

授業概要(シラバス)

タイトル	内容
授業科目	衛生法規
実務家教員授業	
学部・学科	製菓衛生科（1年制）
履修年次	1年次
開講学期	前期
科目区分	必修
授業方法	講義
授業時間	30時間
授業コマ数	15コマ
授業概要	「菓子製造業に従事する者の資質を向上させ、もって公衆衛生の向上および増進に寄与する」という法の目的を達成すべく食品に関する法規・法令について学ぶ。
授業の進め方	テキストによる講義と問題演習により、知識の定着を図る。
達成目標	製菓衛生師試験に対応できる衛生法規の知識の習得を目指す。
教科書	日本菓子教育センター「製菓衛生師全書」「製菓衛生師・菓子製造技能検定受験練習問題と解答」
特記	
授業計画	<ol style="list-style-type: none"> 1 法学大意 2 法制度の概要 衛生法規の意義、概要 3 衛生行政の概要 行政に関する基礎的事項 4 衛生行政の概要 5 わが国の衛生行政概要 6 効果測定 7 小テスト解答解説 製菓衛生師法の沿革 製菓衛生師法の概要、目的 8 用語の定義 製菓衛生師法試験、免許 9 製菓衛生師法登録、訂正、免許証の交付、効果測定 10 関係法規 食品安全基本法 11 食品衛生法 12 食品衛生法 施設（製菓衛生師法）に関する規定 13 立ち入り検査と衛生監視員 違反者に対する行政処分、罰則 効果測定 14 過去問解答解説 15 総まとめ試験
成績評価方法 (試験実施方法)	筆記試験および効果測定の結果を軸に、授業への参加姿勢を含め総合的に評価
備考	出席が2/3に満たない場合は、不足する時間数に相当する補講に参加する、課題を提出しなければ試験を受験できないものとする。授業順序は変更する場合がある。

授業概要(シラバス)

タイトル	内容
授業科目	公衆衛生学
実務家教員授業	
学部・学科	製菓衛生科（1年制）
履修年次	1年次
開講学期	後期
科目区分	必修
授業方法	講義
授業時間	60時間
授業コマ数	30コマ
授業概要	公衆衛生概論で、公衆衛生の意義、公衆衛生の現状、衛生統計について学ぶ。食中毒、感染症や生活習慣病などの疾病の予防、労働と健康、安全衛生管理について学ぶ。人類が快適な生活環境を保全、維持するためには、それらに影響を与える、水、土壌、空気からなる自然ならびに人為的環境について、環境衛生の意義、環境と健康、生活環境、公害などについての基礎知識が必要である。ここでは、特に製菓衛生師試験に出題された内容に関連した事項を重点的に学ぶ。
授業の進め方	テキストによる講義と問題演習により、知識の定着を図る。
達成目標	製菓衛生師に欠くことのできない専門知識である公衆学の確実な習得を目指すし、製菓衛生師試験に合格する知識を身につける。
教科書	日本菓子教育センター「製菓衛生師全書」「製菓衛生師・菓子製造技能検定受験練習問題と解答」
特記	
授業計画	<ol style="list-style-type: none"> 1 公衆衛生の概要と意義（初歩論） 2 公衆衛生の概要と意義（歴史） 3 公衆衛生の現状① 4 公衆衛生の現状② 5 衛生統計 6 人口動態の状況 感染症、食中毒 7 環境衛生 8 光と水 9 水 水と疾病、環境と健康 飲料水の水質、給水システム 10 下水道～その他の生活衛生 11 効果測定 12 公害概要 13 大気汚染、水質汚濁、騒音、その他の公害 14 疾病予防 感染症の予防 15 感染症の予防対策 消毒方法 16 経口感染 感染対策 検疫法 17 予防接種法 18 効果測定 19 中間確認テスト 20 生活習慣病の予防 21 がん その他の生活習慣病 糖尿病、肝硬変等 22 産業保健 23 産業関連疾病 労働災害 24 産業保健活動 産業保健対策の体制 25 安全管理体制 26 健康保持推進対策 メンタルヘルス対策 27 効果測定 28 過去問解答解説 29 過去問解答解説 30 総まとめ試験
成績評価方法 (試験実施方法)	筆記試験および効果測定の結果を軸に、授業への参加姿勢を含め総合的に評価
備考	出席が2/3に満たない場合は、不足する時間数に相当する補講に参加する、課題を提出しなければ試験を受験できないものとする。授業順序は変更する場合がある。

授業概要(シラバス)

タイトル	内容
授業科目	食品学
実務家教員授業	
学部・学科	製菓衛生科（1年制）
履修年次	1年次
開講学期	前期
科目区分	必修
授業方法	講義
授業時間	60時間
授業コマ数	30コマ
授業概要	人は一生を通じて食品を食物として食べ、その成分を代謝・利用して健康を維持、増進し、社会生活を営んでいる。このように、食品はヒトの一生の営みに基本的にかかわりあう重要なものであり、本講義では、製菓衛生師に必要な食品に関する基本的な知識を学ぶ。後半では、食品学の分野において製菓衛生師に必要な基本的知識を学ぶ。食品の変質とその機構の化学、そして食品の生産と消費、流通といった食品の経済について習得する。
授業の進め方	テキストによる講義と問題演習により、知識の定着を図る。
達成目標	製菓衛生師試験に対応できる食品学の知識の習得を目指す。
教科書	日本菓子教育センター「製菓衛生師全書」「製菓衛生師・菓子製造技能検定受験練習問題と解答」
特記	
授業計画	<ol style="list-style-type: none"> 1 食品学とは 五大栄養素 2 食品としての条件 一般成分 嗜好成分 3 有害成分 アレルゲンとなりうるもの 食品成分表 4 食品のもつエネルギー 食品の機能 5 食品の種類と分類 植物性食品と動物性食品 6 米 7 麦類 そば その他の穀類 8 とうもろこし 芋類 菓子類 9 大豆及びその製品 10 その他の豆類 調味料 11 効果測定 12 レトルト食品 コピー食品 インスタント食品 13 冷凍食品 食品微生物応用食品 14 食品の変質 15 水分活性 水素イオン濃度 16 冷蔵・冷凍法 17 コールドチェーン 18 食品の保存基準 19 加熱殺菌法 乾燥法 20 熱蔵庫 放射線照射 CA貯蔵法 細菌学的処理による方法 21 化学的処理による方法 22 効果測定 23 食品の生産と消費 24 食品の生産と消費 25 効果測定 26 食料自給率 27 遺伝子組み換え食品 28 有機農産物 食品の流通と価格 29 食品の保存基準 30 総まとめ試験
成績評価方法 (試験実施方法)	筆記試験および効果測定の結果を軸に、授業への参加姿勢を含め総合的に評価
備考	出席が2/3に満たない場合は、不足する時間数に相当する補講に参加する、課題を提出しなければ試験を受験できないものとする。授業順序は変更する場合がある。

授業概要(シラバス)

タイトル	内容	
授業科目	食品衛生学	
実務家教員授業		
学部・学科	製菓衛生科(1年制)	
履修年次	1年次	
開講学期	通年	
科目区分	必修	
授業方法	講義	
授業時間	120時間	
授業コマ数	60コマ	
授業概要	前半では、主に食中毒について学ぶ。食品衛生の目的は飲食に起因する衛生上の危害の発生を防止することにあるが、ここでは食中毒についての概要、病因物質と予防対策について学ぶ。後半では、主に食品衛生学概論と食品添加物について学ぶ。食品衛生の目的は飲食に起因する衛生上の危害の発生を防止することにある。安全な食品の人手には食品の製造、加工、保存、運搬などの各過程で衛生的取り扱いが求められ、有害食品の排除、食品添加物や天然香料の指定や制限、器具や容器包装の安全性確保、適切な使用原材料の表示などが必要となり、これらについて学ぶ。	
授業の進め方	テキストによる講義と問題演習により、知識の定着を図る。	
達成目標	食中毒の発生メカニズムを知ることにより、人に対する食の安全を提供するうえでの基本的知識や食品を扱う者にとっての食品衛生の意義、食品添加物についての知識を習得し、製菓衛生師試験合格レベルに達する。	
教科書	日本菓子教育センター「製菓衛生師全書」「製菓衛生師・菓子製造技能検定受験練習問題と解答」	
特記		
授業計画	<ol style="list-style-type: none"> 1 食品衛生の意義と現状 2 食中毒の発生発生状況 3 食中毒の分類 年次推移 季節変動 4 微生物の種類 5 サルモネラ 6 腸炎ビブリオ 7 病原性大腸菌 8 カンピロバクター 9 効果測定 10 黄色ブドウ球菌 11 ボツリヌス菌 乳児ボツリヌス症 12 ウェルシュ菌 13 セレウス菌 練習問題 14 ノロウイルス 15 化学物質による食中毒 16 ヒスタミン食中毒 フグ毒 17 イシナギ パラムツ シガテラ 18 内因性貝毒 プラスチックごみ問題 19 外因性貝毒 毒キノコ 20 じゃがいもの芽 成算含有雑豆 その他の植物性中毒 21 カビ毒 22 食中毒の予防 23 菓子と食中毒 24 効果測定 25 寄生虫症 26 食品添加物の定義 保存料 27 防カビ剤 殺菌料 ポストハーベスト 28 漂白剤 加工助剤 キャリーオーバー ADI 29 着色料 発色剤 30 甘味料 	<ol style="list-style-type: none"> 31 調味料 酸味料 32 影響強化剤 香料 33 乳化剤 決着剤 膨張剤 34 酸化防止剤 増粘剤 天然添加物 35 食品添加物の安全性の再検討 放射性物質 36 有機塩素系農薬 PCB 37 ダイオキシシン 内分泌かく乱物質 38 残留農薬 残留動物用医薬品 39 食品中の異物 40 食品取扱いの三原則 食品取扱い者の衛生 41 洗浄と消毒 42 中性洗剤 加熱による消毒 43 光線 化学的方法による消毒 44 塩素 アルコール 逆性せっけん 45 効果測定 46 施設の構造 食品取扱い設備 47 食品尾取扱い 給水及び汚物の処理 48 施設基準と設備の構造 営業者の責務 49 HACCP 50 食品の保存と表示 食品の機能 食品ロス 51 大量調理衛生管理マニュアル 52 実習 フードスタンプ 53 実習 フードスタンプ 54 実習 着色料 残留塩素 55 実習 残留塩素 56 実習 フードスタンプ結果確認 57 過去問解答解説 58 過去問解答解説 59 過去問解答解説 60 総まとめ試験
成績評価方法(試験実施方法)	筆記試験および効果測定の結果を軸に、授業への参加姿勢を含め総合的に評価	
備考	出席が2/3に満たない場合は、不足する時間数に相当する補講に参加する、課題を提出しなければ試験を受験できないものとする。授業順序は変更する場合がある。	

授業概要(シラバス)

タイトル	内容
授業科目	栄養学
実務家教員授業	
学部・学科	製菓衛生科(1年制)
履修年次	1年次
開講学期	前期
科目区分	必修
授業方法	講義
授業時間	60時間
授業コマ数	30コマ
授業概要	栄養学の基礎として各種栄養素の働きと消化・吸収・代謝・排泄の仕組みを学ぶ。人生の諸段階(ライフステージ)に必要な栄養の取り方を学び、病態別の栄養管理などについても学ぶ。
授業の進め方	テキストによる講義と問題演習により、知識の定着を図る。
達成目標	製菓衛生師に必要な栄養学の基礎知識を習得し、国家試験合格を目指す。
教科書	日本菓子教育センター「製菓衛生師全書」「製菓衛生師・菓子製造技能検定受験練習問題と解答」
特記	
授業計画	<ol style="list-style-type: none"> 1 栄養の意義 栄養学とは 2 人体構成成分 栄養素の分類 3 たんぱく質 4 脂質 5 炭水化物 6 無機質 7 ビタミン 水 8 効果測定 9 基礎食品 食品の分類 六つの基礎食品 10 食事バランスガイド ホルモンとその機能 11 効果測定 12 栄養の消化と吸収 口腔内、胃 13 腸での消化・吸収 消化酵素 消化吸収率 14 エネルギー代謝① 15 エネルギー代謝② 16 効果測定 17 食事摂取基準 生活消費量 18 国民健康・栄養調査 19 ライフステージの栄養 妊産婦、乳児期 20 ライフステージの栄養 幼児期 学童期 成人期 老年期 21 労働と栄養 食生活と疾病① 22 食生活と疾病② 23 効果測定 24 栄養表示制度・食品表示法 25 特別用途食品、保健機能食品 26 過去問解答解説 27 過去問解答解説 28 過去問解答解説 29 過去問解答解説 30 総まとめ試験
成績評価方法 (試験実施方法)	筆記試験および効果測定の結果を軸に、授業への参加姿勢を含め総合的に評価
備考	出席が2/3に満たない場合は、不足する時間数に相当する補講に参加する、課題を提出しなければ試験を受験できないものとする。授業順序は変更する場合がある。

授業概要(シラバス)

タイトル	内容
授業科目	社会
実務家教員授業	
学部・学科	製菓衛生科（1年制）
履修年次	1年次
開講学期	前期
科目区分	必修
授業方法	講義
授業時間	30時間
授業コマ数	15コマ
授業概要	菓子が現代において、いかに生活に密接に関係しているか理解し、菓子の現代生活における重要性を理解する。
授業の進め方	テキストによる講義と問題演習により、知識の定着を図る。
達成目標	製菓衛生師として必要な知識を身につけ、資格取得出来るレベルに達する。
教科書	日本菓子教育センター「製菓衛生師全書」「製菓衛生師・菓子製造技能検定受験練習問題と解答」
特記	
授業計画	<ol style="list-style-type: none"> 1 菓子と食生活 食生活における意義 2 菓子の歴史・パンの歴史 3 菓子製造の要件 美的・味覚・衛生・栄養 4 統計 菓子の生産状況、消費状況 菓子の包装 5 効果測定 6 経営論 立地条件、市場調査 7 販売促進のあり方 和洋菓子店の店づくり 8 労働生産性 材料費比率、売上構成 9 人件費の適正值 材料費と人件費の有効活用 5S運動 10 必要売上高 損益分岐点 菓子店の適正利益 11 原価管理 材料費、販売費、外注加工賃など 12 労務管理 接客、サービス、人材の資質 13 接客サービスと店員教育 14 労働時間 労働基準法、賃金など 15 総まとめ試験
成績評価方法 (試験実施方法)	筆記試験および効果測定の結果を軸に、授業への参加姿勢を含め総合的に評価
備考	出席が2/3に満たない場合は、不足する時間数に相当する補講に参加する、課題を提出しなければ試験を受験できないものとする。授業順序は変更する場合がある。

授業概要(シラバス)

タイトル	内容
授業科目	製菓理論
実務家教員授業	○
学部・学科	製菓衛生科（1年制）
履修年次	1年次
開講学期	通年
科目区分	必修
授業方法	講義
授業時間	90時間
授業コマ数	45コマ
授業概要	製菓衛生師による講義。製菓材料の基礎知識、加工特性を習得する。
授業の進め方	テキストによる講義と問題演習により、知識の定着を図る。
達成目標	製菓衛生師受験資格取得に必要な講義を行い、資格取得を目指す。
教科書	日本菓子教育センター「製菓衛生師全書」「製菓衛生師・菓子製造技能検定受験練習問題と解答」
特記	実務経験者による講義
授業計画	<ol style="list-style-type: none"> 1 製菓衛生師とは 製菓理論を学ぶ意義 2 菓子の歴史 3 製菓理論 菓子の分類 4 甘味料 甘味料分類、砂糖の特徴 5 甘味料 でん粉糖 6 甘味料 その他の糖類 非糖質甘味料 7 小麦粉 種類と特徴 加工適正 8 でん粉 種類と特徴① 9 でん粉 種類と特徴② 10 効果測定 11 米粉 12 鶏卵 卵白の起泡性 卵黄の乳化性 13 鶏卵 熱凝固性 その他の特徴 卵の加工品 14 効果測定 15 甘味料～鶏卵テスト 16 油脂 種類と特徴 加工適正① 17 油脂 加工適正② 18 牛乳及び乳製品 粉乳 練乳 19 牛乳及び乳製品 クリーム、バター チーズ その他 20 効果測定 21 原料チョコレート類 種類と特徴 22 原料チョコレート類 加工適正 23 果実及び果実加工品 種類と特徴① 24 果実及び果実加工品 種類と特徴② 加工適正 25 効果測定 26 凝固材料 寒天 カラギーナン 27 凝固材料 ゼラチン ペクチン 28 種実類 29 効果測定

	30 油脂～種実類テスト 31 風味・調味材料 酒類 香辛料（スパイス類） 32 風味・調味材料 香料 33 パン酵母（イースト） 34 食塩 水 モルトエキス 製パン改良剤 35 膨張剤 36 効果測定 37 乳化剤 38 着色料 増粘安定剤 39 効果測定 40 風味・調味材料～増粘安定剤テスト 41 過去問解答解説 42 過去問解答解説 43 過去問解答解説 44 過去問解答解説 45 総まとめ試験
成績評価方法 (試験実施方法)	筆記試験および効果測定の結果を軸に、授業への参加姿勢を含め総合的に評価
備考	出席が2/3に満たない場合は、不足する時間数に相当する補講に参加する、課題を提出しなければ試験を受験できないものとする。授業順序は変更する場合がある。

授業概要(シラバス)

タイトル	内容	
授業科目	基礎実習	
実務家教員授業	○	
学部・学科	製菓衛生科（1年制）	
履修年次	1年次	
開講学期	通年	
科目区分	必修	
授業方法	実習	
授業時間	180時間	
授業コマ数	90コマ	
授業概要	洋菓子・和菓子・製パンの基礎知識と技術を習得する。	
授業の進め方	各種実習を通じて、基本知識の習得や技能の定着を図る。	
達成目標	製菓衛生師全書に記載されている「製菓衛生師養成施設製菓実習実技試験ガイドライン」の内容で60点以上の成績を修める。	
教科書	日本菓子教育センター「製菓衛生師全書」「製菓衛生師・菓子製造技能検定受験練習問題と解答」	
特記	実務経験者による講義	
授業計画	1 実習室のルール 2 実習器具使い方 3 ジェノワーズ① 4 クリーム類 絞り 5 ジェノワーズ② 6 絞り① 7 ビスキュイキュイエール① 8 絞り② 9 ビスキュイキュイエール② 10 ジェノワーズ③ 11 クリームオブール 12 ナッペ① 13 効果測定 14 効果測定 15 ナッペ② 16 パイピング 17 シュクレ、クリームダマンド 18 フォンサージュ（マジパン） 19 クリームパティシエール 20 タルト① 21 ビスキュイキュイエール③ 22 メレンゲ3種 23 ビスキュイキュイエールテスト 24 バヴァロアバニーク（シャルロット） 25 バターケーキ① 26 パンドジェンヌ・シュクレ 27 タルト② 28 フォンサージュ 29 バターケーキ② 30 実技試験 31 製餡こしあん 32 製餡つぶあん 33 どら焼き①	46 桃山 47 草餅 48 団子 49 黄味時雨② 50 桜もち 51 いちご大福 52 赤飯 53 おはぎ 54 栗蒸し羊羹 55 うぐいす餅 56 練り切り③ 57 利休饅頭 58 羽二重餅 59 かしわ餅 60 実技試験 61 パンの定義・手捏ねの解説 62 テーブルロール（デモ） 63 テーブルロール ポンデケージョ 64 カルツォーネ 65 ソフトフランス 66 メロン皮 67 菓子パン生地 68 こしあんパン 69 メロンパン 70 ピザソース 71 ピザパン 72 ソフトフランス マカダミアとチョコ 73 ビアシュタンゲン 74 ピタパン 75 角食パン 76 塩パン 77 クリームパン 78 レーズンブレッド

	34	どら焼き②	79	カマンベールノア
	35	六方焼	80	フレンチトースト
	36	栗饅頭	81	ベーグル
	37	練り切り①	82	フランスパン
	38	練り切り②	83	クロックムッシュ
	39	小麦饅頭	84	デニッシュ、クロワッサン
	40	上用饅頭	85	フォカッチャ
	41	黄味時雨①	86	ブリオッシュ
	42	打物	87	揚げパン3種
	43	求肥、大福	88	米粉パン
	44	すはま	89	総菜パン あん食パン
	45	水ようかん	90	実技試験
成績評価方法 (試験実施方法)	実技による効果測定の結果を軸に、授業への参加姿勢を含め総合的に評価			
備考	出席が2/3に満たない場合は、不足する時間数に相当する補講に参加する、課題を提出しなければ試験を受験できないものとする。授業順序は変更する場合がある。			

授業概要(シラバス)

タイトル	内容	
授業科目	専門実習	
実務家教員授業	○	
学部・学科	製菓衛生科（1年制）	
履修年次	1年次	
開講学期	通年	
科目区分	必修	
授業方法	実習	
授業時間	300時間	
授業コマ数	150コマ	
授業概要	洋菓子・製パンの応用技術を習得する。	
授業の進め方	各種実習を通じて、基本知識の習得や技能の定着を図る。	
達成目標	製菓衛生師全書に記載されている「製菓衛生師養成施設製菓実習実技試験ガイドライン」の内容で60点以上の成績を修める。	
教科書	日本菓子教育センター「製菓衛生師全書」「製菓衛生師・菓子製造技能検定受験練習問題と解答」	
特記	実務経験者による講義	
授業計画	1 反復練習 ジェノワーズ（共立て） 2 反復練習 ビスキュイ・ア・ラ・キュイエール 3 反復練習 ナッペ 4 反復練習 絞り 5 反復練習 包丁の研ぎ方 6 反復練習 フルーツカッティング 7 反復練習 クッキー・シュー 8 反復練習 シューケット 9 バターケーキ 10 マドレーヌ 11 ロールケーキ 共立て① 12 クリームシャンティエー 13 ロールケーキ 別立て① 14 クリームオブールカフェ 15 カスタードプディング 16 クリームブリュレ 17 クッキー サブレ（のぼし生地） 18 フルーツクッキー（アイスボックス） 19 ザントケッペク（絞り生地）① 20 反復練習 ロールケーキ 共立て② 21 反復練習 クリームシャンティエー 22 実技試験 23 クリームシャンティエー 24 シュー 25 クリームパティシエール 26 クッキー サブレ（のぼし生地）② 27 フルーツクッキー（アイスボックス）② 28 ザントケッペク（絞り生地）② 29 エクレア 30 反復練習 クリームパティシエール 31 ワインゼリー、レモンゼリー 32 マジパン① 33 テスト 34 マジパン② 35 実技試験 36 マジパン③ 37 実技試験 38 グラスロワイヤル 39 パイピング 40 パートシュクレ 41 パータフォンセ・オーディネール 42 パートブリゼ 43 クリームダマンド 44 キッシュロレーヌ 45 タルトアブリコまたはポワール	76 学内コンテスト対策 クリスマスロールケーキ⑨ 77 学内コンテスト対策 クリスマスロールケーキ⑩ 78 学内コンテスト対策 クリスマスロールケーキ⑪ 79 学内コンテスト対策 クリスマスロールケーキ⑫ 80 学内コンテスト対策 クリスマスロールケーキ⑬ 81 学内コンテスト対策 クリスマスロールケーキ⑭ 82 学内コンテスト対策 クリスマスロールケーキ⑮ 83 学内コンテスト クリスマスロールケーキ 84 学内コンテスト クリスマスロールケーキ 85 学内コンテスト クリスマスロールケーキ 86 クリームパティシエール 87 ジェノワーズ 88 シャンティエー 89 マーブルシフォンケーキ 90 フィユタージュ仕込み 91 フィユタージュ折り込み 92 ミルフィーユ 93 クリームパティシエール 94 クリームシャンティエー 95 フィユタージュ折り込み 96 クリームダマンド 97 ガレットデロア 98 ポワソングダブリル 99 パートブリゼ仕込み 100 コンベルサシオン 101 グラスロワイヤル 102 ジュレドヴァンルージュ 103 コンポートポワール 104 ジョコンド 105 ビスキュイキュイエール 106 ムース・オ・カシス① 107 ビスキュイキュイエール 108 ムース・オ・カシス② 109 ガナッシュ・オ・ロム② 110 生チョコ② 111 反復練習 チョコレート（テンパリング3種） 112 反復練習 生チョコ・ガナッシュオロム 113 反復練習 エクレールショコラ 114 反復練習 ジェノワーズ 115 ガトーフレーズ 116 実技試験 117 コンフィチュール下準備 118 コンフィチュールフレーズ 119 コンフィチュールかんきつ系（2月） 120 シャルロットオーポワール

46	アメリカンドーナッツ	121	反復練習	ビスキュイキュイエール
47	フレンチドーナッツ	122	反復練習	ムースオーポワール
48	イングリッシュドーナッツ	123	反復練習	ビスキュイキュイエール (マーガレット)
49	パートシュクレ	124	反復練習	ジェノワーズ
50	タルトショコラ	125	反復練習	ガトーフレーズ (苺の出回る時期)
51	タルトレットショコラ	126	反復練習	ババロア・ア・ラ・ヴァニーユ
52	マジパン④	127	反復練習	フルーツバウンドケーキ
53	ショコラ テンパリング(水冷)	128	反復練習	バンドジェーヌ
54	3cm正方形のチョコレートプレート	129	反復練習	クッキー サブレ (のぼし生地)
55	ショコラ テンパリング(タブリール法)	130	反復練習	フルーツクッキー (アイスボックス)
56	ショコラ テンパリング (フレーク法)	131	反復練習	ザントケベック (絞り生地)
57	ガナッシュ・オ・ロム	132	反復練習	シューアラクレーム
58	生チョコ	133	反復練習	シュー
59	チョコ仕上げ	134	反復練習	クレームパティシエール
60	フィユタージュ	135	反復練習	クレームシャンティ
61	フィユタージュ折り込み	136	反復練習	エクレールショコラ
62	アリュメットオボンム	137	マジパン⑤	
63	パルミエ	138	マジパン⑥	
64	ビスキュイショコラ	139	パイピング③	
65	シャンティーショコラ	140	パイピング④	
66	パイピング①	141	実技試験	
67	パイピング②	142	ブリオッシュ仕込み	
68	学内コンテスト対策	143	デニッシュ、クロワッサン仕込み	
69	学内コンテスト対策	144	クルミパン	
70	学内コンテスト対策	145	スコーン2種	
71	学内コンテスト対策	146	ハンバーガー	
72	学内コンテスト対策	147	カレーパン、ピロシキフィリング	
73	学内コンテスト対策	148	クランベリーチーズ	
74	学内コンテスト対策	149	山型食パン	
75	学内コンテスト対策	150	シュトーレン	
成績評価方法 (試験実施方法)	実技による効果測定の結果を軸に、授業への参加姿勢を含め総合的に評価			
備考	出席が2/3に満たない場合は、不足する時間数に相当する補講に参加する、課題を提出しなければ試験を受験できないものとする。授業順序は変更する場合がある。			

授業概要(シラバス)

タイトル	内容
授業科目	店舗運営基礎
実務家教員授業	
学部・学科	製菓衛生科（1年制）
履修年次	1年次
開講学期	後期
科目区分	必修
授業方法	講義
授業時間	30時間
授業コマ数	15コマ
授業概要	資格試験の対策と就職活動に向けての準備を行う。
授業の進め方	テキストによる講義と問題演習により、知識の定着を図る。
達成目標	資格試験、就職活動に必要な知識・技能を習得する。
教科書	オリジナルテキスト
特記	
授業計画	1 就職①（漢字検定対策含む） 2 就職②（漢字検定対策含む） 3 就職③（漢字検定対策含む） 4 就職④（漢字検定対策含む） 5 就職⑤（漢字検定対策含む） 6 ビジネスマナー①（電卓検定対策含む） 7 ビジネスマナー②（電卓検定対策含む） 8 ビジネスマナー③（電卓検定対策含む） 9 ビジネスマナー④（電卓検定対策含む） 10 ビジネスマナー⑤（電卓検定対策含む） 11 効果測定 12 ビジネスマナー⑥ 13 ビジネスマナー⑦ 14 ビジネスマナー⑧ 15 総まとめ試験
成績評価方法 (試験実施方法)	筆記試験および効果測定の結果を軸に、授業への参加姿勢を含め総合的に評価
備考	出席が2/3に満たない場合は、不足する時間数に相当する補講に参加する、課題を提出しなければ試験を受験できないものとする。授業順序は変更する場合がある。

授業概要(シラバス)

タイトル	内容	
授業科目	職業実践概論	
実務家教員授業		
学部・学科	製菓衛生科（1年制）	
履修年次	1年次	
開講学期	前期	
科目区分	必修	
授業方法	演習	
授業時間	30時間	
授業コマ数	15コマ	
授業概要	社会人として働くうえで必要なPCスキルを身に着ける。（Word）	
授業の進め方	テキストによる講義と問題演習により、知識の定着を図る。	
達成目標	実務での事務作業等に活かす知識・技能を習得する。	
教科書	オリジナルテキスト	
特記		
授業計画	1	タイピング 文書作成、書式設定
	2	文書のオプション、カスタマイズ
	3	文字列や段落の書式設定
	4	文書の印刷、保存
	5	表の作成と編集
	6	画像の挿入 スクリーンショット
	7	文書内の移動 文字列の検索
	8	ヘッダー、フッターの挿入 ページ番号
	9	文字列組み込み スタイル
	10	図形の挿入 テキストボックスの挿入
	11	グラフィック要素の書式設定
	12	SmartArt挿入 書式設定
	13	MosWord模試①
	14	MosWord模試②
	15	効果測定
成績評価方法 (試験実施方法)	筆記試験および効果測定の結果を軸に、授業への参加姿勢を含め総合的に評価	
備考	出席が2/3に満たない場合は、不足する時間数に相当する補講に参加する、課題を提出しなければ試験を受験できないものとする。授業順序は変更する場合がある。	