

パティシエ科 1年生

科目名	衛生法規		
科目区別	必修科目		
実施期間	1年次、前期・後期	授業時間	前期15時間・後期15時間
担当者	先崎 仁思		
実務経験	—	実務経験内容	
講義概要	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）		
【講義計画】			
	コマ数	テーマ	授業内容詳細
1	1・2	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
2	3・4	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
3	5・6	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
4	7・8	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
5	9・10	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）
6	11・12	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）
7	13・14	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）
8	15・16	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
9	17・18	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
10	19・20	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）
11	21・22	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）
12	23・24	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、食品衛生推進員、準用、罰則、洋生菓子の衛生規範等
13	25・26	第4章 関係法令 第2節 食品衛生法の概要、第3節 その他の衛生関係法令（概要）	洋生菓子の衛生規範等
14	27・28	第4章 関係法令 第3節 その他の衛生関係法令（概要）	食品表示法
15	29・30	第4章 関係法令 第3節 その他の衛生関係法令（概要）	地域保健法、感染症予防法、健康増進法、食育基本法
【評価の方法】			
必修科目は全て試験を実施します。60点以上を合格、60点未満を不合格とします。成績の評定は、試験の成績・出席時間・授業態度・課題の完成度や提出状況・実技等に基づいて総合的に行われ、A=優・B=良・C=可・D=不可の4段階に評価されます。A～C評価を『認定』、D評価を『不認定』とします。			

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		
実施期間	1年次、前期・後期	授業時間	前期45時間・後期45時間
担当者	先崎 仁思		
実務経験	—	実務経験内容	
講義概要	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。		
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）		
【講義計画】			
	コマ数	テーマ	授業内容詳細
1	1～6	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
2	7～12	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
3	13～18	第1章 公衆衛生学の概要 第3節 衛生統計	人口統計
4	19～24	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
5	25～30	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
6	31～36	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
7	37～42	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
8	43～48	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
9	49～54	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
10	55～60	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
11	61～66	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
12	67～72	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
13	73～78	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
14	79～84	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
15	85～90	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
【評価の方法】			
必修科目は全て試験を実施します。60点以上を合格、60点未満を不合格とします。成績の評定は、試験の成績・出席時間・授業態度・課題の完成度や提出状況・実技等に基づいて総合的に行われ、A=優・B=良・C=可・D=不可の4段階に評価されます。A～C評価を『認定』、D評価を『不認定』とします。			

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		
実施期間	1年次、前期・後期	授業時間	前期60時間・後期60時間
担当者	先崎 仁思		
実務経験	—	実務経験内容	
講義概要	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）		
【講義計画】			
	コマ数	テーマ	授業内容詳細
1	1～8	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
2	9～16	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
3	17～24	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
4	25～32	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）
5	33～40	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
6	41～48	第2章 食中毒 第3節 菓子と食中毒、（食品衛生学実習）	「刻みのり」によって広域発生したノロウイルス大規模食中毒事件、（食品衛生学実習）
7	49～56	（食品衛生学実習）	（食品衛生学実習）
8	57～64	（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
9	65～72	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
10	73～80	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
11	81～88	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
12	89～96	第5章 衛生管理 第1節 食品の取扱い	洗浄と消毒
13	97～104	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
14	105～112	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
15	113～120	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）
【評価の方法】			
必修科目は全て試験を実施します。60点以上を合格、60点未満を不合格とします。成績の評定は、試験の成績・出席時間・授業態度・課題の完成度や提出状況・実技等に基づいて総合的に行われ、A=優・B=良・C=可・D=不可の4段階に評価されます。A～C評価を『認定』、D評価を『不認定』とします。			

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		
実施期間	1年次、前期・後期	授業時間	前期15時間・後期15時間
担当者	先崎 仁思		
実務経験	—	実務経験内容	
講義概要	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）		
【講義計画】			
	コマ数	テーマ	授業内容詳細
1	1・2	(食品衛生学)	(食品衛生学)
2	3・4	(食品衛生学)	(食品衛生学)
3	5・6	(食品衛生学)	(食品衛生学)
4	7・8	(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))
5	9・10	(食品衛生学)	(食品衛生学)
6	11・12	(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
7	13・14	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
8	15・16	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)
9	17・18	(食品衛生学)	(食品衛生学)
10	19・20	(食品衛生学)	(食品衛生学)
11	21・22	(食品衛生学)	(食品衛生学)
12	23・24	(食品衛生学)	(食品衛生学)
13	25・26	(食品衛生学)	(食品衛生学)
14	27・28	(食品衛生学)	(食品衛生学)
15	29・30	(食品衛生学)、第5章 衛生管理	(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
【評価の方法】			
必修科目は全て試験を実施します。60点以上を合格、60点未満を不合格とします。成績の評定は、試験の成績・出席時間・授業態度・課題の完成度や提出状況・実技等に基づいて総合的に行われ、A=優・B=良・C=可・D=不可の4段階に評価されます。A~C評価を『認定』、D評価を『不認定』とします。			

科目名	社会		
科目区別	必修科目		
実施期間	1年次、前期・後期	授業時間	前期30時間・後期30時間
担当者	先崎 仁思		
実務経験	—	実務経験内容	
講義概要	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）		
【講義計画】			
	コマ数	テーマ	授業内容詳細
1	1～4	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
2	5～8	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
3	9～12	第1章 菓子と食生活 第2節 菓子の歴史	菓子小史
4	13～16	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
5	17～20	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
6	21～24	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
7	25～28	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
8	29～32	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
9	33～36	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
10	37～40	第2章 菓子店経営論 第3節 販売促進のあり方、第4節 店舗のつくり方	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
11	41～44	第2章 菓子店経営論 第4節 店舗のつくり方、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
12	45～48	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
13	49～52	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
14	53～56	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
15	57～60	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
【評価の方法】			
必修科目は全て試験を実施します。60点以上を合格、60点未満を不合格とします。成績の評定は、試験の成績・出席時間・授業態度・課題の完成度や提出状況・実技等に基づいて総合的に行われ、A=優・B=良・C=可・D=不可の4段階に評価されます。A～C評価を『認定』、D評価を『不認定』とします。			

科目名	栄養学		
科目区別	必修科目		
実施期間	1年次、前期・後期	授業時間	前期30時間・後期30時間
担当者	恩田 麻衣		
実務経験	—	実務経験内容	
講義概要	<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。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事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。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	講義形式		
教科書	製菓衛生師全書（日本菓子教育センター）		
[講義計画]			
	コマ数	テーマ	授業内容詳細
1	1～4	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
2	5～8	第2章 栄養素の機能・分類	たんぱく質 / 脂質
3	9～12	栄養素の分類	炭水化物 / 食物繊維
4	13～16	栄養素の分類	ミネラル / ビタミン
5	17～20	栄養素の分類	ビタミン
6	21～24	栄養素の分類	基礎食品 / ホルモンとその機能
7	25～28	試験	前期定期試験
8	29～32	前期総括	前期定期試験解説・前期復習
9	33～36	第3章 栄養の消化と吸収	食べ物の行方／口腔内での消化
10	37～40	栄養の消化と吸収	胃の中での消化 / 腸での消化・吸収
11	41～44	エネルギー代謝	エネルギー代謝 ※お菓子の栄養価計算
12	45～48	第4章 栄養の摂取	食事摂取基準 / 生活消費量
13	49～52	栄養の摂取	国民健康・栄養調査 / ライフステージの栄養労働と栄養 / 食生活と疾病 / 栄養成分表示
14	53～56	試験	後期定期試験
15	57～60	後期総括	後期定期試験解説・後期復習
[評価の方法]			
<p>必修科目は全て試験を実施します。60点以上を合格、60点未満を不合格とします。成績の評価は、試験の成績・出席時間・授業態度・課題の完成度や提出状況・実技等に基づいて総合的に行われ、A=優・B=良・C=可・D=不可の4段階に評価されます。A～C評価を『認定』、D評価を『不認定』とします。</p>			

科目名	食品学		
科目区別	必修科目		
実施期間	1年次、前期・後期	授業時間	前期30時間・後期30時間
担当者	澤田 江里子		
実務経験	—	実務経験内容	
講義概要	<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必要があります。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	講義形式		
教科書	製菓衛生師全書（日本菓子教育センター）		
【講義計画】			
	コマ数	テーマ	授業内容詳細
1	1～4	第1章 食品学の概要	食品学とは／食品の機能と条件
2	5～8	食品の条件	一般成分 / 嗜好成分 / 有害成分
3	9～12	食品の種類と成分	食品成分値 / 食品成分表
4	13～16	食品の種類と成分	食品の持つエネルギー / 栄養価値の判断基
5	17～20	食品の分類と特性	穀類 / 米 / 麦類 / その他の雑穀
6	21～24	食品の分類と特性	芋及びデンプン類 / 豆類 / 種実類 / 野菜類 / 果実類 / キノコ類 / 藻類
7	25～28	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
8	29～32	期末試験・前期総括	前期定期試験解説・前期復習
9	33～36	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
10	37～40	第2章 食品の変質とその防止	自己消化 / 腐敗・変敗 / 酸化 / 食品の変質の防止
11	41～44	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
12	45～48	第3章 食品の生産と消費	食品の消費構造の変化
13	49～52	食品の生産	生産の動向 / 有機農産物 / 遺伝子組換え食品
14	53～56	食品の消費	食品の生産と輸入 / 食品の流通と価格
15	57～60	期末試験・後期総括	後期定期試験解説・後期復習
【評価の方法】			
<p>必修科目は全て試験を実施します。60点以上を合格、60点未満を不合格とします。成績の評定は、試験の成績・出席時間・授業態度・課題の完成度や提出状況・実技等に基づいて総合的に行われ、A=優・B=良・C=可・D=不可の4段階に評価されます。A～C評価を『認定』、D評価を『不認定』とします。</p>			

パティシエ科 1年生

科目名	製菓理論		
科目区別	必修科目		
実施期間	1年次、前期・後期	授業時間	前期75時間・後期75時間
担当者	小沼 善裕、石田 祐基		
実務経験	有	実務経験内容	製菓衛生師、調理師資格所持。ホテルでのシェフ、パティシエの経験を活かした講義形式の授業。
講義概要	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	講義形式		
教科書	製菓衛生師全書 (日本菓子教育センター)		
[講義計画]			
	コマ数	テーマ	授業内容詳細
1	1～10	製菓・製パンの名称	基本的な製菓・製パンの名称について
2	11～20	甘味料	砂糖の種類、特徴について
3	21～30	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
4	31～40	鶏卵・油脂	卵の特性、油脂の扱い方・特性について
5	41～50	牛乳、乳製品	原料から加工品までの成り立ち
6	51～60	原料チョコレート類	チョコレートの特徴、加工適正
7	61～70	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
8	71～80	前期復習 期末試験	前期の内容を振り返り、期末試験
9	81～90	風味・調味材料	酒類、香料、香辛料について
10	91～100	パン酵母・食塩・水	パンにおけるイースト・塩・水の効果
11	101～110	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
12	111～120	乳化剤・着色料、増粘安定剤	添加物の使用目的
13	121～130	洋菓子実習 洋菓子の分類	洋菓子の製法による分類
14	131～140	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
15	141～150	後期振り返り 期末試験	後期の内容を振り返り、期末試験
[評価の方法]			
必修科目は全て試験を実施します。60点以上を合格、60点未満を不合格とします。成績の評価は、試験の成績・出席時間・授業態度・課題の完成度や提出状況・実技等に基づいて総合的に行われ、A=優・B=良・C=可・D=不可の4段階に評価されます。A～C評価を『認定』、D評価を『不認定』とします。			

パティシエ科 1年生

科目名	基礎実習（洋菓子・和菓子・製パン）		
科目区別	必修科目		
実施期間	1年次、前期	授業時間	洋菓子60時間、和菓子60時間、製パン60時間
担当者	小沼 善裕、石田 裕基、菊池 孝、石井 美晴、他外部講師		
実務経験	有	実務経験内容	ホテルやパティスリーでのパティシエ経験を活かした実習形式の授業。
講義概要	<p>基礎技術の復習を行い、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を学びます。 また、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。そして、その中の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を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します。</p>		
到達目標	<p>職人として求められる技術や能力の向上。 現場で必要とされる個々の技術・チームワーク力・コミュニケーション能力を身につける。</p>		
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）		
【講義計画】			
	コマ数	テーマ	授業内容詳細
1	1～12	実習への導入・洋菓子実習	基礎となる製造技術習得、製法の理解
2	13～24	製パン実習	基礎となる製造技術習得、製法の理解
3	25～36	和菓子実習	基礎となる製造技術習得、製法の理解
4	37～48	洋菓子実習	基礎となる製造技術習得、製法の理解
5	49～60	製パン実習	基礎となる製造技術習得、製法の理解
6	61～72	和菓子実習	基礎となる製造技術習得、製法の理解
7	73～84	洋菓子実習	基礎となる製造技術習得、製法の理解
8	85～96	製パン実習	基礎となる製造技術習得、製法の理解
9	97～108	和菓子実習	基礎となる製造技術習得、製法の理解
10	109～120	和菓子実習	基礎となる製造技術習得、製法の理解
11	121～132	製パン実習	基礎となる製造技術習得、製法の理解
12	133～144	和菓子実習	基礎となる製造技術習得、製法の理解
13	145～156	洋菓子実習	基礎となる製造技術習得、製法の理解
14	157～168	製パン実習	基礎となる製造技術習得、製法の理解
15	169～180	期末試験・洋菓子実習	基本的な技術の実習試験・振り返り
【評価の方法】			
<p>必修科目は全て試験を実施します。60点以上を合格、60点未満を不合格とします。成績の評価は、試験の成績・出席時間・授業態度・課題の完成度や提出状況・実技等に基づいて総合的に行われ、A=優・B=良・C=可・D=不可の4段階に評価されます。 A～C評価を『認定』、D評価を『不認定』とします。</p>			

パティシエ科 1年生

科目名	専門実習		
科目区別	必修科目		
実施期間	1年次、前期・後期	授業時間	前期120時間・後期120時間
担当者	小沼 善裕、石田 裕基、菊池 孝、石井 美晴、他外部講師		
実務経験	有	実務経験内容	ホテルやパティスリーでのパティシエ経験を活かした実習形式の授業。
講義概要	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。こ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)		
[講義計画]			
	コマ数	テーマ	授業内容詳細
1	1~16	洋菓子実習	メレンゲ、プリンで卵熱凝固の理解
2	17~32	洋菓子実習	共立て、別立て生地の製法理解、カット技術
3	33~48	洋菓子実習	ババロワの製法理解
4	49~64	洋菓子実習	タルト・プリゼ生地、フォンサージュ
5	65~80	洋菓子実習	シュー生地の作業工程、製法理解
6	81~96	洋菓子実習	ムースの製造・組立
7	97~112	洋菓子実習	ショコラテンパリングの方法・理解
8	113~128	期末試験・前期振り返り	基本となる技術の実習試験
9	129~144	洋菓子実習	コンフィズリーの製造
10	145~160	洋菓子実習	アシェットデセール製の製法、盛り付け方法
11	161~176	洋菓子実習	生製品大量仕込み、製法理解
12	177~192	洋菓子実習	ナッペの技術習得
13	193~208	洋菓子実習	フィユタージュの製法理解
14	209~224	洋菓子実習 基礎練習	クリームを使った技術練習
15	225~240	期末試験・後期振り返り	基本となる技術の実習試験
[評価の方法]			
必修科目は全て試験を実施します。60点以上を合格、60点未満を不合格とします。成績の評定は、試験の成績・出席時間・授業態度・課題の完成度や提出状況・実技等に基づいて総合的に行われ、A=優・B=良・C=可・D=不可の4段階に評価されます。A~C評価を『認定』、D評価を『不認定』とします。			

パティシエ科 1年生

科目名	就職・業界ガイド		
科目区別	必修科目		
実施期間	1年次、後期	授業時間	後期7時間
担当者	金子 剛、山下 初音		
実務経験	—	実務経験内容	
講義概要	<p>これからの進路選択に向けて、業界事情や雇用制度について理解を深めます。また自己分析や提出書類作成のポイント、面接練習など、採用試験に向けての対策を指導していきます。 職人といえども一社会人です。職場での立ち振る舞いや、ビジネスマナー。社会保険や税金の知識も伏せて身につけ、社会に通用する人材に近づくことを目標とします。</p>		
到達目標	<ul style="list-style-type: none"> 卒業後の進路決定 社会人基礎力の構築 		
授業運営方法	講義・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		
[講義計画]			
	コマ数	テーマ	授業内容詳細
1	1~7	業界への理解を深める	企業形態ごとの特徴を理解する。仕事内容や雇用条件の違い
2			
3			
4			
5			
6			
7			
8			
9			
10			
11			
12			
13			
14			
15			
[評価の方法]			
成績の評定は、出席時間・授業態度・課題の完成度や提出状況・実技等に基づいて総合的に行われ、R評価を『認定』、D評価を『不認定』とします。			

パティシエ科 1年生

科目名	生活・実習指導		
科目区別	必修科目		
実施期間	1年次、前期・後期	授業時間	前期15時間・後期15時間
担当者	小沼 善裕、石井 美晴		
実務経験	有	実務経験内容	ホテルでのパティシエとして勤務。ホテルでのスイーツ作りや宴会や結婚式でのケーキ、デザートを担当。
講義概要	<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を日々の生活の中から探していく。</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	講義形式		
教科書	なし		
[講義計画]			
	コマ数	テーマ	授業内容詳細
1	1・2	学生生活と専門学校で学ぶべきこと	クラス運営、学生の役割分担等の理解。実習等実施に向けての案内、心構え、実習マニュアルの理解
2	3・4	//	GWの過ごし方・自分自身の想像
3	5・6	//	スクールライフマニュアルの活用、マナー指導
4	7・8	//	スクールライフマニュアルの活用、マナー指導
5	9・10	//	スクールライフマニュアルの活用、マナー指導
6	11・12	//	スポーツ大会等の行事準備
7	13・14	//	スポーツ大会等の行事準備、運営、振り返り
8	15・16	前期振り返り・後期に向けて	前期振り返り・後期に向けて
9	17・18	学生生活と専門学校で学ぶべきこと	学園祭等学校行事の準備
10	19・20	//	学園祭等学校行事の準備
11	21・22	//	学園祭等学校行事の準備、振り返り
12	23・24	//	スクールライフマニュアルの活用、企業実習へ向けて
13	25・26	//	スクールライフマニュアルの活用、就職活動へ向けて
14	27・28	//	スクールライフマニュアルの活用、就職活動へ向けて
15	29・30	1年間振り返り・2年生に向けて	1年間振り返り・2年生に向けて
[評価の方法]			
成績の評定は、出席時間・授業態度・課題の完成度や提出状況・実技等に基づいて総合的に行われ、R評価を『認定』、D評価を『不認定』とします。			

パティシエ科 1年生

科目名	企業実習		
科目区別	必修科目		
実施期間	1年次、後期	授業時間	後期30時間
担当者	企業担当者		
実務経験	有	実務経験内容	ホテルやパティスリーの現役企業担当者より指導いただく実地研修。
講義概要	営業している現場で、調理師の働き方や職場の環境を体験する。		
	お客様に対して料理を提供する緊張感や真剣な作業の実際を体感する。		
	将来の就職先として、その職場で実際に働くことで将来の自分の姿を思い浮かべ、実際と想像のギャップをできるだけ小さくする。		
	研修先の方々に、自分のパティシエとし働く能力を見ていただき、就職活動が正式に始まってからスムーズに評価していただけるようにする。		
到達目標	・社会人としてのマナー習得		
	・業界、組織全体の仕組みを理解する		
	・業界の求める人材を知る		
授業運営方法	実習形式		
教科書	なし		
【講義計画】			
	コマ数	テーマ	授業内容詳細
1	1～6	オリエンテーション	研修先の職場への事前挨拶。仕事の流れや施設、設備の場所と使い方の指導を受ける。
2	7～12	現場実習	実際の調理業務を、指導係の方からご指導をいただきながら遂行する。
3	13～18		//
4	19～24		//
5	25～30		//
6			
7			
8			
9			
10			
11			
12			
13			
14			
15			
【評価の方法】			
成績の評定は、出席時間・授業態度・課題の完成度や提出状況・実技等に基づいて総合的に行われ、R評価を『認定』、D評価を『不認定』とします。			

パティシエ科 1年生

科目名	スタートアップ研修 I		
科目区別	必修科目		
実施期間	1年次、前期	授業時間	前期 14時間
担当者	小沼 善裕、石井 美晴		
実務経験	有	実務経験内容	ホテルやパティスリーでのパティシエ経験を活かした演習形式の授業。
講義概要	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		
[講義計画]			
	コマ数	テーマ	授業内容詳細
1	1~7	入学の目的と卒業後の目標	個人ワークとグループワークを通して、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	8~14	自分の得意な事、苦手な事	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
3			
4			
5			
6			
7			
8			
9			
10			
11			
12			
13			
14			
15			
[評価の方法]			
成績の評定は、出席時間・授業態度・課題の完成度や提出状況・実技等に基づいて総合的に行われ、R評価を『認定』、D評価を『不認定』とします。			

パティシエ科 1年生

科目名	ジャパンケーキショー		
科目区別	必修科目		
実施期間	1年次、後期	授業時間	後期7時間
担当者	小沼 善裕、石井 美晴		
実務経験	有	実務経験内容	ホテルやパティスリーでのパティシエ経験を活かした演習形式の授業。
講義概要	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	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		
授業運営方法	演習形式		
教科書	なし		
[講義計画]			
	コマ数	テーマ	授業内容詳細
1	1~7	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、製作期間、技術研究、個人・グループにおける研究発表
2			
3			
4			
5			
6			
7			
8			
9			
10			
11			
12			
13			
14			
15			
[評価の方法]			
成績の評定は、出席時間・授業態度・課題の完成度や提出状況・実技等に基づいて総合的に行われ、R評価を『認定』、D評価を『不認定』とします。			

パティシエ科 1年生

科目名	スイーツコンテスト I		
科目区別	必修科目		
実施期間	1年次、後期	授業時間	後期24時間
担当者	小沼 善裕、石井 美晴		
実務経験	有	実務経験内容	ホテルやパティスリーでのパティシエ経験を活かした演習形式の授業。
講義概要	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		
[講義計画]			
	コマ数	テーマ	授業内容詳細
1	1~20	多量実習	・作品（商品）を限定し、同じ味・同じ見た目の製品を製造
2	21		・賞味期限とラッピング
3	22		・商品の陳列と販売方法
4	23		・売り上げと原価計算
5	24		・課題と改善方法
6			
7			
8			
9			
10			
11			
12			
13			
14			
15			
[評価の方法]			
成績の評定は、出席時間・授業態度・課題の完成度や提出状況・実技等に基づいて総合的に行われ、R評価を『認定』、D評価を『不認定』とします。			

製菓専門課程 パティシエ科 2年生

科目名	専門実習		
科目区別	必修科目		
実施期間	2年次 前期 210時間		
	2年次 後期 210時間	授業時間	420時間
担当者	小沼 善裕、石田 祐基、菊池 孝、石井 美晴、外部講師		
実務経験	有	実務経験内容	製菓店のオーナーシェフやホテルの製菓シェフが交代で授業を受け持つ。実際に今お客様から求められているお菓子のアイテムを授業の題材として講習していく。又、即戦力として働くための心構えなども伝えるられる実務経験者が、授業を担当する。
講義テーマ	基礎技術の習得。基本から応用のアイテムやマジパン等の工芸菓子を学ぶ。		
講義概要	・基礎、応用技術を生かし、オリジナルアイテムの考案、制作するグループワークを通じ、個人の技量と共に協働の大切さを学ぶ。		
	・個々の作業を丁寧に学んでいく事で、正しい技術と知識をバランスよく習得できた職業人になることを目的とする。		
到達目標	職業人として求められる技術や能力の向上。現場で必要とされる個々の技術と協調性を身につける。		
授業運営方法	実習形式		
教科書	洋菓子教本（日本菓子センター）※1年次購入済み。		

【講義計画】

回	コマ数	テーマ	授業内容詳細
1	1・2・3・4・5・6・7	タルト復習 ①	タルトショコラ、タルトオレンジ
2	8・9・10・11・12・13・14	ロール復習 ①	黒蜜ロール、チョコレートのロール
3	15・16・17・18・19・20・21	マジパン導入	『マジパン』作成のために必要な基本技術を学ぶ。
4	22・23・24・25・26・27・28	タルト復習 ②	タルトフロマージュ
5	29・30・31・32・33・34・35	ロール復習 ②	ルーローフリュイ
6	36・37・38・39・40・41・42	ムース復習 ①	ムースオレンジ、クレームパティシエール
7	43・44・45・46・47・48・49	ムース復習 ②	フレジェ、パリプレスト
8	50・51・52・53・54・55・56	古典菓子	ガレットブルトンヌ、ファールトン、揚げシュー
9	57・58・59・60・61・62・63	ヴェリーヌ応用	苺のヴェリーヌ
10	64・65・66・67・68・69・70	マジパン作成 ①	千葉県洋菓子コンテスト予選に向けて
11	71・72・73・74・75・76・77	マジパン作成 ②	千葉県洋菓子コンテスト予選に向けて
12	78・79・80・81・82・83・84	マジパン作成 ③	千葉県洋菓子コンテスト予選に向けて
13	85・86・87・88・89・90・91	製パン応用 ①	米粉ロール、栗ロール、ビスキュイロール
14	92・93・94・95・96・97・98	前期期末試験	製菓実技試験：シューアラクレーム
15	99・100・101・102・103・104・105	フィードバック	前期期末試験のフィードバックと前期授業のまとめ
16	106・107・108・109・110・111・112	季節のフルーツを使用した菓子	シーブスト、ティラミス
17	113・114・115・116・117・118・119	製パン応用 ②	ミルクパン・ライ麦パン・焼きチーズカレーパン
18	120・121・122・123・124・125・126	製パン応用 ③	シュトーレン、パネトーネ
19	127・128・129・130・131・132・133	重ね菓子のお菓子	ミルクレープ クリームチーズ
20	134・135・136・137・138・139・140	クリスマスアイテム	ブッシュドノエル、
21	141・142・143・144・145・146・147	クリームの応用	クレームグリオット、抹茶のガトーショコラ
22	148・149・150・151・152・153・154	和菓子応用 ①	栗饅頭・かすてら饅頭・桃山
23	155・156・157・158・159・160・161	デザート応用	レモンのムースとクレームダンジュの皿盛り、タルトショコラの皿盛りデザート
24	162・163・164・165・166・167・168	イースト菓子	ババ・オ・ラム、クグロフ
25	169・170・171・172・173・174・175	トレットール	キッシュロレーヌ、タブレ
26	176・177・178・179・180・181・182	オリジナルアイテム考案・試作 ①	
27	183・184・185・186・187・188・189	オリジナルアイテム考案・試作 ②	
28	190・191・192・193・194・195・196	オリジナルアイテム考案・試作 ③	
29	197・198・199・200・201・202・203	後期期末試験	製菓実技試験：基本となる技術の製菓作成
30	204・205・206・207・208・209・210	フィードバック	後期期末試験のフィードバックと授業のまとめ

【評価の方法】

必修科目は全て試験を実施します。60点以上を合格、60点未満を不合格とします。成績の評定は、試験の成績・出席時間・授業態度・課題の完成度や提出状況・実技等に基づいて総合的に行われ、A=優・B=良・C=可・D=不可の4段階に評価されます。

A～C評価を『認定』、D評価を『不認定』とします。

製菓専門課程 パティシエ科 2年生

科目名	ヴァンドゥーズ実習		
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		
担当者	小沼 善裕、石田 祐基、菊池 孝、石井 美晴、外部講師		
実務経験	有	実務経験内容	各担当教員は、製菓店での洋菓子製造経験及び製菓販売の経験が豊富である。製菓販売員としての技術・知識を周到くしている。
講義テーマ	華やかで美味しそうな菓子類を、お客様へお届けする最後の販売接客という場面での技術や知識を学ぶ。		
講義概要	・菓子類の販売時に必要な接客のスキルを、学内販売実習を通じて実践的に学ぶ。		
	・販売時の食品衛生管理の重要性を認識し、安全で安心な商品の取り扱いルールを学ぶ。		
	・接客の手法をロールプレイングを通して学び、お客様とのコミュニケーションのスキルを向上する。		
	・学外のイベント時、菓子製造販売を通じ販売スキルの習得に努める。		
到達目標	菓子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		
回	コマ数	テーマ	授業内容詳細
1	1・2・3	ヴァンドゥーズ実習導入	販売実習をするにあたって
2	4・5・6	校内販売の役割分担・理解	校内販売での役割の把握。ポジション別の業務内容を理解する。
3	7・8・9	販売業務の演習 ①	商品の取り扱い方法、会計業務①
4	10・11・12	販売業務の演習 ②	商品の包装、会計業務②
5	13・14・15	販売業務の演習 ③	講義：ホスピタリティのある接客をするために
6	16・17・18	販売業務の演習 ④	講義：サービスとホスピタリティの違いについて
7	19・20・21	販売業務の演習 ⑤	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ためには。
8	22・23・24	前期期末試験	ヴァンドゥーズ実習の基本となる技術の実習試験
9	25・26・27	フィードバック	前期期末試験のフィードバックと前期授業のまとめ
10	28・29・30	スイーツコンテストに向けて ①	校内販売実店舗運営準備
11	31・32・33	スイーツコンテストに向けて ②	校内販売実店舗運営準備、反省・フィードバック
12	34・35・36	販売業務の演習 ⑥	メンバーや役割をローテーションで交代し販売：毎回チームを入れ替え校内販売を運営する。
13	37・38・39	販売業務の演習 ⑦	メンバーや役割をローテーションで交代し販売：毎回チームを入れ替え校内販売を運営する。
14	40・41・42	販売業務の演習 ⑧	メンバーや役割をローテーションで交代し販売：毎回チームを入れ替え校内販売を運営する。
15	43・44・45	販売業務の演習 ⑨	メンバーや役割をローテーションで交代し販売：毎回チームを入れ替え校内販売を運営する。
16	46・47・48	販売業務の演習 ⑩	メンバーや役割をローテーションで交代し販売：毎回チームを入れ替え校内販売を運営する。
17	49・50・51	スイーツコンテストに向けて ③	校内販売実店舗運営準備
18	52・53・54	スイーツコンテストに向けて ④	校内販売実店舗運営準備、反省・フィードバック
19	55・56・57	スイーツコンテストに向けて ⑤	校内販売実店舗運営準備、反省・フィードバック
20	58・59・60	スイーツコンテストに向けて ⑥	校内販売実店舗運営準備、反省・フィードバック
21	61・62・63	販売業務の演習 ⑪	メンバーや役割をローテーションで交代し販売：毎回チームを入れ替え校内販売を運営する。
22	64・65・66	販売業務の演習 ⑫	メンバーや役割をローテーションで交代し販売：毎回チームを入れ替え校内販売を運営する。
23	67・68・69	販売業務の演習 ⑬	メンバーや役割をローテーションで交代し販売：毎回チームを入れ替え校内販売を運営する。
24	70・71・72	販売業務の演習 ⑭	メンバーや役割をローテーションで交代し販売：毎回チームを入れ替え校内販売を運営する。
25	73・74・75	スイーツコンテストに向けて ⑦	外部実店舗運営の準備
26	76・77・78	スイーツコンテストに向けて ⑧	外部実店舗運営の準備
27	79・80・82	後期期末試験	メンバーや役割をローテーションで交代し販売：毎回チームを入れ替え校内販売を運営する。
28	83・84	フィードバック	後期期末試験のフィードバックと授業のまとめ
【評価の方法】			
必修科目は全て試験を実施します。60点以上を合格、60点未満を不合格とします。成績の評定は、試験の成績・出席時間・授業態度・課題の完成度や提出状況・実技等に基づいて総合的に行われ、A=優・B=良・C=可・D=不可の4段階に評価されます。 A～C評価を『認定』、D評価を『不認定』とします。			

科目名	国家試験対策Ⅰ		
科目区別	必修科目		
実施期間	2年次、前期	授業時間	75時間
担当者	先崎 仁思		
実務経験	—	実務経験内容	
講義テーマ	製菓衛生師取得のための対策講座		
講義概要	・1年時に学んだ製菓衛生師試験問題の内容を復習し、試験本番に向け対策する。		
	・試験の出題方式の四者択一形式の模擬試験を行い、試験本番に向け訓練する。		
	・試験合格だけを目標にするのではなく、就職してからの業務の中で学んだことをいかす。		
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）		
【講義計画】			
回	コマ数	テーマ	授業内容詳細
1	1・2・3・4・5	合格ライン到達のための模擬試験、1年次の復習	製菓衛生師試験の模試を行い、誤ったヶ所に関し教科書を用いて修正することで、自分の弱点を把握し、又それを克服するために試験対策にあたる。6月の東京都をはじめ各自治体の試験問題の傾向やその対策を実施し、練習問題を繰り返し継続して行う。
2	6・7・8・9・10		
3	11・12・13・14・15		
4	16・17・18・19・20		
5	21・22・23・24・25		
6	26・27・28・29・30		
7	31・32・33・34・35		
8	36・37・38・39・40		
9	41・42・43・44・45		
10	46・47・48・49・50		
11	51・52・53・54・55		
12	56・57・58・59・60		
13	61・62・63・64・65		
14	66・67・68・69・70		
15	71・72・73・74・75		
【評価の方法】			
必修科目は全て試験を実施します。60点以上を合格、60点未満を不合格とします。成績の評価は、試験の成績・出席時間・授業態度・課題の完成度や提出状況・実技等に基づいて総合的に行われ、A=優・B=良・C=可・D=不可の4段階に評価されます。A～C評価を『認定』、D評価を『不認定』とします。			

製菓専門課程 パティシエ科 2年生

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・後期	授業時間	前期15時間・後期30時間
担当者	高橋 麻衣子、田中 奈々子、ラッピング協会		
実務経験	—	実務経験内容	
講義テーマ	製菓販売に於いて店舗の装飾レイアウトに関わるディスプレイのノウハウを学ぶ。		
講義概要	・ラッピング・POP・カラーコーディネートの基本を理解する。		
	・コストの考え方、商圈分析、店舗調査などを実施し、実際の職場で見実際に行う業務に取り組み、オーナーシェフになる場合役立つ。		
	・スイーツコンテストやイベントなど各種行事に合わせ、目的や季節に合った装飾や空間作りを会得する。		
到達目標	ラッピング、カラーコーディネート基礎知識の習得		
授業運営方法	講義形式、グループワーク、グループディスカッション		
教科書	スイーツラッピング・マニュアル		
【講義計画】			
回	コマ数	テーマ	授業内容詳細
1	1・2	導入	年間スケジュール説明、ベネフィットの説明
2	3・4	カラー①・ラッピング①	色彩の基本法則について、ラッピングの基礎技術
3	5・6	マーケティングについて①	4P・4Cについて、「商品から顧客」について学ぶ
4	7・8	カラー②・ラッピング②	色彩の授業、ラッピングの演習
5	9・10	マーケティングについて②	売り上げの考え方、原価計算の基礎、コストの基礎知識
6	11・12	店舗の作り方・装飾	商圈の分析、店舗コンセプト、店舗イメージについて
7	13・14	演習①	近隣の競合店舗の調査、グループ発表
8	15・16	前期期末テスト	前期期末試験、演習のフィードバック
9	17・18・19	スイーツコンテストに向けて①	店舗イメージの考案
10	20・21・22	カラー③・ラッピング③	色彩の授業、ラッピングの演習
11	23・24・25	スイーツコンテストに向けて②	店舗イメージの具現化
12	26・27・28	演習②	フィードバック、近隣の競合店舗調査のグループ発表
13	29・30・31	カラー④・ラッピング④	色彩の授業、ラッピングの演習
14	32・33・34	スイーツコンテストに向けて③	オリジナル店舗の考案、具現化に向けて準備作業
15	35・36・37	カラー⑤・ラッピング⑤	色彩の授業、ラッピングの演習
16	38・39・40	カラー⑥・ラッピング⑥	色彩の授業、ラッピングの演習
17	41・42・43	後期期末試験	期末試験
18	44・45	卒業制作に向けて	店舗の装飾企画運営に向けて
【評価の方法】			
必修科目は全て試験を実施します。60点以上を合格、60点未満を不合格とします。成績の評定は、試験の成績・出席時間・授業態度・課題の完成度や提出状況・実技等に基づいて総合的に行われ、A=優・B=良・C=可・D=不可の4段階に評価されます。 A～C評価を『認定』、D評価を『不認定』とします。			

製菓専門課程 パティシエ科 2年生

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		
担当者	高橋 麻衣子、田中 奈々子、ラッピング協会		
実務経験	—	実務経験内容	
講義テーマ	スイーツのデッサンを通じて、質の高いスイーツを考案する技量を習得する。		
講義概要	・スイーツのデザイン演習を行い、視覚から訴える事の出来る能力を磨く。		
	・食品全般への色彩の考え方を学び、「美味しく見せる」「美しく見せる」ための手法を習得する。		
	・季節感を表現するための色彩表現をカラーチャート、色鉛筆での配色演習、切り抜きなどを使ったコラージュ制作など学びセンスを養う。		
到達目標	フードデザイン、色彩感覚の基礎知識習得		
授業運営方法	講義形式、グループワーク、グループディスカッション		
教科書	色の辞典、配食カード199a		
【講義計画】			
回	コマ数	テーマ	授業内容詳細
1	1・2	導入	年間スケジュール説明、ベネフィットの説明
2	3・4	ケーキデザイン	人気のスイーツ、流行の店舗を参考にしながらデザインや色彩との関係性を紐解いていく。
3	5・6	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彩の使い方、デザインの手法を学ぶ。
4	7・8	マジパン作成①	マジパン作成の実技を色彩の考え方を反映させながら行う。
5	9・10	マジパン作成②	マジパン作成の実技を色彩の考え方を反映させながら行う。
6	11・12	マジパン作成③	マジパン作成の実技を色彩の考え方を反映させながら行う。
7	13・14	演習①	近隣競合店舗調査を行い、グループ発表の準備
8	15・16	前期期末試験	前期期末試験実施、演習のフィードバック
9	17・18・19	演習②	近隣競合店舗調査を行い、グループ発表の準備
10	20・21・22	スイーツコンテストに向けて①	オリジナルガトー考案
11	23・24・25	スイーツコンテストに向けて②	オリジナルガトー考案
12	26・27・28	演習③	フィードバック、近隣競合店舗調査を行い、グループ発表の準備
13	29・30・31	演習④	フィードバック、近隣競合店舗調査を行い、グループ発表の準備
14	32・33・34	演習⑤	フィードバック、近隣競合店舗調査を行い、グループ発表
15	35・36・37	スイーツコンテストに向けて③	オリジナルガトー考案・試作
16	38・39・40	スイーツコンテストに向けて④	オリジナルガトー考案・試作
17	41・42・43	スイーツコンテストに向けて⑤	オリジナルガトー考案・試作
18	44・45	後期期末試験	後期期末試験実施
【評価の方法】筆記試験、出席率、授業態度			
必修科目は全て試験を実施します。60点以上を合格、60点未満を不合格とします。成績の評定は、試験の成績・出席時間・授業態度・課題の完成度や提出状況・実技等に基づいて総合的に行われ、A=優・B=良・C=可・D=不可の4段階に評価されます。 A～C評価を『認定』、D評価を『不認定』とします。			

製菓専門課程 パティシエ科 2年生

科目名	フランス語ⅠⅡ		
科目区別	必修科目		
実施期間	2年次、前期 15時間	授業時間	30時間
	2年次、後期 15時間		
担当者	担当教員		
実務経験	—	実務経験内容	
講義テーマ	製菓業界に関するフランス語の理解		
講義概要	・製菓製パンに関する食材、調理機器、ルセット等、専門的なフランス語を学ぶ。		
	・フランスの食文化と習慣に触れ、製菓のアイテムのバックグラウンドを理解する。		
	・フランス語での日常会話を学び、フランス人シェフとのコミュニケーションや、フランスでの日常生活に生かせるような会話のスキルを身につける。		
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の理解		
授業運営方法	講義形式		
教科書	配布資料		
回	コマ数	テーマ	授業内容詳細
1	1	アルファベット読み方、自己紹介	英語には無いフランス語特有の発音の仕方に挑戦しながら耳を慣らす。
2	2	前回の復習、自己紹介、あいさつ	正確なBonjourの発音から始まり堂々と自己紹介できる様にする。数字の仕組み
3	3	前回の復習、文法の基本①	女性名詞、男性名詞、不定冠詞、形容詞の使い方を知る。
4	4	前回の復習、文法の基本②	女性名詞、男性名詞、不定冠詞、形容詞の使い方を知る。
5	5	前回の復習、文法の基本③	女性名詞、男性名詞、不定冠詞、形容詞の使い方を知る。
6	6	前回の復習、マナー	お礼、お礼に応える、謝る、祝う、お悔やみ、右左前後上下の判断力
7	7	前回の復習、小テスト	理解度の確認：小テストの実施、フィードバック
8	8	前回の復習、ルセットの理解①	ルセットの構成と読み方
9	9	前回の復習、ルセットの理解②	ルセットの構成と読み方
10	10	前回の復習、ルセットの理解③	ルセットの構成と読み方
11	11	前回の復習、現物を使って①	製菓材料、器具などを覚える。甘い、辛いなどの味覚の表現する。
12	12	前回の復習、現物を使って②	製菓材料、器具などを覚える。甘い、辛いなどの味覚の表現する。
13	13	前回の復習、現物を使って③	製菓材料、器具などを覚える。甘い、辛いなどの味覚の表現する。
14	14	前期期末試験実施	筆記試験の実施
15	15	期末試験フィードバック、前期授業まとめ	成績発表、フィードバック
16	16	日常会話と買い物①	感情を表す。月、曜日、天候、場所を尋ねる。
17	17	前回の復習、日常会話と買い物②	お菓子の名前、お菓子屋、カフェでの注文の仕方
18	18	前回の復習、前置詞の理解①	調理作業の表現、前置詞と元になる物をつなぐ。
19	19	前回の復習、前置詞の理解②	調理作業の表現、前置詞と元になる物をつなぐ。
20	20	前回の復習、形容詞・動詞①職場での会話	シェフからの指示の受け方、その通り作業するための会話の理解
21	21	前回の復習、形容詞・動詞②職場での会話	シェフからの指示の受け方、その通り作業するための会話の理解
22	22	前回の復習、形容詞・動詞③職場での会話	シェフからの指示の受け方、その通り作業するための会話の理解
23	23	前回の復習、形容詞・動詞④職場での会話	シェフからの指示の受け方、その通り作業するための会話の理解
24	24	前回の復習、フランス文化の理解①	フランスの食文化と習慣
25	25	前回の復習、フランス文化の理解②	フランスの食文化と習慣
26	26	前回の復習、フランス文化の理解③	日常会話と買い物
27	27	フランス星付きレストランメニュー①	レストランでの注文と会話できる様にする。
28	28	フランス星付きレストランメニュー②	レストランでの注文と会話できる様にする。
29	29	前期期末試験実施	筆記試験の実施
30	30	期末試験フィードバック、前期授業まとめ	成績発表、フィードバック
【評価の方法】筆記試験、出席率、授業態度			
必修科目は全て試験を実施します。60点以上を合格、60点未満を不合格とします。成績の評定は、試験の成績・出席時間・授業態度・課題の完成度や提出状況・実技等に基づいて総合的に行われ、A=優・B=良・C=可・D=不可の4段階に評価されます。A～C評価を『認定』、D評価を『不認定』とします。			

科目名	接客ベーシックⅠⅡ		
科目区別	必修科目		
実施期間	2年次、前期 15時間	授業時間	30時間
	2年次、後期 15時間		
担当者	井部 有美子		
実務経験	—	実務経験内容	
講義テーマ	店舗に於いて、お客様への対応や接客のマナーを学ぶ。		
講義概要	・商品説明や様々なケースを想定したロールプレイングを通じ、接客スキルを体得する。		
	・クレーム対応など実際の現場で直面するケースへの対応方法を、個人やグループワークでの試験を通じ、自ら解決しようとする意識を養う。		
	・接客対話練習や小テストを通じ、敬語の習得に努める。		
到達目標	・職場で「真心と思いやりの精神」を発揮できる人材育成を目指す。		
授業運営方法	講義形式		
教科書	なし		
【講義計画】			
回	コマ数	テーマ	授業内容詳細
1	1	授業概要、プロ意識について	授業概要と授業内容の年間スケジュール、ありがたい自分の姿を思い描く。
2	2	接客マナーの基本①	接客マナーの5原則 接客7大用語
3	3	接客マナーの基本②	挨拶練習、お辞儀の種類と内容
4	4	顧客について学ぶ①	顧客とは、顧客満足度について
5	5	顧客について学ぶ②	顧客満足度向上にむけて
6	6	敬語について①	敬語の基本、
7	7	敬語について②	接客用語について
8	8	敬語について③	ビジネスに於ける敬語の実際、
9	9	接客ロールプレイング①	アプローチからお見送り迄
10	10	接客ロールプレイング②	アプローチからお見送り迄
11	11	接客ロールプレイング③	商品説明
12	12	接客ロールプレイング④	商品説明
13	13	接客ロールプレイング⑤	これまでのまとめ
14	14	前期期末試験実施	前期試験実施
15	15	期末試験フィードバック、前期	成績発表、フィードバック
16	16	電話対応①	電話対応の基本
17	17	電話対応②	電話の受け方、かけ方の基本、練習
18	18	電話対応③	不在時の対応、伝言の承り方
19	19	電話対応④	電話対応の実際：パースデーケーキの受注
20	20	電話対応⑤	これまでのまとめ
21	21	クレームについて①	クレームの事例とその対応方法
22	22	クレームについて②	クレームの事例とその対応方法
23	23	クレームについて③	これまでのまとめ
24	24	不満を信頼に変える接客①	クレームを承るときの心構え、
25	25	不満を信頼に変える接客②	信頼関係を築くためには、
26	26	チームで働く①	店舗運営でのチームワークの意義と重要性
27	27	チームで働く②	店舗運営でのチームワークの意義と重要性
28	28	接客ロールプレイング⑥	様々なケースの接客について
29	29	後期期末試験実施	後期期末試験
30	30	期末試験フィードバック、1年	1年間の総まとめ、試験のフィードバック
【評価の方法】			
必修科目は全て試験を実施します。60点以上を合格、60点未満を不合格とします。成績の評定は、試験の成績・出席時間・授業態度・課題の完成度や提出状況・実技等に基づいて総合的に行われ、A=優・B=良・C=可・D=不可の4段階に評価されます。A～C評価を『認定』、D評価を『不認定』とします。			

製菓専門課程 パティシエ科 2年生

科目名	F&BオペレーションⅠⅡ		
科目区別	必修科目		
実施期間	2年次、前期 18時間	授業時間	36時間
	2年次、後期 18時間		
担当者	福嶋 勘太郎、息才 鳩美		
実務経験	有	実務経験内容	コーヒー専門店やカフェ業態店舗での実務経験に基づき、コーヒーやお茶などの飲料全般に関し、実習形式で作製方法を指導する。
講義テーマ	カフェやラウンジでのサービス技法について		
講義概要	・フード&ビバレッジのサービスをトレーニングを通して身につける。		
	・ドリンクアイテムの製法の理解、技術習得。		
	・基本の飲料と菓子のペアリングについて、実際に触れながら理解する。		
到達目標	サービス業務の習得、基本的な飲料の製法の理解と実践・知識の習得		
授業運営方法	演習形式		
教科書	なし		
回	コマ数	テーマ	授業内容詳細
1	1・2	コーヒーの抽出①	コーヒーの基礎知識
2	3・4	コーヒーの抽出②	ドリップコーヒー抽出実技とテイスティング
3	5・6	コーヒーの抽出③	復習とまとめ
4	7・8	ドリンク論①	紅茶の基礎知識
5	9・10	ドリンク論②	紅茶の実技とテイスティング
6	11・12	ドリンク論③	復習とまとめ
7	13・14	エスプレッソの抽出①	エスプレッソ抽出の基礎知識
8	15・16	前期期末試験実施・フィードバック	コーヒー抽出実技試験、フィードバックと前期授業のまとめ
9	17・18	エスプレッソの抽出②	ラテアートの基本技術
10	19・20	エスプレッソの抽出③	復習とまとめ
11	21・22	ドリンク論④	飲料提供のサービスの知識
12	23・24	ドリンク論⑤	ドリンク全般概要説明
13	25・26	ドリンクと菓子のペアリング①	コーヒーとスイーツのマリアージュ
14	27・28	ドリンクと菓子のペアリング②	紅茶とスイーツ、アフタヌーンティーについて
15	29・30	ドリンクと菓子のペアリング③	抹茶、煎茶と甘味の組み合わせについて
16	31・32	創作ドリンク①	コンセプトと試作
17	33・34	創作ドリンク②	プレゼンテーション、フィードバック
18	35・36	後期期末試験実施・フィードバック	期末試験と1年間のまとめ
【評価の方法】			
必修科目は全て試験を実施します。60点以上を合格、60点未満を不合格とします。成績の評価は、試験の成績・出席時間・授業態度・課題の完成度や提出状況・実技等に基づいて総合的に行われ、A=優・B=良・C=可・D=不可の4段階に評価されます。A～C評価を『認定』、D評価を『不認定』とします。			

製菓専門課程 パティシエ科 2年生

科目名	ホスピタリティⅠⅡ		
科目区別	必修科目		
実施期間	2年次、前期 15時間	授業時間	30時間
	2年次、後期 15時間		
担当者	黒坂 明子		
実務経験	—	実務経験内容	
講義テーマ	ホスピタリティ精神を身につける。		
講義概要	・「もてなし」の行動や考え方を通し、接客・接遇の場面でのホスピタリティを理解する。		
	・主客の両方がお互いに満足し、それによって信頼関係を強め、共に価値を高めていく「共創」の理解。		
	・「ホスピタリティ」と「サービス」の違いを理解する。		
到達目標	サービス業務の習得、基本的な飲料の製法の理解と実践・知識の習得		
授業運営方法	演習形式		
教科書	なし		
【講義計画】			
回	コマ数	授業テーマ	内容
1	1・2	ホスピタリティの理解	ホスピタリティの定義の理解、ゴールの確認
2	3・4	自分探しの旅	他己紹介、絵による自己表現
3	5・6	自己理解・自己受容	心理学による自己分析・自分を知る
4	7・8	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。
5	9・10	気付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鑑賞
6	11・12	ホスピタリティマインドの確立	価値観とは、自分の物の見かたや考え方を知る。
7	13・14	前期期末試験実施	前期試験実施
8	15・16	フィードバック	成績発表、フィードバック、前期のまとめ
9	17・18	ホスピタリティマインドの発揮	他者から見る自分のイメージを知る。
10	19・20	自我像と他我像の違い	印象ゲーム
11	21・22	豊かな触れ合いのために	ストローク（触れ合い）の理解
12	23・24	温かい交流のために	ストローク演習
13	25・26	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
14	27・28	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の本質
15	29・30	後期期末試験・まとめ	ホスピタリティマインドとは、おもてなしの心を形に
【評価の方法】			
必修科目は全て試験を実施します。60点以上を合格、60点未満を不合格とします。成績の評定は、試験の成績・出席時間・授業態度・課題の完成度や提出状況・実技等に基づいて総合的に行われ、A=優・B=良・C=可・D=不可の4段階に評価されます。 A～C評価を『認定』、D評価を『不認定』とします。			

製菓専門課程 パティシエ科 2年生

科目名	人間力アップ		
科目区別	必修科目		
実施期間	2年次、前期	15時間	授業時間 30時間
	2年次、後期	15時間	
担当者	担当教員		
実務経験	—	実務経験内容	
講義テーマ	人間関係の構築力を育成する。		
講義概要	・自分の変化が周りに及ぼす影響を体感し、自己成長の可能性を見出す。		
	・職場での人間関係を意識し、状況に応じた行動や発言が出来るように目指す。		
到達目標	他者に好印象を与えることが出来るようになる。お互い尊重し合える環境の構築が自らできる。		
授業運営方法	講義方式		
教科書	なし		
【講義計画】			
回	コマ数	授業テーマ	内容
1	1・2	成長するための環境作り	ノンバーバルコミュニケーションの大切さの理解
2	3・4	相互理解を深める	お互いの意見を聴き、認め合うワーク（ダイアログ）相手に興味・関心を持つため、各自が質問を作成し聞き取りワークを行う。
3	5・6	ポジティブ思考の習慣と、理論的思考の習得	日々の出来事からの物事を捉え方と、それを行動へ移す論理的な考え方を発表を通じ、就職活動の自己PR作成につなげる。
4	7・8	第一印象のアップ①	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
5	9・10	第一印象のアップ②	ヴォイストレーニングを体験し、声に関する理解と意識を深める。TPOに合わせた声のトーンを意識して出せるようにする。
6	11・12	行動科学マネジメント	常に平常心でやり遂げる意識を持ち、チェックリストを作成し、お互いチェックし合うということに習得を目指す。
7	13・14	チーム力向上・前期期末試験実施	ブレインストーミングで問題解決の手法や、アイデアの創出、チームの結束力、一体感を体感する。
8	15・16	フィードバック・今を生きる面白さ	集中し結果を残す中で、今しか感じる事が出来ない達成感や喜びを実感する。
9	17・18	夢を叶えるために必要な目標設定①	目標動物としての人間を意識し、行動に移すため叶えたい事ややりたい事を100個リストに書き出す。
10	19・20	夢を叶えるために必要な目標設定②	各自発表し宣言する。人前で話す場に慣れる。
11	21・22	やる気の仕組みを学ぶ	どんな時にやる気が出るのか、体調、環境、周囲からの刺激の影響等を書出し、自己のコントロールを行う手法を学ぶ。
12	23・24	あらゆる人間関係で必要とされる会話術	心地よい人間関係を構築するための様々な自己表現の手法を学ぶ。
13	25・26	夢を応援する①	過去、現在、未来を漢字一文字で表し発表する。聴く側の方は相手にプレゼントをする。
14	27・28	夢を応援する②	上記のワークを行う。
15	29・30	後期期末試験・プレゼンテーションカ・カウンセリングカ	上記のワークを行いながらプレゼンテーションカ、カウンセリングカ、コーチングカを自然と身につける。
【評価の方法】			
必修科目は全て試験を実施します。60点以上を合格、60点未満を不合格とします。成績の評定は、試験の成績・出席時間・授業態度・課題の完成度や提出状況・実技等に基づいて総合的に行われ、A=優・B=良・C=可・D=不可の4段階に評価されます。A～C評価を『認定』、D評価を『不認定』とします。			

製菓専門課程 パティシエ科 2年生

科目名	国家試験対策Ⅱ		
科目区別	必修科目		
実施期間	2年次、後期 12時間	授業時間	12時間
担当者	先崎 仁思		
実務経験	—	実務経験内容	
講義テーマ	製菓衛生師国家試験対策		
講義概要	<ul style="list-style-type: none"> ・1年時に学んだ製菓衛生師試験問題の内容を復習し、試験本番に向け対策する。 ・試験の出題方式の四者択一形式の模擬試験を行い、試験本番に向け訓練する。 ・試験合格だけを目標にするのではなく、就職してからの業務の中で学んだことをいかす。 		
到達目標	製菓衛生師国家試験合格		
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）		
【講義計画】			
回	コマ数	授業テーマ	内容
1	1	合格ライン到達のための模擬試験、1年次の復習	模擬試験を実施し、誤った箇所について教科書などを用いて修正することで、自分の弱点を把握・克服する。10月以降に実施される都道府県に向けての受験対策を行う。
2	2		
3	3		
4	4		
5	5		
6	6		
7	7		
8	8		
9	9		
10	10		
11	11		
12	12		
【評価の方法】			
必修科目は全て試験を実施します。60点以上を合格、60点未満を不合格とします。成績の評定は、試験の成績・出席時間・授業態度・課題の完成度や提出状況・実技等に基づいて総合的に行われ、A=優・B=良・C=可・D=不可の4段階に評価されます。A～C評価を『認定』、D評価を『不認定』とします。			

製菓専門課程 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	必修科目		
実施期間	2年次、後期 7時間	授業時間	7時間
担当者	担当教員		
実務経験	有	実務経験内容	製菓店のオーナーシェフやホテルの製菓シェフが交代で授業を受け持つ。実際に今お客様から求められているお菓子のアイテムを授業の題材として講習していく。又、即戦力として働くための心構えなども伝えるられる実務経験者が、授業を担当する。
講義テーマ	テーマに沿って商品の考案、製造、販売を行う。		
講義概要	<ul style="list-style-type: none"> 地域の食材の活用方法を念頭に、食材の特性を生かした商品作りを実践する。 食材生産者の方との関りを通して、地産地消や地域の特色を生かした商品の企画力などを身につける。 企画、製造、販売の業務をチームで行うことにより、チームでの協力の重要性を認識する。 		
到達目標			
授業運営方法	実習形式		
教科書	なし		
【講義計画】			
回	コマ数	授業テーマ	内容
1	1	「ちば ～想いをつなげるパト ン」	千葉出身、千葉で学んだパティシエとして、地元の生産者の方が心を込めて育てている食材を使い、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・作成する。 <ul style="list-style-type: none"> テーマに沿ったオリジナルケーキの考案・作製 製作意図やコンセプトのプレゼンテーションを行い、試食審査を通して、表彰する。
2	2		
3	3		
4	4		
5	5		
6	6		
7	7		
8			
9			
10			
11			
12			
13			
14			
15			
【評価の方法】			
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 D：出席率・取り組み姿勢不可・プレゼンテーション・作品評価			

実務経験のある教員等による授業科目の一覧表

衛生専門課程 パティシエ科

数字＝時間数

科目名	1年次	2年次	合計	実務経験	専門資格・実務経歴等
製菓理論	150		150	有	製菓衛生師、調理師資格所持。ホテルでのシェフ、パティシエの経験を活かした講義形式の授業。
基礎実習（和菓子・洋菓子・製パン）	180		180	有	製菓衛生師資格所持。ホテルパティシエとしての勤務経験を活かした実習授業。
				有	ホテルでのシェフ、パティシエの勤務経験を活かした実習授業。
				有	パティスリー勤務経験を活かした実習授業。
				有	ホテルブーランジェとしての勤務経験を活かした実習授業。
				有	ホテル、パティスリー等で勤務する現役パティシエ、ブーランジェ、和菓子職人による実習授業。
専門実習	240	420	660	有	〃
ヴァンドゥーズ実習Ⅰ・Ⅱ・Ⅲ・Ⅳ		84	84	有	〃
F&BオペレーションⅠ・Ⅱ		36	36	有	SCAJコーヒーマイスター取得。現役バリスタとして喫茶・豆の小売業の経験を活かした実習授業。
必修科目 計①	570	540	1,110		
特別必修科目					
生活・実習指導	30	30	60	有	ホテル、パティスリーでのパティシエ、ブーランジェの経験を活かした授業。
企業実習	30		30	有	実際のホテル、パティスリーにて現役パティシエ、ブーランジェより指導いただく実践授業。
スタートアップ研修	14	14	28	有	ホテル、パティスリーでのパティシエ、ブーランジェの経験を活かした授業。
ジャパンケーキショー	7	7	14	有	ホテル、パティスリーでのパティシエ、ブーランジェの経験を活かした授業。
スイーツコンテストⅠ	24	24	48	有	ホテル、パティスリーでのパティシエ、ブーランジェの経験を活かした授業。
スイーツコンテストⅡ（卒業研究発表）	0	7	7	有	ホテル、パティスリーでのパティシエ、ブーランジェの経験を活かした授業。
特別必修科目 計②	105	82	187		
必修科目合計①+②	675	622	1,297		

調理師科 1年生

科目名	食生活と健康 I		
科目区別	必修科目		
実施期間	1年次、前期	授業時間	45時間
担当者	恩田 麻衣		
実務経験	有	実務経験内容	管理栄養士として保育園で献立作成、調理食育指導、調理従事者への衛生指導。特定健康指導員として栄養指導、健康指導業務に従事。
講義概要	・健康の保持・増進に寄与する食生活の重要性を認識する。		
	・調理師法、健康増進法及び食育基本法などの健康づくりや食生活の向上に関する法規や関連する対策及び活動について学ぶ。		
	・食育基本法を理解し、食育における調理師の役割を認識する。		
	・労働環境と健康に関し学び、安全で安心できる職場の環境整備について学ぶ。		
到達目標	調理師免許取得、技術考查合格		
授業運営方法	講義形式		
教科書	新調理師養成教育全書 1 食生活と健康 全国調理師養成施設協会		
【講義計画】			
回	コマ数	テーマ	授業内容詳細
1	1・2・3	健康の考え方	わが国の健康水準、死亡率、健康寿命
2	4・5・6	食と健康の関係	食生活が健康に果たす役割
3	7・8・9	調理師の役割	調理師法の概要
4	10・11・12	食生活と疾病	疾病の動向、疾病の予防
5	13・14・15	生活習慣病とは①	三大生活習慣病
6	16・17・18	生活習慣病とは②	生活習慣病の予防
7	19・20・21	健康づくり対策①	疾病予防から健康増進へ
8	22・23・24	健康づくり対策②	健康増進法、健康教育
9	25・26・27	心の健康づくり	心神喪失とストレス
10	28・29・30	調理師と食育①	食育とは、食育基本法の概要
11	31・32・33	調理師と食育②	食育における調理師の役割
12	34・35・36	食糧事情の課題	フードマイレージ
13	37・38・39	食育の実践	味覚の授業：味覚の1週間模擬授業
14	40・41・42	前期期末試験	前期期末筆記試験
15	43・44・45	試験結果フォローアップ	前期期末試験フォローアップ、前期のまとめ
【評価の方法】			
必修科目は全て試験を実施します。60点以上を合格、60点未満を不合格とします。成績の評定は、試験の成績・出席時間・授業態度・課題の完成度や提出状況・実技等に基づいて総合的に行われ、A=優・B=良・C=可・D=不可の4段階に評価されます。 A～C評価を『認定』、D評価を『不認定』とします。			

調理師科 1年生

科目名	食生活と健康Ⅱ		
科目区別	必修科目		
実施期間	1年次、後期	授業時間	45時間
担当者	恩田 麻衣		
実務経験	有	実務経験内容	管理栄養士として保育園で献立作成、調理食育指導、調理従事者への衛生指導。特定健康指導員として栄養指導、健康指導業務に従事。
講義概要	・健康の保持・増進に寄与する食生活の重要性を認識する。		
	・調理師法、健康増進法及び食育基本法などの健康づくりや食生活の向上に関する法規や関連する対策及び活動について学ぶ。		
	・食育基本法を理解し、食育における調理師の役割を認識する。		
	・労働環境と健康に関し学び、安全で安心できる職場の環境整備について学ぶ。		
到達目標	調理師免許取得、技術考查合格		
授業運営方法	講義形式		
教科書	新調理師養成教育全書 1 食生活と健康 全国調理師養成施設協会		
回	コマ数	テーマ	授業内容詳細
1	46・47・48	労働と健康	作業環境と健康、作業条件と健康
2	49・50・51	職業病	職業病の原因
3	52・53・54	労働災害	労働災害の現状
4	55・56・57	調理師の職場環境①	職場環境の現状
5	58・59・60	調理師の職場環境②	調理施設の環境
6	61・62・63	調理施設での労働災害	調理施設での労働災害の防止
7	64・65・66	環境と健康	生活環境の衛生
8	67・68・69	現代の生活環境	環境因子
9	70・71・72	環境条件	大気の組成
10	73・74・75	水	水の重要性
11	76・77・78	住居、廃棄物、放射線	健康で安全な住居に必要な条件
12	79・80・81	環境汚染とその対策	広がる環境汚染
13	82・83・84	まとめ	1年間のまとめ、振り返り
14	85・86・87	後期期末試験	後期期末筆記試験
15	88・89・90	試験結果フォローアップ	後期末試験フォローアップ、前期のまとめ
【評価の方法】			
必修科目は全て試験を実施します。60点以上を合格、60点未満を不合格とします。成績の評定は、試験の成績・出席時間・授業態度・課題の完成度や提出状況・実技等に基づいて総合的に行われ、A=優・B=良・C=可・D=不可の4段階に評価されます。 A～C評価を『認定』、D評価を『不認定』とします。			

調理師科 1年生			
科目名	食品と栄養の特性 I		
科目区別	必修科目		
実施期間	1年次、前期	授業時間	75時間
担当者	澤田 江里子		
実務経験	有	実務経験内容	管理栄養士として病院で栄養指導、献立作成、調理業務管理、食品衛生管理を担当。
講義概要	・栄養素の機能と健康のかかわりについて理解する。		
	・栄養素の消化、吸収、代謝の仕組みと流れを理解する。		
	・日本人の食事摂取基準から、年代別に必要な栄養量の基礎を学ぶ。		
	・食品の特徴、旬、成分や加工食品についての知識を深める。		
到達目標	調理師免許取得、技術考查合格		
授業運営方法	講義形式		
教科書	新調理師養成教育全書 2 食品と栄養の特性 全国調理師養成施設協会		
【講義計画】			
回	コマ数	テーマ	授業内容詳細
1	1・2	栄養素の機能と健康①	栄養と健康
2	3・4・5	栄養素の機能と健康②	栄養の種類
3	6・7	栄養素の機能と健康③	食品の成分と体の成分
4	8・9・10	炭水化物	栄養素の種類（炭水化物とは、炭水化物の種類）
5	11・12	脂質	栄養素の種類（脂質とは、脂質の種類）
6	13・14・15	タンパク質	栄養素の種類（タンパク質とは、タンパク質の種類）
7	16・17	ビタミン	栄養素の種類（ビタミンとは、ビタミンの種類）
8	18・19・20	ミネラル	栄養素の種類（ミネラルとは、ミネラルの種類）
9	21・22	その他の成分	水分、機能性成分
10	23・24・25	消化と吸収①	食品の摂取
11	26・27	消化と吸収②	生理的欲求
12	28・29・30	消化と吸収③	心理的欲求
13	31・32	消化と吸収④	栄養管理
14	33・34・35	消化と吸収⑤	栄養素の消化
15	36・37	消化と吸収①	栄養素の吸収
16	38・39・40	消化と吸収①	栄養素の代謝
17	41・42	エネルギー代謝と食事摂取基準①	エネルギーの代謝と消費
18	43・44・45	エネルギー代謝と食事摂取基準②	エネルギー摂取量とエネルギー消費量
19	46・47	エネルギー代謝と食事摂取基準③	日本人の食事摂取基準
20	48・49・50	エネルギー代謝と食事摂取基準④	食品の選択と分類① 食品標準成分表
21	51・52	エネルギー代謝と食事摂取基準⑤	食品の選択と分類② 食品分類法
22	53・54・55	エネルギー代謝と食事摂取基準⑥	食品の選択と分類③ 食事バランスガイド
23	56・57	食品の特徴と性質①	穀類
24	58・59・60	食品の特徴と性質②	いもおよびでんぷん類
25	61・62	食品の特徴と性質③	砂糖および甘味料
26	63・64・65	食品の特徴と性質④	野菜類
27	66・67	食品の特徴と性質⑤	果実類
28	68・69・70	食品の特徴と性質⑥	きのこ類
29	71・72	前期期末試験	前期期末筆記試験
30	73・74・75	試験結果フォローアップ	前期末試験フォローアップ、前期のまとめ
【評価の方法】			
必修科目は全て試験を実施します。60点以上を合格、60点未満を不合格とします。成績の評定は、試験の成績・出席時間・授業態度・課題の完成度や提出状況・実技等に基づいて総合的に行われ、A=優・B=良・C=可・D=不可の4段階に評価されます。A～C評価を『認定』、D評価を『不認定』とします。			

調理師科 1年生				
科目名	食品と栄養の特性Ⅱ			
科目区別	必修科目			
実施期間	1年次、後期	授業時間	75時間	
担当者	澤田 江里子			
実務経験	有	実務経験内容	管理栄養士として病院で栄養指導、献立作成、調理業務管理、食品衛生管理を担当。	
講義概要	・栄養素の機能と健康のかかわりについて理解する。			
	・栄養素の消化、吸収、代謝の仕組みと流れを理解する。			
	・日本人の食事摂取基準から、年代別に必要な栄養量の基礎を学ぶ。			
	・食品の特徴、旬、成分や加工食品についての知識を深める。			
到達目標	調理師免許取得、技術者合格			
授業運営方法	講義形式			
教科書	新調理師養成教育全書 2 食品と栄養の特性 全国調理師養成施設協会			
【講義計画】				
回	コマ数	テーマ	授業内容詳細	
1	76・77	食品の特徴と性質⑦ 植物性食品とその加工品	藻類	
2	78・79・80	食品の特徴と性質① 動物性食品とその加工品	魚介類	
3	81・82	食品の特徴と性質② 動物性食品とその加工品	食肉類	
4	83・84・85	食品の特徴と性質③ 動物性食品とその加工品	卵類	
5	86・87	食品の特徴と性質④ 動物性食品とその加工品	乳類	
6	88・89・90	その他の食品①	油脂類	
7	91・92	その他の食品②	菓子類	
8	93・94・95	その他の食品③	嗜好品飲料類	
9	96・97	その他の食品④	調味料及び香辛料類	
10	98・99・100	その他の食品⑤	調理加工食品類	
11	101・102	その他の食品⑥	ゲル状食品	
12	103・104・105	その他の食品⑦	特別用途食品、保健機能食品	
13	106・107	食品の加工と貯蔵①	食品の加工の目的	
14	108・109・110	食品の加工と貯蔵②	食品の加工法	
15	111・112	食品の加工と貯蔵③	微生物の利用	
16	113・114・115	食品の加工と貯蔵④	食品の貯蔵の目的	
17	116・117	食品の加工と貯蔵⑤	食品の貯蔵法	
18	118・119・120	食品の生産と流通①	国産の食品の生産	
19	121・122	食品の生産と流通②	海外から輸入される食品	
20	123・124・125	食品の生産と流通③	食品の流通の仕組み	
21	126・127	食品の生産と流通④	各食品の流通経路	
22	128・129・130	健康づくりの食事プラン①	食品の組み合わせ、献立の種類、日本人の食事摂取基準に則った献立作成	
23	131・132	健康づくりの食事プラン②	食事摂取基準の活用、生活習慣病の予防のための食事改善（PCDAサイクル）	
24	133・134・135	健康づくりの食事プラン③	対象特性、生活習慣病とエネルギー・栄養素との関連	
25	136・137	健康づくりの食事プラン④	演習・献立作成①	
26	138・139・140	健康づくりの食事プラン⑤	演習・献立作成②	
27	141・142	まとめ①	模擬試験、フォローアップ	
28	143・144・145	まとめ②	模擬試験、フォローアップ	
29	146・147	後期期末試験	後期期末筆記試験	
30	148・149・150	試験結果フォローアップ	後期末試験フォローアップ、前期のまとめ	
【評価の方法】				
必修科目は全て試験を実施します。60点以上を合格、60点未満を不合格とします。成績の評定は、試験の成績・出席時間・授業態度・課題の完成度や提出状況・実技等に基づいて総合的に行われ、A=優・B=良・C=可・D=不可の4段階に評価されます。 A～C評価を『認定』、D評価を『不認定』とします。				

調理師科 1年生

科目名	食品の安全と衛生・実習Ⅰ		
科目区別	必修科目		
実施期間	1年次、前期	授業時間	75時間
担当者	恩田 麻衣		
実務経験	有	実務経験内容	管理栄養士として保育園で献立作成、調理食育指導、調理従事者への衛生指導。特定健康指導員として栄養指導、健康指導業務に従事。
講義概要	・食品と微生物の関わりについて理解する。		
	・食品に関する化学物質についての知識を深める。		
	・飲食による健康危害の種類と内容についての知識を深める。		
	・食品に関わる法律、制度、組織について学ぶ。		
到達目標	調理師免許取得、技術者合格		
授業運営方法	実習形式		
教科書	新調理師養成教育全書 3食品の安全と衛生 全国調理師養成施設協会		
【講義計画】			
回	コマ数	テーマ	授業内容詳細
1	1・2・3	食の安全と衛生①	食の安全を守る
2	4・5	食の安全と衛生②	食の安全を脅かす要因
3	6・7・8	食の安全と衛生③	食の安全確保のしくみ
4	9・10	食の安全と衛生④	食品衛生とは
5	11・12・13	食の安全と衛生⑤	食品衛生と調理師の責務
6	14・15	食品と微生物①	微生物の種類
7	16・17・18	食品と微生物②	微生物の増殖条件
8	19・20	食品と微生物③	食品の微生物汚染
9	21・22・23	食品と微生物④	腐敗とは
10	24・25	食品と微生物⑤	腐敗に関与する微生物
11	26・27・28	食品と微生物⑥	腐敗の化学
12	29・30	食品と化学物質①	食品添加物の概要
13	31・32・33	食品と化学物質②	食品添加物と食品衛生関係法規
14	34・35	食品と化学物質③	食品添加物の安全性の評価
15	36・37・38	食品と化学物質④	主な食品添加物とその用途
16	39・40	食品と化学物質⑤	ヒ素および重金属
17	41・42・43	食品と化学物質⑥	主な有毒元素
18	44・45	食品と化学物質⑦	放射能
19	46・47・48	食品と化学物質⑧	放射性物質の基準値
20	49・50	食品と化学物質⑨	放射線照射食品
21	51・52・53	器具・容器包装の衛生①	器具・容器包装の衛生
22	54・55	器具・容器包装の衛生②	器具・容器包装の取り扱い
23	56・57・58	飲食による健康危害①	飲食による健康危害の種類
24	59・60	飲食による健康危害②食中毒	食中毒菌の分類
25	61・62・63	飲食による健康危害③食中毒	食中毒の発生状況：食中毒の概況、食中毒の発生と季節
26	64・65	飲食による健康危害④食中毒	食中毒の起こりやすい食品、食中毒の病因物質
27	66・67・68	飲食による健康危害⑤食中毒	食中毒の原因施設、大規模食中毒の発生状況、細菌性食中毒：感染型食中毒
28	69・70・71	前期期末試験	前期期末筆記試験
29	72・73	試験結果フォローアップ	前期末試験フォローアップ、前期のまとめ
30	74・75・76	食品衛生実習①	ガラス測定器具の使い方、食品のpH測定
【評価の方法】筆記試験、出席率、授業態度			
必修科目は全て試験を実施します。60点以上を合格、60点未満を不合格とします。成績の評定は、試験の成績・出席時間・授業態度・課題の完成度や提出状況・実技等に基づいて総合的に行われ、A=優・B=良・C=可・D=不可の4段階に評価されます。 A～C評価を『認定』、D評価を『不認定』とします。			

科目名	食品の安全と衛生・実習Ⅱ		
科目区別	必修科目		
実施期間	1年次、後期	授業時間	75時間
担当者	恩田 麻衣		
実務経験	有	実務経験内容	管理栄養士として保育園で献立作成、調理食育指導、調理従事者への衛生指導。特定健康指導員として栄養指導、健康指導業務に従事。
講義概要	<ul style="list-style-type: none"> ・食品と微生物の関わりについて理解する。 ・食品に関係する化学物質についての知識を深める。 ・飲食による健康危害の種類と内容についての知識を深める。 ・食品に関わる法律、制度、組織について学ぶ。 		
到達目標	調理師免許取得、技術者合格		
授業運営方法			
教科書	新調理師養成教育全書 3食品の安全と衛生 全国調理師養成施設協会		
回	コマ数	テーマ	授業内容詳細
1	77・78・79	飲食による健康危害⑦食中毒	食品内毒素型食中毒：ブドウ球菌食中毒、ボツリヌス食中毒
2	80・81	飲食による健康危害⑧食中毒	生体内毒素型食中毒：ウエルシュ菌食中毒、セレウス菌食中毒
3	82・83・84	飲食による健康危害⑨食中毒	細菌性食中毒の予防
4	85・86	飲食による健康危害⑩食中毒	ウイルス性食中毒
5	87・88・89	飲食による健康危害⑪食中毒	自然毒食中毒：動物性自然毒 自然毒食中毒：植物性自然毒
6	90・91	飲食による健康危害⑬食中毒	化学性食中毒、寄生虫による食中毒
7	92・93・94	経口感染症	経口感染症とは、経口感染症と食中毒
8	95・96	食品衛生実習②	生卵の鮮度判定
9	97・98・99	食品衛生実習③	魚介類の鮮度判定
10	100・101	植物アレルギー	植物アレルギーとは、植物アレルギーの種類
11	102・103	その他の健康危害	BSE、鳥インフルエンザ、農薬及び動物医薬品等の残留
12	104・105・106	食品安全対策	食品安全対策とは、食品安全対策にかかわる法律、食品安全委員会
13	107・108・109	食品衛生実習④	魚肉練り製品の鮮度・品質判定、
14	110・111	食品安全情報の共有①	食品表示とは、食品表示法、加工食品の食品表示、生鮮食品の食品表示、その他の法律による表示
15	112・113・114	食品衛生実習⑤	食肉の鮮度判定
16	115・116	食品営業施設・設備の安全対策①	食品営業施設・設備の衛生管理、給水及び排水・廃棄物処理
17	117・118・119	食品衛生実習⑥	手指洗浄前・洗浄後の汚れ状態の検査
18	120・121	調理従事者の健康管理	病原微生物保有者の把握、食品衛生責任者
19	122・123・124	調理作業時における安全対策①	食材の衛生管理：食品簡易鑑別法、異物混入防止、手洗い
20	125・126	調理作業時における安全対策②	洗浄・消毒・殺菌、：物理的方法、化学的方法
21	127・128・129	食品衛生実習⑦	牛乳の鮮度判定
22	130・131	自主衛生管理HACCP	HACCPとは：衛生管理の従来方式とHACCP方式の比較
23	132・133・134	食品事故対応	食中毒発生の事例検証
24	135・136	食品衛生実習⑧	食品の内部温度の測定
25	137・138・139	食品衛生実習⑨	手指洗浄前・洗浄後の汚れ状態の検査
26	140・141	食品衛生実習⑩	調理器具・食器洗浄後の汚れの状態の検査、
27	142・143・144	後期期末筆記試験	
28	145・146	試験結果フォローアップ	後期期末試験フォローアップ、後期のまとめ
29	147・148	食品衛生実習⑪	空中浮遊微生物の測定
30	149・150	食品衛生実習⑫	食品からの各種細菌の検出（簡易検査法）
【評価の方法】筆記試験、出席率、授業態度			
必修科目は全て試験を実施します。60点以上を合格、60点未満を不合格とします。成績の評定は、試験の成績・出席時間・授業態度・課題の完成度や提出状況・実技等に基づいて総合的に行われ、A=優・B=良・C=可・D=不可の4段階に評価されます。A～C評価を『認定』、D評価を『不認定』とします。			

科目名	調理理論と食文化概論Ⅰ		
科目区別	必修科目		
実施期間	1年次、前期	授業時間	90時間
担当者	松井 理紗		
実務経験	有	実務経験内容	専門調理師。飲食業界において7年間の経験の後、調理師養成施設に於いて調理師の育成に携わる。
講義概要	・食品の調理特性や調理法、世界各国の食文化や料理の特徴を時系列に沿って学び調理に関する知識を理論的に理解する。		
	・時代の変遷に伴って多様化している食文化の変化を理解し、現代の食を取り巻く環境に関することを学び、食文化の未来について考える。		
	・食文化の継承者としての調理師の役割を認識する。		
到達目標	調理師免許取得、技術者合格		
授業運営方法	講義形式		
教科書	新調理師養成教育全書 4調理理論と食文化概論 全国調理師養成施設協会		
【講義計画】			
回	コマ数	テーマ	授業内容詳細
1	1・2・3	調理の目的、おいしさの構成①	調理とは。調理理論を学ぶ意義
2	4・5・6	おいしさの構成②	食べ物の側にある要因。味の相互作用
3	7・8・9	おいしさの構成③	物理的要因、化学的要因
4	10・11・12	おいしさの構成④	食べる人の側にある要因
5	13・14・15	調理の基本操作①	非加熱調理操作①計量、洗浄、浸漬、切碎
6	16・17・18	調理の基本操作②	非加熱調理操作②混合、かくはん、磨砕、粉碎、成形、圧搾、ろ過、冷却、冷凍、解凍
7	19・20・21	調理の基本操作③	加熱調理操作：湿式加熱、乾式加熱、誘電加熱、誘導加熱
8	22・23・24	食品調理科学（植物性食品①）	穀類：米
9	25・26・27	// （植物性食品②）	米粉、小麦粉、そば
10	28・29・30	// （植物性食品③）	いも類、でんぷん類
11	31・32・33	// （植物性食品④）	砂糖
12	34・35・36	// （植物性食品⑤）	豆類・種実類
13	37・38・39	// （植物性食品⑥）	野菜類
14	40・41・42	// （植物性食品⑦）	果実類・きのこ類・藻類
15	43・44・45	// （動物性食品①）	魚介類の調理特性
16	46・47・48	// （動物性食品②）	食肉類の調理特性
17	49・50・51	// （動物性食品③）	食肉類の部位
18	52・53・54	// （動物性食品④）	卵類の調理特性
19	55・56・57	// （動物性食品⑤）	乳類の調理特性
20	58・59・60	// （その他の食品①）	油脂類
21	61・62・63	// （その他の食品②）	調味料、食塩
22	64・65・66	// （その他の食品③）	ゲル状食品：寒天、ゼラチン、カラギーナン、ペクチン
23	67・68・69	調理設備、器具	非加熱調理器具、加熱調理器具
24	70・71・72	食器、容器	土器・陶器・磁器
25	73・74・75	調理と熱源①	熱源の種類と特徴①
26	76・77・78	調理と熱源②	熱源の種類と特徴②調理実習
27	79・80・81	調理と熱源③	熱源の種類と特徴③調理実習
28	82・83・84	前期期末試験	前期期末筆記試験
29	85・86・87	試験結果フォローアップ	前期末試験フォローアップ、前期のまとめ
30	88・89・90	世界の食と文化	食文化の成り立ち
【評価の方法】			
必修科目は全て試験を実施します。60点以上を合格、60点未満を不合格とします。成績の評定は、試験の成績・出席時間・授業態度・課題の完成度や提出状況・実技等に基づいて総合的に行われ、A=優・B=良・C=可・D=不可の4段階に評価されます。 A～C評価を『認定』、D評価を『不認定』とします。			

科目名	調理理論と食文化概論Ⅱ		
科目区別	必修科目		
実施期間	1年次、後期	授業時間	90時間
担当者	松井 理紗		
実務経験	有	実務経験内容	専門調理師。飲食業界において7年間の経験の後、調理師養成施設に於いて調理師の育成に携わる。
講義概要	・食品の調理特性や調理法、世界各国の食文化や料理の特徴を時系列に沿って学び調理に関する知識を理論的に理解する。		
	・時代の変遷に伴って多様化している食文化の変化を理解し、現代の食を取り巻く環境に関することを学び、食文化の未来について考える。		
	・食文化の継承者としての調理師の役割を認識する。		
到達目標	調理師免許取得、技術考査合格		
授業運営方法	講義形式		
教科書	新調理師養成教育全書 4調理理論と食文化概論 全国調理師養成施設協会		
【講義計画】			
回	コマ数	テーマ	授業内容詳細
1	91・92・93	千葉県の食文化の研究①	千葉県の郷土料理の研究
2	94・95・96	千葉県の食文化の研究②	千葉県の料理店の研究
3	97・98・99	千葉県の食文化の研究③	千葉県の郷土料理の調理実習
4	100・101・102	日本の食文化（日本料理①）	日本の料理の変遷
5	103・104・105	日本の食文化（日本料理②）	日本料理の特徴・様式
6	106・107・108	日本の食文化（日本料理③）	日本料理の献立の構成
7	109・110・111	日本の食文化（日本料理④）	日本料理の給仕と作法
8	112・113・114	// （行事食と郷土料理①）	日本の食文化の地域性、行事食
9	115・116・117	// （行事食と郷土料理②）	日本の郷土料理について
10	118・119・120	// （現代、未来①）	食生活の現状、現代の食志向、食育について
11	121・122・123	// （現代、未来②）	老舗料亭の料理人の研究
12	124・125・126	西洋料理の食文化	西洋料理の変遷
13	127・128・129	西洋料理の特徴①	欧米各国の料理の概要
14	130・131・132	西洋料理の特徴②	歴史に残るフランス料理の偉大なシェフの研究
15	133・134・135	フランス料理の概要	フランス料理の歴史
16	136・137・138	フランス料理の調理法①	調理法の分類、用途
17	139・140・141	フランス料理の調理法②	フランス料理のメニュー構成
18	142・143・144	フォンとソース	基本の出汁とソースの種類、分類、用途
19	145・146・147	魚介料理	魚介料理（古典～現代に至る料理、調理法の変遷）
20	148・149・150	肉料理	肉料理（古典～現代に至る料理、調理法の変遷）
21	151・152・153	イタリア料理の概要	イタリア料理の歴史
22	154・155・156	イタリア料理の調理法	イタリア料理のメニュー構成、各地方料理の特徴
23	157・158・159	中国料理の食文化	中国料理の概論
24	160・161・162	中国料理の様式①	中国料理の変遷、四大流派、
25	163・164・165	エスニック料理と食文化①	アジア各国の料理概論
26	166・167・168	エスニック料理と食文化②	中東、中南米各国の料理概論
27	169・170・171	後期期末筆記試験	
28	172・173・174	試験結果フォローアップ	後期期末試験フォローアップ、後期のまとめ
29	175・176・177	調理理論まとめ	1年の振り返り
30	178・179・180	食文化概論まとめ	1年の振り返り
【評価の方法】			
必修科目は全て試験を実施します。60点以上を合格、60点未満を不合格とします。成績の評定は、試験の成績・出席時間・授業態度・課題の完成度や提出状況・実技等に基づいて総合的に行われ、A=優・B=良・C=可・D=不可の4段階に評価されます。 A～C評価を『認定』、D評価を『不認定』とします。			

科目名	調理実習Ⅰ（西洋）		
科目区別	必修科目		
実施期間	1年次、前期	授業時間	60時間
担当者	高橋 守・白熊 佳和・川瀬 智也		
実務経験	有	実務経験内容	専門調理師。ホテルでの調理職に従事。日本司厨士協会千葉県本部理事。
講義概要	・西洋料理の基本を復習し高度な料理に応用する調理技術を学ぶ。		
	・調理器具の使い方や火加減の調節を繰り返し学ぶ事で、プロとして通用する技術習得に努める。		
	・魚や肉などの食材の下処理や基本の調理法を理解し、それをを基に高度な調理法に発展させる。		
	・西洋料理で使用するフォン（出し汁）の取り方を理解し、ソースやポターージュへの展開を体系的に理解する。		
到達目標	・基本調理操作の反復練習により、基本の重要性を理解し、自然と作業が進められるようになるレベルを目指す。		
授業運営方法	実習形式		
教科書	新調理師養成教育全書 5調理実習 全国調理師養成施設協会		
〔講義計画〕			
回	コマ数	テーマ	授業内容詳細
1	1・2・3・4	実習室の使い方西洋料理の調理器具	実習室、調理器具の説明。ナイフの種類と研ぎ方、使い方と姿勢。
2	5・6・7・8	包丁の研ぎ方、野菜の切り方練習	包丁研ぎ、姿勢、野菜で切る練習
3	9・10・11・12	野菜の切り方①	各種野菜の切り方（ジュリアン、エマンセ、アッシュ）試験課題の発表（スパニッシュオムレツ）
4	13・14・15・16	野菜の切り方②、基本のフォン	野菜のスープ（フォンドヴォライユと切り出した野菜を使用）試験課題を含む（野菜の切り方）
5	17・18・19・20	野菜の切り方③、基本のソース①	各種野菜の切り方（試験課題を含む）マヨネーズソース、サンドウィッチ
6	21・22・23・24	野菜の切り方④、基本のソース②	ベシャメルソース、バターライス、シュリンプドリア
7	25・26・27・28	模擬試験	スキルチェック（ジュリアン・シャトー）ミネストローネ
8	29・30・31・32	基本のソース③	フォンドヴォー（仔牛のシュニツェル）
9	33・34・35・36	Roux 基本のソース④	デミグラスソース（ハンバーグステーキ・ガルニチュール）
10	37・38・39・40	魚の卸し方	鱈の三枚おろし（鱈のムニエル・ポムヴァプール）
11	41・42・43・44	オムレツの技術	プレーンオムレツ（オムライス・トマトソース・サラダ）
12	45・46・47・48	ムースの作り方、基本のソース⑤	フュメドポアソン（ムース・ジュレ）
13	49・50・51・52	イタリア料理①パスタの基本 冷製スープ	ポロネーゼ・ヴィシソワーズ
14	53・54・55・56	期末試験	ジュリアン・シャトー・人参ポターージュ
15	57・58・59・60	期末試験の振り返り	フィードバック・オムレツ、シャトーの練習・大掃除
〔評価の方法〕			
必修科目は全て試験を実施します。60点以上を合格、60点未満を不合格とします。成績の評定は、試験の成績・出席時間・授業態度・課題の完成度や提出状況・実技等に基づいて総合的に行われ、A=優・B=良・C=可・D=不可の4段階に評価されます。 A～C評価を『認定』、D評価を『不認定』とします。			

科目名	調理実習Ⅱ（西洋料理）		
科目区別	必修科目		
実施期間	1年次、後期	授業時間	60時間
担当者	高橋 守・白熊 佳和・川瀬 智也		
実務経験	有	実務経験内容	専門調理師。ホテルでの調理職に従事。日本司厨士協会千葉県本部理事。
講義概要	・西洋料理の基本を復習し高度な料理に応用する調理技術を学ぶ。		
	・調理器具の使い方や火加減の調節を繰り返し学ぶ事で、プロとして通用する技術習得に努める。		
	・魚や肉などの食材の下処理や基本の調理法を理解し、それをを基に高度な調理法に発展させる。		
	・西洋料理で使用するフォン（出し汁）の取り方を理解し、ソースやポタージュへの展開を体系的に理解する。		
到達目標	・基本調理操作の反復練習により、基本の重要性を理解し、自然と作業が進められるようになるレベルを目指す。		
授業運営方法	実習形式		
教科書	新調理師養成教育全書 5調理実習 全国調理師養成施設協会		
【講義計画】			
回	コマ数	テーマ	授業内容詳細
1	61・62・63・64	後期試験課題発表 イタリア料理②	試験課題デモ（オムレツ）カポナータ・ブルスケッタ
2	65・66・67・68	イタリア料理③ 前菜のバリエーション	野菜を詰めたヤリイカのサラダ・トマトサルサ
3	69・70・71・72	丸鶏の卸し方①	丸鶏の卸し方（若鶏のフリカッセ）
4	73・74・75・76	丸鶏の卸し方②ロティ	若鶏のロティ・ドフィノワ
5	77・78・79・80	魚介類の調理①・基本のソース⑤	帆立貝のポアレ（ソースブルブラン）オムレツ練習
6	81・82・83・84	魚の卸し方	ソーモンムニエル（ブルノワセット）ポムノワセット
7	85・86・87・88	模擬試験	スキルチェック（オムレツ）ブイヨン
8	89・90・91・92	コンソメの調理	コンソメ・オニオングラタンスープ・エビフライ
9	93・94・95・96	煮込み料理の調理技法	牛肉の赤ワイン煮ヌイユ添え・オムレツ練習
10	97・98・99・100	ゼラチンの調理特性	海の幸アスピック、蟹のクレープ包みグラタン
11	101・102・103・104	丸鶏のブリデ	ローストチキン・ガルニチュール
12	105・106・107・108	魚介類の調理②	オマール海老のビスク・2年次の試験課題の料理（未定）
13	109・110・111・112	鴨の調理	鴨のロティ
14	113・114・115・116	後期実技試験	オムレツ
15	117・118・119・120	実技試験のフィードバック	（案）班に分かれビュッフェ又はコース料理を作り試食する。
【評価の方法】			
必修科目は全て試験を実施します。60点以上を合格、60点未満を不合格とします。成績の評定は、試験の成績・出席時間・授業態度・課題の完成度や提出状況・実技等に基づいて総合的に行われ、A=優・B=良・C=可・D=不可の4段階に評価されます。 A～C評価を『認定』、D評価を『不認定』とします。			

科目名	調理実習Ⅰ（日本料理）		
科目区別	必修科目		
実施期間	1年次、前期	授業時間	45時間
担当者	高岡 寿康・伊藤 直行・大阿久 和徳		
実務経験	有	実務経験内容	調理師。日本料理店に於いて料理長として献立作成、計数管理、衛生管理、人材育成に従事する。
講義概要	・日本料理に使用する和包丁の使用方、研ぎ方を学び、和包丁の特性を理解し調理する。		
	・野菜の基本的な切り方や剥き方を学ぶ事によって、日本料理の基本技術を身に付ける。		
	・基本の出汁の取り方を学ぶ事によって、椀物や煮物への応用を学び、日本料理の体系的な調理法を理解する。		
	・基本調理操作の反復練習により、基本の重要性を理解し将来に備える。		
到達目標	・調理を行う際に必要な技術・知識の習得及び、衛生観念を身に着ける。		
授業運営方法	実習形式		
教科書	新調理師養成教育全書 5調理実習 全国調理師養成施設協会		
【講義計画】			
回	コマ数	テーマ	授業内容詳細
1	1・2・3	基本包丁技術① 基本調理法①	和包丁を中心に調理器具の説明。包丁研ぎ実践①
2	4・5・6	基本包丁技術② 基本調理法②	包丁研ぎ実践②野菜の切り方①基本の和え物
3	7・8・9	基本包丁技術③ 基本調理法③	包丁研ぎ実践③野菜の切り方②基本の和え物
4	10・11・12	基本包丁技術④ 基本調理法④	包丁研ぎ実践④野菜の切り方③基本の剥き物（桂剥き、梅人参）
5	13・14・15	基本の出汁①魚介類の調理①	一番だし、二番だし、魚の3枚おろし
6	16・17・18	酢の物・和え物	酢の物・ぬた和え・煮びたし
7	19・20・21	魚の卸し方（2）	鰯の3枚おろし・焼き物・ご飯
8	22・23・24	模擬試験	鰯の3枚卸し・模擬試験練習
9	25・26・27	焼き物	だし巻き卵、魚の塩焼き・（登り串・踊り串など）
10	28・29・30	蒸し物・汁物・お椀	茶碗蒸し・海老真薯など
11	31・32・33	煮物・炊き合わせ	茄子のオランダ煮・海老黄味煮・インゲン・木の芽その他
12	34・35・36	揚げ物	季節の素材を使用した天ぷら
13	37・38・39	鰯を使用した料理	鰯を使用した料理
14	40・41・42	基本技術試験	鰯の3枚卸し・試験終了後照り焼き
15	43・44・45	前期まとめ	前期フィードバック 切り方練習など
【評価の方法】			
必修科目は全て試験を実施します。60点以上を合格、60点未満を不合格とします。成績の評定は、試験の成績・出席時間・授業態度・課題の完成度や提出状況・実技等に基づいて総合的に行われ、A=優・B=良・C=可・D=不可の4段階に評価されます。 A～C評価を『認定』、D評価を『不認定』とします。			

科目名	調理実習Ⅱ（日本料理）		
科目区別	必修科目		
実施期間	1年次、後期	授業時間	45時間
担当者	高岡 寿康・伊藤 直行・大阿久 和徳		
実務経験	有	実務経験内容	調理師。日本料理店に於いて料理長として献立作成、計数管理、衛生管理、人材育成に従事する。
講義概要	・日本料理に使用する和包丁の使用方、研ぎ方を学び、和包丁の特性を理解し調理する。		
	・野菜の基本的な切り方や剥き方を学ぶ事によって、日本料理の基本技術を身に付ける。		
	・基本の出汁の取り方を学ぶ事によって、椀物や煮物への応用を学び、日本料理の体系的な調理法を理解する。		
	・基本調理操作の反復練習により、基本の重要性を理解し将来に備える。		
到達目標	・調理を行う際に必要な技術・知識の習得及び、衛生観念を身に着ける。		
授業運営方法	実習形式		
教科書	新調理師養成教育全書 5調理実習 全国調理師養成施設協会		
【講義計画】			
回	コマ数	テーマ	授業内容詳細
1	46・47・48	前期復習	前期復習 試験課題発表
2	49・50・51	秋刀魚料理	秋刀魚を使用した焼き物と煮物料理
3	52・53・54	秋鮭料理	鮭と季節の素材を使用した前菜
4	55・56・57	前菜	季節の素材を使用した前菜
5	58・59・60	季節料理	季節の食材を使用した焼き物・煮物・和え物など
6	61・62・63	季節料理	季節の素材を使用した吸い物・炊き込みご飯・揚げ物又は蒸し物
7	64・65・66	すき鍋料理	すき焼き・鶏すき・鴨すきなど
8	67・68・69	模擬試験	大根の桂剥き 模擬試験
9	70・71・72	握り寿司	握り寿司・巻き寿司
10	73・74・75	正月料理（1）	おせちについての説明・口取り・酢の物・田作り・栗きんとん・ 錦玉子・伊達巻・紅白なます・お雑煮など
11	76・77・78	正月料理（2）	焼き物・煮物・魚の柚庵焼き・各種野菜の煮物など
12	79・80・81	穴子料理	穴子を使用した各種料理
13	82・83・84	松花堂弁当	各種料理 吸い物
14	85・86・87	後期技術試験	大根桂剥き
15	88・89・90	後期のまとめ	魚を一人一尾使用した料理
【評価の方法】			
必修科目は全て試験を実施します。60点以上を合格、60点未満を不合格とします。成績の評定は、試験の成績・出席時間・授業態度・課題の完成度や提出状況・実技等に基づいて総合的に行われ、A=優・B=良・C=可・D=不可の4段階に評価されます。A～C評価を『認定』、D評価を『不認定』とします。			

科目名	調理実習 I (中国料理)		
科目区別	必修科目		
実施期間	1年次、前期	授業時間	45時間
担当者	田 純智・古作 哲也・半澤 慎一		
実務経験	有	実務経験内容	田:調理師。ヒルトン東京ベイ中国料理王朝総料理長。献立作成、計数管理、衛生管理、人材育成等に従事。
講義概要	・中国料理の献立構成を学び、体系的に中国料理を理解する。		
	・代表的な中国料理を調理し、食材の下処理、調理法、仕上げ方の基本プロセスを習得する。		
	・中国の主な地方の料理を学び、それぞれの調理法や味付けの特徴を理解する。		
到達目標	・調理を行う際に必要な技術・知識の習得及び、衛生観念を身に着ける。		
授業運営方法	実習形式		
教科書	新調理師養成教育全書 5調理実習 全国調理師養成施設協会		
【講義計画】			
回	コマ数	テーマ	授業内容詳細
1	1・2・3	基本中華包丁技法①基本の出汁	中華包丁の使い方、研ぎ方①、出汁の取り方(毛湯、清湯、白湯)
2	4・5・6	基本中華包丁技法②基本の出汁	中華包丁の使い方、研ぎ方②、出汁の取り方(毛湯、清湯、白湯)
3	7・8・9	基本中華包丁技法②基本の出汁	中華包丁の使い方、研ぎ方③、刀工(野菜の切り方)
4	10・11・12	冷菜技法①	棒々鶏、雲白肉片
5	13・14・15	冷菜技法②	イカの花切り生姜ソース、白菜の甘酢漬け、
6	16・17・18	水烹法①	焼(湿焼)干焼蝦仁蒸(扣蒸)双冬扣肉
7	19・20・21	油烹法①	炒(滑炒)青椒肉絲、炒(清炒)清炒蝦仁、
8	22・23・24	油烹法②	炒(小炒)宮保鶏丁、炒(熟炒)回鍋肉、
9	25・26・27	模擬試験	スキルチェック(ピーマンの絲・人参の飾り切)
10	28・29・30	油烹法③	爆(油爆)油爆墨魚卷、炸(干炸)干炸鶏塊、
11	31・32・33	油烹法④	炸(酥炸)酥炸蝦仁、
12	34・35・36	水烹法②焼 紅焼	紅焼鶏翅 蝦仁腐皮
13	37・38・39	点心①	包子、焼売
14	40・41・42	前期期末試験	
15	43・44・45	前期期末試験の振り返り	試験のフィードバック、中国料理コース料理(1年間のまとめ)
【評価の方法】			
必修科目は全て試験を実施します。60点以上を合格、60点未満を不合格とします。成績の評定は、試験の成績・出席時間・授業態度・課題の完成度や提出状況・実技等に基づいて総合的に行われ、A=優・B=良・C=可・D=不可の4段階に評価されます。A~C評価を『認定』、D評価を『不認定』とします。			

科目名	調理実習Ⅱ（中国料理）		
科目区別	必修科目		
実施期間	1年次、後期	授業時間	45時間
担当者	田 純智・古作 哲也・半澤 慎一		
実務経験	有	実務経験内容	田:調理師。ヒルトン東京ベイ中国料理王朝総料理長。献立作成、計数管理、衛生管理、人材育成等に従事。
講義概要	・中国料理の献立構成を学び、体系的に中国料理を理解する。		
	・代表的な中国料理を調理し、食材の下処理、調理法、仕上げ方の基本プロセスを習得する。		
	・中国の主な地方の料理を学び、それぞれの調理法や味付けの特徴を理解する。		
到達目標	・調理を行う際に必要な技術・知識の習得及び、衛生観念を身に着ける。		
授業運営方法	実習形式		
教科書	新調理師養成教育全書 5調理実習 全国調理師養成施設協会		
【講義計画】			
回	コマ数	テーマ	授業内容詳細
1	46・47・48	冷菜技法③	白切 白切鶏 凍 肴肉
2	49・50・51	水烹法③	焼（湿焼）麻婆豆腐
3	52・53・54	水烹法④	炸（炸溜）糖醋猪肉、爛（原爛）東坡肉
4	55・56・57	水烹法⑤	煮 水煮牛肉
5	58・59・60	模擬試験	スキルチェック（蛋皮、ピーマンの絲、人参の飾り切り）
6	61・62・63	水烹法⑥油烹法⑤	湯 蛋花湯、貼 鍋貼鶏片
7	64・65・66	油烹法⑥	鍋煽 鍋煽豆腐、烹 烹大蝦
8	67・68・69	油烹法⑦点心②	煎 生煎肉餅、餃子、春巻
9	70・71・72	火烹法①	烤 北京烤鴨
10	73・74・75	火烹法②	焗 塩焗鶏
11	76・77・78	甜菜①	糖水 杏仁豆腐、拔絲 拔絲地瓜
12	79・80・81	甜菜②	蜜汁 糯米蓮藕、掛霜 粘糖腰果
13	82・83・84	コース料理	1年間のまとめ（コース料理）
14	85・86・87	後期実技試験	
15	88・89・90	実技試験のフィードバック	フィードバック、1年間のまとめ、2年生に向けて
【評価の方法】			
必修科目は全て試験を実施します。60点以上を合格、60点未満を不合格とします。成績の評定は、試験の成績・出席時間・授業態度・課題の完成度や提出状況・実技等に基づいて総合的に行われ、A=優・B=良・C=可・D=不可の4段階に評価されます。 A～C評価を『認定』、D評価を『不認定』とします。			

科目名	総合調理実習Ⅰ		
科目区別	必修科目		
実施期間	1年次、前期	授業時間	45時間
担当者	尾崎 信禎		
実務経験	有	実務経験内容	専門調理師。ホテル、レストランで調理職勤務後、調理師養成施設に於いて教員として調理師養成に携わる。
講義概要	・調理施設、設備の種類、使用法、用途を学び、各厨房の特徴を理解する。		
	・大量調理実習において、計画、実施、評価、改善の具体的な方法を学び理解する。		
	・大量調理の調理技法を学び、基本的な調理プロセスを理解する。		
	・各業種別の献立作成方法を具体的に学び、それぞれの特徴を理解する。		
	・接客の実務を学ぶ事で、サービスの本質を理解し、調理師としてのプロ意識を高める。		
	・班（チーム）での計画立案を通し、意思決定能力、コミュニケーション能力を養う。		
到達目標	・大量調理の知識を理解し、食品衛生に基づいた食品の下処理法や調理の基本操作、調理機器の取り扱いを習得する。		
	・HCCPに則った食品の衛生管理を学び、それを実践することが出来るスキルを身につける。		
	・チームで食堂を運営することによって、各スタッフの協力体制の重要性を理解し、即戦力として働くことが出来る基本的な能力を身につける。		
授業運営方法	実習形式		
教科書	新調理師養成教育全書 6総合調理実習 全国調理師養成施設協会		
【講義計画】			
回	コマ数	テーマ	授業内容詳細
1	1・2・3	大量調理・集団調理について①	集団調理実習の目的と内容、運営方法の理解 【実習】包丁の研ぎ方、玉ねぎのスライス
2	4・5・6	大量調理・集団調理について②	調理施設概論、法的基準、HACCP、厨房環境 【実習】包丁の研ぎ方、キャベツの千切り
3	7・8・9	大量調理に使用する調理器具	調理機器の分類、その機器の特徴、用途、使用法について【実習】ご飯の炊飯
4	10・11・12	大量調理に使用する調理機材	調理システムの種類、集団調理実習オリエンテーション【実習】カレー
5	13・14・15	大量調理・集団調理の実際	集団調理、大量調理の概要、計画、実施、評価、改善、献立作成と調理：献立作成の方法、対象別献立作成について【実習】
6	16・17・18	メニュー考案、原価計算、仕込み分け	集団調理で作るメニューを班毎に考案
7	19・20・21	学生食堂運営シミュレーション①	試作（試食、検討、評価、改善）
8	22・23・24	学生食堂運営シミュレーション②	試作（試食、検討、評価、改善）
9	25・26・27	学生食堂運営① 調理師科内	<ul style="list-style-type: none"> ・5～6名班に分かれる。 ・調理班は、集団調理の料理を作る。 ・提供班は、サービスと下膳、食器洗浄を担当する。 ・企画は、次回のメニュー考案、原価計算、タイムスケジュールを計画する。 ・以上の業務をローテーションで担当する。 ・集団調理のアンケートを基に反省点を反映し改善する。
10	28・29・30	学生食堂運営② 調理師科内	
11	31・32・33	学生食堂運営③ 調理師科内	
12	34・35・36	学生食堂運営④ 調理師科内	
13	37・38・39	学生食堂運営⑤	
14	40・41・42	学生食堂運営⑥	
15	43・44・45	前期期末実技試験	【筆記試験】前期授業のまとめ
【評価の方法】			
必修科目は全て試験を実施します。60点以上を合格、60点未満を不合格とします。成績の評定は、試験の成績・出席時間・授業態度・課題の完成度や提出状況・実技等に基づいて総合的に行われ、A=優・B=良・C=可・D=不可の4段階に評価されます。A～C評価を『認定』、D評価を『不認定』とします。			

調理師科 1年生			
科目名	総合調理実習Ⅱ		
科目区別	必修科目		
実施期間	1年次、前期	授業時間	45時間
担当者	尾崎 信禎		
実務経験	有	実務経験内容	専門調理師。ホテル、レストランで調理職勤務後、調理師養成施設に於いて教員として調理師養成に携わる。
講義概要	・調理施設、設備の種類、使用法、用途を学び、各厨房の特徴を理解する。		
	・大量調理実習において、計画、実施、評価、改善の具体的な方法を学び理解する。		
	・大量調理の調理技法を学び、基本的な調理プロセスを理解する。		
	・各業種別の献立作成方法を具体的に学び、それぞれの特徴を理解する。		
	・接客の実務を学ぶ事で、サービスの本質を理解し、調理師としてのプロ意識を高める。		
到達目標	・班（チーム）での計画立案を通し、意思決定能力、コミュニケーション能力を養う。		
	・大量調理の知識を理解し、食品衛生に基づいた食品の下処理法や調理の基本操作、調理機器の取り扱いを習得する。		
	・HCCPIに則った食品の衛生管理を学び、それを実践することが出来るスキルを身につける。		
授業運営方法	実習形式		
教科書	新調理師養成教育全書 6総合調理実習 全国調理師養成施設協会		
回	コマ数	テーマ	授業内容詳細
1	46・47・48	学生食堂運営⑧	<ul style="list-style-type: none"> ・5～6名班に分かれる。 ・調理班は、集団調理の料理を作る。 ・提供班は、サービスと下膳、食器洗浄を担当する。 ・企画班は、次回のメニュー考案、原価計算、タイムスケジュールを計画する。 ・以上の業務をローテーションで担当する。 ・集団調理のアンケートを基に反省点を反映し改善する。
2	49・50・51	学生食堂運営⑨	
3	52・53・54	学生食堂運営⑩	
4	55・56・57	学生食堂運営⑪	
5	58・59・60	学生食堂運営⑫	
6	61・62・63	学生食堂運営⑬	
7	64・65・66	学生食堂運営⑭	
8	67・68・69	学生食堂運営⑮	
9	70・71・72	学生食堂運営⑯	
10	73・74・75	学生食堂運営⑰	
11	76・77・78	学生食堂運営⑱	
12	79・80・81	学生食堂運営⑲	
13	82・83・84	学生食堂運営⑳	
14	85・86・87	後期実技試験	
15	88・89・90	実技試験のフィードバック	フィードバック、1年間のまとめ、2年生に向けて
【評価の方法】			
必修科目は全て試験を実施します。60点以上を合格、60点未満を不合格とします。成績の評定は、試験の成績・出席時間・授業態度・課題の完成度や提出状況・実技等に基づいて総合的に行われ、A=優・B=良・C=可・D=不可の4段階に評価されます。 A～C評価を『認定』、D評価を『不認定』とします。			

調理師科 1年生

科目名	生活・実習指導Ⅰ・Ⅱ		
科目区別	必修科目		
実施期間	1年次、前期・後期	授業時間	前期15時間・後期15時間
担当者	白熊 佳和		
実務経験	有	実務経験内容	専門調理師。ホテル、レストランで調理職勤務後、調理師養成施設に於いて教員として調理師養成に携わる。
講義概要	1年次から調理師の業界事情触れ、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、グループワークを通して、社会に目を向け、卒業後に進んでいく世界に対する視野を広げる。		
到達目標	学生生活における基本的知識を理解する。 また学内ルール等を理解することにより社会性を身に付ける。 クラス運営を通じ、組織での自分の在り方、チームワークの重要性を認識する。		
授業運営方法	講義形式 内容により個人ワークとグループワーク形式も実施する。		
教科書	なし 適宜資料配布		
【講義計画】			
回	コマ数	テーマ	授業内容詳細
1	1・2	学生生活と専門学校で学ぶべきこと	クラス運営、学生の役割分担等の理解。実習等実施に向けての案内、心構え、実習マニュアルの理解
2	3・4	〃	GWの過ごし方・自分自身の想像
3	5・6	〃	スクールライフマニュアルの活用、マナー指導
4	7・8	〃	スクールライフマニュアルの活用、マナー指導
5	9・10	〃	スクールライフマニュアルの活用、マナー指導
6	11・12	〃	スポーツ大会等の行事準備
7	13・14	〃	スポーツ大会等の行事準備、運営、振り返り
8	15・16	前期振り返り・後期に向けて	前期振り返り・後期に向けて
9	17・18	学生生活と専門学校で学ぶべきこと	学園祭等学校行事の準備
10	19・20	〃	学園祭等学校行事の準備
11	21・22	〃	学園祭等学校行事の準備、振り返り
12	23・24	〃	スクールライフマニュアルの活用、企業実習へ向けて
13	25・26	〃	スクールライフマニュアルの活用、就職活動へ向けて
14	27・28	〃	スクールライフマニュアルの活用、就職活動へ向けて
15	29・30	1年間振り返り・2年生に向けて	1年間振り返り・2年生に向けて
【評価の方法】			
必修科目は全て試験を実施します。60点以上を合格、60点未満を不合格とします。成績の評定は、試験の成績・出席時間・授業態度・課題の完成度や提出状況・実技等に基づいて総合的に行われ、A=優・B=良・C=可・D=不可の4段階に評価されます。 A～C評価を『認定』、D評価を『不認定』とします。			

調理師科 1年生				
科目名	企業実習 I			
科目区別	必修科目			
実施期間	1年次、前期	授業時間	150時間	
担当者	外部企業			
実務経験	有	実務経験内容	現役のホテル、レストラン等のシェフ、指導係の方より指導いただく。	
講義概要	営業している現場で、調理師の働き方や職場の環境を体験する。			
	お客様に対して料理を提供する緊張感や真剣な作業の実際を体感する。			
	将来の就職先として、その職場で実際に働くことで将来の自分の姿を思い浮かべ、実際と想像のギャップをできるだけ小さくする。			
	研修先の料理長や先輩の方々に、自分の調理師として働く能力を見ていただき、就職活動が正式に始まってからスムーズに評価していただけるようにする。			
到達目標	調理師の新人として、職場での仕事の進め方や立ち振る舞いを理解し実行できる。			
	業界の実際を研修と通じ理解する。			
授業運営方法	実技形式			
教科書	なし			
【講義計画】				
回	コマ数	テーマ	授業内容詳細	
1	1・2・3・4・5・6・7	時間の厳守、挨拶、返事の徹底	研修先の職場への事前挨拶。仕事の流れや施設、設備の場所と使い方の指導を受ける。	
2	8・9・10・11・12・13・14	〃	実際の調理業務を、指導係の方からご指導をいただきながら遂行する。	
3	15・16・17・18・19・20・21	〃	〃	
4	22・23・24・25・26・27・28	〃	〃	
5	29・30・31・32・33・34・35	〃	〃	
6	36・37・38・39・40・41・42	〃	〃	
7	43・44・45・46・47・48・49	〃	〃	
8	50・51・52・53・54・55・56	〃	〃	
9	57・58・59・60・61・62・63	〃	〃	
10	64・65・66・67・68・69・70	〃	〃	
11	71・72・73・74・75・76・77	〃	〃	
12	78・79・80・81・82・83・84	〃	〃	
13	85・86・87・88・89・90・91	〃	〃	
14	92・93・94・95・96・97・98	〃	〃	
15	99・100・101・102・103・104・105	〃	〃	
16	106・107・108・109・110・111・112	〃	〃	
17	113・114・115・116・117・118・119	〃	〃	
18	120・121・122・123・124・125・126	〃	〃	
19	127・128・129・130・131・132・133	〃	〃	
20	134・135・136・137・138・139・140	〃	〃	
21	141・142・143・144・145・146・147	〃	〃	
22	148・149・150	〃	〃	
【評価の方法】				
必修科目は全て試験を実施します。60点以上を合格、60点未満を不合格とします。成績の評定は、試験の成績・出席時間・授業態度・課題の完成度や提出状況・実技等に基づいて総合的に行われ、A=優・B=良・C=可・D=不可の4段階に評価されます。 A～C評価を『認定』、D評価を『不認定』とします。				

調理師科 1年生			
科目名	スタートアップ研修 I		
科目区別	必修科目		
実施期間	1年次、前期	授業時間	14時間
担当者	白熊 佳和・尾崎 信禎		
実務経験	有	実務経験内容	専門調理師。ホテル、レストランで調理職勤務後、調理師養成施設に於いて教員として調理師養成に携わる。
講義概要	1泊で研修旅行に行き、初対面のクラスメイトと教職員と共に過ごしお互いのことを知る。		
	アイスブレイクと自己紹介、ゲームを行い仲間意識を持てるように親睦を深める。		
	親元を離れ自分のことは自分でできるように、自主的な行動を身につけるように努力する。		
到達目標	2年間共に過ごすクラスメイトと学校のことを理解する。		
	チームワークや自主的な行動の重要性を認識する。		
授業運営方法	研修旅行		
教科書	研修のしおり		
【講義計画】			
回	コマ数	テーマ	授業内容詳細
1	1～7	チームワークや自主的な行動の重要性を認識する。	アイスブレイク、自己紹介、クラス懇親
2	8～14		チーム行動、グループワーク
3			
4			
5			
6			
7			
8			
9			
10			
11			
12			
13			
14			
15			
【評価の方法】			
出席率、授業態度、			

調理師科 1年生			
科目名	フードコンテストⅠ		
科目区別	必修科目		
実施期間	1年次、後期	授業時間	24時間
担当者	白熊 佳和		
実務経験	有	実務経験内容	専門調理師。ホテル、レストランで調理職勤務後、調理師養成施設に於いて教員として調理師養成に携わる。
講義概要	<ul style="list-style-type: none"> 調理実習で学んだ知識や技術を生かし学生食堂を運営し、地域の方々など外部の方々への技術披露を目的とする。 地域交流と調理技術披露の機会とする。 学生レストラン運営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。 販売する商品として、品質のクオリティを上げ、衛生管理を万全に管理し安全安心を提供する。 地産地消をテーマに地元食材を生かす内容を企画する。 		
到達目標	<ul style="list-style-type: none"> 販売できる商品の提供が、衛生的にできる。 調理工程の役割分担を理解し、協力的に効率よく作業が出来る。 1年間学んだ調理技術を高い水準で再現できる。 		
授業運営方法	実習形式		
教科書	なし		
【講義計画】			
回	コマ数	テーマ	授業内容詳細
1	1・2・3・4・5・6・7	営業のクオリティの実現	コンセプト、仕様食材、原価、メニュー考案、効率的な作業工程並びに役割分担のプランニング
2	8・9・10・11・12・13・14	大量調理	衛生的で作業効率とチームでの協力体制を考えた調理作業。
3	15・16・17・18・19・20・21	//	//
4	22・23・24	振り返り、後片付け	良かった点、改善点を話し合い、今後に向け意志の統一をする。
5			
6			
7			
8			
9			
10			
11			
12			
13			
14			
15			
【評価の方法】			
必修科目は全て試験を実施します。60点以上を合格、60点未満を不合格とします。成績の評定は、試験の成績・出席時間・授業態度・課題の完成度や提出状況・実技等に基づいて総合的に行われ、A=優・B=良・C=可・D=不可の4段階に評価されます。A～C評価を『認定』、D評価を『不認定』とします。			

実務経験のある教員等による授業科目の一覧表

衛生専門課程 調理師科

数字＝時間数

科目名		1年次	実務経験	専門資格・実務経歴等		
必修科目	専門必修	食生活と健康	90	有	管理栄養士として保育園で献立作成、調理食育指導、調理従事者への衛生指導。特定健康指導員として栄養指導、健康指導業務に従事。	
		食品と栄養の特性	150	有	管理栄養士として病院で栄養指導、献立作成、調理業務管理、食品衛生管理を担当。	
		食品の安全と衛生・実習	150	有	管理栄養士として保育園で献立作成、調理食育指導、調理従事者への衛生指導。特定健康指導員として栄養指導、健康指導業務に従事。	
		調理理論と食文化概論	180	有	専門調理師。飲食業界において7年間調理を経験。	
		専門必修 小計	570			
	調理実習		調理実習	300	有	専門調理師。ホテル、レストランで調理職勤務後、調理師養成施設に於いて教員として調理師養成に携わる。
					有	調理師。ホテル、レストランで調理職に従事。
					有	専門調理師。ホテルでの調理職に従事。日本司厨士協会千葉県本部理事。
					有	専門調理師。飲食業界において7年間調理を経験。
					有	調理師。日本料理店に於いて料理長として献立作成、計数管理、衛生管理、人材育成に従事する。
				有	調理師。 Hilton東京バイ中国料理王朝総料理長。献立作成、計数管理、衛生管理、人材育成等に従事。	
	総合調理実習	90	有	ホテル、レストランの現役シェフによる実習形式の授業。		
	製菓実習 小計	390				
	必修科目 計①	960				
特別必修科目		生活・実習指導	30	有	調理師。ホテル、レストランで調理職に従事。飲食業界経験に基づき調理師養成施設に於いての生活全般の指導を行う。	
		企業実習	160	有	各調理業務営業施設責任者の監督の下、学生にとって現場を経験する機会の提供を行う。	
		スタートアップ研修	14	有	社会人としての経験を基に、集団活動の心得や自己紹介、コミュニケーション能力研修の指導を行う。	
		フードコンテスト	24	有	調理師としてメニュー開発経験を生かし、販売に値するクオリティーの料理レシピ開発を指導する。	
	特別必修科目 計②	228				
	必修科目合計①+②	1,188				

実務経験のある教員等による授業科目の一覧表
《省令で定める単位数等の基準相当分》

ハッピー製菓調理専門学校

衛生専門課程 パティシエ科

NO	授業科目名	担当教員	実務経験	開設期	授業時間数
1	基礎実習	小沼 善裕・石田 祐基 菊池 孝・石井 美晴 他 外部講師	ホテルやパティスリーでのパティシエやブーランジェとしての経験を活かした実習形式の授業	1年前期	180時間

実務経験のある教員等による授業科目の一覧表

《省令で定める単位数等の基準相当分》

ハッピー製菓調理専門学校

衛生専門課程 調理師科

NO	授業科目名	担当教員	実務経験	開設期	授業時間数
1	調理実習Ⅰ（西洋）	尾崎 信禎・白熊 佳和 高橋 守・松井 理沙 高岡 寿康・古作 哲也 田 純智 他外部講師	ホテル、レストラン等飲食業界において、シェフとして献立作成、計数管理、衛生管理、人材育成等に携わった経験を活かした実習授業	1年前期	60時間
2	調理実習Ⅱ（西洋）			1年後期	60時間
3	調理実習Ⅰ（日本）			1年前期	45時間
4	調理実習Ⅱ（日本）			1年後期	45時間
5	調理実習Ⅰ（中国）			1年前期	45時間
6	調理実習Ⅱ（中国）			1年後期	45時間
					授業時間合計 300時間