

Ⅷ 令和5年度 製菓科 開講授業科目

	教科科目	授業科目	開講 時間数	担当者				開講 時期	頁	
				A	B	C	D			
必修	製菓製パン理論	製菓理論	60	上原	羽田	羽田	羽田	通年	104	
		製パン理論Ⅰ	30	遠藤	遠藤	遠藤	遠藤	前期	106	
		製パン理論Ⅱ	30	遠藤	遠藤	遠藤	遠藤	後期	107	
		店舗経営論	30	小高	小高	小高	小高	前期	108	
	衛生学	製菓衛生学Ⅱ	30	松澤	皆川	松澤	皆川	後期	109	
	デザイン学	色彩・デザイン	32	長崎	長崎	長崎	長崎	前期	112	
	製菓製パン実習	洋菓子Ⅰ（基礎）	120	川内	葭川	川内	葭川	前期	113	
		洋菓子Ⅱ（応用）	160	川内	葭川	川内	葭川	通年	114	
		特別実習	40	校外講師	校外講師	校外講師	校外講師	通年	116	
		洋菓子Ⅲ（デセール他）	48	川内	葭川	川内	葭川	後期	117	
		製パン基礎	90	遠藤	遠藤	遠藤	遠藤	前期	106	
		製パン応用	90	遠藤	遠藤	遠藤	遠藤	後期	107	
		和菓子	48	校外講師	校外講師	校外講師	校外講師	通年	118	
	特別実習	製菓科学実験実習	20	川内・上原	川内・上原	川内・上原	川内・上原	前期	119	
ラッピング技術実習		12	田中	田中	田中	田中	通年	120		
カフェドリンク（理論含む）		30	遠藤 他	遠藤 他	遠藤 他	遠藤 他	通年	121		
必修科目計			870							
選択必修※1	Ⅰ （製菓科生）	栄養学	栄養学・献立作成（四群点数法含む）	30	羽田			前期	122	
		衛生学	製菓衛生学Ⅰ	30	松澤			前期	123	
		国際コミュニケーション	実用フランス語	30	上田			前期	124	
		特別講義	レストランオペレーション	20	千田			後期	125	
			キャリアガイダンスⅠ	20	自覚			前期	126	
			キャリアデザインⅠ	10	小野 他			後期	127	
		臨地実習	プランタン実習	30	川内・葭川			通年	134	
		調理実習	カフェフード実習	60	原口 他			通年	129	
	選択必修科目計			230						
	Ⅱ （テクニクコース生）	国際コミュニケーション	製菓フランス語	30		上田	上田	上田	前期	130
		特別講義	キャリアガイダンスⅡ	20		自覚	自覚	自覚	前期	131
			キャリアデザインⅡ	30		原口・小野他	原口・小野他	原口・小野他	後期	132
		調理実習	専門料理発展	80		原口 他	原口 他	原口 他	通年	133
		臨地実習	プランタン実習	30		川内・葭川	川内・葭川	川内・葭川	通年	134
選択必修科目計			190							
選択	インターンシップ ※2	インターンシップ（校外実習）	60	川内・遠藤				通年	135	
	特別講義※3	実践経営簿記	30	小高		小高		後期	136	
	特論※4	共通特論Ⅰ（家庭料理技能検定3級）	30					後期		
		共通特論Ⅱ（家庭料理技能検定2級以上）	30					後期		
		共通特論Ⅲ（ヨーロッパ料理研修）	30					後期		
		共通特論Ⅳ（ヨーロッパ洋菓子研修）	30					後期		
		共通特論Ⅴ（日本料理研修）	15					後期		
		共通特論Ⅵ（中国料理研修）	15					後期		
		共通特論Ⅶ（地域活動）	15					通年		
		共通特論Ⅷ（介護食士2級以上）	60					後期		
		共通特論Ⅸ（食品衛生責任者資格）	6					後期		
		共通特論Ⅹ（オーストラリア研修）	120					前期		
	共通特論Ⅺ（北海道十勝研修）	15					前期			
	選択科目計			456						
卒業に必要な総授業時間数（製菓科生）			1,100							
卒業に必要な総授業時間数（テクニクコース生）			1,030							

※1 選択必修科目については、①製菓科生はⅠの8科目合計230時間。テクニクコース製菓科生はⅡのプランタン実習以外の4科目合計160時間を履修すること。プランタン実習は選択科目。②学園内留学生（女子栄養大学 食文化栄養学科生）は、選択必修科目は別途指示する。

※2 テクニクコース製菓科生で調理師科在籍時、「インターンシップ（校外実習）」を履修していない者は必ず履修すること。

※3 経営分野の学習となるため極力履修すること。

※4 特論科目の中で、日程の関係で卒業式以降に実施されたものについては、認定しない。

授 業 科 目 名		授業時間	開講時期	必修・選択	担当者氏名
製 菓 理 論		60	通年	必修	上 原 千恵子 (Aクラス)
授業の目的					
製菓・製パンに使用される原材料の基本的な特徴を学び、実習に活かせる知識を身につける。製菓実習で様々な材料を扱いながら、製菓理論で学習した各種材料の特徴、働き、材料同士の関わり等の理解を深める。					
授業計画（授業計画は変更になる場合があります）					
回	時間数	月 日 A	項 目	概 要	
1	1.2	4/11	菓子の基礎知識①	菓子の歴史・分類基準	
2	3.4	4/18	菓子の基礎知識②	フランス菓子の分類・基本の基本生地・クリーム・ソース お菓子の科学 (DVD鑑賞)	
3	5.6	4/25	粉類①	小麦粉の成分・種類	
4	7.8	5/2	粉類②	小麦粉の調理性・菓子に対する特徴	
5	9.10	5/9	粉類③	米粉・コーンスターチ・その他粉類の特徴	
6	11.12	5/16	甘味料①	甘味料の性質 砂糖の分類・性質	
7	13.14	5/23	甘味料②	その他の甘味料の性質・特徴	
8	15.16	5/30	ゲル化剤①	ゲル化の原理 ゼラチン・寒天・カラギーナンの特徴と性質と性質	
9	17.18	6/6	ゲル化剤②	ペクチンの性質と特徴	
10	19.20	6/13	小テスト①	菓子の基礎知識～ゲル化剤	
11	21.22	6/20	油脂①	油脂の特徴と性質 植物性油脂の特徴 バターの製法	
12	23.24	7/4	油脂②	動物性油脂の種類・特徴 加工油脂の特徴	
13	25.26	7/11	鶏卵	卵の種類・栄養・調理性	
14	27.28	8/29	牛乳・乳製品①	牛乳の種類・成分・調理性	
15	29.30	9/7	牛乳・乳製品②	各種乳製品の製造方法と特徴	
16	31.32	9/7	膨張剤①	膨張作用の分類・生物的膨張・物理的膨張作用	
17	33.34	9/13	膨張剤②	物理的膨張作用・化学膨張剤	
18	35.36	10/4	小テスト②	油脂～膨張剤	
19	37.38	10/11	果実類①	果実類の特徴・特性・製菓への利用	
20	39.40	10/30	果実類②	各種果実類の特徴	
21	41.42	10/30	種実類	種実類の特徴と主な種実	
22	43.44	11/1	あん	あんの原料・作り方・特徴	
23	45.46	11/8	酒類	酒類の作り方による分類・各種酒の特徴	
24	47.48	11/15	チョコレート	チョコレートの原料・製造・性質・テンパリング	
25	49.50	11/22	香料・スパイス その他の補助材料①	各種香料、スパイスの特徴・分類 補助材料（食塩・製パン改良剤）	
26	51.52	11/29	その他の補助材料② アレルギー対応菓子	補助材料（乳化剤・色素） アレルギー対応菓子	
27	53.54	12/6	小テスト③	果実類～アレルギー対応菓子	
28	55.56	12/13	特別講義①	トレンドのお菓子	
29	57.58	12/20	定期試験	定期試験	
30	59.60	1/10	特別講義②	和菓子の歴史	
成績評価基準		小テスト 30%・ノート 10%・定期試験 60%			
教科書 参考書 教材		製菓理論専用ノート			

授 業 科 目 名					授業時間	開講時期	必修・選択	担当者氏名
製 菓 理 論					60	通年	必修	羽 田 綾 子 (B・C・Dクラス)
授業の目的								
製菓・製パンに使用される原材料の基本的な特徴を学び、実習に活かせる知識を身につける。製菓実習で様々な材料を扱いながら、製菓理論で学習した各種材料の特徴、働き、材料同士の関わり等の理解を深める。								
授業計画（授業計画は変更になる場合があります）								
回	時間数	月 日			項 目	概 要		
		B	C	D				
1	1.2	4/11	4/10	4/10	菓子の基礎知識①	ガイダンス・菓子の歴史・分類基準		
2	3.4	4/18	4/17	4/17	菓子の基礎知識②	フランス菓子の分類・基本の基本生地・クリーム・ソース お菓子の科学 (DVD鑑賞)		
3	5.6	4/25	4/24	4/24	粉類①	小麦粉の成分・種類		
4	7.8	5/2	5/1	5/1	粉類②	小麦粉の調理性・菓子に対する特徴		
5	9.10	5/9	5/8	5/8	粉類③	米粉・コーンスターチ・その他粉類の特徴		
6	11.12	5/16	5/15	5/15	甘味料①	甘味料の性質 砂糖の分類・性質		
7	13.14	5/23	5/22	5/22	甘味料②	その他の甘味料の性質・特徴		
8	15.16	5/30	5/29	5/29	ゲル化剤①	ゲル化の原理 寒天の特徴と性質と性質		
9	17.18	6/6	6/5	6/5	ゲル化剤②	ゼラチン・カラギーナンの性質と特徴 ペクチンの性質と特徴		
10	19.20	6/13	6/12	6/12	小テスト①			
11	21.22	6/20	6/19	6/19	油脂①	油脂の特徴と性質 植物性油脂の特徴 バターの製法		
12	23.24	7/4	7/3	7/3	油脂②	動物性油脂の種類・特徴 加工油脂の特徴		
13	25.26	7/11	7/10	7/10	鶏卵	卵の種類・栄養・調理性		
14	27.28	8/22	8/21	8/21	牛乳・乳製品①	牛乳の種類・成分・調理性		
15	29.30	8/29	8/28	8/28	牛乳・乳製品②	各種乳製品の製造方法と特徴		
16	31.32	9/5	9/4	9/4	膨張剤①	膨張作用の分類・生物的膨張・物理的膨張作用		
17	33.34	9/13	9/11	9/11	膨張剤②	物理的膨張作用・化学膨張剤		
18	35.36	10/4	10/4	10/4	小テスト②			
19	37.38	10/11	10/11	10/11	果実類①	果実類の特徴・特性・製菓への利用		
20	39.40	10/18	10/18	10/18	果実類②	各種果実類の特徴		
21	41.42	10/25	10/25	10/25	種実類	種実類の特徴と主な種実		
22	43.44	11/1	11/1	11/1	あん	あんの原料・作り方・特徴		
23	45.46	11/8	11/8	11/8	酒類	酒類の作り方による分類・各種酒の特徴		
24	47.48	11/15	11/15	11/15	チョコレート	チョコレートの原料・製造・性質・テンパリング		
25	49.50	11/22	11/22	11/22	香料・スパイス/ その他の補助材料①	各種香料、スパイスの特徴・分類/ 補助材料（食塩・製パン改良剤・乳化剤・色素）		
26	51.52	11/29	11/29	11/29	その他の補助材料②/ アレルギー対応菓子等	補助材料（食塩・製パン改良剤・乳化剤・色素）/ アレルギー対応菓子 トレンドのお菓子		
27	53.54	12/6	12/6	12/6	小テスト③			
28	55.56	12/13	12/13	12/13	外部講師講義			
29	57.58	12/20	12/20	12/20	定期試験	定期試験		
30	59.60	1/10	1/10	1/10	特別講義			
成績評価基準		定期試験 60%、小テスト 30%、提出物・出席状況等 10%						
教科書 参考書 教 材		専用ノート「製菓理論」・資料集・プリント						

授 業 科 目 名					授業時間	開講時期	必修・選択	担当者氏名
製パン理論Ⅰ／製パン基礎					30／90	前期	必修	遠藤徳夫
授業の目的								
基本を中心に、材料や工程、製法の違いを経験的にとらえる。材料を知り、配合・時間・温度の管理など発酵の合理的に理解する。手仕込みを中心に、繰り返しながらトレーニングを行う。「なぜ失敗したのか？」などの疑問を理論的にとらえて「美味しいパン」を作るための理論を学び、理解できるようになる。この実習授業は、実務経験のある教員による授業となります。過去に勤務経験のあるホテルあるいは専門店等の現場で培った技術に基づいて授業を行います。製品を販売する意識をもって取り組む。								
授業計画（授業計画は変更になる場合があります）								実習作品 30品
回	時間数	月 日				項 目	概 要	
		A	B	C	D			
1	12/ 1~6	4/10	4/10	4/11	4/11	テーブルロール①	パン作りの基本について 主材料を中心に器具の使い方 心構えを学ぶ バターロール	
2	34/ 7~12	4/17	4/17	4/18	4/18	テーブルロール②	パン製造の過程・仕込みから焼成、バターロール、ハードロール他・製パントレーニング	
3	56/ 13~18	4/24	4/24	4/25	4/25	テーブルロール③	パン製造の過程・仕込みから焼成、パン・オレ、編みパン他・製パントレーニング	
4	78/ 19~24	5/1	5/1	5/2	5/2	テーブルロール④	パン製造の過程・仕込みから焼成、調理パン・製パントレーニング	
5	910/ 25~30	5/8	5/8	5/9	5/9	バラエティーブレッド①	原材料とその役割 食パン（ストレート法、中種法） トレーニング	
6	11.12/ 31~36	5/15	5/15	5/16	5/16	バラエティーブレッド②	原材料とその役割 レーズンブレッド他 トレーニング	
7	13.14/ 37~42	5/22	5/22	5/23	5/23	バラエティーブレッド③	十勝の食材を使用したパン	
8	15.16/ 43~48	5/29	5/29	5/30	5/30	カフェのパン①	カフェクリエーター 3級認定実習項目 フォカッチャ、ピッツァ他 販売実習	
9	17.18/ 49~54	6/5	6/5	6/6	6/6	カフェのパン②	カフェクリエーター 3級認定実習項目 カフェで使用されるパン各種	
10	19.20/ 55~60	6/12	6/12	6/13	6/13	菓子パン①	日本式菓子パンの実技、理論を学ぶ あんパン、クリームパン他 トレーニング	
11	21.22/ 61~66	6/19	6/19	6/20	6/20	菓子パン②	日本式菓子パンの実技、理論を学ぶ メロンパン、カレーパン他 トレーニング 販売実習	
12	23.24/ 67~72	7/3	7/3	7/4	7/4	菓子パン③	ヴィエノワズリー トレーニング	
13	25.26/ 73~78	7/10	7/10	7/11	7/11	堅焼パン①	ヨーロッパ風の主食用パンの実技、理論を学ぶ フランスパン他 トレーニング	
14	27.28/ 79~84	9/4	9/4	9/5	9/5	堅焼パン①	ヨーロッパ風の主食用パンの実技、理論を学ぶ フランスパン（発酵生地法）他 トレーニング	
15	29.30/ 85~90	9/11	9/11	9/12	9/12	前期実技試験	バターロール 他	
成績評価基準		出席率 30% 実技試験 30% 授業態度 30% レポート 10%						
教科書 参考書 教材		製パンテキスト 「新しい製パン基礎知識」（竹谷光司著）、「知識ゼロからの入門」（日本パンコーディネーター協会） 各種プリント						

授 業 科 目 名		授業時間	開講時期	必修・選択	担当者氏名		
製パン理論Ⅱ／製パン応用		30／90	後期	必修	遠藤徳夫		
授業の目的							
基礎の積み重ねとして、応用の範囲を広げていく。原材料に変化をつけて製法の違いや、天然酵母を使用したパン作りなど、世界各国のパンについても学ぶ。ベーカリーショップ・カフェなどで通用する即戦力を身につけ、プロを目指せるようになる。この実習授業は、実務経験のある教員による授業となります。過去に勤務経験のあるホテルあるいは専門店等の現場で培った技術に基づいて授業を行います。製品を販売する意識をもって取り組む。							
授業計画（授業計画は変更になる場合があります）					実習作品 30品		
回	時間数	月 日				項 目	概 要
		A	B	C	D		
1	12/1~6	9/20	9/20	9/19	9/19	堅焼パン③	ヨーロッパ風の主食用パンの実技、理論を学ぶ ルヴァン種を使用したパン トレーニング 販売実習
2	34/7~12	10/2	10/2	10/3	10/3	堅焼パン④	ヨーロッパ風の主食用パンの実技、理論を学ぶ ルヴァン種を使用したパン トレーニング
3	56/13~18	10/9	10/9	10/10	10/10	折り込み生地のパン①	折り込み生地の実技、理論を学ぶ フラワーシート使用
4	78/19~24	10/16	10/16	10/17	10/17	装飾パン・創作パン①	飾りパン・創作パンの実技、理論を学ぶ 作品展に向けての実習
5	910/25~30	10/23	10/23	10/24	10/24	装飾パン・創作パン②	飾りパン・創作パンの実技、理論を学ぶ 作品展に向けての実習
6	1112/31~36	11/13	11/13	11/14	11/14	ベーカリーカフェのパン	ベーカリーカフェのパン（北欧パン） シナモンプッラ他
7	1314/37~42	11/20	11/20	11/21	11/21	堅焼パン⑤	ヨーロッパ風の主食用パンの実技、理論を学ぶ トラディッション、チャバタ
8	1516/43~48	11/27	11/27	11/28	11/28	折り込み生地のパン②	折り込み生地の実技、理論を学ぶ クロワッサン他 販売実習
9	1718/49~54	12/4	12/4	12/5	12/5	堅焼パン⑥（小森谷）	自家製培養酵母（レーズン種）を使用したパンの実技、理論を学ぶ
10	1920/55~60	12/11	12/11	12/12	12/12	季節のパン	シュトレン、フラメンクーシュ他
11	2122/61~66	12/18	12/18	12/19	12/19	菓子パンの応用	ヴィエノワズリー他 デニッシュペストリー他
12	2324/67~72	1/15	1/15	1/16	1/16	堅焼パンの応用	ヨーロッパ風の主食用パンの応用 販売実習
13	2526/73~78	1/29	1/29	1/30	1/30	堅焼パン⑦	ドイツパン他
14	2728/79~84	2/6	2/6	2/7	2/7	後期実技試験	食パン他
15	2930/85~90	2/12	2/12	2/13	2/13	製パン特別実習	1年間のまとめ パン・ド・カンパーニュ他
成績評価基準		出席率 30% 実技試験 30% 授業態度 30% レポート 10%					
教科書 参考書 教材		製パンテキスト 「新しい製パン基礎知識」（竹谷光司著）、「知識ゼロからの入門」（日本パンコーディネーター協会） 各種プリント					

授 業 科 目 名					授業時間	開講時期	必修・選択	担当者氏名
店 舗 経 営 論					30	前期	必修	小 高 陽 子
授業の目的								
店舗を経営するための基礎知識として、簿記を中心に日々の店舗経営（売上・原価・必要経費等）や決算書（損益計算書・貸借対照表）の見方、店舗の開店・資金調達等について学びます。								
授業計画（授業計画は変更になる場合があります）								
回	時間数	月 日				項 目	概 要	
		A	B	C	D			
1	1.2	4/11	4/11	4/10	4/10	日々の店舗経営 (CHAPTER 01)	・帳簿記入とはどのようなものか ・日々の取引と帳簿記入 ・損益計算書 (P/L) と貸借対照表 (B/S) ・簿記の 5 要素 ・勘定科目とは ・仕訳と仕訳帳	
2	3.4	4/18	4/18	4/17	4/17	日々の店舗経営 (CHAPTER 02)	・商品の仕入れと販売の記帳 ・原価と売価 ・利益と収益の違い	
3	5.6	4/25	4/25	4/24	4/24	日々の店舗経営 (CHAPTER 02・03)	・現金取引と掛取引の記帳 ・返品記帳	
4	7.8	5/2	5/2	5/1	5/1	日々の店舗経営 (CHAPTER 03)	・銀行預金の役割と預金の種類 ・通貨及び代用証券とは？ ・小切手のしくみと記帳	
5	9.10	5/9	5/9	5/8	5/8	日々の店舗経営 (CHAPTER 04)	・手形とは？ 手形に関する記帳 ・手形と小切手の違い	
6	11.12	5/16	5/16	5/15	5/15	日々の店舗経営 (CHAPTER 06)	・金銭の貸付けと借入れの記帳 ・利息の計算 ・借用証書に代えて約束手形を用いた場合	
7	13.14	5/23	5/23	5/22	5/22	日々の店舗経営 (CHAPTER 05・06)	・固定資産とは？ 固定資産購入の記帳 ・未収入金と未払金	
8	15.16	5/30	5/30	5/29	5/29	日々の店舗経営 (CHAPTER 06)	・給料明細の見方 支給額と手取り額 源泉徴収制度 ・給料の支払いと預り金	
9	17.18	6/6	6/6	6/5	6/5	日々の店舗経営 (CHAPTER 01・06・07)	・その他の収益 費用の勘定科目 ・総勘定元帳と仕訳の転記	
10	19.20	6/13	6/13	6/12	6/12	日々及び月間の店舗経営 (CHAPTER 08)	・店舗経営と月末集計との関係性 ・試算表とは ・試算表の作成	
11	21.22	6/20	6/20	6/19	6/19	店舗開店計画	・経営資源（ヒト・モノ・カネ・情報）とは ・法人企業と個人企業	
12	23.24	7/4	7/4	7/3	7/3	店舗経営における各種税金	・所得税 ・法人税 ・消費税 ・印紙税 ・相続税 ・贈与税 等	
13	25.26	7/11	7/11	7/10	7/10	総復習（定期試験対策）	・これまでの授業を振り返るとともに、定期試験に備える。	
14	27.28	8/22	8/22	8/21	8/21	定期試験（ノート持込可 電卓使用）	・各自で作成した授業ノートと電卓を使用し、授業の理解度を計る。	
15	29.30	8/29	8/29	8/28	8/28	製品製造原価計算	・商品と製品の違い ・カフェ等における原価計算 ・損益分岐点による利益計画	
成績評価基準		出席 20%・授業態度及び提出物 20%・試験 60%で評価						
教科書 参考書 教材		<ul style="list-style-type: none"> ・みんなが欲しかった簿記の教科書 第 11 版（予定） 日商 3 級・商業簿記（TAC 出版） ・全国銀行協会制作パンフレット（一般社団法人全国銀行協会） ・2023 年度版暮らしの税情報（国税庁） ・必要に応じて補助プリントを使用します。 						

授 業 科 目 名		授業時間	開講時期	必修・選択	担当者氏名
製菓衛生学Ⅱ		30	後期	必修	松澤睦子 (Aクラス)
授業の目的					
前期開講の製菓衛生Ⅰで学んだことを基礎として、さらにDVD等を使用し、実例を挙げて理解を深める。					
授業計画（授業計画は変更になる場合があります）					
回	時間数	月 日 A	項 目	概 要	
1	1.2	10/3	食中毒小テスト	これまで学んだことの復習	
2	3.4	10/10	食中毒発生状況	令和3年度食中毒統計	
3	5.6	10/17	感染症	感染症法、人畜共通感染症、結核	
4	7.8	10/24	ウイルス性食中毒	DVDによるノロウイルス食中毒対策	
5	9.10	10/31	細菌性食中毒①	DVDによる腸管出血性大腸菌食中毒対策	
6	11.12	11/14	細菌性食中毒②	DVDによるカンピロバクター食中毒対策	
7	13.14	11/21	植物性自然毒	DVDによるキノコ中毒対策	
8	15.16	11/28	食品表示	食品衛生法による表示、JAS法による表示 アレルギー物質の表示	
9	17.18	12/5	寄生虫による食中毒	DVDによるアニサキス症対策	
10	19.20	12/12	容器包装の衛生	各素材と衛生	
11	21.22	12/19	食品の鮮度判定	官能検査による生鮮食品の鮮度判定	
12	23.24	1/9	食品衛生管理	調理施設・調理従事者の衛生管理	
13	25.26	1/16	衛生動物・衛生害虫	衛生動物・衛生害虫の対策	
14	27.28	1/24	まとめ		
15	29.30	1/30	筆記試験		
成績評価基準		出席率 20%、テスト 60%、授業態度 20%			
教科書 参考書 教材		新調理師養成教育全書3「食品の安全と衛生」((公社)全国調理師養成施設協会編) 家庭料理技能検定公式ガイド3級改訂版			

授 業 科 目 名		授業時間	開講時期	必修・選択	担当者氏名
製 菓 衛 生 学 II		30	後期	必修	松 澤 睦 子 (Cクラス)
授業の目的					
1 年次開講の食品衛生 I、食品衛生 II で学んだことを基礎として、さらに発展させて理解を深める。					
授業計画 (授業計画は変更になる場合があります)					
回	時間数	月 日 C	項 目	概 要	
1	1.2	10/6	食中毒小テスト①	これまで学んだことの復習、解答と解説	
2	3.4	10/13	食中毒発生状況	令和 3 年度食中毒統計	
3	5.6	10/20	細菌性食中毒①	DVD による腸管出血大腸菌食中毒対策	
4	7.8	10/27	細菌性食中毒②	DVD によるカンピロバクター食中毒対策	
5	9.10	11/10	細菌性食中毒③	DVD によるウエルシュ菌食中毒対策	
6	11.12	11/17	ウイルス性食中毒	DVD によるノロウイルス食中毒対策	
7	13.14	11/24	食中毒小テスト②	解答と解説	
8	15.16	12/1	自然毒食中毒①	DVD によるキノコ中毒対策	
9	17.18	12/8	自然毒食中毒②	最近のおもな動物性・植物性自然毒食中毒の実例	
10	19.20	12/15	食品表示	食品表示法、食品衛生法による表示、JAS 法による表示 アレルギー物質の表示	
11	21.22	12/22	有害物質による食品汚染	発がん物質：食品の加工等で生成する物質、かび毒	
12	23.24	1/12	食品衛生管理	DVD による HACCP を基本とした自主衛生管理	
13	25.26	1/19	衛生動物・衛生害虫	衛生動物・衛生害虫の対策	
14	27.28	1/25	まとめ		
15	29.30	1/26	筆記試験		
成績評価基準		出席率 20%、テスト 60%、授業態度 20%			
教科書 参考書 教材		新調理師養成教育全書 3 「食品の安全と衛生」 ((公社) 全国調理師養成施設協会編) 家庭料理技能検定公式ガイド 3 級改訂版			

授 業 科 目 名		授業時間	開講時期	必修・選択	担当者氏名
製 菓 衛 生 学 II		30	後期	必修	皆 川 武 人 (B・Dクラス)
授業の目的					
安全な食品を供給する上で欠かすことのできない食品衛生の知識を確実に修得し、安全対策がとれるようになる。					
授業計画 (授業計画は変更になる場合があります)					
回	時間数	月 日		項 目	概 要
		B	D		
1	1.2	10/5		食の安全と衛生	食の安全の歴史と取組み
2	3.4	10/19		食品と微生物	食品中の微生物
3	5.6	10/26		食品と微生物	食品の腐敗変敗
4	7.8	11/9		食品と化学物質	食品添加物について
5	9.10	11/16		食品と化学物質	添加物の安全性評価と主な食品添加物
6	11.12	11/30		ここまでの復習 (1)	チェックポイントとこれまでの復習
7	13.14	12/7		器具・容器包装等の衛生	重金属、放射線, 器具・容器包装の衛生
8	15.16	12/14		飲食による健康危害	食中毒総論、細菌性食中毒 (感染型及び毒素型)
9	17.18	12/21		飲食による健康危害	食中毒総論、ウイルス性食中毒
10	19.20	1/10		飲食による健康危害	自然毒食中毒 (動物性、植物性)
11	21.22	1/11		ここまでの復習 (2)	チェックポイントとこれまでの復習
12	23.24	1/17		飲食による健康危害	化学性食中毒と寄生虫
13	25.26	1/18		飲食による健康危害	経口感染症と食物アレルギー, その他の健康危害
14	27.28	1/25		食品安全対策	食品安全対策 (食品安全行政、食品表示等)
15	29.30	1/31		試験	
成績評価基準		テスト・レポート 60%、出席率 20%、授業態度 20%			
教科書 参考書 教材		新調理師養成教育全書「食品の安全と衛生」(公社) 全国調理師養成施設協会編			

授 業 科 目 名					授業時間	開講時期	必修・選択	担当者氏名
色 彩 ・ デ ザ イ ン					32	前期	必修	長 崎 信 博
授業の目的								
食の文化は、色彩やかたちなど視覚的な要素も大きく影響している。ここでは菓子の色彩、平面デザイン、そして立体デザインをとりあげ、配色カードなどを使って実際に色彩に触れながらカラーリングの基礎知識を学び、色彩感覚を養う。また、立体としての菓子の形体と色彩を考察しながら、菓子を造形的にとらえてみる。								
授業計画（授業計画は変更になる場合があります）								
回	時間数	月 日				項 目	概 要	
		A	B	C	D			
1	1~4	4/12	4/12	4/12	4/12	菓子店のマークデザイン	菓子のもつ様々なイメージをシンボリックに表現してみる。	
2	5~8	4/19	4/19	4/19	4/19	菓子の立体デザイン①	「かたち」をデザインする感覚を作品を作りながら学んでいく。	
3	9~12	4/26	4/26	4/26	4/26	菓子の立体デザイン②	ポップアップの造形技法によって、立体的に菓子をデザインする。	
4	13~16	5/10	5/10	5/10	5/10	菓子の立体デザイン③	色彩やかたちを工夫して、一冊のケーキブックを完成させる。	
5	17~20	5/17	5/17	5/17	5/17	配色のツール	色彩の三属性、色彩の「ものさし」を理解する。	
6	21~24	5/24	5/24	5/24	5/24	カラーリングによる平面構成	色彩カードを使って、平面構成をしながらデザイン表現を試みる。	
7	25~28	5/31	5/31	5/31	5/31	菓子のデッサンとポスター制作①	菓子のかたちを正確に描写する力を養い、菓子をイメージさせる文字のレタリングを工夫してみる。	
8	29~32	6/7	6/7	6/7	6/7	菓子のデッサンとポスター制作②	デザイン、構成した作品に彩色して完成する	
成績評価基準								
教科書 参考書 教材								

授 業 科 目 名					授業時間	開講時期	必修・選択	担当者氏名
洋菓子Ⅰ（基礎）					120	前期	必修	川内唯之・葎川祐介
授業の目的								
洋菓子の基本生地を中心に、クリームやメレンゲを組み合わせることで各種洋菓子への発展ができるように、系統的に理解を深め実習する。この実習授業は、実務経験のある教員による授業となります。過去に勤務経験のあるホテルあるいは専門店等の現場で培った技術に基づいて授業をおこないます。								
授業計画（授業計画は変更になる場合があります）								実習作品 29品
回	時間数	月 日				項 目	概 要	
		A	B	C	D			
1	1~4	4/7	4/7	4/7	4/7	共立て生地①ジェノワーズ（川内）	ジェノワーズ仕込み・焼成	
2	5~8	4/12	4/12	4/12	4/12	共立て生地②ジェノワーズ（川内）	ジェノワーズ仕込み・焼成 バタークリームナッペ	
3	9~12	4/13	4/13	4/13	4/13	別立て生地①ビスキュイ（川内）	ビスキュイ仕込み・焼成	
4	13~16	4/19	4/19	4/19	4/19	別立て生地②ビスキュイ（川内）	ビスキュイ仕込み・焼成	
5	17~20	4/20	4/20	4/20	4/20	トレーニング（川内）	クリームナッペ 絞り練習	
6	21~24	4/21	4/21	4/21	4/21	別立て生地③ビスキュイ（川内）	ビスキュイ仕込み・焼成	
7	25~28	4/26	4/26	4/26	4/26	パートシュクレ①（川内）	シュクレ生地の仕込み方	
8	29~32	4/28	4/28	4/28	4/28	パートシュクレ②（川内）	シュクレ生地の仕込み方	
9	33~36	5/10	5/10	5/10	5/10	パートシュー（川内）	シュー生地の仕込み方 シュークリーム	
10	37~40	5/11	5/11	5/11	5/11	パートブリゼ①（川内）	ブリゼ生地の仕込み方	
11	41~44	5/12	5/12	5/12	5/12	パートブリゼ②（川内）	ブリゼ生地の仕込み方	
12	45~48	5/17	5/17	5/17	5/17	マカロン（川内）	マカロンの仕込み方	
13	49~52	5/18	5/18	5/18	5/18	チョコレートクリーム菓子（川内）	フォレノワール	
14	53~56	5/19	5/19	5/19	5/19	トレーニング（川内）		
15	57~60	5/26	5/26	5/26	5/26	焼菓子（葎川）	焼菓子のバリエーション	
16	61~64	6/9	6/9	6/9	6/9	中間試験（川内）	ジェノワーズ仕込み 焼成 バタークリームのナッペ、絞り	
17	65~68	6/14	6/14	6/14	6/14	焼菓子（葎川）	焼菓子のバリエーション	
18	69~72	6/16	6/16	6/16	6/16	総合実習（川内）	ガトーのバリエーション	
19	73~76	6/21	6/21	6/21	6/21	総合実習（川内）	ガトーのバリエーション	
20	77~80	6/23	6/23	6/23	6/23	トレーニング（川内）	試験対策	
21	81~84	6/28	6/28	6/28	6/28	総合実習（葎川）	ガトーのバリエーション	
22	85~88	6/30	6/30	6/30	6/30	前期定期試験（川内）	ジェノワーズ仕込み 焼成 バタークリームのナッペ、絞り	
23	89~92	7/6	7/6	7/6	7/6	ケーキフェスティバル準備（葎川）	仕込み他	
24	93~96	7/7	7/7	7/7	7/7	ケーキフェスティバル準備（葎川）	仕込み他	
25	97~100	7/8	7/8	7/8	7/8	ケーキフェスティバル（葎川）	仕込み他	
26	101~104	7/12	7/12	7/12	7/12	総合実習（川内）	ガトーのバリエーション	
27	105~108	7/13	7/13	7/13	7/13	総合実習（葎川）	ガトーのバリエーション	
28	109~112	8/24	8/24	8/24	8/24	総合実習（葎川）	ガトーのバリエーション	
29	113~116	8/25	8/25	8/25	8/25	総合実習（葎川）	ガトーのバリエーション	
30	117~120	8/30	8/30	8/30	8/30	フランス菓子（棟田）	シェフのスペシャリテ	
成績評価基準		出席率 30% 実技試験 40% 授業態度 30%						
教科書 参考書 教材								

授 業 科 目 名						授業時間	開講時期	必修・選択	担当者氏名
洋菓子Ⅱ（応用）						160	通年	必修	川内唯之・葎川祐介
授業の目的									
ベース生地や手法、素材の組み合わせ、基本を応用してガトーの発展と仕上げを中心に学ぶ。また作品展に合わせ工芸菓子やディスプレイ技術を修得出来るようになる。この実習授業は、実務経験のある教員による授業となります。過去に勤務経験のあるホテルあるいは専門店等の現場で培った技術に基づいて授業を行います。									
授業計画（授業計画は変更になる場合があります）								実習作品 29品	
回	時間数	月 日				項 目	概 要		
		A	B	C	D				
1	1~4	8/31	8/31	8/31	8/31	総合実習（葎川）	ガトーバリエーション		
2	5~8	9/6	9/6	9/6	9/6	総合実習（川内）	ガトーバリエーション		
3	9~12	9/7	9/7	9/7	9/7	総合実習（葎川）	ガトーバリエーション		
4	13~16	9/8	9/8	9/8	9/8	総合実習（葎川）	ガトーバリエーション		
5	17~20	9/14	9/14	9/14	9/14	総合実習（川内）	ガトーバリエーション		
6	21~24	9/22	9/22	9/22	9/22	総合実習（川内）	ガトーバリエーション		
7	25~28	10/4	10/4	10/4	10/4	フランス菓子（小熊）	シェフのスペシャリテ		
8	29~32	10/6	10/6	10/6	10/6	総合実習（川内）	ガトーバリエーション		
9	33~36	10/13	10/13	10/13	10/13	総合実習（葎川）	ガトーバリエーション		
10	37~40	10/18	10/18	10/18	10/18	マジパン細工①	マジパン作成		
11	41~44	10/19	10/19	10/19	10/19	マジパン細工②	マジパン作成		
12	45~48	10/20	10/20	10/20	10/20	総合実習（葎川）	ガトーバリエーション		
13	49~52	10/25	10/25	10/25	10/25	総合実習（川内）	ガトーバリエーション		
14	53~56	10/26	10/26	10/26	10/26	総合実習（川内）	ガトーバリエーション		
15	57~60	10/30	10/30	10/30	10/30	作品展準備（葎川）	準備		
16	61~64	11/1	11/1	11/1	11/1	作品展準備（葎川）	仕込み他		
17	65~68	11/2	11/2	11/2	11/2	作品展準備（葎川）	仕込み他		
18	69~72	11/3	11/3	11/3	11/3	作品展準備（葎川）	仕込み他		
19	73~76	11/10	11/10	11/10	11/10	総合実習（葎川）	ガトーバリエーション		
20	77~80	11/15	11/15	11/15	11/15	総合実習（川内）	ガトーバリエーション		
21	81~84	11/16	11/16	11/16	11/16	総合実習（川内）	ガトーバリエーション		
22	85~88	11/17	11/17	11/17	11/17	総合実習（葎川）	ガトーバリエーション		
23	89~92	11/24	11/24	11/24	11/24	総合実習（川内）	ガトーバリエーション		
24	93~96	11/29	11/29	11/29	11/29	総合実習（葎川）	ガトーバリエーション		
25	97~100	11/30	11/30	11/30	11/30	総合実習（葎川）	ガトーバリエーション		
26	101~104	12/1	12/1	12/1	12/1	飴細工（川内）	飴細工		
27	105~108	12/6	12/6	12/6	12/6	総合実習（葎川）	ガトーバリエーション		
28	109~112	12/8	12/8	12/8	12/8	飴細工（川内）	飴細工		
29	113~116	12/13	12/13	12/13	12/13	総合実習（川内）	ガトーバリエーション		
30	117~120	12/14	12/14	12/14	12/14	総合実習（川内）	ガトーバリエーション		
成績評価基準						出席率 30% 実技試験 40% 授業態度 30%			
教科書 参考書 教材									

授 業 科 目 名					授業時間	開講時期	必修・選択	担当者氏名
特 別 実 習					40	通年	必修	校 外 講 師
授業の目的								
ホテル、洋菓子店のシェフパティシエからプロの菓子作りを学ぶ。この実習授業は、実務経験のある教員による授業となります。勤務しているホテルあるいは専門店等の現場で、培った技術に基づいて授業を行います。								
授業計画（授業計画は変更になる場合があります）								実習作品 8品
回	時間数	月 日				項 目	概 要	
		A	B	C	D			
1	1~4	5/24	5/24	5/24	5/24	シェフのスペシャリテ	「グランドハイアット福岡」 野島茂	
2	5~8	5/31	5/31	5/31	5/31	パイピングの技術	「パイピングアトリエ mammy」 菅原麻美	
3	9~12	6/1	6/1	6/1	6/1	マジパン細工	「パティスリールリアン」 山崎正規	
4	13~16	6/2	6/2	6/2	6/2	シェフのスペシャリテ	「ザ・プリンスパークタワー東京」 内藤武志	
5	17~20	6/7	6/7	6/7	6/7	シェフのスペシャリテ	「ビスキュイ」 駒水純一郎	
6	21~24	7/14	7/14	7/14	7/14	シェフのスペシャリテ	「菓子工房 オークウッド」 横田秀夫	
7	25~28	9/13	9/13	9/13	9/13	シェフのスペシャリテ	「パティスリー ラ ノブティック」 日高宣博	
8	29~32	9/21	9/21	9/21	9/21	シェフのスペシャリテ		
9	33~36	10/11	10/11	10/11	10/11	シェフのスペシャリテ		
10	37~40	1/25	1/25	1/25	1/25	製パン実習・講座	日本パンコーディネーター協会 稲垣智子	
成績評価基準		出席率 30% レポート 40% 授業態度 30%						
教科書 参考書 教材								

授 業 科 目 名						授業時間	開講時期	必修・選択	担当者氏名
洋菓子Ⅲ（デセール他）						48	後期	必修	川内唯之・葎川祐介
授業の目的									
ベース生地や手法、素材の組み合わせ、基本を応用してガトーの発展と仕上げを中心に学ぶ。チョコレートの実践的な技法を習得する。この実習授業は、実務経験のある教員による授業となります。過去に勤務経験のあるホテルあるいは専門店等の現場で培った技術に基づいて授業を行います。									
授業計画（授業計画は変更になる場合があります）								実習作品 20品	
回	時間数	月 日				項 目	概 要		
		A	B	C	D				
1	1~4	1/24	1/24	1/24	1/24	飴細工（太田）	飴細工		
2	5~8	1/26	1/26	1/26	1/26	後期定期実技試験（川内）	ジェノワーズの焼成・ナッペ・絞り・カット		
3	9~12	1/31	1/31	1/31	1/31	洋菓子Ⅲ実技試験（川内）	絞り・パイピング・クネルの試験・キッシュ		
4	13~16	2/1	2/1	2/1	2/1	総合実習（辻本）	シェフのスペシャリテ		
5	17~20	2/8	2/8	2/8	2/8	総合実習（川内）	ガトーバリエーション		
6	21~24	2/9	2/9	2/9	2/9	総合実習（川内）	ガトーバリエーション		
7	25~28	2/14	2/14	2/14	2/14	総合実習（川内）	ガトーバリエーション		
8	29~32	2/15	2/15	2/15	2/15	総合実習（川内）	ガトーバリエーション		
9	33~36	2/16	2/16	2/16	2/16	総合実習（川内）	ガトーバリエーション		
10	37~40	2/20	2/20	2/20	2/20	卒業制作展準備（葎川）	仕込み他		
11	41~44	2/21	2/21	2/21	2/21	卒業制作展準備（葎川）	仕込み他		
12	45~48	2/22	2/22	2/22	2/22	卒業制作展準備（葎川）	仕込み他		
成績評価基準						出席率 30% 実技試験 30% 授業態度 40%			
教科書 参考書 教材									

授 業 科 目 名					授業時間	開講時期	必修・選択	担当者氏名
和 菓 子					48	通年	必修	校 外 講 師
授業の目的								
日本の食文化である和菓子を味・色彩・形の三点をよく吟味して味わいを通して学ぶ。人間の五感（視覚・味覚・触覚・臭覚・聴覚）を統合した製品を作りあげる。毎回三品前後の和菓子を作るので全 12 回授業で約 40 品の和菓子を学びます。								
授業計画（授業計画は変更になる場合があります）								実習作品 40 品
回	時間数	月 日				項 目	概 要	
		A	B	C	D			
1	1~4	5/25	5/25	5/25	5/25	和菓子基本 粒餡・こし餡 (吉田先生)	和菓子の基本である小豆の煮方、練り方、砂糖の配合、保存方法など学ぶ	
2	5~8	6/8	6/8	6/8	6/8	餅菓子 (吉田先生)	うるち米・もち米を原料とする菓子について学ぶ	
3	9~12	6/15	6/15	6/15	6/15	蒸し菓子(1) 饅頭三種 (江原先生)	和菓子の基本となる包餡の技術を学ぶ	
4	13~16	6/22	6/22	6/22	6/22	もち米と餅粉を使って (江原先生)	赤飯・くるみ餅 他	
5	17~20	6/29	6/29	6/29	6/29	蒸し菓子(2)・流し菓子 (江原先生)	葛粉・わらび粉を使った基本の菓子を学ぶ	
6	21~24	7/5	7/5	7/5	7/5	焼き菓子 (江原先生)	オーブンを使って焼く饅頭を学ぶ	
7	25~28	9/1	9/1	9/1	9/1	創作和菓子 (芝崎先生)	和菓子の基礎を踏まえて創作和菓子を学ぶ	
8	29~32	10/5	10/5	10/5	10/5	季節の食材を使って (酒井先生)	季節の材料を使い季節感を学ぶ	
9	33~36	10/27	10/27	10/27	10/27	上生菓子 (酒井先生)	小道具の使い方と色の大切さ、季節感を学ぶ	
10	37~40	11/9	11/9	11/9	11/9	和菓子応用 (酒井先生)	今まで学んだ基礎を踏まえて応用	
11	41~44	11/22	11/22	11/22	11/22	和菓子応用 (酒井先生)	今まで学んだ基礎を踏まえて応用	
12	45~48	12/7	12/7	12/7	12/7	創作和菓子 (芝崎先生)	和菓子の基礎を踏まえて創作和菓子を学ぶ	
成績評価基準				出席率 25% 授業態度 25% レポート 50%				
教科書 参考書 教材				和菓子テキスト				

授 業 科 目 名					授業時間	開講時期	必修・選択	担当者氏名
カフェドリンク (理論含む)					30	通年	必修	遠藤徳夫他
授業の目的								
カフェの現場における料飲サービスの知識と技術を学ぶ。(公社) 全国調理職業訓練協会認定資格「カフェクリエイター3級」の規定科目である。「コーヒーインストラクター3級」も習得。								
授業計画 (授業計画は変更になる場合があります)								
回	時間数	月 日				項 目	概 要	
		A	B	C	D			
1	1.2	6/21	6/21	6/21	6/21	カフェクリエイターについて	カフェクリエイター認定規定 他	
2	3.4	6/28	6/28	6/28	6/28	カフェの講座①	カフェ現場の方からの話 他	
3	5.6	7/5	7/5	7/5	7/5	ドリンク実習 (角地)	①コーヒーを学ぶ コーヒーインストラクター3級講座	
4	7.8	7/12	7/12	7/12	7/12	カフェの講座②	カフェ現場の方からの話 他	
5	9.10	10/4	10/4	10/4	10/4	カフェを開業するには	自分のお店を開業するには 他	
6	11.12	10/11	10/11	10/11	10/11	ドリンク実習 (津久井)	ハーブティーについて学ぶ	
7	13.14	10/18	10/18	10/18	10/18	ドリンク実習 (高梨)	紅茶について学ぶ	
8	15.16	10/25	10/25	10/25	10/25	ドリンク実習 (福田)	中国茶について学ぶ	
9	17.18	11/8	11/8	11/8	11/8	ドリンク実習	日本茶について学ぶ	
10	19.20	11/15	11/15	11/15	11/15	ドリンク実習 (角地)	②コーヒーを学ぶ カッピング	
11	21.22	11/22	11/22	11/22	11/22	ドリンク実習 (ドーバー洋酒貿易)	リキュールについて学ぶ	
12	23.24	11/29	11/29	11/29	11/29	カフェの焼き菓子	カフェで販売する焼き菓子を学ぶ 他	
13	25.26	12/6	12/6	12/6	12/6	サービス・接客について	店舗での接客マナー 他	
14	27.28	12/13	12/13	12/13	12/13	カフェの講座③	カフェ現場の方からの話 他	
15	29.30	1/10	1/10	1/10	1/10	まとめ	社会人としての心構え 他	
成績評価基準					出席 60% 課題 20% その他 20%			
教科書 参考書 教材					カフェクリエイター教本 プリント ヴァンドゥーズ教本 他			

授 業 科 目 名		授業時間	開講時期	必修・選択	担当者氏名
栄養学・献立作成 (四群点数法含む)		30	前期	選択必修	羽 田 綾 子
授業の目的					
栄養学と四群点数法の復習を行いながら、健康であるためにはどのようにしたらよいのかを考え、栄養と健康について知識を深める。また、実践できるようにどうしたらよいのかを考え、理解を深める。					
授業計画 (授業計画は変更になる場合があります)					
回	時間数	月 日 A	項 目	概 要	
1	1.2	4/11	栄養学の概論	ヒトはなぜ食物から栄養素を取るのか、食と健康をつなぐ役割をもつ栄養について	
2	3.4	4/18	身体の機能・消化吸収について	体の構造を知り、摂取した食品が体の中で変化～利用されるメカニズムについて学ぶ	
3	5.6	4/25	栄養素の機能①	五大栄養素の炭水化物・脂質・たんぱく質・ビタミン・ミネラル (無機質) について、種類とその働きを学ぶ	
4	7.8	5/2	栄養素の機能②		
5	9.10	5/9	栄養素の機能③		
6	11.12	5/16	栄養素の機能④		
7	13.14	5/23	小テスト		
8	15.16	5/30	食品の選び方と摂取量 / 食事摂取基準・様々な食品群	日本人の食事摂取基準 2020 年度版について概略を学ぶ	
9	17.18	6/6	四群点数法について	四群点数法の活用方法を知り、「80 キロガイドブック」を使って四群点数法による計算を行う	
10	19.20	6/13	四群点数法について (演習)		
11	21.22	6/20	栄養計算①	食品成分表を使用し計算を行う	
12	23.24	7/4	栄養計算②	献立を立てて計算を行う	
13	25.26	7/11	栄養計算③		
14	27.28	8/22	栄養計算④ (上原)	コンピューターの基本操作を学び、計算ソフトを使用し栄養計算を行う	
15	29.30	8/29	定期試験		
成績評価基準		小テスト 20%、定期試験 50%、提出物・出席状況 30%			
教科書 参考書 教材		「80 キロガイドブック」「なにをどれだけ食べたらいいの」(女子栄養大学出版社)、 家庭料理技能検定公式ガイドブック 3 級、配布プリント、電卓 新食品成分表 FOODS (2021 年度用) (新食品成分表編集委員会)			

授 業 科 目 名		授業時間	開講時期	必修・選択	担当者氏名
製菓衛生学Ⅰ		30	前期	選択必修	松澤睦子
授業の目的					
飲食物を介し人の健康を損なう様々な危害とおその予防法を学び、パティシエとして安全な食品を提供出来るよう必要な知識を習得する。さらに食品衛生に関する法律や行政についても学ぶ。					
授業計画（授業計画は変更になる場合があります）					
回	時間数	月 日 A	項 目	概 要	
1	1.2	4/13	食の安全と衛生	食の安全確保のしくみ、食品衛生とは	
2	3.4	4/20	食品と微生物	微生物の種類、微生物の形態、微生物の発育条件	
3	5.6	4/27	食品の微生物による変質	微生物による食品の変化、腐敗、変敗、酸敗	
4	7.8	5/11	微生物の殺菌	滅菌と消毒：物理的殺菌法、化学的殺菌法	
5	9.10	5/18	食中毒の概要	食中毒の定義、食中毒の分類、食中毒発生状況	
6	11.12	5/25	細菌性食中毒①	細菌性食中毒の分類、サルモネラ属菌、腸炎ビブリオ	
7	13.14	6/1	細菌性食中毒②	カンピロバクター、腸管出血性大腸菌、ウエルシュ菌	
8	15.16	6/8	細菌性食中毒③	エルシニア、リステリア、ボツリヌス菌 ぶどう球菌、セレウス菌	
9	17.18	6/15	ウイルス性食中毒 食中毒予防法	ノロウイルス、ロタウイルス、A型肝炎ウイルス 微生物性食中毒の予防法	
10	19.20	6/22	自然毒食中毒	植物性自然毒、動物性自然毒	
11	21.22	6/29	化学性食中毒 寄生虫による食中毒①	環境汚染物質、アレルギー様食中毒 寄生虫の分類、魚介類から感染する寄生虫	
12	23.24	7/6	寄生虫による食中毒② 食品添加物①	獣肉・野菜・飲料水から感染する寄生虫 食品添加物の定義、食品添加物の役割、食品添加物の表示法	
13	25.26	7/13	食品添加物②	食品添加物の安全評価、保存料、酸化防止剤、防かび剤	
14	27.28	8/24	食品添加物③ まとめ	着色料、発色剤、殺菌剤、乳化剤、増粘剤、調味料 前期の復習	
15	29.30	9/1	筆記試験		
成績評価基準		出席率 20%、テスト 60%、授業態度 20%			
教科書 参考書 教材		新調理師養成教育全書3「食品の安全と衛生」((公社)全国調理師養成施設協会編 家庭料理技能検定公式ガイド3級改訂版			

授 業 科 目 名		授業時間	開講時期	必修・選択	担当者氏名
実用フランス語		30	前期	選択必修	上田美子
授業の目的					
フランス語の基礎と製菓に関する語彙を学ぶ。また平易な会話文を覚えることで、実用的なフランス語に慣れる。					
授業計画（授業計画は変更になる場合があります）					
回	時間数	月 日 A	項 目	概 要	
1	1.2	4/7	アルファベット 1	フランス語の基本	
2	3.4	4/13	アルファベット 2	綴り字の読み方	
3	5.6	4/20	名詞	名詞の性と数	
4	7.8	4/27	冠詞 1	不定冠詞・部分冠詞	
5	9.10	5/11	冠詞 2	定冠詞	
6	11.12	5/18	形容詞 1	形容詞の性と数	
7	13.14	5/25	形容詞 2	形容詞の一致	
8	15.16	6/1	会話	挨拶など	
9	17.18	6/8	メニュー 1	メニューの読み方 1	
10	19.20	6/15	メニュー 2	メニューの読み方 2	
11	21.22	6/22	メニュー 3	メニューの読み方 3	
12	23.24	6/29	レシピ 1	レシピの読み方 1	
13	25.26	7/6	レシピ 2	レシピの読み方 2	
14	27.28	7/13	レシピ 3	レシピの読み方 3	
15	29.30	8/24	試験	定期試験	
成績評価基準		テスト・レポート 80%、授業態度 20%			
教科書 参考書 教材		「新フランス料理用語辞典」白水社 プリント			

授 業 科 目 名		授業時間	開講時期	必修・選択	担当者氏名
レストランオペレーション		20	後期	選択必修	千 田 徳 浩
授業の目的					
食事は1つの洗練された儀式であり生きる基軸です。動物は餌を喰らうと言いますが、人間は規律を守り原則としてルールに沿って食事をします。文化・宗教や意見の異なる人にも対応する術も食事の共有で学べます。単純でいて、奥が深い食事力をいろんな観点から分析しましょう。					
授業計画（授業計画は変更になる場合があります）					
回	時間数	月 日 A	項 目	概 要	
1	1.2	10/3	オリエンテーション	全授業の内容と進め方 評価基準説明 コラム①：「Sさんの就職」	
2	3.4	10/10	レストラン・接客の基本①	接客術 ラポール チームワーク 人工知能	
3	5.6	10/17	レストラン・接客の基本②	お客様の心理 パラダイム 差別と区別 小テスト① コラム②：「記憶の達人」	
4	7.8	10/24	ワインの基礎①	ワインの歴史・基本のブドウ8種類・フランスのワイン産地6ヵ所	
5	9.10	10/31	ワインの基礎②	ワインの管理と保存・ワイン4分類・色・香り・味の3テイ スティング	
6	11.12	11/14	飲料の知識	水・お茶・醸造酒・蒸留酒・スピリッツ・カクテル 小テスト②	
7	13.14	11/21	デクバージュ実技	①オレンジ・キウイの盛付け 売値を決める 商品タイトル作成 コラム③：感性の人	
8	15.16	11/28	宴会の基本	宴会の特徴 宴会用語 宴会の種類（MICEの説明） プロト コール	
9	17.18	12/5	結婚・披露宴の基礎	結婚式と披露宴・「メモリプレイ」（企画）・結婚を考える コラム④：厄介な客は最高の客 小テスト③	
10	19.20	12/12	期末テスト キャリアプラン作成	期末テストと解説 自分の能力と価値観を整理する コラム⑤：「熱い人温かい人」	
成績評価基準		小テスト（3回）30% 期末テスト60% レポート提出と授業態度10%±α			
教科書 参考書 教材		自作プリントを配布する			

授 業 科 目 名		授業時間	開講時期	必修・選択	担当者氏名
キャリアガイダンスⅠ		20	前期	選択必修	自 覚 真由美
授業の目的					
①就職筆記試験対策のためのミニテストと豆チャレンジにより、適正試験対策能力と集中力を身につけることを目指す					
②社会人としてのビジネスマナーとコミュニケーション力を習得し、就職活動で強みを発揮することを目指す					
③映像視聴により、調理現場における対応力や精神力について理解を深める					
授業計画（授業計画は変更になる場合があります）					
回	時間数	月 日 A	項 目	概 要	
1	1.2	4/18	①筆記試験対策、豆チャレンジ ②専門学校から就職への挑戦 ③18歳成人についての自覚	①ミニテストと答え合わせ、豆チャレンジ（豆つかみ） ②ポートフォリオ（活動報告書の準備と作成） ③クレジットカードや契約等についての注意点	
2	3.4	4/25	①筆記試験対策、豆チャレンジ ②面接試験対策 ③ビデオ	①ミニテストと答え合わせ、豆チャレンジ（豆つかみ） ②面接試験の種類とポイント（個人、グループ、グルディス、web） ③タイトル未定（新人の修行関連）	
3	5.6	5/2	①筆記試験対策、豆チャレンジ ②面接試験対策 ③ビデオ+求人検索+個別指導	①ミニテストと答え合わせ、豆チャレンジ（豆つかみ） ②履歴書下書き、グループ面接、個人面接 入退室 ③タイトル未定（新人の修行関連）	
4	7.8	5/9	①筆記試験対策、豆チャレンジ ②面接試験対策 ③ビデオ+求人検索+個別指導	①ミニテストと答え合わせ、豆チャレンジ（豆つかみ） ②グループ面接入退室 + 自己PRと志望動機 ③自覚面接入退室ビデオ上映	
5	9.10	5/16	①筆記試験対策 ②面接試験対策 ③ビデオ+求人検索+個別指導	①ミニテストと答え合わせ（生徒数名に回答をプレゼンさせる） ②求人先に電話をする ③タイトル未定	
6	11.12	5/23	①筆記試験対策 ②面接試験対策 ③ビデオ+求人検索+個別指導	①ミニテストと答え合わせ（生徒数名に回答をプレゼンさせる） ②志望動機と自己PRの書き方と伝え方 長所と短所 ③希望者に面接対策の個別指導	
7	13.14	5/30	①筆記試験対策 ②面接試験対策 ③ビデオ+求人検索+個別指導	①ミニテストと答え合わせ（生徒数名に回答をプレゼンさせる） ②履歴書の書き方+小論文の書き方 ③タイトル未定	
8	15.16	6/6	①筆記試験対策 ②インターンシップマナー ③「労働法」	①ミニテストと答え合わせ（生徒数名に回答をプレゼンさせる） ②仕事で認められるためのノウハウ（PDCA、ホウレンソウ） ③インターンシップ先での「労働法」について	
9	17.18	6/13	①面接試験対策 ②個別指導	①グループ模擬面接 入室～質疑応答～退室 ②希望者に面接対策指導	
10	19.20	6/20	①定期試験 ②まとめ	①定期試験（前期習得内容について50問、50分間） ②前期内容のまとめ	
成績評価基準					
出席日数 30% 授業態度 20% 定期試験 50%					
教科書 参考書 教材		①講師作成プリント ②就職活づガイドブック（香川監修） 就活必携・労働法（東京都産業労働局発行） DVD 大豆など			

授 業 科 目 名					授業時間	開講時期	必修・選択	担当者氏名		
プランタン実習					30	通年	選択必修	川内唯之・葎川祐介		
授業の目的										
授業において修得した知識・技術を大量生産に応用する。製品の計画立案・製作・販売までをグループ実習し、実践の技術を身につけることを目的とする。同時に接客態度、包装方法、菓子の説明ができる知識も習得する。										
授業計画（授業計画は変更になる場合があります）										
回	時間数	月 日				項 目	概 要			
		A	B	C	D					
		〈一グループ4～5人、月～金、原則5日間〉				説明会	「実習の手引き」を参考に、実習前の準備、心構え、タイムスケジュールなどの説明			
						実習品目の計画立案	グループでの製品の計画立案 何がどれだけ売れるか、仕込み数、手順など考える			
						実習品目の原価計算	グループ製品の原価計算の方法及び売価の決定方法などを知る			
						実習品目の広告活動	グループ製品の販売のための広報活動として、ポスター制作、掲示などを行う			
						実習品目の製造	計画に基づいて製品の仕込み、仕上げを学ぶ			
						実習品目の販売	製品の店頭でのディスプレイ、販売方法などを学ぶ			
						店頭での接客・サービス	接客態度、サービスのマナーなどを学ぶ			
						食品衛生の意識を高める	食品の扱い方、検収方法、保存方法、在庫管理及び製造販売を通して食品の衛生的な扱いを学ぶ			
						円滑なグループ活動	一日毎にリーダーを決め、リーダーを中心に仕事の分担、進行などスムーズに行動できるように協力する			
						作業における積極性を高める	自分から積極的に仕事に取り組む姿勢を養う			
						反省会・レポート	反省会を開き、実習を通して学んだことの再確認及び勉強の仕方、将来に向けての姿勢など意見交換を行い、レポートを期限内に提出する			
							・プランタン実習に入るための腸内細菌検査（検便）について プランタン実習に入るためには、決められた容器で腸内細菌検査を行い細菌の有無の検査を済ませなければならない。そのためにはプランタン実習に入る前の指定日の朝に採取した便を提出すること。なお、検査を受けなければ指定された日にプランタン実習に入ることはできない。			
成績評価基準		出席率 30%、実習態度 50%、その他 20%、								
教科書 参考書 教材										

授 業 科 目 名		授業時間	開講時期	必修・選択	担当者氏名
カフェフード実習		60	通年	選択必修	土屋純一・広田昌利・皆田健太郎・川内唯之・葭川祐介・遠藤徳夫
授業の目的					
お菓子を作る上でも調理の基本は必要になる。人が健康に生活するために必要な食事を作ることができる技術を身につける。応用として安全で衛生的なカフェフードの調理技術を修得する。本校は、家庭料理技能検定の実施校でもあり、当検定3級合格を目指す。本講は、(公社)全国調理職業訓練協会認定試験「カフェクリエーター3級」の規定科目である。この実習授業は、実務経験のある教員による、授業となります。過去に勤務経験のあるホテルあるいは専門店等の現場で、培った技術に基づいて授業をおこないます。					
授業計画 (授業計画は変更になる場合があります)					実習作品 35品
回	時間数	月 日 A	項	目	
1	1~4	9/19	松柏軒	懐石料理体験 スーツ着用のこと	
2	5~8	10/6	基礎実習①	(土屋)	基本① (家庭料理技能検定対策含む) 実習オリエンテーション、計量カップ、スプーンについて
3	9~12	10/13	基礎実習②	(広田)	基本② (家庭料理技能検定対策含む)
4	13~16	10/20	カフェのパン料理①	(遠藤)	パンを使用したカフェメニュー
5	17~20	11/10	カフェのパン料理②	(遠藤)	パンを使用したカフェメニュー
6	21~24	11/17	カフェのスイーツ 他①	(川内)	食事とスイーツ
7	25~28	11/24	カフェのスイーツ 他②	(葭川)	食事とスイーツ
8	29~32	12/1	カフェのスイーツ 他③	(川内)	食事とスイーツ
9	33~36	12/8	カフェのスイーツ 他④	(葭川)	食事とスイーツ
10	37~40	12/15	基礎実習③	(土屋)	基本③ (家庭料理技能検定対策含む)
11	41~44	12/22	基礎実習④	(土屋)	基本④ (家庭料理技能検定対策含む)
12	45~48	1/12	カフェフード①	(土屋)	カフェメニューの発展①
13	49~52	1/19	カフェフード②	(皆田)	カフェメニューの発展② (和風カフェの展開)
14	53~56	1/22	カフェフード③	(広田)	カフェメニューの発展③ (スープと一品料理)
15	57~60	1/26	基礎実習⑤ カフェフード④	(土屋)	基本⑤ (家庭料理技能検定対策含む) カフェメニューの発展④ (アジア風カフェの展開)
成績評価基準		レポート 70%、出欠席・平常点 30%			
教科書 参考書 教材					

授 業 科 目 名					授業時間	開講時期	必修・選択	担当者氏名
製菓フランス語					30	前期	選択必修	上田美子
授業の目的								
製菓に必要なフランス語の語彙を習得する。またフランス語の基本文法をもとに、応用できるフランス語を身につける。								
授業計画（授業計画は変更になる場合があります）								
回	時間数	月 日			項 目	概 要		
		B	C	D				
1	1.2	4/7	4/13	4/13	復習 1	フランス語の基本		
2	3.4	4/21	4/20	4/20	復習 2	フランス語の読み方・基礎単語		
3	5.6	4/28	4/27	4/27	製菓フランス語の単語 1	名詞		
4	7.8	5/12	5/11	5/11	製菓フランス語の単語 2	冠詞 1		
5	9.10	5/19	5/18	5/18	製菓フランス語の単語 3	冠詞 2		
6	11.12	5/26	5/25	5/25	製菓フランス語の単語 4	形容詞 1		
7	13.14	6/2	6/1	6/1	製菓フランス語の単語 5	形容詞 2		
8	15.16	6/9	6/8	6/8	会話	挨拶など		
9	17.18	6/16	6/15	6/15	メニュー 1	メニューの読み方 1		
10	19.20	6/23	6/22	6/22	メニュー 2	メニューの読み方 2		
11	21.22	6/30	6/29	6/30	メニュー 3	メニューの読み方 3		
12	23.24	7/7	7/6	7/7	レシピ 1	レシピの読み方 1		
13	25.26	7/14	7/13	7/14	レシピ 2	レシピの読み方 2		
14	27.28	8/25	8/24	8/25	レシピ 3	レシピの読み方 3		
15	29.30	9/1	9/1	8/31	試験	定期試験		
成績評価基準					テスト・レポート 80%、授業態度 20%			
教科書 参考書 教材					「新フランス料理用語辞典」白水社 プリント			

授 業 科 目 名					授業時間	開講時期	必修・選択	担当者氏名
キャリアガイダンスⅡ					20	前期	選択必修	自 覚 真由美
授業の目的								
①就職筆記試験対策ミニテストと豆チャレンジにより、適正試験対策能力と集中力を身につけることを目指す ②社会人としてのビジネスマナーとコミュニケーション力を習得し、就職活動で強みを発揮することを目指す ③映像視聴により、調理現場における対応力や精神力について理解を深める								
授業計画（授業計画は変更になる場合があります）								
回	時間数	月 日			項 目	概 要		
		B	C	D				
1	1.2	4/13	4/13	4/13	①筆記試験対策、豆チャレンジ ②専門学校から就職への挑戦 ③ビデオ	①ミニテストと答え合わせ、豆チャレンジ（豆つかみ） ②ポートフォリオ（活動報告書の準備と作成） ③タイトル未定		
2	3.4	4/20	4/20	4/20	①筆記試験対策、豆チャレンジ ②面接試験対策 ③ビデオ	①ミニテストと答え合わせ、豆チャレンジ（豆つかみ） ②履歴書下書き、グループ面接、個人面接、web 面接のポイント ③自覚面接入室ビデオ上映		
3	5.6	4/27	4/27	4/27	①筆記試験対策、豆チャレンジ ②面接試験対策 ③ビデオ+求人検索+個別指導	①ミニテストと答え合わせ、豆チャレンジ（豆つかみ） ②履歴書作成、グループ面接、個人面接、自己PR ③ビデオと同時進行で希望者に面接対策の個別指導		
4	7.8	5/11	5/11	5/11	①筆記試験対策、豆チャレンジ ②面接試験対策 ③ビデオ+求人検索+個別指導	①ミニテストと答え合わせ、豆チャレンジ（豆つかみ） ②履歴書作成、グループ面接、個人面接、自己PR、志望動機 ③ビデオと同時進行で希望者に面接対策の個別指導		
5	9.10	5/18	5/18	5/18	①筆記試験対策 ②面接試験対策 ③ビデオ+求人検索+個別指導	①ミニテストと答え合わせ（生徒数名に回答をプレゼンさせる） ②履歴書作成、求人先に電話をする ③ビデオと同時進行で希望者に面接対策の個別指導		
6	11.12	5/25	5/25	5/25	①筆記試験対策 ②面接試験対策 ③ビデオ+求人検索+個別指導	①ミニテストと答え合わせ（生徒数名に回答をプレゼンさせる） ②志望動機と自己PRの書き方と伝え方 長所と短所 ③ビデオと同時進行で希望者に面接対策の個別指導		
7	13.14	6/1	6/1	6/1	①筆記試験対策 ②面接試験対策 ③ビデオ+求人検索+個別指導	①ミニテストと答え合わせ（生徒数名に回答をプレゼンさせる） ②履歴書作成、作文と小論文の書き方 ③ビデオと同時進行で希望者に面接対策の個別指導		
8	15.16	6/8	6/8	6/8	①筆記試験対策 ②「労働法」について ③インターンシップマナー	①ミニテストと答え合わせ（生徒数名に回答をプレゼンさせる） ②インターンシップ先での「労働法」について ③仕事で認められるためのノウハウ（PDCA、ホウレンソウ）		
9	17.18	6/15	6/15	6/15	①面接試験対策 ②個別指導	①グループ模擬面接 入室～質疑応答～退室 ②希望者に個別指導		
10	19.20	6/22	6/22	6/22	①定期試験 ②まとめ	①定期試験（前期習得内容について50問、50分間） ②前期授業のまとめ		
成績評価基準		出席日数 30% 授業態度 20% 定期試験 50%						
教科書 参考書 教 材		①講師作成プリント ②就職活動ガイドブック（香川監修） 就活必携・労働法（東京都産業労働局発行） DVD 大豆など						

授 業 科 目 名		授業時間	開講時期	必修・選択	担当者氏名	
キャリアデザインⅡ		30	後期	選択必修	原口英男・小野仁子 (Dクラス)(B・Cクラス)	
授業の目的						
就職後の知識を深める為、業界・卒業生の方々から食材に関する事、店舗経営に関する経験などの講話また、社会生活に必要な事柄を学ぶ						
授業計画（授業計画は変更になる場合があります）						
回	時間数	月 日			項 目	概 要
		B	C	D		
1	1.2	10/6			製菓食材探求	製菓食材について深く学ぶ
2	3.4	10/13			製菓食材探求	製菓食材について深く学ぶ
3	5.6	10/20			製菓食材探求	製菓食材について深く学ぶ
4	7.8	10/27			製菓食材探求	製菓食材について深く学ぶ
5	9.10	11/10			企業からの講話	就職して現場で求められる人材についてアドバイス
6	11.12	11/17			企業からの講話	就職して現場で求められる人材についてアドバイス
7	13.14	11/24			製菓食材探求	製菓食材について深く学ぶ
8	15.16	12/1			製菓食材探求	製菓食材について深く学ぶ
9	17.18	12/8			製菓食材探求	製菓食材について深く学ぶ
10	19.20	12/15			租税公課	
11	21.22	12/22			金融トラブル	
12	23.24	1/12			卒業生からの講話	各業界で活躍している方からアドバイス
13	25.26	1/19			卒業生からの講話	各業界で活躍している方からアドバイス
14	27.28	1/22			まとめ	
15	29.30	1/26			試験	
成績評価基準		授業出席 60% 試験 40%				
教科書 参考書 教材						

授 業 科 目 名					授業時間	開講時期	必修・選択	担当者氏名
専 門 料 理 発 展					80	通年	選択必修	原口英男・広田昌利・ 土屋純一・皆田健太郎 他
授業の目的								
1年次にそれぞれ発展的に学び実践できるようになる。 この実習授業は、実務経験のある教員による、授業となります。過去に勤務経験のあるホテルあるいは専門店等の現場で、培った技術に基づいて授業をおこないます。								
授業計画（授業計画は変更になる場合があります）								実習作品 60品
回	時間数	月 日			項 目	概 要		
		B	C	D				
1	1~4	4/18	4/17	4/24	日本料理① (皆田)	季節の献立①		
2	5~8	4/25	5/8	5/1	日本料理② (原口)	季節の献立②		
3	9~12	5/2	4/24	4/28	西洋料理① (広田)	春の食材を使った料理		
4	13~16	5/9	5/22	5/26	西洋料理② (広田)	フランス 保存料理について リエット		
5	17~20	5/16	5/15	5/19	中国料理① (土屋)	中国料理発展① 旬の食材を使った応用		
6	21~24	5/23	5/19	5/15	日本料理③ (皆田)	季節の献立③		
7	25~28	5/30	6/12	6/16	西洋料理③ (広田)	南フランス 夏の料理		
8	29~32	6/6	5/29	6/9	日本料理④ (原口)	季節の献立④		
9	33~36	6/13	6/5	6/2	中国料理② (土屋)	中国料理発展② 旬の食材を使った応用		
10	37~40	7/4	7/3	7/10	西洋料理④ (広田)	香辛料（エビス）を使った料理		
11	41~44	9/5	9/4	9/4	日本料理⑤ (皆田)	季節の献立⑤		
12	45~48	9/15	9/11	9/11	中国料理③ (土屋)	中国料理発展③ 旬の食材を使った応用		
13	49~52	10/3	10/2	10/2	中国料理④ (土屋)	中国料理発展④ 旬の食材を使った応用		
14	53~56	10/10	10/16	10/23	西洋料理⑤ (広田)	パイ生地を使った料理 プフアングルート		
15	57~60	10/17	10/9	10/9	日本料理⑥ (原口)	季節の献立⑥		
16	61~64	10/24	10/16	10/23	中国料理⑤ (土屋)	中国料理発展⑤ 旬の食材を使った応用		
17	65~68	11/14	11/13	11/13	西洋料理⑥ (広田)	バスク地方の煮込み料理		
18	69~72	11/21	11/20	11/20	中国料理⑥ (土屋)	中国料理発展⑥ 旬の食材を使った応用		
19	73~76	12/5	12/4	12/4	中国料理⑦ (土屋)	中国料理発展⑦ 旬の食材を使った応用		
20	77~80	12/12	12/11	12/11	西洋料理⑦ (広田)	ノルマンディー地方の料理		
成績評価基準					出欠回数 20%、レポート 70%、平常点 10%			
教科書 参考書 教材								

授 業 科 目 名					授業時間	開講時期	必修・選択	担当者氏名		
プランタン実習					30	通年	選択必修	川内唯之・葎川祐介		
授業の目的										
授業において修得した知識・技術を大量生産に応用する。製品の計画立案・製作・販売までをグループ実習し、実践の技術を身につけることを目的とする。同時に接客態度、包装方法、菓子の説明ができる知識も習得する。										
授業計画（授業計画は変更になる場合があります）										
回	時間数	月 日				項 目	概 要			
		A	B	C	D					
		〈一グループ4～5人、月～金、原則5日間〉				説明会	「実習の手引き」を参考に、実習前の準備、心構え、タイムスケジュールなどの説明			
						実習品目の計画立案	グループでの製品の計画立案 何がどれだけ売れるか、仕込み数、手順など考える			
						実習品目の原価計算	グループ製品の原価計算の方法及び売価の決定方法などを知る			
						実習品目の広告活動	グループ製品の販売のための広報活動として、ポスター制作、掲示などを行う			
						実習品目の製造	計画に基づいて製品の仕込み、仕上げを学ぶ			
						実習品目の販売	製品の店頭でのディスプレイ、販売方法などを学ぶ			
						店頭での接客・サービス	接客態度、サービスのマナーなどを学ぶ			
						食品衛生の意識を高める	食品の扱い方、検収方法、保存方法、在庫管理及び製造販売を通して食品の衛生的な扱いを学ぶ			
						円滑なグループ活動	一日毎にリーダーを決め、リーダーを中心に仕事の分担、進行などスムーズに行動できるように協力する			
						作業における積極性を高める	自分から積極的に仕事に取り組む姿勢を養う			
						反省会・レポート	反省会を開き、実習を通して学んだことの再確認及び勉強の仕方、将来に向けての姿勢など意見交換を行い、レポートを期限内に提出する			
							・プランタン実習に入るための腸内細菌検査（検便）について プランタン実習に入るためには、決められた容器で腸内細菌検査を行い細菌の有無の検査を済ませなければならない。そのためにはプランタン実習に入る前の指定日の朝に採取した便を提出すること。なお、検査を受けなければ指定された日にプランタン実習に入ることはできない。			
成績評価基準		出席率 30%、実習態度 50%、その他 20%、								
教科書 参考書 教材										

授 業 科 目 名					授業時間	開講時期	必修・選択	担当者氏名
インターンシップ（校外実習）					60	前期	選択	遠藤徳夫・川内唯之
授業の目的								
調理師、パティシエ業務の実際を实地経験することにより、調理師、パティシエとしての職業意識を向上させ、あわせて営業調理の技術及び多様化した調理業務に応え得る知識及び技術を学習する。								
授業計画（授業計画は変更になる場合があります）								
回	時間数	月 日				項 目	概 要	
		A	B	C	D			
1	1~6	指定する 10 日間	校外営業施設での実習			ホテル・レストラン・料亭・飯店・洋菓子店・パン屋等の校外営業施設で調理・製菓実習を行う。 ※実習前にはオリエンテーションを行う。 ※実習レポート提出、報告会を行う。		
2	7~12							
3	13~18							
4	19~24							
5	25~30							
6	31~36							
7	37~42							
8	43~48							
9	49~54							
10	55~60							
						・インターンシップ（校外実習）に入るための腸内細菌検査（検便）について インターンシップ（校外実習）に入るためには、決められた容器で腸内細菌検査を行い細菌の有無の検査を済まさなければならない。そのためには、インターンシップ（校外実習）に入る前の指定日の朝に採取した便を提出すること。検査を受けなければ指定された日にインターンシップ（校外実習）に入ることができない。		
成績評価基準		実習態度、実習ノート 80%、その他 20%						
教科書 参考書 教材								

授 業 科 目 名					授業時間	開講時期	必修・選択	担当者氏名
実践経営簿記					30	後期	選択	小高陽子
授業の目的								
前期必修科目『店舗経営論』を基に、経理必須スキルである簿記を学習します。学習成果として、2024年2月18日(日)に実施予定の公益社団法人全国経理教育協会主催の「第213回簿記能力検定試験」3級合格を目指します。								
授業計画(授業計画は変更になる場合があります)								
回	時間数	月 日				項 目	概 要	
		A	B	C	D			
1	1.2	10/3		10/5		実践経営簿記入門講座	<ul style="list-style-type: none"> 全経簿記検定とは 前期『店舗経営論』で学んだ仕訳の復習 	
2	3.4	10/10		10/19		第1問対策 仕訳	<ul style="list-style-type: none"> 株式の発行 ・ 有価証券の購入と売却 	
3	5.6	10/17		10/26		第1問対策 仕訳	<ul style="list-style-type: none"> 前受金 前払金 (予約販売) 	
4	7.8	10/24		11/9		第1問対策 仕訳	<ul style="list-style-type: none"> 消費税の仕組みと仕訳 	
5	9.10	10/31		11/16		第1問対策 仕訳	<ul style="list-style-type: none"> 租税公課 仮払金 仮受金 その他の仕訳 	
6	11.12	11/14		11/30		第5問対策 決算問題	<ul style="list-style-type: none"> 決算とは ・ 決算整理事項の学習 	
7	13.14	11/21		12/7		第5問対策 決算問題	<ul style="list-style-type: none"> 精算表作成の学習 	
8	15.16	11/28		12/14		第5問対策 決算問題	<ul style="list-style-type: none"> 精算表作成の学習 	
9	17.18	12/5		12/21		第5問対策 決算問題	<ul style="list-style-type: none"> 精算表の作成 	
10	19.20	12/12		1/11		第3・4問対策 伝票	<ul style="list-style-type: none"> 伝票とは 三伝票制と総勘定元帳への転記 	
11	21.22	12/19		1/18		第3・4問対策 補助簿	<ul style="list-style-type: none"> 補助簿とは 小口現金出納帳 商品有高帳等の記入 	
12	23.24	1/9		1/25		第2問対策 計算問題	<ul style="list-style-type: none"> 純損益 資産 負債 純資産(資本) 売上原価の計算 	
13	25.26	1/16		2/1		総まとめ：答案練習①	<ul style="list-style-type: none"> 授業内試験を兼ねた答案練習 	
14	27.28	1/30		2/8		試験		
15	29.30	1/30		2/8		総まとめ：答案練習②	<ul style="list-style-type: none"> 試験解説、検定試験注意事項、総まとめ。 	
成績評価基準					出席 20%・授業態度及び提出物 20%・試験 60%で評価			
教科書 参考書 教材					<ul style="list-style-type: none"> みんなが欲しかった簿記の教科書 第11版(予定) 日商3級・商業簿記(TAC出版) 簿記能力検定試験過去問題集3級商業簿記(公益社団法人全国経理教育協会) 必要に応じて、補助プリントを使用します。◎電卓、ノート類、筆記用具を各自で持参してください。 			