②	フィードバック、周辺の店舗調査・グループ発表	
第25～26週	カラー④、ラッピング④	色の授業、ラッピングの授業	
第27～28週	スイーツコンテスト向けて③	オリジナルケーキ考案	
第29～30週	期末試験	期末試験	
成績評価方法	<p>A：授業態度良好、期末試験 85 点以上 B：期末試験 70～84 点 C：期末試験 40～69 点 D：期末試験 40 点未満</p>		

衛生専門課程 パティシエ科 2年生

科目名	フランス語 I II		
科目区別	必修科目	授業時間	30 時間
実施期間	2 年次、前期 15 時間 2 年次、後期 15 時間		
担当講師	担当教員		
目的及び概要	製菓製パンに関するフランス語を学びます。食材、器具、ルセットの解釈を目的とする。		
到達目標	フランス語の基本的な表現、製菓製パン業界での用語理解		
授業運営方法	講義形式		
教科書	なし(資料配布)		
<授業計画>			
日程	テーマ	授業内容詳細	
第1～4週	自己紹介に関する表現	<ul style="list-style-type: none"> ・自己紹介・挨拶 ・名前のつづり 	
第5～6週	数字に関する表現	<ul style="list-style-type: none"> ・数字・年齢・12ヵ月 ・誕生日と星座 	
第7～12週	現場で役立つ用語①	<ul style="list-style-type: none"> ・器具と食材 	
第13～15週	現場で役立つ用語② 期末試験	<ul style="list-style-type: none"> ・器具と食材 	
第16～21週	現場で役立つ用語③	<ul style="list-style-type: none"> ・ルセット ・メニュー表記 	
第22～28週	フランス文化	<ul style="list-style-type: none"> ・食文化と習慣 ・日常会話と買い物 	
第29～30週	期末試験とプレゼンテーション		
成績評価方法	<p>A：評価試験（理解度）80%以上、平常点優 B：評価試験（理解度）60%以上、平常点良 C：評価試験（理解度）50%以上、平常点可 D：評価試験（理解度）49%以下、平常点不可</p>		

衛生専門課程 パティシエ科 2年生

科目名	接客ベーシックⅠⅡ		
科目区別	必修科目	授業時間	30時間
実施期間	2年次、前期 15時間 2年次、後期 15時間		
担当講師	井部 有美子		
目的及び概要	<p>お客さまへの応対や接客マナーを学ぶ授業です。</p> <p>商品説明や様々なケースを想定したロールプレイを通して、接客スキルを体得してゆきます。加えてクレーム対応など実際の現場で直面することへの対応方法を個人及びグループワークで試験を出し、自ら考え行動できる人材育成を目的としています。また、職場体験の少ない学生にとって、苦手意識の高い敬語習得のために、小テスト、接客会話練習等を繰り返し実施します。組織で働く上で重要となるチームワークについて学び、お客さまに対してだけではなく、職場でも「まごころと思いやりの精神」を発言や行動を通して発揮できる人材の育成を目指します。</p>		
到達目標	接客マナーの定着 まごころと思いやりの精神を表現し、応対することができる		
授業運営方法	演習形式		
教科書	なし		
<授業計画>			
日程	テーマ	授業内容詳細	
第1～2週	授業概要 プロ意識を持つ	授業概要と授業の進め方 ありたい自分の姿を描く 自分軸の確立	
第3～4週	接客マナーの基本	接客マナー5原則 接客7大用語	
第5～6週	顧客について学ぶ	顧客とは何か 顧客満足度	
第7～8週	敬語を学ぶ	敬語の基本 ビジネス敬語 接客用語	
第9～10週	接客ロールプレイング①	アプローチ～お見送りまで	
第11～12週	接客ロールプレイング②	商品説明	
第13～14週	前期振り返り 期末試験	これまでの復習 テスト	
第15～16週	電話応対①	電話応対の基本 受け方 かけ方	
第17～18週	電話応対②	不在時の応対 伝言の受け方	
第19～20週	電話応対③	電話でバースデーケーキのオーダーを受ける	
第21～22週	クレームがおきる理由	顧客心理を学ぶ	
第23～24週	不満を信頼に変える接客とは	クレームを受ける時の心構え 信頼関係を築く	
第25～26週	チームで働く	チームワークの意義と重要性	
第27～28週	接客ロールプレイング③	様々なケースの接客	
第29～30週	総まとめ 期末試験	これまでの総まとめ テスト	
成績評価方法	<p>A：授業態度良好、期末試験 85点以上</p> <p>B：期末試験 70～84点</p> <p>C：期末試験 40～69点</p> <p>D：期末試験 40点未満</p>		

衛生専門課程 パティシエ科 2年生

科目名	F & B オペレーション I II		
科目区別	必修科目	授業時間	36 時間
実施期間	2 年次、前期 18 時間 2 年次、後期 18 時間		
担当講師	担当教員		
目的及び概要	カフェやラウンジで必須なサービストレーニングにより、接客業務を身に付けます。カフェやレストランで提供される飲み物についての製法理解や技術習得、基本的なドリンクの作成サーブの方法やケーキの相性等を深く学びます。		
到達目標	サービス業務の体得 基礎的なドリンクの作成方法の理解（紅茶・コーヒー）と技術・知識の習得		
授業運営方法	実習形式		
教科書	なし		
<授業計画>			
日程	テーマ	授業内容詳細	
第1週	コーヒーの抽出	基礎知識、ドリップコーヒー抽出実技とテイスティング 提供方法とスイーツのマリアージュ	
第2週	ドリンク論①	基礎知識、お茶の実技とテイスティング 提供方法とスイーツのマリアージュ	
第3週	エスプレッソの抽出・期末試験	基礎知識、抽出実技、ラテアート実技	
第4週	エスプレッソの抽出	ラテアート実技	
第5週	ドリンク論②	サービス知識、様々なドリンク論 様々なドリンクの応用、提供方法とスイーツのマリアージュ	
第6週	創作ドリンク・期末試験	基礎知識、実技、プレゼンテーション	
成績評価方法	A：授業態度良好、期末試験 80 点以上 B：授業態度良好、期末試験 70 点以上 C：授業態度良好、期末試験 40 点以上 D：期末試験欠席		

衛生専門課程 パティシエ科 1・2年生

科目名	就職・業界ガイド		
科目区別	必修科目	授業時間	53 時間
実施期間	1 年次、後期 7 時間 2 年次、前期 36 時間 2 年次後期 10 時間		
担当講師	担当教員		
目的及び概要	製菓製パン業界で求められる人材の育成。今後始まる就職活動に向けての必要な知識を身につけ、キャリアプランの構築を行う。目標を達成させる為には、その時期にすべきことを確実にクリアしていく事が大切です。将来のビジョンを描き、その第一歩となる進路選択に向けて自己分析、や業界事情や雇用制度についての理解を深めます。また、ビジネスマナー、社会保険や税金等、社会人としてスキルアップを目的とし、社会に通用する人材へと導きます。		
到達目標	卒業後の進路決定と将来のキャリアビジョンを決める		
授業運営方法	演習形式		
教科書	これだけは知っておきたい！面接対策&ビジネスマナー		
<授業計画>			
日程	テーマ	授業内容詳細	
1～4 時間	業界への理解を深める	仕事内容や雇用条件等 業態ごとの特徴を理解する	
5～8 時間	進路の決定	自身の希望や目的をはっきり見つける 意思を固める	
9～12 時間	提出書類	履歴書記入演習	
13～16 時間	自己 PR 作成	自己分析を元にアピールポイントを見つけ自己 PR を作成 過去、現在、未来を考える	
16～20 時間	志望動機作成	自己分析と企業分析 意気込みの感じる志望動機を考える	
20～24 時間	面接試験対策	言葉遣いや立ち振る舞い 面接試験への心構えや傾向	
25～26 時間	筆記試験対策 定期試験	時事問題解説 小論文の書き方	
27～30 時間	知っておきたいお金の事	税金や保険 1 人暮らしに向けての準備	
31～34 時間	内定とは…	内定=ゴールではない。残りの学生生活への目標。	
35～38 時間	自由と責任	自由と責任のバランス 自由を律して信頼を得る	
39～40 時間	時間/緊急・重要度の判断	社会人の時間の感覚 判断のものさしを知る	
41～42 時間	情報の管理	SNS やブログなど、情報の扱い方や重要性を知る	
43～44 時間	社会人のマナー	慶事、弔辞のマナー 名刺の交換等。	
45～46 時間	定期試験 将来ビジョンシート	短期及び長期の将来ビジョンを考える	
成績評価方法	R：授業出席・授業態度良好・レポート提出・期末テストにて成果をおさめた者 D：授業出席・授業態度不良・レポート未提出・期末テストにて成果が認められない者		

衛生専門課程 パティシエ科 2年生

科目名	ホスピタリティ I・II		
科目区別	必修科目	授業時間	30 時間
実施期間	2 年次、前期 15 時間 2 年次、後期 15 時間		
担当講師	黒坂 明子		
目的及び概要	社会人そして職業人してホスピタリティは大切です。ホスピタリティマインドとは「相手の立場に立って考え、相手を慮る心」です。相手の存在を認め受け入れて大切に作るホスピタリティある言動が、仕事でもプライベートにおいても豊かな人間関係構築に必要不可欠です。心理学の知見を応用し、改善点の気付き・行動変容の重要性を学びます。「自己肯定・他者肯定」感を高め、自身の「心の在り方」から発するホスピタリティマインドを自然に表現できるよう、サポートします。		
到達目標	あらゆるタイプの人とも上手に対応できるようになる 周りからの自分のイメージを確認し、自己改善を図る 「おもてなしの心」を「形に」できるようになる		
授業運営方法	講義形式		
教科書	「ホスピタリティマインド養成ワークブック」		
<授業計画>			
日程	テーマ	授業内容詳細	
第 1～2 週	ホスピタリティの理解	ホスピタリティとは？ 定義の理解/ゴールの確認	
第 3～4 週	自分探しの旅	他己紹介・絵による自分表現	
第 5～6 週	自分探しの旅/自己理解・自己受容	心理学による自己分析・自分を知る	
第 7～8 週	プラス思考の重要性	マイナス思考とプラス思考の違いを考える	
第 9～10 週	気づきと自己改善の勧め	マイナス思考に陥った場合の対処行動・DVD観賞	
第 11～12 週	ホスピタリティマインドの確立	価値観とは？ 自分の物の見方や考え方を知る	
第 13～14 週	他者理解・期末試験	価値観の違い・グループ討議	
第 15～16 週	他者受容	相手を受け入れることの重要性 前期のまとめ	
第 17～18 週	ホスピタリティマインドの発揮	他人から見る自分のイメージを知る	
第 19～20 週	自我像と他我像の違い	印象ゲーム	
第 21～22 週	豊かな触れ合いのために・・・	ストローク（触れ合い）の理解	
第 23～24 週	温かい交流のために・・・	ストローク演習	
第 25～26 週	おもてなしについて	モノ的なサービス ヒト的なサービス	
第 27～28 週	ホスピタリティサービスの本質	ディズニーにおけるおもてなしとは	
第 29～30 週	まとめと振り返り・期末試験	ホスピタリティマインドとは？ おもてなしの心を形に！	
成績評価方法	A：授業態度良好、テスト80点以上 B：授業態度良好、テスト60点以上 C：授業態度良好、テスト40点以上 D：授業態度不良、テスト40点未満		

衛生専門課程 パティシエ科 2年生

科目名	人間力アップ講座		
科目区別	必修科目	授業時間	30 時間
実施期間	2 年次、前期 15 時間 2 年次、後期 15 時間		
担当講師	齋藤 典子		
目的及び概要	社会そして職場で役立つ人間関係構築力を育成する。 自分が変わると周りも変化すること体感することで、自己成長に可能性を見だし 自信をつけ、社会での人間関係構築に役立てる。仕事での人とのつながりを想定し、自分自身の視点 から物事を考え、状況に合わせた行動や発言ができることを目指します。		
到達目標	○感じの良い印象を他者に与えることができる ○お互いに尊重し合える環境を自らつくることのできる		
授業運営方法	講義形式		
教科書	なし		
<授業計画>			
日程	テーマ	授業内容詳細	
第1～2週	成長する為の環境づくり	ノンバーバルコミュニケーションの大切さを体得。	
第3～4週	相互理解を深める	自分、他人の意見を聴き認めるワーク（ダイアログ） 相手に興味・関心を持つ為に、各自質問を作成し聞き取りワークを行う。	
第5～6週	ポジティブ思考の習慣と、論理的思考力を身につける	日々の出来事からどう物事を捉え、次の行動に活かすのか。論理的に考え、 行動し、就職活動の自己PR作成にもつながるよう発表も含め行う。	
第7～8週	第一印象力をアップさせる1	諸説あるが、メラビアン の法則から視覚・聴覚の重要性を学び、実際に笑顔 や挨拶を徹底的に練習する。笑顔のストレッチ	
第9～10週	第一印象力をアップさせる2	声に関する理解と意識を深めヴォイスレッスンをを行う。声を磨き、TPOに合わ せた声を意識して出せるようにする。	
第11～12週	行動科学マネジメントについて学び知っているからできる人へ成長する	やる気が出なくてもやるという概念を説明し習得させたい行動のチェックリ ストをつくり、毎回意識しお互いがチェックを行う。	
第13～14週	チーム力を伸ばす・期末試験	ブレインストーミング会議の手法を用い、問題に対しての解決策案を出す方 法やアイデアの創出、チームの結束力や一体感を体感する。	
第15～16週	今を生きる面白さを学ぶ	集中し、勝ち残っていくことで、今しか感じることができない達成感や喜び を得る。	
第17～18週	夢を叶える為に必要な目標設定1	人間は目標動物なので、目標があるからこそ日々努力し行動できる。自分が 叶えたい事やりたい事は何か100リスト書き出す。	
第19～20週	夢を叶える為に必要な目標設定2	各自発表、人前に出て話す訓練を重ねる。	
第21～22週	やる気のしくみを学ぶ	体調、環境、周りからの刺激などについてどんな時やる気が出るのか、書き 出すことで意識させることで自己をコントロールできるようになる。	
第23～24週	あらゆる人間関係で必要とされる話しの聴き方、伝え方	攻撃的な自己表現・お互いを大切に作るアサーションという自己表現がある ことを学び自分がどう思っていて、心地良い関係がしてくれる力を身につける。	
第25～26週	夢を応援し合う1	過去、現在、未来を漢字一文字で表現・発表。発表を聴いている側は、相手 にプレゼントする。*聴き方指導あり	
第27～28週	夢を応援し合う2	上記のワークを行う	
第29～30週	プレゼンテーション力、カウンセリング力、期末試験	上記のワークを行いながら、プレゼンテーション力、カウンセリング力、コ ーチング力を自然と身につける。	
成績評価方法	A：授業態度良好、期末試験80点以上 B：授業態度良好、期末試験70点以上 C：授業態度不良、期末試験50点以上D：期末試験欠席		

衛生専門課程 パティシエ科 1・2年生

科目名	生活実習指導		
科目区別	特別必修科目	授業時間	60時間
実施期間	1年次、前期 15時間 1年次、後期 15時間 2年次、前期 15時間 2年次、後期 15時間		
担当講師	担当教員		
目的及び概要	<p>職業人として生きていくために同じ夢を持つ仲間たちとの意見交換の場とする。社会で注目されている出来事や、流行をテーマとしてグループワークを行い、社会に目を向ける機会を増やすことで、卒業後に進んでいく世界に対する視野を広げていく。身近な目標と将来の目標を設定し、振り返りや修正を行いながら自分自身のビジョンを描くことを目的とする。</p> <p>個人の目標を作成、実行していき自分自身の振り返りを行い、社会人として生きていくためのヒント日々の生活の中から探していきます。</p>		
到達目標	日々の課題と向き合い、解決する力を身に着ける		
授業運営方法	演習形式		
教科書	なし 適宜資料配布		
<授業計画>			
日程	テーマ	授業内容詳細	
1～15時間	学生生活と専門学校で学ぶべきこと	<p>日々の生活の中で課題を見つけ、個人もしくはチームで目標を設定するグループディスカッションを通じて下記の力を伸ばしていく</p> <p>① 自分で考える力 ② 周りの意見を聞く力 ③ 実行する力 ④ 改善する力</p>	
16～30時間	自分の現状と進路		
31～45時間	職業人としての課題とキャリア		
46～60時間	社会人としての心構えと準備		
成績評価方法	<p>R：出席率 授業態度良好 レポート提出 D：出席率 授業態度不良 レポート未提出</p>		

衛生専門課程 パティシエ科 1年生

科目名	企業実習		
科目区別	特別必修科目	授業時間	30 時間
実施期間	1 年次、後期 30 時間		
担当講師	企業担当者		
目的及び概要	<p>12 月にインターンシップを実施。ホテルの製菓製パン部門、洋菓子店、ベーカリーショップでの製造もしくは販売の現場実習。</p> <p>ホスピタリティ業界に従事する為の心構えや接客、社会人としてのマナーを習得して、精神的な成長、かつ、技術的な成長を成し遂げて、社会に出る為の準備を目的とする。</p>		
到達目標	<ul style="list-style-type: none"> ・ 社会人としてのマナーの習得 ・ 実践業務での知識と技術の向上 ・ 職業に就くための課題を見つける 		
授業運営方法	実習形式		
教科書	なし		
＜授業計画＞			
日程	テーマ	授業内容詳細	
30 時間	オリエンテーション	<ul style="list-style-type: none"> ・ 各企業の館内及び施設見学 ・ 各企業の接客ルールマナー 	
	現場実習	<ul style="list-style-type: none"> ・ 菓子、パンの製造業務 <ul style="list-style-type: none"> 食材の取り扱い 器具の取り扱い 製品の仕込み作業 製品の仕上げ作業 ・ 菓子、パンの販売業務 <ul style="list-style-type: none"> 商品の陳列 商品のサービス（箱詰め・包装） 	
成績評価方法	<p>企業担当者による勤怠、業務管理をインターンシップ記録で行い、期間をすべて終了した学生に、時間数を認定する。</p> <p>R：実習時間 30 時間以上</p> <p>D：実習時間 30 時間未満</p>		

衛生専門課程 パティシエ科 1・2年生

科目名	スタートアップ研修		
科目区別	特別必修科目	授業時間	28時間
実施期間	1年次、前期 14時間 2年次、前期 14時間		
担当講師	担任		
目的及び概要	各学年の年初において、1年間の目標や計画を明確にし、製菓製パン技術者を目指すための意識を高めていく。生活・実習指導と関連付けて授業を展開する。		
到達目標	<ul style="list-style-type: none"> ・製菓専門学校での生活の理解 ・専門授業を受けるための準備や心構え ・職業への意識づけ 		
授業運営方法	演習形式		
教科書	なし		

<授業計画>

日程	テーマ	授業内容詳細
1～7時間	入学の目的と卒業後の目標	個人ワークとグルーワークを通して、自分自身としっかりと向き合う ① 自分自身の目標を決める ② チームでの役割を決める ③ 自分自身の改善点と向き合う
8～14時間	自分の得意な事、苦手な事	
15～21時間	1年間の振り返りと現在の課題	
22～28時間	行動計画と実践方法	
成績評価方法	R：出席率・課題提出 D：出席率・課題未提出	

衛生専門課程 パティシエ科 1・2年生

科目名	ジャパンケーキショー		
科目区別	特別必修科目	授業時間	14 時間
実施期間	1 年次、後期 7 時間 2 年次、後期 7 時間		
担当講師	担当教員		
目的及び概要	日本国内のみならず海外から 11 部門に出品あり、製菓製パンのハイレベルな技術に触れることを目的とする。パティシエやショコラティエなどの専門家の取り組み姿勢が、技術から、自分自身のスキルアップへとつなげていく。		
到達目標	<ul style="list-style-type: none"> ・1 年次は2 年次の出品にむけて技術を学び、個人作品のイメージを作る ・2 年次は職業人としての高いレベルを目指す意識を高める 		
授業運営方法	演習形式		
教科書	なし		
<授業計画>			
日程	テーマ	授業内容詳細	
1～7 時間	学生部門の作品研究	マジパンデコレーション部門の規定 制作期間 技術研究 個人、グループにおける研究発表	
8～14 時間	プロ部門の作品研究	大型工芸菓子部門、チョコレート工芸菓子部門などの各部門の規定 制作期間 技術研究 表彰、評価基準 入賞者の取り組み実績 個人、グループにおける研究発表	
成績評価方法	R：出席率・課題提出 D：出席率・課題未提出		

衛生専門課程 パティシエ科 1・2年生

科目名	スイーツコンテスト I		
科目区別	特別必修科目	授業時間	48 時間
実施期間	1 年次、後期 24 時間 2 年次、後期 24 時間		
担当講師	担当教員		
目的及び概要	製菓実習で学んだ知識や技術を生かし、展示作品の制作や商品販売を行い、地域の方々など外部の方々への技術披露を目的とする。地域交流と技術披露の場としてコンテストを開催。 コンテスト運営から出品に挑みながらコミュニケーション力と技術力・表現力を高めていく。		
到達目標	技術力、表現力の向上		
授業運営方法	実習形式		
教科書	なし		
<授業計画>			
日程	テーマ	授業内容詳細	
1～24 時間	多量実習	<ul style="list-style-type: none"> ・作品（商品）を限定し、同じ味・同じ見た目の製品を製造 ・賞味期限とラッピング ・商品の陳列と販売方法 ・売り上げと原価計算 ・課題と改善方法 	
25～48 時間	オリジナル作品実習	<ul style="list-style-type: none"> ・課題アイテムを使用した商品開発 ・習得技術での作品コンテスト ・スイーツショップの運営 ・商品化に向けたコンテスト ・課題と改善方法 	
成績評価方法	R：出席率・課題提出・作品評価 D：出席率・課題未提出・作品評価		

衛生専門課程 パティシエ科 2年生

科目名	スイーツコンテストⅡ		
科目区別	特別必修科目	授業時間	7時間
実施期間	2年次、後期 7時間		
担当講師	担当教員		
目的及び概要	地域の食材を取り入れ、食材の特性を生かした商品づくりを目的とする。食材の仕入れから販売までを通して生産者の方との情報交換を実施し、生産者とお客様をつなぐ職業人を目指していく。		
到達目標	<ul style="list-style-type: none"> ・チームワーク、協調性を身につける ・オリジナルケーキの考案・制作 		
授業運営方法	実習形式		
教科書	なし		
<授業計画>			
日程	テーマ	授業内容詳細	
1～7時間	「ちば ～想いをつなげるバトン～」	<p>千葉で育ち・学んだパティシエとして、地元の生産者の方が気持ちを込めて作っている食材を使用し、2年間で学んだ知識と技術力を生かしたスイーツを考案・制作する。</p> <ul style="list-style-type: none"> ・テーマにそったオリジナルケーキの考案、制作 ・制作意図やこだわった点のプレゼンテーションを行い、実際に試食し、優秀な作品を表彰する 	
成績評価方法	<p>R：出席率・取り組み姿勢優良・プレゼンテーション・作品評価</p> <p>D：出席率・取り組み姿勢不良・プレゼンテーション・作品評価</p>		

衛生専門課程 パティシエ科 2年生

科目名	国家試験対策Ⅱ		
科目区別	自由選択科目	授業時間	12 時間
実施期間	2 年次、後期 12 時間		
担当講師	先崎 仁思		
目的及び概要	製菓衛生師国家試験合格のための授業です。一年次に履修した教科のうち、衛生法規、公衆衛生学、食品学、食品衛生学、栄養学、製菓理論及び製菓実技という社会以外の全教科が対象となります。関東の自治体の中でも、とくに千葉県が実施する試験への合格を目標として、模擬試験を中心に実施し、一年次に学んだ知識を四者択一形式の問題の中で発揮できるよう訓練していきます。		
到達目標	製菓衛生師国家試験合格		
授業運営方法	講義形式		
教科書	製菓衛生師全書（日本菓子教育センター）		
<授業計画>			
日程	テーマ	授業内容詳細	
1～12 時間	合格ライン到達のための模擬試験、一年次の復習	<p>模擬試験等を実施し、誤った箇所について教科書等を用いて修正することで、自分の弱点を把握し、克服する。</p> <p>10 月以降に実施される都道府県の受験対策を行う。</p>	
成績評価方法	<p>A：試験 85 点以上</p> <p>B：試験 70 点～84 点</p> <p>C：試験 60 点～69 点</p> <p>D：試験 60 点未満</p>		