

授 業 概 要

[学科名] パティシエ・ブーランジェ学科	[実施年次及び期間] 2年次
[教育内容] 講義・実習	[科目名] 商品開発
[時間及び単位数] 36時間(24コマ)	[担当教員] 佐藤弘和 下田一磨
[授業の目的・概要] 商品を企画、制作するに当たり、コンセプトの作り方やターゲットの設定、食材原価の算出方法などを学び、利益の出る商品を開発する流れを実践をもって体験する。	
[授業内容] <p>【第1回】 5/14 ①② コンセプト、ターゲット（各世代の趣向を知る）</p> <p>【第2回】 5/21 ①② 原価計算、プランニング</p> <p>【第3回】 5/28 ①② 原価計算、プランニング</p> <p>【第4回】 6/18 ①② プランニング、売価決定</p> <p>【第5回】 6/19 ③④ プランニング、キャッチフレーズ</p> <p>【第6回】 6/26 ③④ 試作</p> <p>【第7回】 7/3 ③④ 試作</p> <p>【第8回】 7/8 ①② 仕上げ、プレゼンテーション</p> <p>【第9回】 11/13 ③④ プランニング</p> <p>【第10回】 11/14 ③④ 試作</p> <p>【第11回】 11/15 ③④ 試作</p> <p>【第12回】 11/29 ①② 本制作、撮影</p> <p>【第13回】 12/19 ①② 編集、製本</p>	
[単位認定の方法及び基準] 出席率・授業態度による総合評価 提出物の完成度による順位的評価 ・提出物及び作品の順位的評価を80% ・出席、授業態度等を客観的に数値化した評価を20% *佐藤弘和(製菓製造現場にて労務及び製造責任者として実務経験あり) *下田一磨(製菓製造現場にて指導員として実務経験あり)	[使用テキスト・参考文献]

授 業 概 要

[学科名] パティシエ・ブーランジェ学科	[実施年次及び期間] 2年次
[教育内容] 講義	[科目名] 製菓フランス語
[時間及び単位数] 30時間(20コマ)	[担当教員] バケ・ベンジー
[授業の目的・概要] 製菓製造をするにあたって必要なフランス語(材料名、生地、クリームなど)を理解し、使用できるようになると共に、基本的なフランス語が理解できるようになる。ルセットを読むようになる。フランス語と共にフランスの文化も感じ親しむ事ができる。	
[授業内容] 【第1回】 4/15 ④ フランス語の基礎 (Bonjour～などの挨拶) ① 【第2回】 5/13 ④ フランス語の基礎 (Bonjour～などの挨拶) ② 【第3回】 5/20 ④ 厨房の設備/1～10/situation2 (Voila～) ① 【第4回】 5/27 ④ 厨房の設備/1～10/situation2 (Voila～) ② 【第5回】 6/3 ④ 器具の名称/1～10/situation3 (combien de～) ① 【第6回】 6/10 ④ 器具の名称/1～10/situation3 (combien de～) ② 【第7回】 6/24 ③ 11～20/situation4 (Est-ce que～) ① 【第8回】 7/1 ④ 11～20/situation4 (Est-ce que～) ② 【第9回】 7/8 ④ 器具の名称/11～20/situation5 (Il faut～ 前置詞) ① 【第10回】 7/22 ④ 器具の名称/11～20/situation5 (Il faut～ 前置詞) ② 【第11回】 7/29 ④ 20～69/situation6 (tres～) ① 【第12回】 8/5 ④ 20～69/situation6 (tres～) ② 【第13回】 8/26 ④ 20～69/situation7 (Je voudrais～) ① 【第14回】 10/7 ④ 20～69/situation7 (Je voudrais～) ② 【第15回】 10/21 ④ 材料名/70～100/situation8 (Qu'est-ce que c' est?)	
[単位認定の方法及び基準] 出席・授業態度、定期試験による総合評価 ・定期試験による評価を80% ・出席、授業態度等を客観的に数値化した評価を20% *バケ・ベンジー(語学学校、翻訳の現場にて実務経験あり)	[使用テキスト・参考文献] パティシエのフランス語 (PARCO出版) 配布資料

授 業 概 要

[学科名] パティシエ・ブーランジェ学科	[実施年次及び期間] 2年次
[教育内容] 講義	[科目名] 製菓フランス語
[時間及び単位数] 30時間(20コマ)	[担当教員] バケ・ベンジー
<p>[授業の目的・概要] 製菓製造をするにあたって必要なフランス語（材料名、生地、クリームなど）を理解し、使用できるようになると共に、基本的なフランス語が理解できるようになる。 ルセットを読めるようになる。フランス語と共にフランスの文化も感じ親しむ事ができる。</p>	
<p>[授業内容]</p> <p>【第16回】 10/28 ④ situation9, 10</p> <p>【第17回】 11/11 ④ situation11, 12</p> <p>【第18回】 11/18 ③ situation13, 14</p> <p>【第19回】 11/19 ③ situation15、まとめ①</p> <p>【第20回】 12/2 ③ situation16、まとめ②</p>	
<p>[単位認定の方法及び基準] 出席・授業態度、定期試験による総合評価 ・定期試験による評価を80% ・出席, 授業態度等を客観的に数値化した評価を20%</p> <p>*バケ・ベンジー(語学学校、翻訳の現場にて実務経験あり)</p>	<p>[使用テキスト・参考文献] パティシエのフランス語 (PARCO出版) 配布資料</p>

様式24

授 業 概 要

<p>[学科名]</p> <p>パティシエ・ブーランジェ学科</p>	<p>[実施年次及び期間]</p> <p>2年次</p>
<p>[教育内容]</p> <p>講義と演習</p>	<p>[科目名]</p> <p>製菓材料概論</p>
<p>[時間及び単位数]</p> <p>30時間(20コマ)</p>	<p>[担当教員]</p> <p>天久 克志</p>
<p>[授業の目的・概要]</p> <p>菓子材料を科学的視点から見つめ、その調理、加工特性を活かした利用の仕方を学びます。具体的には菓子材料の成分的な特徴及びその物理化学的な特徴について、時に実演を交えながら時に現場を訪問し、材料の製造及び生産過程を学びます。</p>	
<p>[授業内容]</p> <p>【第1回】 5/8 ③ でんぷん原料、糊化温度、アミロース：アミロペクチン比と加工特性</p> <p>【第2回】 5/21 ③ 米の種類とこれらを驪竜した製品 小麦粉の種類と用途①</p> <p>【第3回】 6/25 ① 製品の種類、考察 ①</p> <p>【第4回】 6/25 ② 製品の種類、考察 ② レポート提出</p> <p>【第5回】 7/2 ① 乳牛の種類、考察 ①</p> <p>【第6回】 7/2 ② 乳牛の種類、考察 ② レポート提出</p> <p>【第7回】 7/23 ② 小麦の種類と用途② 小麦たんぱく質の含量と植生の相逢、用途など①②</p> <p>【第8回】 8/6 ② 砂糖精製技術と歴史</p> <p>【第9回】 10/22 ② 砂糖の種類と製法、用途①②</p> <p>【第10回】 10/29 ② 食品の調理・加工における砂糖の効果</p> <p>【第11回】 10/31 ② その他糖類（人工甘味料、機能性を持つ糖等）</p> <p>【第12回】 11/5 ② 卵白と卵黄の調理加工特性</p> <p>【第13回】 11/12 ② 油脂の化学構造と融点</p> <p>【第14回】 11/27 ② 油脂の調理・加工特性</p> <p>【第15回】 12/4 ② 乳及び乳製品の製造方法及び用途①</p>	
<p>[単位認定の方法及び基準]</p> <p>出席・授業態度、定期試験による総合評価</p> <ul style="list-style-type: none"> ・定期試験による評価を80% ・出席、授業態度等を客観的に数値化した評価を20% <p>*天久克志(栄養士として医療現場での実務経験あり)</p>	<p>[使用テキスト・参考文献]</p> <p>スイーツコンシェルジュ検定テキスト 自主編成教材</p>

様式24

授 業 概 要

<p>[学科名]</p> <p>パティシエ・ブーランジェ学科</p>	<p>[実施年次及び期間]</p> <p>2年次</p>
<p>[教育内容]</p> <p>講義と演習</p>	<p>[科目名]</p> <p>製菓材料概論</p>
<p>[時間及び単位数]</p> <p>30時間(20コマ)</p>	<p>[担当教員]</p> <p>天久 克志</p>
<p>[授業の目的・概要]</p> <p>菓子材料を科学的視点から見つめ、その調理、加工特性を活かした利用の仕方を学びます。具体的には菓子材料の成分的な特徴及びその物理化学的な特徴について、時に実演を交えながら時に現場を訪問し、材料の製造及び生産過程を学びます。</p>	
<p>[授業内容]</p> <p>【第16回】 12/18 ① 乳及び乳製品の製造方法及び用途②</p> <p>【第17回】 12/19 ② 乳化の型と乳化食品</p> <p>【第18回】 1/21 ② 凝固剤の種類と特性、用途①</p> <p>【第19回】 1/23 ② 凝固剤の種類と特性、用途②</p> <p>【第20回】 1/28 ② チョコレート原料、チョコレート油脂の脂肪酸組成と融点、加工等</p>	
<p>[単位認定の方法及び基準]</p> <p>出席・授業態度、定期試験による総合評価</p> <ul style="list-style-type: none"> ・定期試験による評価を80% ・出席, 授業態度等を客観的に数値化した評価を20% <p>*天久克志(栄養士として医療現場での実務経験あり)</p>	<p>[使用テキスト・参考文献]</p> <p>スイーツコンシェルジュ検定テキスト 自主編成教材</p>

様式24

授 業 概 要

<p>[学科名]</p> <p>パティシエ・ブーランジェ学科</p>	<p>[実施年次及び期間]</p> <p>2年次</p>
<p>[教育内容]</p> <p>講義</p>	<p>[科目名]</p> <p>サービス・接遇</p>
<p>[時間及び単位数]</p> <p>60時間(40コマ)</p>	<p>[担当教員]</p> <p>渡嘉敷 智子</p>
<p>[授業の目的・概要]</p> <p>〔授業の目的〕 接客の現場での活用のための接客対応・サービス・接遇についての知識の習熟を図る。更に第一印象の向上を目指し、接遇マナーの基本を踏まえた理想的な社会人像を形成する。</p> <p>〔授業の概要〕 社会人として不可欠なビジネスマナーの5原則からテーマを設定する。併せてプレゼンテーション能力とコミュニケーション技法の向上に繋がるテーマを設定し授業を展開する。</p>	
<p>[授業内容]</p> <p>【第1回】 4/18 ① 概要・方針：科目の概要と講義方針・ビジネスマナーの意義と重要性・仕事での活用方法</p> <p>【第2回】 4/25 ① 第一印象：ファーストインスピレーションチェック・自分に関するデータを入手する</p> <p>【第3回】 5/9 ① 自画像作成：周りから入手した自分に対するデータを形にする</p> <p>【第4回】 5/16 ① 表現技法：プレゼンテーション技法・自己紹介の実践</p> <p>【第5回】 5/23 ① 発声の基本①：腹式呼吸法・滑舌・強弱の効用・歯切れ・間のとり方・アクセント</p> <p>【第6回】 6/13 ① 発声の基本②：腹式呼吸法・滑舌・強弱の効用・歯切れ・間のとり方・アクセント</p> <p>【第7回】 6/20 ① 発声の応用①：自分の声のトーンを確立する・プレゼンテーションへの活用</p> <p>【第8回】 6/27 ① 発声の応用②：自分の声のトーンを確立する・プレゼンテーションへの活用</p> <p>【第9回】 7/4 ① 挨拶①：挨拶の意義と重要性・効果的な挨拶の方法・挨拶用語・TP0に応じた挨拶</p> <p>【第10回】 7/25 ① 挨拶②：挨拶の意義と重要性・効果的な挨拶の方法・挨拶用語・TP0に応じた挨拶</p> <p>【第11回】 8/1 ① 身だしなみ①：見た目の印象が与える効果について・身だしなみチェック項目・表情効果</p> <p>【第12回】 8/8 ① 身だしなみ②：見た目の印象が与える効果について・身だしなみチェック項目・表情効果</p> <p>【第13回】 8/22 ① 態度①：基本動作・応用動作・名刺交換・物の授受・ビジネスの現場での各種動作</p> <p>【第14回】 10/3 ① 態度②：基本動作・応用動作・名刺交換・物の授受・ビジネスの現場での各種動作</p> <p>【第15回】 10/10 ① 言葉遣い①：敬語の基本・3種類の敬語・丁寧語（美化語）・改まった表現方法</p>	
<p>[単位認定の方法及び基準]</p> <p>出席・授業態度、定期試験による総合評価</p> <ul style="list-style-type: none"> ・定期試験による評価を80% ・出席, 授業態度等を客観的に数値化した評価を20% <p>*渡嘉敷智子(接遇マナーインストラクターとして 航空会社等での実務経験あり)</p>	<p>[使用テキスト・参考文献]</p> <p>自主編成教材（テーマに応じて講師が提供する）</p>

授 業 概 要

[学科名] パティシエ・ブーランジェ学科	[実施年次及び期間] 2年次
[教育内容] 講義	[科目名] サービス・接遇
[時間及び単位数] 60時間(40コマ)	[担当教員] 渡嘉敷 智子
<p>[授業の目的・概要]</p> <p>[授業の目的] 接客の現場での活用のための接客対応・サービス・接遇についての知識の習熟を図る。更に第一印象の向上を目指し、接遇マナーの基本を踏まえた理想的な社会人像を形成する。</p> <p>[授業の概要] 社会人として不可欠なビジネスマナーの5原則からテーマを設定する。併せてプレゼンテーション能力とコミュニケーション技法の向上に繋がるテーマを設定し授業を展開する。</p>	
[授業内容]	
<p>【第16回】 10/17 ① 言葉遣い②：尊敬語・謙譲語の変換ルール・差別用語・重複表現・間違った敬語遣い</p> <p>【第17回】 10/22 ① 言葉遣い③：現場用語・接遇用語・クッション言葉・社外への対応・呼名</p> <p>【第18回】 10/24 ① 時事解釈：知っておきたい一般教養知識・時事関連知識・ビジネス関連情報</p> <p>【第19回】 10/29 ① 報告・連絡：コミュニケーションの方法・報告の仕方・連絡方法・ケーススタディー</p> <p>【第20回】 10/31 ① 期末テスト：履修項目の確認</p> <p>【第21回】 11/5 ① 自己PR：プレゼンテーション…自分のアピールポイントを確立し自己PRを実現する</p> <p>【第22回】 11/7 ① 態度①：基本動作・応用動作…接客対応および就職面接を意識した各種動作を整える</p> <p>【第23回】 11/12 ① 態度②：基本動作・応用動作…接客対応および就職面接を意識した各種動作を整える</p> <p>【第24回】 11/14 ① 質疑応答：質疑応答の方法・オープンクエスチョン・クロズドクエスチョンの対応</p> <p>【第25回】 11/22 ① 自己分析①：「ジョハリの窓」グループワークにより自分の長所・短所を明確にする</p> <p>【第26回】 11/28 ① 自己分析②：「ジョハリの窓」グループワークにより自分の長所・短所を明確にする</p> <p>【第27回】 12/5 ① 接客関連知識①：接客現場に不可欠なビジネス関連用語・意味・用途・漢字・現場での活用</p> <p>【第28回】 12/17 ① 接客関連知識②：接客現場に不可欠なビジネス関連用語・意味・用途・漢字・現場での活用</p> <p>【第29回】 12/19 ① 電話対応①：ビジネス電話の基本…ビジネス電話の役割・重要性・ビジネス効果について</p> <p>【第30回】 1/9 ① 電話対応②：ビジネス電話の活用…電話用語の基礎・言葉のみで伝える伝達技量について</p>	
[単位認定の方法及び基準]	[使用テキスト・参考文献]
<p>出席・授業態度、定期試験による総合評価</p> <ul style="list-style-type: none"> ・定期試験による評価を80% ・出席, 授業態度等を客観的に数値化した評価を20% 	<p>自主編成教材 (テーマに応じて講師が資料を提供する)</p> <p>*渡嘉敷智子(接遇マナーインストラクターとして航空会社等での実務経験あり)</p>

授 業 概 要

[学科名] パティシエ・ブーランジェ学科	[実施年次及び期間] 2年次
[教育内容] 講義	[科目名] サービス・接遇
[時間及び単位数] 60時間(40コマ)	[担当教員] 渡嘉敷 智子
<p>[授業の目的・概要]</p> <p>〔授業の目的〕 接客の現場での活用のための接客対応・サービス・接遇についての知識の習熟を図る。更に第一印象の向上を目指し、接遇マナーの基本を踏まえた理想的な社会人像を形成する。</p> <p>〔授業の概要〕 社会人として不可欠なビジネスマナーの5原則からテーマを設定する。併せてプレゼンテーション能力とコミュニケーション技法の向上に繋がるテーマを設定し授業を展開する。</p>	
<p>[授業内容]</p> <p>【第31回】 1/14 ① 電話対応③：ビジネスの応用…取り次ぎの基本・応用・ケーススタディー</p> <p>【第32回】 1/16 ① 言葉遣い①：敬語…尊敬語・謙譲語の活用方法・接客用語・職場用語・社内外への敬語</p> <p>【第33回】 1/21 ① 言葉図形②：敬語…尊敬語・謙譲語の活用方法・接客用語・職場用語・社内外への敬語</p> <p>【第34回】 1/23 ① 年賀状：年賀状の役割・賀詞・定型・年賀状のマナー・喪中欠礼はがき・関連知識</p> <p>【第35回】 1/28 ① 時事関連知識①：年末年始関連マナー・拝礼の作法・その他時事関連知識およびマナー</p> <p>【第36回】 1/30 ① 自治関連知識②：年末年始関連マナー・拝礼の作法・その他時事関連知識およびマナー</p> <p>【第37回】 2/6 ① 封筒・葉書：各種封筒の書き方・出欠はがきの返信方法・敬称・郵送の際の留意点</p> <p>【第38回】 2/10 ① 案内・上席：来客案内（基本・応用）・上席の判断方法・状況・場面・ケーススタディー</p> <p>【第39回】 2/17 ① 慶弔マナー：祝儀袋・不祝儀袋の留意点・慶弔関連マナーおよび関連知識</p> <p>【第40回】 2/17 ② 期末テスト：履修項目の確認</p>	
<p>[単位認定の方法及び基準]</p> <p>出席・授業態度、定期試験による総合評価</p> <ul style="list-style-type: none"> ・定期試験による評価を80% ・出席、授業態度等を客観的に数値化した評価を20% 	<p>[使用テキスト・参考文献]</p> <p>自主編成教材 (テーマに応じて講師が資料を提供する)</p> <p>*渡嘉敷智子(接遇マナーインストラクターとして航空会社等での実務経験あり)</p>

授 業 概 要

[学科名] パティシエ・ブーランジェ学科	[実施年次及び期間] 2年次
[教育内容] 講義	[科目名] キャリアプランニング
[時間及び単位数] 60時間(40コマ)	[担当教員] 譜久里武 友利ひろみ
<p>[授業の目的・概要] この講義ではライフプランについて考え、社会・結婚・仕事等について知り、自分らしく生きる道を見つけて行きます。社会で求められるコミュニケーション力や課題解決能力等の社会人基礎力の養成にも取り組みます。 授業の中で社会で活躍する人からの話を聞く「特別講演:私の履歴書」を設けます。 また、製菓・製パンの販売スタッフ「ヴァンドゥーズ」の、知識・技術の習得を図ります。更にサービスの本質である「ホスピタリティー」の意識の向上を目指します。</p>	
<p>[授業内容]</p> <p>【第1回】 4/17 ① 概要・意義 ヴァンドゥーズとは</p> <p>【第2回】 4/18 ② 自己紹介、夢について、可能性にフタをしない</p> <p>【第3回】 4/24 ① 7大態度① ヴァンドゥーズの重要性</p> <p>【第4回】 4/25 ② 年取について、計画的偶発性理論について、今年目標</p> <p>【第5回】 5/8 ① 7大用語① お客様のお迎え、お見送り①サービスの意味</p> <p>【第6回】 5/9 ② 挨拶について、社会で成功するには、ザイアンスの法則など</p> <p>【第7回】 5/15 ① 7大態度② ヴァンドゥーズの価値 接客業務の重要性①</p> <p>【第8回】 5/16 ② 継続について、ドイツの音楽アカデミーの学生など</p> <p>【第9回】 5/22 ① 7大態度② ヴァンドゥーズの価値 接客業務の重要性②</p> <p>【第10回】 5/23 ② テーマ健康とは</p> <p>【第11回】 5/29 ① 7大用語② 予約態度 電話対応の接客</p> <p>【第12回】 6/12 ① 心・技・知 ヴァンドゥーズの意味～心、技術、知識 ヴァンドゥーズの価値、やりがい①</p> <p>【第13回】 6/13 ② 第一印象ゲーム</p> <p>【第14回】 6/19 ① 心・技・知 ヴァンドゥーズの意味～心、技術、知識 ヴァンドゥーズの価値、やりがい②</p> <p>【第15回】 6/20 ② 3ヶ月後の私への手紙①</p>	
<p>[単位認定の方法及び基準] 出席・授業態度、定期試験による総合評価</p> <ul style="list-style-type: none"> ・定期試験による評価を80% ・出席、授業態度等を客観的に数値化した評価を20% <p>* 譜久里武(キャリアプランナーとして出版、教育コンサルタントの現場で実務経験あり)</p>	<p>[使用テキスト・参考文献] ヴァンドゥーズ ルールブック 自主編成教材(テーマに応じて講師が提供する)</p> <p>*友利ひろみ(ヴァンドゥーズ公認インストラクターとしての指導及びヴァンドゥーズとしての実務経験あり)</p>

授 業 概 要

<p>[学科名]</p> <p>パティシエ・ブーランジェ学科</p>	<p>[実施年次及び期間]</p> <p>2年次</p>
<p>[教育内容]</p> <p>講義</p>	<p>[科目名]</p> <p>キャリアプランニング</p>
<p>[時間及び単位数]</p> <p>60時間(40コマ)</p>	<p>[担当教員]</p> <p>譜久里武 友利ひろみ</p>
<p>[授業の目的・概要]</p> <p>この講義ではライフプランについて考え、社会・結婚・仕事等について知り、自分らしく生きる道を見つけに行きます。社会で求められるコミュニケーション力や課題解決能力等の社会人基礎力の養成にも取り組みます。 授業の中で社会で活躍する人からの話を聞く「特別講演:私の履歴書」を設けます。 また、製菓・製パンの販売スタッフ「ヴァンドゥーズ」の、知識・技術の習得を図ります。更にサービスの本質である「ホスピタリティー」の意識の向上を目指します。</p>	
<p>[授業内容]</p> <p>【第16回】 6/26 ① 接客に必要な知識① ラッピングの目的と意味、慶弔の基礎知識 ラッピングの技術</p> <p>【第17回】 6/27 ② 3ヶ月後の私への手紙②</p> <p>【第18回】 7/3 ① 接客に必要な知識② 特定原材料（アレルギー）、アルコールを含む菓子対応など</p> <p>【第19回】 7/4 ② 採用される人、採用されない人</p> <p>【第20回】 7/10 ① 接客に必要な技術① 技術～身だしなみ、手洗い、スペーサーの必要性及び技術演習</p> <p>【第21回】 7/24 ① 接客に必要な技術② スペーサーの技術演習 プチガトリーの箱詰め①</p> <p>【第22回】 7/25 ② ツイテいる人、ツイテいない人</p> <p>【第23回】 7/31 ① 接客に必要な技術③ スペーサーの技術演習 プチガトリーの箱詰め②</p> <p>【第24回】 8/1 ② 偉人たちから学ぼう</p> <p>【第25回】 8/7 ① 接客に必要な技術④ スペーサーの技術演習 プチガトリーの箱詰め③</p> <p>【第26回】 8/8 ② 人はみんな違う！人間関係！</p> <p>【第27回】 8/21 ① 接客に必要な技術⑤ スペーサーの技術演習 プチガトリーの箱詰め④</p> <p>【第28回】 8/22 ② サービスについて</p> <p>【第29回】 8/28 ① 接客に必要な技術⑥ 接客実技演習①</p> <p>【第30回】 8/28 ② 接客に必要な技術⑦ 接客実技演習②</p>	
<p>[単位認定の方法及び基準]</p> <p>出席・授業態度、定期試験による総合評価</p> <ul style="list-style-type: none"> ・定期試験による評価を80% ・出席、授業態度等を客観的に数値化した評価を20% <p>* 譜久里武(キャリアプランナーとして出版、教育コンサルタントの現場で実務経験あり)</p>	<p>[使用テキスト・参考文献]</p> <p>ヴァンドゥーズ ルールブック 自主編成教材（テーマに応じて講師が提供する）</p> <p>*友利ひろみ(ヴァンドゥーズ公認インストラクターとしての指導及びヴァンドゥーズとしての実務経験あり)</p>

授 業 概 要

[学科名] パティシエ・ブーランジェ学科	[実施年次及び期間] 2年次
[教育内容] 講義	[科目名] キャリアプランニング
[時間及び単位数] 60時間(40コマ)	[担当教員] 譜久里武 友利ひろみ
<p>[授業の目的・概要]</p> <p>この講義ではライフプランについて考え、社会・結婚・仕事等について知り、自分らしく生きる道を見つけて行きます。社会で求められるコミュニケーション力や課題解決能力等の社会人基礎力の養成にも取り組みます。</p> <p>授業の中で社会で活躍する人からの話を聞く「特別講演:私の履歴書」を設けます。</p> <p>また、製菓・製パンの販売スタッフ「ヴァンドゥーズ」の、知識・技術の習得を図ります。更にサービスの本質である「ホスピタリティー」の意識の向上を目指します。</p>	
<p>[授業内容]</p> <p>【第3 1回】 10/2 ① グループワーク① 自分の店の創造①</p> <p>【第3 2回】 10/2 ② グループワーク② 自分の店の創造②</p> <p>【第3 3回】 10/3 ② スポーツから学ぼう！</p> <p>【第3 4回】 10/10 ② 礼でパフォーマンス</p> <p>【第3 5回】 10/16 ① グループワーク③ 接客技術演習①</p> <p>【第3 6回】 10/16 ② グループワーク④ 接客技術演習②</p> <p>【第3 7回】 10/17 ② 自己分析ランキング (まとめ) ①</p> <p>【第3 8回】 10/23 ① 法要知識 ヴァンドゥーズの業務のまとめ ヴァンドゥーズの階級制 クレーム対応①</p> <p>【第3 9回】 10/23 ② 法要知識 ヴァンドゥーズの業務のまとめ ヴァンドゥーズの階級制 クレーム対応②</p> <p>【第4 0回】 10/24 ② 自己分析ランキング (まとめ) ②</p>	
<p>[単位認定の方法及び基準]</p> <p>出席・授業態度、定期試験による総合評価</p> <ul style="list-style-type: none"> ・定期試験による評価を80% ・出席、授業態度等を客観的に数値化した評価を20% <p>* 譜久里武(キャリアプランナーとして出版、教育コンサルタントの現場で実務経験あり)</p>	<p>[使用テキスト・参考文献]</p> <p>ヴァンドゥーズ ルールブック 自主編成教材 (テーマに応じて講師が提供する)</p> <p>*友利ひろみ(ヴァンドゥーズ公認インストラクターとしての指導及びヴァンドゥーズとしての実務経験あり)</p>

授 業 概 要

[学科名] パティシエ・ブーランジェ学科	[実施年次及び期間] 2年次
[教育内容] 講義	[科目名] パソコン演習
[時間及び単位数] 60時間(40コマ)	[担当教員] 古波 千枝、大城 真一
[授業の目的・概要] officeソフト、photoshopやillustratorソフト等の使用操作に関して基礎的な技能を有し、 日常業務に於いて独力で表作成や画像加工・イラスト画像等ができる基礎的な知識の習得を目指す。	
[授業内容] 【第1回】 4/18 ③④ オリエンテーション/パソコンの基本操作、ツールの種類/パレットのカスタマイズ/画面表示の変更 【第2回】 4/25 ③④ 簡単なオブジェクトの描画/文字入力、名刺作成 【第3回】 5/9 ③④ ペンツールの基本、直線と曲線 【第4回】 5/16 ③④ イラストの作成 【第5回】 5/23 ③④ 地図の作成 【第6回】 6/13 ③④ ショップカードの作成 【第7回】 6/20 ③④ 写真の挿入 【第8回】 6/27 ③④ チラシの作成 【第9回】 7/4 ③④ チラシの作成 【第10回】 7/25 ③④ メニューの作成 【第11回】 8/8 ③④ メニューの作成 【第12回】 卒業課題(自店のツール作成) 【第13回】 卒業課題(自店のツール作成) 【第14回】 卒業課題(自店のツール作成) 【第15回】 卒業課題(自店のツール作成)	
[単位認定の方法及び基準] 出席・授業態度、定期試験による総合評価 ・定期試験による評価を80% ・出席、授業態度等を客観的に数値化した評価を20%	[使用テキスト・参考文献] *古波千枝(パソコンインストラクター及びパソコン業務に於いての現場実務経験あり) *大城真一(専修学校教員認定及びパソコン業務に於いての現場実務経験あり)

授 業 概 要

[学科名] パティシエ・ブーランジェ学科	[実施年次及び期間] 2年次
[教育内容] 講義	[科目名] パソコン演習
[時間及び単位数] 60時間(40コマ)	[担当教員] 古波 千枝、大城 真一
[授業の目的・概要] officeソフト、photoshopやillustratorソフト等の使用操作に関して基礎的な技能を有し、日常業務に於いて独力で表作成や画像加工・イラスト画像等ができる基礎的な知識の習得を目指す。	
[授業内容] 【第16回】 卒業課題（自店のツール作成） 【第17回】 卒業課題（自店のツール作成） 【第18回】 卒業課題（自店のツール作成） 【第19回】 卒業課題（自店のツール作成） 【第20回】 卒業課題（自店のツール作成）	
[単位認定の方法及び基準] 出席・授業態度、定期試験による総合評価 ・定期試験による評価を80％ ・出席、授業態度等を客観的に数値化した評価を20％	[使用テキスト・参考文献] *古波千枝(パソコンインストラクター及びパソコン業務に於いての現場実務経験あり) *大城真一(専修学校教員認定及びパソコン業務に於いての現場実務経験あり)

授 業 概 要

[学科名] パティシエ・ブーランジェ学科	[実施年次及び期間] 2年次
[教育内容] 講義	[科目名] カラー・ラッピング
[時間及び単位数] 30時間(20コマ)	[担当教員] 外間恵 仲宗根満寿美
[授業の目的・概要] 配色の基礎を学び、製菓製造において食材の色合いを調整したり、店舗デザイン、広告などに役立てる。また、色の持つイメージを理解し、放送技術を習得するとともにセンスを身につける。	
[授業内容] 【第1回】 自己紹介・教材の確認・目標設定 【第2回】 色感チェック（色相環製作） 【第3回】 色のしくみ①（電磁波・眼の構造） 【第4回】 色のしくみ②（色のイメージ・配色パターン） 【第5回】 色の不思議（対比・同化・色の見え方） 【第6回】 色を楽しむ①（居心地の良い空間とお洒落を楽しむ・インテリア&ファッション） 【第7回】 色を楽しむ②（美味しくみせるフードカラー）・卒業制作準備 【第8回】 卒業製作（味と色彩の関連・味覚四面体を作る）① 【第9回】 卒業製作（味と色彩の関連・味覚四面体を作る）② 【第10回】 卒業製作（味と色彩の関連・味覚四面体を作る）③ 【第11回】 ラッピング概要 ①ギフトラッピングの基礎知識 ②基本の包み ③基本のリボン掛け 【第12回】 ラッピング概要 ③基本のリボン掛け ④包みの歴史 ⑤海外プレゼント事情 【第13回】 基本の包み①（キャラメル包み・回転包み） ※実践：箱型の包み・三角形の包み 【第14回】 基本の包み②（円形の包み・多角形の包み） ※実践：筒形の包み・多角形の包み 【第15回】 リボン掛けとボウの基本①（十字掛け・斜め掛け・バタフライボウ） ※実践：箱型の包み・十字掛け・斜め掛け・バタフライボウ	
[単位認定の方法及び基準] 出席・授業態度、定期試験による総合評価 ・定期試験による評価を80% ・出席、授業態度等を客観的に数値化した評価を20%	[使用テキスト・参考文献] カラー&ライフ テーブルカラーコーディネート 新配色カード199a 新配色カード199用演台紙 自主編成教材

授 業 概 要

[学科名] パティシエ・ブーランジェ学科	[実施年次及び期間] 2年次
[教育内容] 講義	[科目名] カラー・ラッピング
[時間及び単位数] 30時間(20コマ)	[担当教員] 外間恵 仲宗根満寿美
[授業の目的・概要] 配色の基礎を学び、製菓製造において食材の色合いを調整したり、店舗デザイン、広告などに役立てる。また、色の持つイメージを理解し、放送技術を習得するとともにセンスを身につける。	
[授業内容] 【第16回】 リボン掛けとボウの基本②(十字掛け・斜め掛け・バタフライボウ) ※実践：箱型の包み・十字掛け・斜め掛け・バタフライボウ 【第17回】 ボウの応用(8の字ボウ・フレンチボウ・カーリングボウ) ※実践：筒型の包み・8の字ボウ・フレンチボウ・カーリングボウ 【第18回】 包みの変遷(和風進物)と水引のルール ※実践：水引を結ぶ(結び切り・花結び・あわじ結び) 【第19回】 ラッピングまとめ①(包みのアレンジとリボン合わせ) ※テスト：①箱型+アレンジボウ ②筒型+アレンジボウ 【第20回】 ラッピングまとめ②(包みのアレンジとリボン合わせ) ※テスト：①箱型+アレンジボウ ②筒型+アレンジボウ	
[単位認定の方法及び基準] 出席・授業態度、定期試験による総合評価 ・定期試験による評価を80% ・出席、授業態度等を客観的に数値化した評価を20% *仲宗根満寿美(数々の資格を有し、師範として実務経験あり)	[使用テキスト・参考文献] カラー&ライフ テーブルカラーコーディネート 新配色カード199a 新配色カード199用演台紙 自主編成教材

様式24

授 業 概 要

<p>[学科名] パティシエ・ブーランジェ学科</p>	<p>[実施年次及び期間] 2年次</p>
<p>[教育内容] 講義</p>	<p>[科目名] ヘルシー&ビューティーフードアドバイザー</p>
<p>[時間及び単位数] 15時間(10コマ)</p>	<p>[担当教員] 天久 克志</p>
<p>[授業の目的・概要] 食べて美しく、動いて美しく、知って美しくなるための身体と食と運動に関する基礎知識を有することを証明する資格のなかで、社会現象にもなっている食生活の改善や問題点などを学び、資格取得を目指して進めていきます。</p>	
<p>[授業内容]</p> <p>【第1回】 11/1 ② 食生活 わが国の健康・援用問題の現状、栄養と健康</p> <p>【第2回】 11/7 ② 食生活 摂取エネルギーと消費エネルギー、食性と食文化、食卓の問題</p> <p>【第3回】 11/14 ② 食事と健康 日本型の食事、わが国の栄養政策、生活習慣予防の食事①</p> <p>【第4回】 11/20 ② 食事と健康 日本型の食事、わが国の栄養政策、生活習慣予防の食事②</p> <p>【第5回】 11/28 ② ライフスタイルに合った栄養と運動</p> <p>【第6回】 12/5 ② ビジネスとしての展開、現状と将来への展望 過去問題</p> <p>【第7回】 12/17 ② 身体の仕組み 身体に関する基礎知識</p> <p>【第8回】 1/9 ② トレーニング法 ストレッチ、有酸素運動、レジスタンストレーニング</p> <p>【第9回】 1/14 ② 身体の仕組み、トレーニング法、運動分野まとめ過去問題</p> <p>【第10回】 1/16 ② 各種分野まとめ過去問対策</p>	
<p>[単位認定の方法及び基準] 単位認定なし</p> <p>*天久克志(栄養士として医療現場での実務経験あり)</p>	<p>[使用テキスト・参考文献] ヘルシー&ビューティーアドバイザーフードアドバイザー資格公式テキスト (フードマネジメント協会) 配布資料</p>

授 業 概 要

[学科名] パティシエ・ブーランジェ学科	[実施年次及び期間] 2年次																																													
[教育内容] 実習	[科目名] 和菓子専門																																													
[時間及び単位数] 90時間(60コマ)	[担当教員] 下地 玄旬/嘉数 勉																																													
[授業の目的・概要] 季節を取り入れ、創作和菓子を制作する。その際、茶道と和菓子の関係を整理して行く。 また、実際の店舗と同じ実践的な作業を身に付ける。																																														
[授業内容]																																														
<table border="0"> <tr> <td>【第1回】</td> <td>4/16 (火) 3.4</td> <td>桃山、黄味時雨</td> </tr> <tr> <td>【第2回】</td> <td>5/14 (火) 3.4</td> <td>チーズまんじゅう、ポタン</td> </tr> <tr> <td>【第3回】</td> <td>6/4 (火) 3.4</td> <td>トーチナンまんじゅう、抹茶羊羹</td> </tr> <tr> <td>【第4回】</td> <td>6/18 (火) 3.4</td> <td>あじさい、こんぺん</td> </tr> <tr> <td>【第5回】</td> <td>7/2 (火) 3.4</td> <td>紅芋きんつば、練りきり</td> </tr> <tr> <td>【第6回】</td> <td>7/23 (火) 3.4</td> <td>花いかだ、田舎饅頭</td> </tr> <tr> <td>【第7回】</td> <td>8/6 (火) 3.4</td> <td>抹茶水羊羹、くるみゆべし</td> </tr> <tr> <td>【第8回】</td> <td>10/1 (火) 3.4</td> <td>おはぎ、栗羊羹、栗きんとん</td> </tr> <tr> <td>【第9回】</td> <td>10/22 (火) 3.4</td> <td>くるみ饅頭、生八ツ橋</td> </tr> <tr> <td>【第10回】</td> <td>10/29 (火) 3.4</td> <td>長崎カステラ、州浜</td> </tr> <tr> <td>【第11回】</td> <td>11/12 (火) 3.4</td> <td>乳菓、かぼちゃ饅頭</td> </tr> <tr> <td>【第12回】</td> <td>11/26 (火) 3.4</td> <td>抹茶ブッセ、栗福沙</td> </tr> <tr> <td>【第13回】</td> <td>12/17 (火) 3.4</td> <td>黒棒饅頭、抹茶饅頭</td> </tr> <tr> <td>【第14回】</td> <td>12/20 (金) 1.2</td> <td>紅白饅頭、大福</td> </tr> <tr> <td>【第15回】</td> <td>1/14 (火) 3.4</td> <td>麦まんじゅう、うちんうぐいす</td> </tr> </table>		【第1回】	4/16 (火) 3.4	桃山、黄味時雨	【第2回】	5/14 (火) 3.4	チーズまんじゅう、ポタン	【第3回】	6/4 (火) 3.4	トーチナンまんじゅう、抹茶羊羹	【第4回】	6/18 (火) 3.4	あじさい、こんぺん	【第5回】	7/2 (火) 3.4	紅芋きんつば、練りきり	【第6回】	7/23 (火) 3.4	花いかだ、田舎饅頭	【第7回】	8/6 (火) 3.4	抹茶水羊羹、くるみゆべし	【第8回】	10/1 (火) 3.4	おはぎ、栗羊羹、栗きんとん	【第9回】	10/22 (火) 3.4	くるみ饅頭、生八ツ橋	【第10回】	10/29 (火) 3.4	長崎カステラ、州浜	【第11回】	11/12 (火) 3.4	乳菓、かぼちゃ饅頭	【第12回】	11/26 (火) 3.4	抹茶ブッセ、栗福沙	【第13回】	12/17 (火) 3.4	黒棒饅頭、抹茶饅頭	【第14回】	12/20 (金) 1.2	紅白饅頭、大福	【第15回】	1/14 (火) 3.4	麦まんじゅう、うちんうぐいす
【第1回】	4/16 (火) 3.4	桃山、黄味時雨																																												
【第2回】	5/14 (火) 3.4	チーズまんじゅう、ポタン																																												
【第3回】	6/4 (火) 3.4	トーチナンまんじゅう、抹茶羊羹																																												
【第4回】	6/18 (火) 3.4	あじさい、こんぺん																																												
【第5回】	7/2 (火) 3.4	紅芋きんつば、練りきり																																												
【第6回】	7/23 (火) 3.4	花いかだ、田舎饅頭																																												
【第7回】	8/6 (火) 3.4	抹茶水羊羹、くるみゆべし																																												
【第8回】	10/1 (火) 3.4	おはぎ、栗羊羹、栗きんとん																																												
【第9回】	10/22 (火) 3.4	くるみ饅頭、生八ツ橋																																												
【第10回】	10/29 (火) 3.4	長崎カステラ、州浜																																												
【第11回】	11/12 (火) 3.4	乳菓、かぼちゃ饅頭																																												
【第12回】	11/26 (火) 3.4	抹茶ブッセ、栗福沙																																												
【第13回】	12/17 (火) 3.4	黒棒饅頭、抹茶饅頭																																												
【第14回】	12/20 (金) 1.2	紅白饅頭、大福																																												
【第15回】	1/14 (火) 3.4	麦まんじゅう、うちんうぐいす																																												
[単位認定の方法及び基準] 出席率・授業態度、定期試験による総合評価 ・定期試験による評価を80% ・出席、授業態度等を客観的に数値化した評価を20%	[使用テキスト・参考文献] *下地玄旬(自店経営者として実務経験あり) *嘉数勉(自店経営者として実務経験あり)																																													

授 業 概 要

[学科名] パティシエ・ブーランジェ学科	[実施年次及び期間] 2年次															
[教育内容] 実習	[科目名] 和菓子専門															
[時間及び単位数] 90時間(60コマ)	[担当教員] 下地 玄旬/嘉数 勉															
[授業の目的・概要] 季節を取り入れ、創作和菓子を制作する。その際、茶道と和菓子の関係を整理して行く。 また、実際の店舗と同じ実践的な作業を身に付ける。																
[授業内容] <table style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="width: 10%; vertical-align: top;">【第16回】</td> <td style="width: 15%; vertical-align: top;">1/24 (金) 1. 2. 3</td> <td style="vertical-align: top;">カーサームーチャー、花びら餅</td> </tr> <tr> <td style="vertical-align: top;">【第17回】</td> <td style="vertical-align: top;">1/28 (火) 3. 4</td> <td style="vertical-align: top;">和菓子試験 (練りきり)</td> </tr> <tr> <td style="vertical-align: top;">【第18回】</td> <td style="vertical-align: top;">1/31 (火) 1. 2. 3. 4</td> <td style="vertical-align: top;">玉子饅頭、ココナッツ饅頭</td> </tr> <tr> <td style="vertical-align: top;">【第19回】</td> <td style="vertical-align: top;">2/10 (月) 3. 4</td> <td style="vertical-align: top;">黄金芋、紅芋団子</td> </tr> <tr> <td style="vertical-align: top;">【第20回】</td> <td style="vertical-align: top;">2/27 (木) 1. 2. 3. 4</td> <td style="vertical-align: top;">さくら饅頭、桜まんじゅう、そば饅頭、花ぼうる</td> </tr> </table>		【第16回】	1/24 (金) 1. 2. 3	カーサームーチャー、花びら餅	【第17回】	1/28 (火) 3. 4	和菓子試験 (練りきり)	【第18回】	1/31 (火) 1. 2. 3. 4	玉子饅頭、ココナッツ饅頭	【第19回】	2/10 (月) 3. 4	黄金芋、紅芋団子	【第20回】	2/27 (木) 1. 2. 3. 4	さくら饅頭、桜まんじゅう、そば饅頭、花ぼうる
【第16回】	1/24 (金) 1. 2. 3	カーサームーチャー、花びら餅														
【第17回】	1/28 (火) 3. 4	和菓子試験 (練りきり)														
【第18回】	1/31 (火) 1. 2. 3. 4	玉子饅頭、ココナッツ饅頭														
【第19回】	2/10 (月) 3. 4	黄金芋、紅芋団子														
【第20回】	2/27 (木) 1. 2. 3. 4	さくら饅頭、桜まんじゅう、そば饅頭、花ぼうる														
[単位認定の方法及び基準] 出席率・授業態度、定期試験による総合評価 <ul style="list-style-type: none"> ・定期試験による評価を80% ・出席, 授業態度等を客観的に数値化した評価を20% 	[使用テキスト・参考文献] <ul style="list-style-type: none"> *下地玄旬(自店経営者として実務経験あり) *嘉数勉(自店経営者として実務経験あり) 															

授 業 概 要

[学科名] パティシエ・ブーランジェ学科	[実施年次及び期間] 2年次
[教育内容] 実習	[科目名] 製パン専門
[時間及び単位数] 90時間(60コマ)	[担当教員] 小林 大記
[授業の目的・概要] 反復練習を通して、基本的な生地をこね、イーストを醗酵させ、形を作って、焼き上げる五感を磨き心を込めて形成の技術を学んで行く。実際の店舗と同じ実践的な作業を身に付ける。	
[授業内容] 【第1回】 5/7(火) グリッシーニ、ツOPP、カマンベールノア ①②③④ 【第2回】 5/28 ブリオッシュ、フォカッチャ ①②③④ 【第3回】 6/11 パンオフィグ、デニッシュ ①②③④ 【第4回】 7/9 パンドカンパーニュ、菓子パン(中種法) ①②③④ 【第5回】 8/20 バゲット、胚芽食パン ①②③④ 【第6回】 8/27 フランス生地(ポーリッシュ)・白パン・克蘭ベリーノア ①②③④ 【第7回】 10/8 ピザパン・フランス生地(オートリーズ) ①②③④ 【第8回】 11/19 天然酵母 ①②③④ 【第9回】 12/3 シュトーレン・アップルブレッド ①②③④ 【第10回】 1/7 デニッシュ・パネトーネ ①②③④ 【第11回】 2/4 後期試験(テーブルロール・バターロール) ①②③④ 【第12回】 2/25 グループワーク ①②③④ 【第13回】 【第14回】 【第15回】	
[単位認定の方法及び基準] 出席率・授業態度、定期試験による総合評価 ・定期試験による評価を80% ・出席,授業態度等を客観的に数値化した評価を20%	[使用テキスト・参考文献] *小林大記(自店経営者として実務経験あり)

様式24

授 業 概 要

<p>[学科名] パティシエ・ブーランジェ学科</p>	<p>[実施年次及び期間] 2年次</p>
<p>[教育内容] 実習</p>	<p>[科目名] 製菓専門</p>
<p>[時間及び単位数] 220時間(147コマ)</p>	<p>[担当教員] 佐藤弘和 下田一磨</p>
<p>[授業の目的・概要] 製菓の応用技術を学び、実際の店舗と同じ実践的な作業を身に付ける。</p>	
<p>[授業内容]</p> <p>【第1回】 4/10①② 歓迎会仕込み</p> <p>【第2回】 4/2③④ ティラミス</p> <p>【第3回】 4/17③④ カルディナール</p> <p>【第4回】 4/19①②③④ フレジェ</p> <p>【第5回】 4/22①②③④ シシリー</p> <p>【第6回】 4/26①②③④ シブースト</p> <p>【第7回】 5/10①②③④ フランボワジェ</p> <p>【第8回】 5/15③④ ガトーバスク</p> <p>【第9回】 4/27①②③④ シブースト</p> <p>【第10回】 5/17①②③④ ムースキャラメル</p> <p>【第11回】 5/22③④ ガトーバスク</p> <p>【第12回】 5/24①②③④ ムースショコラブラン</p> <p>【第13回】 5/29③④ ガレットブルトンヌ</p> <p>【第14回】 5/30③④ 球技大会仕込み</p>	
<p>[単位認定の方法及び基準] 出席率・授業態度、定期試験による総合評価</p> <ul style="list-style-type: none"> ・定期試験による評価を80% ・出席, 授業態度等を客観的に数値化した評価を20% <p>*佐藤弘和(製菓製造現場にて労務及び製造責任者として実務経験あり)</p> <p>*下田一磨(製菓製造現場にて指導員として実務経験あり)</p>	<p>[使用テキスト・参考文献]</p>

授 業 概 要

[学科名] パティシエ・ブーランジェ学科	[実施年次及び期間] 2年次																																							
[教育内容] 実習	[科目名] 製菓専門																																							
[時間及び単位数] 220時間(147コマ)	[担当教員] 佐藤弘和 下田一磨																																							
[授業の目的・概要] 製菓の応用技術を学び、実際の店舗と同じ実践的な作業を身に付ける。																																								
[授業内容] <table style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="width: 10%;">【第15回】</td> <td style="width: 15%;">6/12①②</td> <td>トランシェショコラミエル</td> </tr> <tr> <td>【第16回】</td> <td>6/14①②③④</td> <td>トランシェショコラミエル サヴァラン</td> </tr> <tr> <td>【第17回】</td> <td>6/21①②③④</td> <td>タルトショコラ</td> </tr> <tr> <td>【第18回】</td> <td>6/28①②③④</td> <td>ザッハトルテ ファーブルトヌ</td> </tr> <tr> <td>【第19回】</td> <td>7/5①②③④</td> <td>パスティスマルセイユ</td> </tr> <tr> <td>【第20回】</td> <td>7/11①②</td> <td>デセール①</td> </tr> <tr> <td>【第21回】</td> <td>7/24③④</td> <td>エンガディナー</td> </tr> <tr> <td>【第22回】</td> <td>7/26①②③④</td> <td>パリプレストルージュ ギモーヴ</td> </tr> <tr> <td>【第23回】</td> <td>8/2①②③④</td> <td>サマーフェスタ仕込み</td> </tr> <tr> <td>【第24回】</td> <td>8/7③④</td> <td>ケーキサレ</td> </tr> <tr> <td>【第25回】</td> <td>8/9①②③④</td> <td>マルジョレーヌ</td> </tr> <tr> <td>【第26回】</td> <td>8/21③④</td> <td>エンジェル①</td> </tr> <tr> <td>【第27回】</td> <td>8/22③④</td> <td>エンジェル②</td> </tr> </table>		【第15回】	6/12①②	トランシェショコラミエル	【第16回】	6/14①②③④	トランシェショコラミエル サヴァラン	【第17回】	6/21①②③④	タルトショコラ	【第18回】	6/28①②③④	ザッハトルテ ファーブルトヌ	【第19回】	7/5①②③④	パスティスマルセイユ	【第20回】	7/11①②	デセール①	【第21回】	7/24③④	エンガディナー	【第22回】	7/26①②③④	パリプレストルージュ ギモーヴ	【第23回】	8/2①②③④	サマーフェスタ仕込み	【第24回】	8/7③④	ケーキサレ	【第25回】	8/9①②③④	マルジョレーヌ	【第26回】	8/21③④	エンジェル①	【第27回】	8/22③④	エンジェル②
【第15回】	6/12①②	トランシェショコラミエル																																						
【第16回】	6/14①②③④	トランシェショコラミエル サヴァラン																																						
【第17回】	6/21①②③④	タルトショコラ																																						
【第18回】	6/28①②③④	ザッハトルテ ファーブルトヌ																																						
【第19回】	7/5①②③④	パスティスマルセイユ																																						
【第20回】	7/11①②	デセール①																																						
【第21回】	7/24③④	エンガディナー																																						
【第22回】	7/26①②③④	パリプレストルージュ ギモーヴ																																						
【第23回】	8/2①②③④	サマーフェスタ仕込み																																						
【第24回】	8/7③④	ケーキサレ																																						
【第25回】	8/9①②③④	マルジョレーヌ																																						
【第26回】	8/21③④	エンジェル①																																						
【第27回】	8/22③④	エンジェル②																																						
[単位認定の方法及び基準] 出席率・授業態度、定期試験による総合評価 <ul style="list-style-type: none"> ・定期試験による評価を80% ・出席, 授業態度等を客観的に数値化した評価を20% *佐藤弘和(製菓製造現場にて労務及び製造責任者として実務経験あり) *下田一磨(製菓製造現場にて指導員として実務経験あり) 	[使用テキスト・参考文献]																																							

授 業 概 要

[学科名] パティシエ・ブーランジェ学科	[実施年次及び期間] 2年次																																													
[教育内容] 実習	[科目名] 製菓専門																																													
[時間及び単位数] 220時間(147コマ)	[担当教員] 佐藤弘和 下田一磨																																													
[授業の目的・概要] 製菓の応用技術を学び、実際の店舗と同じ実践的な作業を身に付ける。																																														
[授業内容] <table style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr><td style="width: 15%;">【第28回】</td><td style="width: 20%;">8/26①②</td><td style="width: 65%;">パートフリユイ キャラメルムー</td></tr> <tr><td>【第29回】</td><td>8/29①②③④</td><td>アリュメット</td></tr> <tr><td>【第30回】</td><td>10/2③④</td><td>オネット①</td></tr> <tr><td>【第31回】</td><td>10/3③④</td><td>オネット②</td></tr> <tr><td>【第32回】</td><td>10/4①②③④</td><td>ジャルダンサンス</td></tr> <tr><td>【第33回】</td><td>10/9③④</td><td>テリーヌショコラ</td></tr> <tr><td>【第34回】</td><td>10/11①②③④</td><td>オペラテヴェール</td></tr> <tr><td>【第35回】</td><td>10/16③④</td><td>キリマンジャロ①</td></tr> <tr><td>【第36回】</td><td>10/17③④</td><td>キリマンジャロ②</td></tr> <tr><td>【第37回】</td><td>10/18①②③</td><td>ズコット</td></tr> <tr><td>【第38回】</td><td>10/23③④</td><td>ムースマロン①</td></tr> <tr><td>【第39回】</td><td>10/24③④</td><td>ムースマロン②</td></tr> <tr><td>【第40回】</td><td>10/25①②③④</td><td>グループワーク</td></tr> <tr><td>【第41回】</td><td>10/30③④</td><td>ミゼラブル</td></tr> <tr><td>【第42回】</td><td>10/31③④</td><td>クラシックショコラ</td></tr> </table>		【第28回】	8/26①②	パートフリユイ キャラメルムー	【第29回】	8/29①②③④	アリュメット	【第30回】	10/2③④	オネット①	【第31回】	10/3③④	オネット②	【第32回】	10/4①②③④	ジャルダンサンス	【第33回】	10/9③④	テリーヌショコラ	【第34回】	10/11①②③④	オペラテヴェール	【第35回】	10/16③④	キリマンジャロ①	【第36回】	10/17③④	キリマンジャロ②	【第37回】	10/18①②③	ズコット	【第38回】	10/23③④	ムースマロン①	【第39回】	10/24③④	ムースマロン②	【第40回】	10/25①②③④	グループワーク	【第41回】	10/30③④	ミゼラブル	【第42回】	10/31③④	クラシックショコラ
【第28回】	8/26①②	パートフリユイ キャラメルムー																																												
【第29回】	8/29①②③④	アリュメット																																												
【第30回】	10/2③④	オネット①																																												
【第31回】	10/3③④	オネット②																																												
【第32回】	10/4①②③④	ジャルダンサンス																																												
【第33回】	10/9③④	テリーヌショコラ																																												
【第34回】	10/11①②③④	オペラテヴェール																																												
【第35回】	10/16③④	キリマンジャロ①																																												
【第36回】	10/17③④	キリマンジャロ②																																												
【第37回】	10/18①②③	ズコット																																												
【第38回】	10/23③④	ムースマロン①																																												
【第39回】	10/24③④	ムースマロン②																																												
【第40回】	10/25①②③④	グループワーク																																												
【第41回】	10/30③④	ミゼラブル																																												
【第42回】	10/31③④	クラシックショコラ																																												
[単位認定の方法及び基準] 出席率・授業態度、定期試験による総合評価 ・定期試験による評価を80% ・出席、授業態度等を客観的に数値化した評価を20% *佐藤弘和(製菓製造現場にて労務及び製造責任者として実務経験あり) *下田一磨(製菓製造現場にて指導員として実務経験あり)	[使用テキスト・参考文献]																																													

授 業 概 要

[学科名] パティシエ・ブーランジェ学科	[実施年次及び期間] 2年次																																																			
[教育内容] 実習	[科目名] 製菓専門																																																			
[時間及び単位数] 220時間(147コマ)	[担当教員] 佐藤弘和 下田一磨																																																			
[授業の目的・概要] 製菓の応用技術を学び、実際の店舗と同じ実践的な作業を身に付ける。																																																				
[授業内容] <table style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr><td style="width: 10%;">【第43回】</td><td style="width: 20%;">11/6③④</td><td style="width: 70%;">ヌガーモンテリマール①</td></tr> <tr><td>【第44回】</td><td>11/7③④</td><td>ヌガーモンテリマール②</td></tr> <tr><td>【第45回】</td><td>11/8①②③④</td><td>グループワーク</td></tr> <tr><td>【第46回】</td><td>11/20③④</td><td>ナッペ練習</td></tr> <tr><td>【第47回】</td><td>11/22①②③④</td><td>マルジョレーヌ</td></tr> <tr><td>【第48回】</td><td>11/27③④</td><td>ノエルフレーズ①</td></tr> <tr><td>【第49回】</td><td>11/28③④</td><td>ノエルフレーズ②</td></tr> <tr><td>【第50回】</td><td>1/29③④</td><td>ナッペ練習</td></tr> <tr><td>【第51回】</td><td>12/2①②</td><td>ナッペ練習</td></tr> <tr><td>【第52回】</td><td>12/4③④</td><td>ショートケーキ①</td></tr> <tr><td>【第53回】</td><td>12/5③④</td><td>ショートケーキ②</td></tr> <tr><td>【第54回】</td><td>12/6①②③④</td><td>ノエルピスタシュ</td></tr> <tr><td>【第55回】</td><td>12/9①②</td><td>販売実習仕込み</td></tr> <tr><td>【第56回】</td><td>12/10①②</td><td>販売実習仕込み</td></tr> <tr><td>【第57回】</td><td>12/11①②</td><td>販売実習仕込み</td></tr> <tr><td>【第58回】</td><td>12/12①②</td><td>販売実習</td></tr> <tr><td>【第59回】</td><td>1/8 ③④</td><td>リンツアートルテ</td></tr> </table>		【第43回】	11/6③④	ヌガーモンテリマール①	【第44回】	11/7③④	ヌガーモンテリマール②	【第45回】	11/8①②③④	グループワーク	【第46回】	11/20③④	ナッペ練習	【第47回】	11/22①②③④	マルジョレーヌ	【第48回】	11/27③④	ノエルフレーズ①	【第49回】	11/28③④	ノエルフレーズ②	【第50回】	1/29③④	ナッペ練習	【第51回】	12/2①②	ナッペ練習	【第52回】	12/4③④	ショートケーキ①	【第53回】	12/5③④	ショートケーキ②	【第54回】	12/6①②③④	ノエルピスタシュ	【第55回】	12/9①②	販売実習仕込み	【第56回】	12/10①②	販売実習仕込み	【第57回】	12/11①②	販売実習仕込み	【第58回】	12/12①②	販売実習	【第59回】	1/8 ③④	リンツアートルテ
【第43回】	11/6③④	ヌガーモンテリマール①																																																		
【第44回】	11/7③④	ヌガーモンテリマール②																																																		
【第45回】	11/8①②③④	グループワーク																																																		
【第46回】	11/20③④	ナッペ練習																																																		
【第47回】	11/22①②③④	マルジョレーヌ																																																		
【第48回】	11/27③④	ノエルフレーズ①																																																		
【第49回】	11/28③④	ノエルフレーズ②																																																		
【第50回】	1/29③④	ナッペ練習																																																		
【第51回】	12/2①②	ナッペ練習																																																		
【第52回】	12/4③④	ショートケーキ①																																																		
【第53回】	12/5③④	ショートケーキ②																																																		
【第54回】	12/6①②③④	ノエルピスタシュ																																																		
【第55回】	12/9①②	販売実習仕込み																																																		
【第56回】	12/10①②	販売実習仕込み																																																		
【第57回】	12/11①②	販売実習仕込み																																																		
【第58回】	12/12①②	販売実習																																																		
【第59回】	1/8 ③④	リンツアートルテ																																																		
[単位認定の方法及び基準] 出席率・授業態度、定期試験による総合評価 ・定期試験による評価を80% ・出席, 授業態度等を客観的に数値化した評価を20% *佐藤弘和(製菓製造現場にて労務及び製造責任者として実務経験あり) *下田一磨(製菓製造現場にて指導員として実務経験あり)	[使用テキスト・参考文献]																																																			

授 業 概 要

[学科名] パティシエ・ブーランジェ学科	[実施年次及び期間] 2年次															
[教育内容] 実習	[科目名] 製菓専門															
[時間及び単位数] 220時間(147コマ)	[担当教員] 佐藤弘和 下田一磨															
[授業の目的・概要] 製菓の応用技術を学び、実際の店舗と同じ実践的な作業を身に付ける。																
[授業内容] <table style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="width: 15%; vertical-align: top;">【第60回】</td> <td style="width: 35%; vertical-align: top;">1/9③④</td> <td style="width: 50%; vertical-align: top;">アップフェルシュトゥルーデル</td> </tr> <tr> <td style="vertical-align: top;">【第61回】</td> <td style="vertical-align: top;">1/17①②③④</td> <td style="vertical-align: top;">コンベルサシオン</td> </tr> <tr> <td style="vertical-align: top;">【第62回】</td> <td style="vertical-align: top;">1/22③④</td> <td style="vertical-align: top;">グループワーク</td> </tr> <tr> <td style="vertical-align: top;">【第63回】</td> <td style="vertical-align: top;">1/23③④</td> <td style="vertical-align: top;">グループワーク</td> </tr> <tr> <td style="vertical-align: top;">【第64回】</td> <td style="vertical-align: top;">2/6③④</td> <td style="vertical-align: top;">期末テスト</td> </tr> </table>		【第60回】	1/9③④	アップフェルシュトゥルーデル	【第61回】	1/17①②③④	コンベルサシオン	【第62回】	1/22③④	グループワーク	【第63回】	1/23③④	グループワーク	【第64回】	2/6③④	期末テスト
【第60回】	1/9③④	アップフェルシュトゥルーデル														
【第61回】	1/17①②③④	コンベルサシオン														
【第62回】	1/22③④	グループワーク														
【第63回】	1/23③④	グループワーク														
【第64回】	2/6③④	期末テスト														
[単位認定の方法及び基準] 出席率・授業態度、定期試験による総合評価 ・定期試験による評価を80% ・出席、授業態度等を客観的に数値化した評価を20% *佐藤弘和(製菓製造現場にて労務及び製造責任者として実務経験あり) *下田一磨(製菓製造現場にて指導員として実務経験あり)	[使用テキスト・参考文献]															

授 業 概 要

<p>[学科名]</p> <p style="text-align: center;">パティシエ・ブーランジェ学科</p>	<p>[実施年次及び期間]</p> <p style="text-align: center;">2年次</p>																																																									
<p>[教育内容]</p> <p style="text-align: center;">実習</p>	<p>[科目名]</p> <p style="text-align: center;">製菓専門細工</p>																																																									
<p>[時間及び単位数]</p> <p style="text-align: center;">60時間(40コマ)</p>	<p>[担当教員]</p> <p style="text-align: center;">佐藤弘和 下田一磨</p>																																																									
<p>[授業の目的・概要]</p> <p>コンテストに出品することを目的に、作品作りを学ぶ。 デッサンから本制作までイメージを形にすることを学んで行く。</p>																																																										
<p>[授業内容]</p> <table border="0" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr><td style="width: 15%;">【第1回】</td><td style="width: 35%;">5/13①②</td><td style="width: 50%;">飴細工</td></tr> <tr><td>【第2回】</td><td>5/20①②</td><td>飴細工</td></tr> <tr><td>【第3回】</td><td>5/27①②</td><td>飴細工</td></tr> <tr><td>【第4回】</td><td>6/3①②</td><td>飴細工</td></tr> <tr><td>【第5回】</td><td>6/10①②</td><td>飴細工</td></tr> <tr><td>【第6回】</td><td>6/17①②</td><td>飴細工</td></tr> <tr><td>【第7回】</td><td>6/24①②</td><td>マジパン</td></tr> <tr><td>【第8回】</td><td>7/1①②</td><td>マジパン</td></tr> <tr><td>【第9回】</td><td>7/10③④</td><td>マジパン</td></tr> <tr><td>【第10回】</td><td>7/22①②</td><td>マジパン</td></tr> <tr><td>【第11回】</td><td>7/29①②</td><td>マジパン</td></tr> <tr><td>【第12回】</td><td>8/5①②</td><td>マジパン</td></tr> <tr><td>【第13回】</td><td>8/28①②</td><td>マジパン</td></tr> <tr><td>【第14回】</td><td>10/7③④</td><td>チョコレート細工</td></tr> <tr><td>【第15回】</td><td>10/9①②</td><td>チョコレート細工</td></tr> <tr><td>【第16回】</td><td>10/21①②</td><td>チョコレート細工</td></tr> <tr><td>【第17回】</td><td>10/28①②</td><td>チョコレート細工</td></tr> <tr><td>【第18回】</td><td>11/11①②</td><td>チョコレート細工</td></tr> <tr><td>【第19回】</td><td>11/18①②</td><td>チョコレート細工</td></tr> </table>		【第1回】	5/13①②	飴細工	【第2回】	5/20①②	飴細工	【第3回】	5/27①②	飴細工	【第4回】	6/3①②	飴細工	【第5回】	6/10①②	飴細工	【第6回】	6/17①②	飴細工	【第7回】	6/24①②	マジパン	【第8回】	7/1①②	マジパン	【第9回】	7/10③④	マジパン	【第10回】	7/22①②	マジパン	【第11回】	7/29①②	マジパン	【第12回】	8/5①②	マジパン	【第13回】	8/28①②	マジパン	【第14回】	10/7③④	チョコレート細工	【第15回】	10/9①②	チョコレート細工	【第16回】	10/21①②	チョコレート細工	【第17回】	10/28①②	チョコレート細工	【第18回】	11/11①②	チョコレート細工	【第19回】	11/18①②	チョコレート細工
【第1回】	5/13①②	飴細工																																																								
【第2回】	5/20①②	飴細工																																																								
【第3回】	5/27①②	飴細工																																																								
【第4回】	6/3①②	飴細工																																																								
【第5回】	6/10①②	飴細工																																																								
【第6回】	6/17①②	飴細工																																																								
【第7回】	6/24①②	マジパン																																																								
【第8回】	7/1①②	マジパン																																																								
【第9回】	7/10③④	マジパン																																																								
【第10回】	7/22①②	マジパン																																																								
【第11回】	7/29①②	マジパン																																																								
【第12回】	8/5①②	マジパン																																																								
【第13回】	8/28①②	マジパン																																																								
【第14回】	10/7③④	チョコレート細工																																																								
【第15回】	10/9①②	チョコレート細工																																																								
【第16回】	10/21①②	チョコレート細工																																																								
【第17回】	10/28①②	チョコレート細工																																																								
【第18回】	11/11①②	チョコレート細工																																																								
【第19回】	11/18①②	チョコレート細工																																																								
<p>[単位認定の方法及び基準]</p> <p>出席率・授業態度、定期試験による総合評価</p> <ul style="list-style-type: none"> ・定期試験による評価を80% ・出席, 授業態度等を客観的に数値化した評価を20% <p>*佐藤弘和(製菓製造現場にて労務及び製造責任者として実務経験あり)</p> <p>*下田一磨(製菓製造現場にて指導員として実務経験あり)</p>	<p>[使用テキスト・参考文献]</p>																																																									

授 業 概 要

[学科名] パティシエ・ブーランジェ学科	[実施年次及び期間] 2年次															
[教育内容] 実習	[科目名] 製菓専門細工															
[時間及び単位数] 60時間(40コマ)	[担当教員] 佐藤弘和 下田一磨															
[授業の目的・概要] コンテストに出品することを目的に、作品作りを学ぶ。 デッサンから本制作までイメージを形にすることを学んで行く。																
[授業内容] <table style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="width: 15%;">【第20回】</td> <td style="width: 30%;">1/20①②</td> <td style="width: 55%;">卒業制作展</td> </tr> <tr> <td>【第21回】</td> <td>2/7①②③④</td> <td>卒業制作展</td> </tr> <tr> <td>【第22回】</td> <td>2/12①②③④</td> <td>卒業制作展</td> </tr> <tr> <td>【第23回】</td> <td>2/13①②③④</td> <td>卒業制作展</td> </tr> <tr> <td>【第24回】</td> <td>2/14①②③④</td> <td>卒業制作展</td> </tr> </table>		【第20回】	1/20①②	卒業制作展	【第21回】	2/7①②③④	卒業制作展	【第22回】	2/12①②③④	卒業制作展	【第23回】	2/13①②③④	卒業制作展	【第24回】	2/14①②③④	卒業制作展
【第20回】	1/20①②	卒業制作展														
【第21回】	2/7①②③④	卒業制作展														
【第22回】	2/12①②③④	卒業制作展														
【第23回】	2/13①②③④	卒業制作展														
【第24回】	2/14①②③④	卒業制作展														
[単位認定の方法及び基準] 出席率・授業態度、定期試験による総合評価 ・定期試験による評価を80% ・出席, 授業態度等を客観的に数値化した評価を20% *佐藤弘和(製菓製造現場にて労務及び製造責任者として実務経験あり) *下田一磨(製菓製造現場にて指導員として実務経験あり)	[使用テキスト・参考文献]															

様式24

<p>[学科名]</p> <p>パティシエ・ブーランジェ学科</p>	<p>[実施年次及び期間]</p> <p>1年次</p>																																																			
<p>[教育内容]</p> <p>実習</p>	<p>[科目名]</p> <p>製菓専門</p>																																																			
<p>[時間及び単位数]</p> <p>300時間(200コマ)</p>	<p>[担当教員]</p> <p>佐藤弘和 下田一磨</p>																																																			
<p>[授業の目的・概要]</p> <p>300時間 10単位</p>																																																				
<p>[授業内容]</p>																																																				
<table border="0"> <tr> <td>【第1回】</td> <td>5/30①②③④</td> <td>球技大会仕込み</td> </tr> <tr> <td>【第2回】</td> <td>6/3①②</td> <td>スキルチェック</td> </tr> <tr> <td>【第3回】</td> <td>6/5①②</td> <td>フロランタン</td> </tr> <tr> <td>【第4回】</td> <td>6/10③④</td> <td>スキルチェック</td> </tr> <tr> <td>【第5回】</td> <td>6/12①②</td> <td>シャルロットポワール</td> </tr> <tr> <td>【第6回】</td> <td>6/13①②</td> <td>シャルロットポワール</td> </tr> <tr> <td>【第7回】</td> <td>6/17③④</td> <td>マジパン</td> </tr> <tr> <td>【第8回】</td> <td>6/19①②</td> <td>ヴェリーヌ</td> </tr> <tr> <td>【第9回】</td> <td>6/20①②</td> <td>ヴェリーヌ</td> </tr> <tr> <td>【第10回】</td> <td>6/24③④</td> <td>マジパン</td> </tr> <tr> <td>【第11回】</td> <td>6/26①②</td> <td>シューアラクレーム</td> </tr> <tr> <td>【第12回】</td> <td>6/27①②</td> <td>シューアラクレーム</td> </tr> <tr> <td>【第13回】</td> <td>7/1③④</td> <td>マジパン</td> </tr> <tr> <td>【第14回】</td> <td>7/3①②</td> <td>エクレール</td> </tr> <tr> <td>【第15回】</td> <td>7/4①②</td> <td>エクレール</td> </tr> <tr> <td>【第16回】</td> <td>7/8③④</td> <td>マジパン</td> </tr> <tr> <td>【第17回】</td> <td>7/10③④</td> <td>ファイトクッキー</td> </tr> </table>		【第1回】	5/30①②③④	球技大会仕込み	【第2回】	6/3①②	スキルチェック	【第3回】	6/5①②	フロランタン	【第4回】	6/10③④	スキルチェック	【第5回】	6/12①②	シャルロットポワール	【第6回】	6/13①②	シャルロットポワール	【第7回】	6/17③④	マジパン	【第8回】	6/19①②	ヴェリーヌ	【第9回】	6/20①②	ヴェリーヌ	【第10回】	6/24③④	マジパン	【第11回】	6/26①②	シューアラクレーム	【第12回】	6/27①②	シューアラクレーム	【第13回】	7/1③④	マジパン	【第14回】	7/3①②	エクレール	【第15回】	7/4①②	エクレール	【第16回】	7/8③④	マジパン	【第17回】	7/10③④	ファイトクッキー
【第1回】	5/30①②③④	球技大会仕込み																																																		
【第2回】	6/3①②	スキルチェック																																																		
【第3回】	6/5①②	フロランタン																																																		
【第4回】	6/10③④	スキルチェック																																																		
【第5回】	6/12①②	シャルロットポワール																																																		
【第6回】	6/13①②	シャルロットポワール																																																		
【第7回】	6/17③④	マジパン																																																		
【第8回】	6/19①②	ヴェリーヌ																																																		
【第9回】	6/20①②	ヴェリーヌ																																																		
【第10回】	6/24③④	マジパン																																																		
【第11回】	6/26①②	シューアラクレーム																																																		
【第12回】	6/27①②	シューアラクレーム																																																		
【第13回】	7/1③④	マジパン																																																		
【第14回】	7/3①②	エクレール																																																		
【第15回】	7/4①②	エクレール																																																		
【第16回】	7/8③④	マジパン																																																		
【第17回】	7/10③④	ファイトクッキー																																																		
<p>[単位認定の方法及び基準]</p> <p>出席率・授業態度、定期試験による総合評価</p> <ul style="list-style-type: none"> ・定期試験による評価を80% ・出席, 授業態度等を客観的に数値化した評価を20% <p>*佐藤弘和(製菓製造現場にて労務及び製造責任者として実務経験あり)</p> <p>*下田一磨(製菓製造現場にて指導員として実務経験あり)</p>	<p>[使用テキスト・参考文献]</p>																																																			

授 業 概 要

[学科名] パティシエ・ブーランジェ学科	[実施年次及び期間] 1年次																																																			
[教育内容] 実習	[科目名] 製菓専門																																																			
[時間及び単位数] 300時間(200コマ)	[担当教員] 佐藤弘和 下田一磨																																																			
[授業の目的・概要] 製菓の応用技術を学び、実際の店舗と同じ実践的な作業を身に付ける。																																																				
[授業内容] <table style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr><td style="width: 15%;">【第18回】</td><td style="width: 15%;">7/11①②</td><td style="width: 70%;">ファイトクッキー</td></tr> <tr><td>【第19回】</td><td>7/12①②</td><td>特別講義</td></tr> <tr><td>【第20回】</td><td>7/22③④</td><td>マジパン</td></tr> <tr><td>【第21回】</td><td>7/24①②</td><td>ムースカシス</td></tr> <tr><td>【第22回】</td><td>7/25①②</td><td>ムースカシス</td></tr> <tr><td>【第23回】</td><td>7/29③④</td><td>マジパン</td></tr> <tr><td>【第24回】</td><td>7/31①②</td><td>サマフェ仕込み</td></tr> <tr><td>【第25回】</td><td>8/1①②</td><td>サマフェ仕込み</td></tr> <tr><td>【第26回】</td><td>8/2①②</td><td>サマフェ仕込み</td></tr> <tr><td>【第27回】</td><td>8/3①②③④</td><td>サマフェ仕込み</td></tr> <tr><td>【第28回】</td><td>8/5③④</td><td>マジパン</td></tr> <tr><td>【第29回】</td><td>8/7①②</td><td>プリン、ブリュレ</td></tr> <tr><td>【第30回】</td><td>8/8①②</td><td>シフォン</td></tr> <tr><td>【第31回】</td><td>8/16①②③④</td><td>実技テスト</td></tr> <tr><td>【第32回】</td><td>8/21①②</td><td>ショートケーキ</td></tr> <tr><td>【第33回】</td><td>8/22①②</td><td>ショートケーキ</td></tr> <tr><td>【第34回】</td><td>8/23①②③④</td><td>特別授業</td></tr> </table>		【第18回】	7/11①②	ファイトクッキー	【第19回】	7/12①②	特別講義	【第20回】	7/22③④	マジパン	【第21回】	7/24①②	ムースカシス	【第22回】	7/25①②	ムースカシス	【第23回】	7/29③④	マジパン	【第24回】	7/31①②	サマフェ仕込み	【第25回】	8/1①②	サマフェ仕込み	【第26回】	8/2①②	サマフェ仕込み	【第27回】	8/3①②③④	サマフェ仕込み	【第28回】	8/5③④	マジパン	【第29回】	8/7①②	プリン、ブリュレ	【第30回】	8/8①②	シフォン	【第31回】	8/16①②③④	実技テスト	【第32回】	8/21①②	ショートケーキ	【第33回】	8/22①②	ショートケーキ	【第34回】	8/23①②③④	特別授業
【第18回】	7/11①②	ファイトクッキー																																																		
【第19回】	7/12①②	特別講義																																																		
【第20回】	7/22③④	マジパン																																																		
【第21回】	7/24①②	ムースカシス																																																		
【第22回】	7/25①②	ムースカシス																																																		
【第23回】	7/29③④	マジパン																																																		
【第24回】	7/31①②	サマフェ仕込み																																																		
【第25回】	8/1①②	サマフェ仕込み																																																		
【第26回】	8/2①②	サマフェ仕込み																																																		
【第27回】	8/3①②③④	サマフェ仕込み																																																		
【第28回】	8/5③④	マジパン																																																		
【第29回】	8/7①②	プリン、ブリュレ																																																		
【第30回】	8/8①②	シフォン																																																		
【第31回】	8/16①②③④	実技テスト																																																		
【第32回】	8/21①②	ショートケーキ																																																		
【第33回】	8/22①②	ショートケーキ																																																		
【第34回】	8/23①②③④	特別授業																																																		
[単位認定の方法及び基準] 出席率・授業態度、定期試験による総合評価 ・定期試験による評価を80% ・出席、授業態度等を客観的に数値化した評価を20% *佐藤弘和(製菓製造現場にて労務及び製造責任者として実務経験あり) *下田一磨(製菓製造現場にて指導員として実務経験あり)	[使用テキスト・参考文献]																																																			

<p>[学科名]</p> <p>パティシエ・ブーランジェ学科</p>	<p>[実施年次及び期間]</p> <p>1年次</p>																																										
<p>[教育内容]</p> <p>実習</p>	<p>[科目名]</p> <p>製菓専門</p>																																										
<p>[時間及び単位数]</p> <p>300時間(200コマ)</p>	<p>[担当教員]</p> <p>佐藤弘和 下田一磨</p>																																										
<p>[授業の目的・概要]</p> <p>製菓の応用技術を学び、実際の店舗と同じ実践的な作業を身に付ける。</p>																																											
<p>[授業内容]</p> <table border="0"> <tr> <td>【第35回】</td> <td>8/26③④</td> <td>マジパン</td> </tr> <tr> <td>【第36回】</td> <td>8/28①②</td> <td>ウイークエンド</td> </tr> <tr> <td>【第37回】</td> <td>8/30①②③④</td> <td>特別講義</td> </tr> <tr> <td>【第38回】</td> <td>10/3①②</td> <td>パリブレスト</td> </tr> <tr> <td>【第39回】</td> <td>10/3①②</td> <td>パリブレスト</td> </tr> <tr> <td>【第40回】</td> <td>10/7③④</td> <td>ヘクセンハウス</td> </tr> <tr> <td>【第41回】</td> <td>10/16①②</td> <td>モンブラン</td> </tr> <tr> <td>【第42回】</td> <td>10/17①②</td> <td>モンブラン</td> </tr> <tr> <td>【第43回】</td> <td>10/21③④</td> <td>ヘクセンハウス</td> </tr> <tr> <td>【第44回】</td> <td>10/23①②</td> <td>ピティヴィエ</td> </tr> <tr> <td>【第45回】</td> <td>10/24①②</td> <td>ピティヴィエ</td> </tr> <tr> <td>【第46回】</td> <td>10/21③④</td> <td>ヘクセンハウス</td> </tr> <tr> <td>【第47回】</td> <td>10/30①②</td> <td>ミルフィーユ</td> </tr> <tr> <td>【第48回】</td> <td>10/31①②</td> <td>ミルフィーユ</td> </tr> </table>		【第35回】	8/26③④	マジパン	【第36回】	8/28①②	ウイークエンド	【第37回】	8/30①②③④	特別講義	【第38回】	10/3①②	パリブレスト	【第39回】	10/3①②	パリブレスト	【第40回】	10/7③④	ヘクセンハウス	【第41回】	10/16①②	モンブラン	【第42回】	10/17①②	モンブラン	【第43回】	10/21③④	ヘクセンハウス	【第44回】	10/23①②	ピティヴィエ	【第45回】	10/24①②	ピティヴィエ	【第46回】	10/21③④	ヘクセンハウス	【第47回】	10/30①②	ミルフィーユ	【第48回】	10/31①②	ミルフィーユ
【第35回】	8/26③④	マジパン																																									
【第36回】	8/28①②	ウイークエンド																																									
【第37回】	8/30①②③④	特別講義																																									
【第38回】	10/3①②	パリブレスト																																									
【第39回】	10/3①②	パリブレスト																																									
【第40回】	10/7③④	ヘクセンハウス																																									
【第41回】	10/16①②	モンブラン																																									
【第42回】	10/17①②	モンブラン																																									
【第43回】	10/21③④	ヘクセンハウス																																									
【第44回】	10/23①②	ピティヴィエ																																									
【第45回】	10/24①②	ピティヴィエ																																									
【第46回】	10/21③④	ヘクセンハウス																																									
【第47回】	10/30①②	ミルフィーユ																																									
【第48回】	10/31①②	ミルフィーユ																																									
<p>[単位認定の方法及び基準]</p> <p>出席率・授業態度、定期試験による総合評価</p> <ul style="list-style-type: none"> ・定期試験による評価を80% ・出席, 授業態度等を客観的に数値化した評価を20% <p>*佐藤弘和(製菓製造現場にて労務及び製造責任者として実務経験あり)</p> <p>*下田一磨(製菓製造現場にて指導員として実務経験あり)</p>	<p>[使用テキスト・参考文献]</p>																																										

[学科名] パーティシエ・ブーランジェ学科	[実施年次及び期間] 1年次																																																																					
[教育内容] 実習	[科目名] 製菓専門																																																																					
[時間及び単位数] 300時間(200コマ)	[担当教員] 佐藤弘和 下田一磨																																																																					
[授業の目的・概要] 製菓の応用技術を学び、実際の店舗と同じ実践的な作業を身に付ける。																																																																						
[授業内容] <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr><td>【第49回】</td><td>11/1①②</td><td>サブレサレ</td></tr> <tr><td>【第50回】</td><td>11/6①②</td><td>オペラ</td></tr> <tr><td>【第51回】</td><td>11/7①②</td><td>オペラ</td></tr> <tr><td>【第52回】</td><td>11/11③④</td><td>ヘクセンハウス</td></tr> <tr><td>【第53回】</td><td>11/13①②</td><td>サントノーレ</td></tr> <tr><td>【第54回】</td><td>11/14①②</td><td>サントノーレ</td></tr> <tr><td>【第55回】</td><td>11/18③④</td><td>ヘクセンハウス</td></tr> <tr><td>【第56回】</td><td>11/20①②</td><td>テンパリング練習</td></tr> <tr><td>【第57回】</td><td>11/25③④</td><td>ヘクセンハウス</td></tr> <tr><td>【第58回】</td><td>11/27①②</td><td>ビュッシュドノエル</td></tr> <tr><td>【第59回】</td><td>11/28①②</td><td>ビュッシュドノエル</td></tr> <tr><td>【第60回】</td><td>12/2③④</td><td>アマンドショコラ</td></tr> <tr><td>【第61回】</td><td>12/4①②</td><td>マンディアン、オランジェット</td></tr> <tr><td>【第62回】</td><td>12/5①②</td><td>ムールコアントロー</td></tr> <tr><td>【第63回】</td><td>12/①②</td><td>ピティヴィエ</td></tr> <tr><td>【第64回】</td><td>12/9③④</td><td>販売実習仕込み</td></tr> <tr><td>【第65回】</td><td>12/10③④</td><td>販売実習仕込み</td></tr> <tr><td>【第66回】</td><td>12/11③④</td><td>販売実習仕込み</td></tr> <tr><td>【第67回】</td><td>12/12③④</td><td>販売実習</td></tr> <tr><td>【第68回】</td><td>12/18①②</td><td>トランペ、トリュフ ラム</td></tr> <tr><td>【第69回】</td><td>1/8①②</td><td>ムースショコラ</td></tr> <tr><td>【第70回】</td><td>1/9①②</td><td>ムースショコラ</td></tr> <tr><td>【第71回】</td><td>1/10①②</td><td>特別講義</td></tr> </table>		【第49回】	11/1①②	サブレサレ	【第50回】	11/6①②	オペラ	【第51回】	11/7①②	オペラ	【第52回】	11/11③④	ヘクセンハウス	【第53回】	11/13①②	サントノーレ	【第54回】	11/14①②	サントノーレ	【第55回】	11/18③④	ヘクセンハウス	【第56回】	11/20①②	テンパリング練習	【第57回】	11/25③④	ヘクセンハウス	【第58回】	11/27①②	ビュッシュドノエル	【第59回】	11/28①②	ビュッシュドノエル	【第60回】	12/2③④	アマンドショコラ	【第61回】	12/4①②	マンディアン、オランジェット	【第62回】	12/5①②	ムールコアントロー	【第63回】	12/①②	ピティヴィエ	【第64回】	12/9③④	販売実習仕込み	【第65回】	12/10③④	販売実習仕込み	【第66回】	12/11③④	販売実習仕込み	【第67回】	12/12③④	販売実習	【第68回】	12/18①②	トランペ、トリュフ ラム	【第69回】	1/8①②	ムースショコラ	【第70回】	1/9①②	ムースショコラ	【第71回】	1/10①②	特別講義
【第49回】	11/1①②	サブレサレ																																																																				
【第50回】	11/6①②	オペラ																																																																				
【第51回】	11/7①②	オペラ																																																																				
【第52回】	11/11③④	ヘクセンハウス																																																																				
【第53回】	11/13①②	サントノーレ																																																																				
【第54回】	11/14①②	サントノーレ																																																																				
【第55回】	11/18③④	ヘクセンハウス																																																																				
【第56回】	11/20①②	テンパリング練習																																																																				
【第57回】	11/25③④	ヘクセンハウス																																																																				
【第58回】	11/27①②	ビュッシュドノエル																																																																				
【第59回】	11/28①②	ビュッシュドノエル																																																																				
【第60回】	12/2③④	アマンドショコラ																																																																				
【第61回】	12/4①②	マンディアン、オランジェット																																																																				
【第62回】	12/5①②	ムールコアントロー																																																																				
【第63回】	12/①②	ピティヴィエ																																																																				
【第64回】	12/9③④	販売実習仕込み																																																																				
【第65回】	12/10③④	販売実習仕込み																																																																				
【第66回】	12/11③④	販売実習仕込み																																																																				
【第67回】	12/12③④	販売実習																																																																				
【第68回】	12/18①②	トランペ、トリュフ ラム																																																																				
【第69回】	1/8①②	ムースショコラ																																																																				
【第70回】	1/9①②	ムースショコラ																																																																				
【第71回】	1/10①②	特別講義																																																																				
[単位認定の方法及び基準] 出席率・授業態度、定期試験による総合評価 ・定期試験による評価を80% ・出席、授業態度等を客観的に数値化した評価を20% *佐藤弘和(製菓製造現場にて労務及び製造責任者として実務経験あり) *下田一磨(製菓製造現場にて指導員として実務経験あり)	[使用テキスト・参考文献]																																																																					

<p>[学科名]</p> <p>パティシエ・ブーランジェ学科</p>	<p>[実施年次及び期間]</p> <p>1年次</p>																																	
<p>[教育内容]</p> <p>実習</p>	<p>[科目名]</p> <p>製菓専門</p>																																	
<p>[時間及び単位数]</p> <p>300時間(200コマ)</p>	<p>[担当教員]</p> <p>佐藤弘和 下田一磨</p>																																	
<p>[授業の目的・概要]</p> <p>製菓の応用技術を学び、実際の店舗と同じ実践的な作業を身に付ける。</p>																																		
<p>[授業内容]</p> <table border="0" style="width: 100%;"> <tr> <td style="width: 15%;">【第7 2回】</td> <td style="width: 25%;">1/15①②</td> <td style="width: 60%;">タルトレットシトロン</td> </tr> <tr> <td>【第7 3回】</td> <td>1/16①②</td> <td>タルトレットシトロン</td> </tr> <tr> <td>【第7 4回】</td> <td>1/20①②</td> <td>シュガークラフト</td> </tr> <tr> <td>【第7 5回】</td> <td>1/22①②</td> <td>スフレフロマージュ</td> </tr> <tr> <td>【第7 6回】</td> <td>1/23①②</td> <td>フロマージュクリュ</td> </tr> <tr> <td>【第7 7回】</td> <td>1/27①②</td> <td>シュガークラフト</td> </tr> <tr> <td>【第7 8回】</td> <td>1/29①②</td> <td>ダックワーズ</td> </tr> <tr> <td>【第7 9回】</td> <td>2/3①②</td> <td>ブラウニー</td> </tr> <tr> <td>【第8 0回】</td> <td>2/3③④</td> <td>シュガークラフト</td> </tr> <tr> <td>【第8 1回】</td> <td>2/5①②</td> <td>シュガークラフト</td> </tr> <tr> <td>【第8 2回】</td> <td>2/6①②</td> <td>期末テスト</td> </tr> </table>		【第7 2回】	1/15①②	タルトレットシトロン	【第7 3回】	1/16①②	タルトレットシトロン	【第7 4回】	1/20①②	シュガークラフト	【第7 5回】	1/22①②	スフレフロマージュ	【第7 6回】	1/23①②	フロマージュクリュ	【第7 7回】	1/27①②	シュガークラフト	【第7 8回】	1/29①②	ダックワーズ	【第7 9回】	2/3①②	ブラウニー	【第8 0回】	2/3③④	シュガークラフト	【第8 1回】	2/5①②	シュガークラフト	【第8 2回】	2/6①②	期末テスト
【第7 2回】	1/15①②	タルトレットシトロン																																
【第7 3回】	1/16①②	タルトレットシトロン																																
【第7 4回】	1/20①②	シュガークラフト																																
【第7 5回】	1/22①②	スフレフロマージュ																																
【第7 6回】	1/23①②	フロマージュクリュ																																
【第7 7回】	1/27①②	シュガークラフト																																
【第7 8回】	1/29①②	ダックワーズ																																
【第7 9回】	2/3①②	ブラウニー																																
【第8 0回】	2/3③④	シュガークラフト																																
【第8 1回】	2/5①②	シュガークラフト																																
【第8 2回】	2/6①②	期末テスト																																
<p>[単位認定の方法及び基準]</p> <p>出席率・授業態度、定期試験による総合評価</p> <ul style="list-style-type: none"> ・定期試験による評価を80% ・出席, 授業態度等を客観的に数値化した評価を20% <p>*佐藤弘和(製菓製造現場にて労務及び製造責任者として実務経験あり)</p> <p>*下田一磨(製菓製造現場にて指導員として実務経験あり)</p>	<p>[使用テキスト・参考文献]</p>																																	

パティシエ・ブーランジェ学科	1年次
[教育内容] 実習	[科目名] 製菓専門
[時間及び単位数] 300時間(200コマ)	[担当教員] 佐藤弘和 下田一磨
[授業の目的・概要] 製菓の応用技術を学び、実際の店舗と同じ実践的な作業を身に付ける。	
[授業内容] 【第83回】 2/19①②③④ 卒業制作展仕込み 【第84回】 2/20①②③④ 卒業制作展仕込み 【第85回】 2/21①②③④ 卒業制作展仕込み 【第86回】 2/28①②③④ グループワーク 【第87回】 3/6①②③④ 首飾り制作 【第88回】 3/12①②③④ フォレノワール 【第89回】 3/13①②③④ キャビネットプディング 【第90回】 3/19①②③④ タルトアルザシアン	
[単位認定の方法及び基準] 出席率・授業態度、定期試験による総合評価 ・定期試験による評価を80% ・出席, 授業態度等を客観的に数値化した評価を20% *佐藤弘和(製菓製造現場にて労務及び製造責任者として実務経験あり) *下田一磨(製菓製造現場にて指導員として実務経験あり)	[使用テキスト・参考文献]

授 業 概 要

[学科名] パティシエ・ブーランジェ学科	[実施年次及び期間] 1年次																																													
[教育内容] 実習	[科目名] 製パン基礎																																													
[時間及び単位数] 60時間(40コマ)	[担当教員] 小林 大記																																													
[授業の目的・概要] 反復練習を通して、基礎的な成型方法を学び、安定して製品を作れるようになる製パン食材の正しい使用法を学び、配合による違いを学んで行く。																																														
[授業内容] <table border="0" style="width: 100%;"> <tr> <td style="width: 10%;">【第1回】</td> <td style="width: 20%;">4/23 (火) ①②③④</td> <td style="width: 70%;">バターロール・テーブルロール</td> </tr> <tr> <td>【第2回】</td> <td>5/21 (火) ①②③④</td> <td>手捏ね食パン・テーブルロール</td> </tr> <tr> <td>【第3回】</td> <td>6/25 (火) ①②③④</td> <td>メロンパン・パンオレ・クリームコロネ</td> </tr> <tr> <td>【第4回】</td> <td>7/30 (火) ①②③④</td> <td>シナモンロール、メープルブレッド</td> </tr> <tr> <td>【第5回】</td> <td>10/15 (火) ①②③④</td> <td>ミルクハースブレッド/ベーグル</td> </tr> <tr> <td>【第6回】</td> <td>11/5 (火) ①②③④</td> <td>グループワーク</td> </tr> <tr> <td>【第7回】</td> <td>1/21 (火) ①②③④</td> <td>クロワッサン・カレーパン</td> </tr> <tr> <td>【第8回】</td> <td>2/18 (火) ①②③④</td> <td>後期試験・テーブルロール・アンパン・クレセントロール</td> </tr> <tr> <td>【第9回】</td> <td>3/3 (火) ①②③④</td> <td>ダッジブレッド・フーガス</td> </tr> <tr> <td>【第10回】</td> <td>3/17 (火) ①②③④</td> <td>パンオフリユイ・オートミール</td> </tr> <tr> <td>【第11回】</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>【第12回】</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>【第13回】</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>【第14回】</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>【第15回】</td> <td></td> <td></td> </tr> </table>		【第1回】	4/23 (火) ①②③④	バターロール・テーブルロール	【第2回】	5/21 (火) ①②③④	手捏ね食パン・テーブルロール	【第3回】	6/25 (火) ①②③④	メロンパン・パンオレ・クリームコロネ	【第4回】	7/30 (火) ①②③④	シナモンロール、メープルブレッド	【第5回】	10/15 (火) ①②③④	ミルクハースブレッド/ベーグル	【第6回】	11/5 (火) ①②③④	グループワーク	【第7回】	1/21 (火) ①②③④	クロワッサン・カレーパン	【第8回】	2/18 (火) ①②③④	後期試験・テーブルロール・アンパン・クレセントロール	【第9回】	3/3 (火) ①②③④	ダッジブレッド・フーガス	【第10回】	3/17 (火) ①②③④	パンオフリユイ・オートミール	【第11回】			【第12回】			【第13回】			【第14回】			【第15回】		
【第1回】	4/23 (火) ①②③④	バターロール・テーブルロール																																												
【第2回】	5/21 (火) ①②③④	手捏ね食パン・テーブルロール																																												
【第3回】	6/25 (火) ①②③④	メロンパン・パンオレ・クリームコロネ																																												
【第4回】	7/30 (火) ①②③④	シナモンロール、メープルブレッド																																												
【第5回】	10/15 (火) ①②③④	ミルクハースブレッド/ベーグル																																												
【第6回】	11/5 (火) ①②③④	グループワーク																																												
【第7回】	1/21 (火) ①②③④	クロワッサン・カレーパン																																												
【第8回】	2/18 (火) ①②③④	後期試験・テーブルロール・アンパン・クレセントロール																																												
【第9回】	3/3 (火) ①②③④	ダッジブレッド・フーガス																																												
【第10回】	3/17 (火) ①②③④	パンオフリユイ・オートミール																																												
【第11回】																																														
【第12回】																																														
【第13回】																																														
【第14回】																																														
【第15回】																																														
[単位認定の方法及び基準] 出席率・授業態度、定期試験による総合評価 ・定期試験による評価を80% ・出席, 授業態度等を客観的に数値化した評価を20%	[使用テキスト・参考文献] *小林大記(自店経営者として実務経験あり)																																													

様式24

授 業 概 要	
[学科名] パティシエ・ブーランジェ学科	[実施年次及び期間] 1年次
[教育内容] 実習	[科目名] 和菓子基礎
[時間及び単位数] 60時間(40コマ)	[担当教員] 下地玄旬/嘉数 勉
[授業の目的・概要] 製菓衛生師受験資格取得に必要な和菓子の基本知識、技術を通年通して修得して行く。 和菓子の基本的な技術、お菓子から応用までを学ぶ。 季節感のあるお菓子や伝統的なお菓子も学び、今後の菓子作りに生かして行ける感性も身に付ける。	
[授業内容]	
<p>【第1回】 4/16 (火) ①② 菓饅頭、和菓子の基本姿勢、自己紹介、つぶあん</p> <p>【第2回】 5/14 (火) ①② 柏餅、ちんすこう</p> <p>【第3回】 6/4 (火) ①② ちんびん、かすてら饅頭</p> <p>【第4回】 6/18 (火) ①② かるかん、水饅頭</p> <p>【第5回】 7/2 (火) ①② 栗入り水羊羹、コー菓子</p> <p>【第6回】 7/23 (火) ①② 梅錦玉、ういろ</p> <p>【第7回】 8/6 (火) ①② 練り羊羹、利休饅頭</p> <p>【第8回】 10/1 (火) ①② どら焼き、ふちやぎ</p> <p>【第9回】 10/22 (火) ①② きんつば、くずもち</p> <p>【第10回】 10/29 (火) ①② 浮島、サーターアンダギー</p> <p>【第11回】 11/12 (火) ①② こなし、かすてら饅頭(復習)</p> <p>【第12回】 11/26 (火) ①② かすてら饅頭(テスト前実習)</p> <p>【第13回】 12/17 (火) ①② あん餅(よもぎ、紅芋、白)</p> <p>【第14回】 1/14 (火) ①② 桜餅、みたらし団子</p> <p>【第15回】 1/28 (火) ①② 和菓子試験(かすてら饅頭)</p>	<p>【第16回】 3/2①②③④ 中花・錦玉羹・道明寺羹</p> <p>【第17回】 3/5①② 蒸しカステラ・蒸し羊羹</p> <p>【第18回】 3/17①②③④ 雪平・焼き松葉・有平糖</p>
[単位認定の方法及び基準] 出席率・授業態度、定期試験による総合評価 ・定期試験による評価を80% ・出席、授業態度等を客観的に数値化した評価を20%	[使用テキスト・参考文献] *下地玄旬(自店経営者として実務経験あり) *嘉数勉(自店経営者として実務経験あり)

様式24

授 業 概 要

<p>[学科名]</p> <p>パティシエ・ブーランジェ学科</p>	<p>[実施年次及び期間]</p> <p>1年次</p>
<p>[教育内容]</p> <p>実習</p>	<p>[科目名]</p> <p>製菓基礎</p>
<p>[時間及び単位数]</p> <p>60時間(40コマ)</p>	<p>[担当教員]</p> <p>佐藤弘和 下田一磨</p>
<p>[授業の目的・概要]</p> <p>製菓衛生師受験資格取得に必要な洋菓子の基本知識、技術を通年通して取得して行く。 洋菓子の基本的な技術を基本から応用までしっかりと学ぶ。 季節感のあるお菓子や伝統的なお菓子も学ぶ。 職場で働き始めてからも役立つ、声かけ、態度、心構えなどもしっかりと身に付ける。</p>	
<p>[授業内容]</p> <p>【第1回】 4/11①② 教室の使い方 【第2回】 4/11③④ ブールドネイジュ 【第3回】 4/12①② サブレココ 【第4回】 4/15③④ ディアマン 【第5回】 5/17①② タルトポワール 【第6回】 5/18①② タルトポワール 【第7回】 4/24①② タルトスリーズ 【第8回】 4/25①② キッシュ 【第9回】 5/1①② ルレフリュイ 【第10回】 5/2①② ルレオフリュイ 【第11回】 5/8①②③④ ルレバナース 【第12回】 5/9①② 絞り練習 【第13回】 5/13③④ 絞り練習 【第14回】 5/15①② バヴァロワヴァニージュ 【第15回】 5/16①② バヴァロワヴァニージュ</p>	
<p>[単位認定の方法及び基準]</p> <p>出席率・授業態度、定期試験による総合評価</p> <ul style="list-style-type: none"> ・定期試験による評価を80% ・出席, 授業態度等を客観的に数値化した評価を20% <p>*佐藤弘和(製菓製造現場にて労務及び製造責任者として実務経験あり) *下田一磨(製菓製造現場にて指導員として実務経験あり)</p>	<p>[使用テキスト・参考文献]</p>

授 業 概 要

[学科名] パティシエ・ブーランジェ学科	[実施年次及び期間] 1年次
[教育内容] 実習	[科目名] 製菓基礎
[時間及び単位数] 60時間(40コマ)	[担当教員] 佐藤弘和 下田一磨
[授業の目的・概要] 製菓衛生師受験資格取得に必要な洋菓子の基本知識、技術を通年通して取得して行く。 洋菓子の基本的な技術を基本から応用までしっかりと学ぶ。 季節感のあるお菓子や伝統的なお菓子も学ぶ。 職場で働き始めてからも役立つ、声かけ、態度、心構えなどもしっかりと身に付ける。	
[授業内容] 【第16回】 5/20③④ 絞り練習 【第17回】 5/22 ①② 自由が丘ロール 【第18回】 5/23 ①② 自由が丘ロール 【第19回】 5/27③④ マドレーヌ 【第20回】 5/29①② フィナンシェ	
[単位認定の方法及び基準] 出席率・授業態度、定期試験による総合評価 ・定期試験による評価を80% ・出席、授業態度等を客観的に数値化した評価を20% *佐藤弘和(製菓製造現場にて労務及び製造責任者として実務経験あり) *下田一磨(製菓製造現場にて指導員として実務経験あり)	[使用テキスト・参考文献]

様式24

授 業 概 要

<p>[学科名]</p> <p>パティシエ・ブーランジェ学科</p>	<p>[実施年次及び期間]</p> <p>1年次</p>
<p>[教育内容]</p> <p>講義</p>	<p>[科目名]</p> <p>公衆衛生学</p>
<p>[時間及び単位数]</p> <p>60時間(40コマ) 2単位</p>	<p>[担当教員]</p> <p>古川 高子、天久 克志</p>
<p>[授業の目的・概要]</p> <p>公衆衛生を維持するために、国や行政がどのような制度に基づき活動しているかを学ぶ。国民生活の現状や未来を考える上で重要な指標となるデータの内容が理解するように進める。公衆衛生とは何かを学び、環境と人の生活との関わりを理解した上で、人が健康的に生活するための環境条件や健康を害する環境について学ぶ。公衆衛生の実施の展開について考え、今後の課題についても考察する。</p>	
<p>[授業内容]</p> <p>【第1回】 4/22 ①② 公衆衛生学 公衆衛生学の概要①②</p> <p>【第2回】 5/7 ①② 公衆衛生学 公衆衛生学の意義①②</p> <p>【第3回】 5/13 ①② 公衆衛生学 公衆衛生学の現状①② 環境衛生の意義①</p> <p>【第4回】 5/20 ①② 環境衛生学 環境衛生の意義②③</p> <p>【第5回】 5/27 ①② 環境衛生学 環境衛生の意義④⑤</p> <p>【第6回】 6/3 ①② 環境衛生学 環境衛生の意義⑥⑦</p> <p>【第7回】 6/10 ①② 環境衛生学 環境と健康①②</p> <p>【第8回】 6/17 ①② 環境衛生学 環境と健康③④</p> <p>【第9回】 6/24 ①② 環境衛生学 環境と健康⑤⑥</p> <p>【第10回】 7/1 ①② 環境衛生学 環境と健康⑦ 疾病の予防 感染症の予防①</p> <p>【第11回】 7/8 ①② 疾病の予防 感染症の予防②③</p> <p>【第12回】 7/22 ①② 疾病の予防 感染症の予防④⑤</p> <p>【第13回】 7/29 ①② 疾病の予防 感染症の予防⑥⑦</p> <p>【第14回】 8/5 ①② 疾病の予防 生活習慣の予防①②</p> <p>【第15回】 8/19 ①② 疾病の予防 生活習慣の予防③④</p>	
<p>[単位認定の方法及び基準]</p> <p>出席・授業態度、定期試験による総合評価</p> <ul style="list-style-type: none"> ・定期試験による評価を80% ・出席, 授業態度等を客観的に数値化した評価を20% <p>*古川高子(管理栄養士として医療現場での実務経験あり) *天久克志(栄養士として医療現場での実務経験あり)</p>	<p>[使用テキスト・参考文献]</p> <p>製菓衛生師教本公衆衛生学 (全国製菓衛生師養成施設協会) 公衆衛生の動向 (一般財団法人厚生労働統計協会) 配布資料</p>

様式24

授 業 概 要

<p>[学科名]</p> <p>パティシエ・ブーランジェ学科</p>	<p>[実施年次及び期間]</p> <p>1年次</p>
<p>[教育内容]</p> <p>講義</p>	<p>[科目名]</p> <p>公衆衛生学</p>
<p>[時間及び単位数]</p> <p>60時間(40コマ) 2単位</p>	<p>[担当教員]</p> <p>古川 高子、天久 克志</p>
<p>[授業の目的・概要]</p> <p>公衆衛生を維持するために、国や行政がどのような制度に基づき活動しているかを学ぶ。国民生活の現状や未来を考える上で重要な指標となるデータの内容が理解するように進める。公衆衛生とは何かを学び、環境と人の生活との関わりを理解した上で、人が健康的に生活するための環境条件や健康を害する環境について学ぶ。公衆衛生の実施の展開について考え、今後の課題についても考察する。</p>	
<p>[授業内容]</p> <p>【第16回】 8/26 ①② 疾病の予防 生活習慣の予防⑤⑥</p> <p>【第17回】 10/7 ①② 疾病の予防 生活習慣の予防⑦ 労働衛生 労働と健康①</p> <p>【第18回】 10/21 ①② 労働衛生 労働と健康②③</p> <p>【第19回】 10/28 ①② 労働衛生 安全衛生管理①②</p> <p>【第20回】 11/11 ①② 労働衛生 安全衛生管理③④</p>	
<p>[単位認定の方法及び基準]</p> <p>出席・授業態度、定期試験による総合評価</p> <ul style="list-style-type: none"> ・定期試験による評価を80% ・出席、授業態度等を客観的に数値化した評価を20% <p>*古川高子(管理栄養士として医療現場での実務経験あり) *天久克志(栄養士として医療現場での実務経験あり)</p>	<p>[使用テキスト・参考文献]</p> <p>製菓衛生師教本公衆衛生学 (全国製菓衛生師養成施設協会) 公衆衛生の動向 (一般財団法人厚生労働統計協会) 配布資料</p>

様式24

授 業 概 要

<p>[学科名] パティシエ・ブーランジェ学科</p>	<p>[実施年次及び期間] 1年次</p>
<p>[教育内容] 講義</p>	<p>[科目名] 社会</p>
<p>[時間及び単位数] 30時間(20コマ)</p>	<p>[担当教員] 宮里 盛弘</p>
<p>[授業の目的・概要] お菓子が時代とともにどのように進化・発展したのかを学習する。 菓子の製造と販売においてパッケージの役割の大切さとそのデザインの働きについて学習する。 菓子製造小売店を効率的な健全経営をするためにはどうすればいいのか学習する。</p>	
<p>【第16回】 11/12 ③ 菓子店経営論 労働生産性④ 【第17回】 11/19 ② 菓子店経営論 労務管理① 【第18回】 11/26 ③ 菓子店経営論 労務管理② 【第19回】 12/3 ③ 菓子店経営論 労務管理③ 【第20回】 12/17 ③ 菓子店経営論 労務管理④</p>	
<p>[単位認定の方法及び基準] 出席・授業態度、定期試験による総合評価 ・定期試験による評価を80% ・出席, 授業態度等を客観的に数値化した評価を20% *宮里盛弘(高等学校教諭としての実務経験あり)</p>	<p>[使用テキスト・参考文献] 製菓衛生師教本社会 (全国製菓衛生師養成施設協会) 配布資料</p>

様式24

授 業 概 要

<p>[学科名]</p> <p>パティシエ・ブーランジェ学科</p>	<p>[実施年次及び期間]</p> <p>1年次</p>
<p>[教育内容]</p> <p>講義</p>	<p>[科目名]</p> <p>社会</p>
<p>[時間及び単位数]</p> <p>30時間(20コマ)</p>	<p>[担当教員]</p> <p>宮里 盛弘</p>
<p>[授業の目的・概要]</p> <p>お菓子が時代とともにどのように進化・発展したのかを学習する。 菓子の製造と販売においてパッケージの役割の大切さとそのデザインの働きについて学習する。 菓子製造小売店を効率的な健全経営をするためにはどうすればいいのか学習する。</p>	
<p>[授業内容]</p> <p>【第1回】 4/16 ③ 菓子と食生活 菓子と食生活①</p> <p>【第2回】 5/7 ③ 菓子と食生活 菓子と食生活②</p> <p>【第3回】 5/14 ③ 菓子と食生活 菓子と食生活③ 菓子の歴史①</p> <p>【第4回】 5/28 ③ 菓子と食生活 菓子の歴史②</p> <p>【第5回】 6/4 ③ 菓子と食生活 菓子の歴史③ 菓子の生産と消費①</p> <p>【第6回】 6/11 ② 菓子と食生活 菓子の生産と消費②</p> <p>【第7回】 6/18 ③ 菓子と食生活 菓子の生鮮と消費③ 菓子店経営論 経営論の概要①</p> <p>【第8回】 7/8 ③ 菓子店経営論 経営論の概要②</p> <p>【第9回】 7/16 ③ 菓子店経営論 経営論の概要③</p> <p>【第10回】 7/23 ③ 菓子店経営論 経営論の概要④</p> <p>【第11回】 8/6 ③ 菓子店経営論 経営論の概要⑤</p> <p>【第12回】 8/27 ③ 菓子店経営論 経営論の概要⑥</p> <p>【第13回】 10/1 ③ 菓子店経営論 労働生産性①</p> <p>【第14回】 10/22 ③ 菓子店経営論 労働生産性②</p> <p>【第15回】 10/29 ③ 菓子店経営論 労働生産性③</p>	
<p>[単位認定の方法及び基準]</p> <p>出席・授業態度、定期試験による総合評価</p> <ul style="list-style-type: none"> ・定期試験による評価を80% ・出席, 授業態度等を客観的に数値化した評価を20% <p>*宮里盛弘(高等学校教諭としての実務経験あり)</p>	<p>[使用テキスト・参考文献]</p> <p>製菓衛生師教本社会 (全国製菓衛生師養成施設協会) 配布資料</p>

様式24

授 業 概 要

<p>[学科名] パティシエ・ブーランジェ学科</p>	<p>[実施年次及び期間] 1年次</p>																																																												
<p>[教育内容] 講義と実習</p>	<p>[科目名] 製菓理論</p>																																																												
<p>[時間及び単位数] 90時間(60コマ)</p>	<p>[担当教員] 稲嶺なおみ</p>																																																												
<p>[授業の目的・概要] 和菓子、洋菓子、製パンの原材料の種類、成分、加工上の特性を学びます。 一部の授業で実験を交えながら、知識を深めます。 実際の食材を触り、食材の変化を知り、製菓実技に活かせるような内容で講義する。</p>																																																													
<p>[授業内容]</p> <table border="0"> <tr> <td>【第1回】</td> <td>4/18</td> <td>③④</td> <td>製菓理論とは (洋菓子、和菓子、製パンについて) 製菓理論Ⅰ 第1節 粉類 1. 小麦粉(①小麦粉の原料、②小麦粉の分類)</td> </tr> <tr> <td>【第2回】</td> <td>4/25</td> <td>③④</td> <td>第1節 粉類 1. 小麦粉(③グルテンとその特性)グルテン取り出し実験</td> </tr> <tr> <td>【第3回】</td> <td>5/16</td> <td>③④</td> <td>第1節 粉類 2. でんぷん類(①でんぷんの構造、でんぷんの糊化と老化) ブレイクダウン・パティシエール作り</td> </tr> <tr> <td>【第4回】</td> <td>5/23</td> <td>③④</td> <td>第1節 粉類 3. 米粉と米の加工品</td> </tr> <tr> <td>【第5回】</td> <td>6/13</td> <td>③④</td> <td>第1節 粉類 まとめ</td> </tr> <tr> <td>【第6回】</td> <td>6/20</td> <td>③④</td> <td>第2節 砂糖・甘味料 1. 砂糖(①砂糖の原料と甘味成分②さまざまな砂糖)</td> </tr> <tr> <td>【第7回】</td> <td>6/27</td> <td>③④</td> <td>第2節 砂糖・甘味料 1. 砂糖(③ショ糖の調理特性) 転化反応、加熱による状態の変化</td> </tr> <tr> <td>【第8回】</td> <td>7/4</td> <td>③④</td> <td>第2節 砂糖・甘味料 1. 砂糖(③ショ糖の調理特性) メイラード反応</td> </tr> <tr> <td>【第9回】</td> <td>7/11</td> <td>①②</td> <td>第2節 砂糖・甘味料 2. その他の甘味料、砂糖・甘味料まとめ</td> </tr> <tr> <td>【第10回】</td> <td>7/25</td> <td>③④</td> <td>第3節 鶏卵 1. 鶏卵の構造と成分(①鶏卵の構造、②鶏卵の成分)</td> </tr> <tr> <td>【第11回】</td> <td>8/1</td> <td>③④</td> <td>第3節 鶏卵 2. 卵の「熱凝固性」プリン実験</td> </tr> <tr> <td>【第12回】</td> <td>8/8</td> <td>③④</td> <td>第3節 鶏卵 3. 卵白の「気泡性」(①～③)条件を変えてメレンゲ実験 (④スポンジ生地の泡立て法)</td> </tr> <tr> <td>【第13回】</td> <td>8/22</td> <td>③④</td> <td>第3節 鶏卵 4. 卵黄の乳化性、5. 卵の加工品 鶏卵まとめ</td> </tr> <tr> <td>【第14回】</td> <td>8/29</td> <td>③④</td> <td>第4節 牛乳・乳製品 1. 牛乳(①～④) 2. 生クリーム(①生クリームの気泡性)</td> </tr> <tr> <td>【第15回】</td> <td>10/3</td> <td>③④</td> <td>第4節 牛乳・乳製品 3. チーズ(①～②) 牛乳・乳製品まとめ</td> </tr> </table>		【第1回】	4/18	③④	製菓理論とは (洋菓子、和菓子、製パンについて) 製菓理論Ⅰ 第1節 粉類 1. 小麦粉(①小麦粉の原料、②小麦粉の分類)	【第2回】	4/25	③④	第1節 粉類 1. 小麦粉(③グルテンとその特性)グルテン取り出し実験	【第3回】	5/16	③④	第1節 粉類 2. でんぷん類(①でんぷんの構造、でんぷんの糊化と老化) ブレイクダウン・パティシエール作り	【第4回】	5/23	③④	第1節 粉類 3. 米粉と米の加工品	【第5回】	6/13	③④	第1節 粉類 まとめ	【第6回】	6/20	③④	第2節 砂糖・甘味料 1. 砂糖(①砂糖の原料と甘味成分②さまざまな砂糖)	【第7回】	6/27	③④	第2節 砂糖・甘味料 1. 砂糖(③ショ糖の調理特性) 転化反応、加熱による状態の変化	【第8回】	7/4	③④	第2節 砂糖・甘味料 1. 砂糖(③ショ糖の調理特性) メイラード反応	【第9回】	7/11	①②	第2節 砂糖・甘味料 2. その他の甘味料、砂糖・甘味料まとめ	【第10回】	7/25	③④	第3節 鶏卵 1. 鶏卵の構造と成分(①鶏卵の構造、②鶏卵の成分)	【第11回】	8/1	③④	第3節 鶏卵 2. 卵の「熱凝固性」プリン実験	【第12回】	8/8	③④	第3節 鶏卵 3. 卵白の「気泡性」(①～③)条件を変えてメレンゲ実験 (④スポンジ生地の泡立て法)	【第13回】	8/22	③④	第3節 鶏卵 4. 卵黄の乳化性、5. 卵の加工品 鶏卵まとめ	【第14回】	8/29	③④	第4節 牛乳・乳製品 1. 牛乳(①～④) 2. 生クリーム(①生クリームの気泡性)	【第15回】	10/3	③④	第4節 牛乳・乳製品 3. チーズ(①～②) 牛乳・乳製品まとめ
【第1回】	4/18	③④	製菓理論とは (洋菓子、和菓子、製パンについて) 製菓理論Ⅰ 第1節 粉類 1. 小麦粉(①小麦粉の原料、②小麦粉の分類)																																																										
【第2回】	4/25	③④	第1節 粉類 1. 小麦粉(③グルテンとその特性)グルテン取り出し実験																																																										
【第3回】	5/16	③④	第1節 粉類 2. でんぷん類(①でんぷんの構造、でんぷんの糊化と老化) ブレイクダウン・パティシエール作り																																																										
【第4回】	5/23	③④	第1節 粉類 3. 米粉と米の加工品																																																										
【第5回】	6/13	③④	第1節 粉類 まとめ																																																										
【第6回】	6/20	③④	第2節 砂糖・甘味料 1. 砂糖(①砂糖の原料と甘味成分②さまざまな砂糖)																																																										
【第7回】	6/27	③④	第2節 砂糖・甘味料 1. 砂糖(③ショ糖の調理特性) 転化反応、加熱による状態の変化																																																										
【第8回】	7/4	③④	第2節 砂糖・甘味料 1. 砂糖(③ショ糖の調理特性) メイラード反応																																																										
【第9回】	7/11	①②	第2節 砂糖・甘味料 2. その他の甘味料、砂糖・甘味料まとめ																																																										
【第10回】	7/25	③④	第3節 鶏卵 1. 鶏卵の構造と成分(①鶏卵の構造、②鶏卵の成分)																																																										
【第11回】	8/1	③④	第3節 鶏卵 2. 卵の「熱凝固性」プリン実験																																																										
【第12回】	8/8	③④	第3節 鶏卵 3. 卵白の「気泡性」(①～③)条件を変えてメレンゲ実験 (④スポンジ生地の泡立て法)																																																										
【第13回】	8/22	③④	第3節 鶏卵 4. 卵黄の乳化性、5. 卵の加工品 鶏卵まとめ																																																										
【第14回】	8/29	③④	第4節 牛乳・乳製品 1. 牛乳(①～④) 2. 生クリーム(①生クリームの気泡性)																																																										
【第15回】	10/3	③④	第4節 牛乳・乳製品 3. チーズ(①～②) 牛乳・乳製品まとめ																																																										
<p>[単位認定の方法及び基準] 出席・授業態度、定期試験による総合評価</p> <ul style="list-style-type: none"> ・定期試験による評価を80% ・出席、授業態度等を客観的に数値化した評価を20% <p>*稲嶺なおみ(製菓衛生士として現場での実務経験あり)</p>	<p>[使用テキスト・参考文献] 製菓衛生師教本製菓理論 (全国製菓衛生師養成施設協会) 配布資料</p>																																																												

授 業 概 要

[学科名] パティシエ・ブーランジェ学科	[実施年次及び期間] 1年次																																																																											
[教育内容] 講義と実習	[科目名] 製菓理論																																																																											
[時間及び単位数] 90時間(60コマ)	[担当教員] 稲嶺なおみ																																																																											
[授業の目的・概要] 和菓子、洋菓子、製パンの原材料の種類、成分、加工上の特性を学びます。 一部の授業で実験を交えながら、知識を深めます。 実際の食材を触り、食材の変化を知り、製菓実技に活かせるような内容で講義する。																																																																												
[授業内容] <table border="0"> <tr> <td>【第16回】</td> <td>10/17</td> <td>③④</td> <td>第5節 油脂</td> <td>1. 油脂とは(①油脂の構造、②脂肪酸の特徴) 2. バター(①～③)</td> </tr> <tr> <td>【第17回】</td> <td>10/24</td> <td>③④</td> <td>第5節 油脂</td> <td>3. その他の油脂(①マーガリン、②ショートニング) 油脂を変えてバターケーキ作り、油脂まとめ</td> </tr> <tr> <td>【第18回】</td> <td>10/31</td> <td>③④</td> <td>第6節 チョコレート</td> <td>1. チョコレートの原料 (①カカオの栽培、②カカオ豆の品種、③カカオ豆の発酵 動画)</td> </tr> <tr> <td>【第19回】</td> <td>11/7</td> <td>③④</td> <td>第6節 チョコレート</td> <td>2. チョコレートの製造 動画 3. チョコレートの特性</td> </tr> <tr> <td>【第20回】</td> <td>11/14</td> <td>③④</td> <td>第6節 チョコレート</td> <td>3. チョコレートの特性 (④チョコレートのテンパリング)さまざまな方法実習 チョコレートまとめ</td> </tr> <tr> <td>【第21回】</td> <td>11/21</td> <td>③④</td> <td>第7節 果実・種実</td> <td>1. 果実(①～⑤)</td> </tr> <tr> <td>【第22回】</td> <td>11/28</td> <td>③④</td> <td>第7節 果実・種実</td> <td>2. 果実加工品 3. 種実類</td> </tr> <tr> <td>【第23回】</td> <td>12/5</td> <td>③④</td> <td>第7節 果実・種実</td> <td>まとめ</td> </tr> <tr> <td>【第24回】</td> <td>12/19</td> <td>①②</td> <td>第8節 凝固剤・風味・調味料</td> <td>1. 凝固剤 (①ゼラチン②カラギーナン③ペクチン④寒天 凝固剤を変えてゼリー作り)</td> </tr> <tr> <td>【第25回】</td> <td>1/9</td> <td>③④</td> <td>第8節 凝固剤・風味・調味料</td> <td>2. 風味・調味料(①酒類②香辛料③香料)</td> </tr> <tr> <td>【第26回】</td> <td>1/16</td> <td>③④</td> <td>第8節 凝固剤・風味・調味料</td> <td>まとめ</td> </tr> <tr> <td>【第27回】</td> <td>1/23</td> <td>③④</td> <td>製菓理論Ⅱ 第1節 和菓子</td> <td>1. 基本的な材料と取り扱い(膨張剤・補助剤) 補助材料</td> </tr> <tr> <td>【第28回】</td> <td>1/30</td> <td>①②</td> <td>第2節 洋菓子</td> <td>1. 基本的な材料と取り扱い 2. 基本の生地～製法の特徴と理論 補助材料</td> </tr> <tr> <td>【第29回】</td> <td>2/6</td> <td>③④</td> <td>第3節 製パン</td> <td>1. 基本的な材料と取り扱い (食塩・パン酵母・モルトエキス・イーストフード) 補助材料</td> </tr> <tr> <td>【第30回】</td> <td>2/10</td> <td>①②</td> <td>製菓理論まとめ</td> <td></td> </tr> </table>		【第16回】	10/17	③④	第5節 油脂	1. 油脂とは(①油脂の構造、②脂肪酸の特徴) 2. バター(①～③)	【第17回】	10/24	③④	第5節 油脂	3. その他の油脂(①マーガリン、②ショートニング) 油脂を変えてバターケーキ作り、油脂まとめ	【第18回】	10/31	③④	第6節 チョコレート	1. チョコレートの原料 (①カカオの栽培、②カカオ豆の品種、③カカオ豆の発酵 動画)	【第19回】	11/7	③④	第6節 チョコレート	2. チョコレートの製造 動画 3. チョコレートの特性	【第20回】	11/14	③④	第6節 チョコレート	3. チョコレートの特性 (④チョコレートのテンパリング)さまざまな方法実習 チョコレートまとめ	【第21回】	11/21	③④	第7節 果実・種実	1. 果実(①～⑤)	【第22回】	11/28	③④	第7節 果実・種実	2. 果実加工品 3. 種実類	【第23回】	12/5	③④	第7節 果実・種実	まとめ	【第24回】	12/19	①②	第8節 凝固剤・風味・調味料	1. 凝固剤 (①ゼラチン②カラギーナン③ペクチン④寒天 凝固剤を変えてゼリー作り)	【第25回】	1/9	③④	第8節 凝固剤・風味・調味料	2. 風味・調味料(①酒類②香辛料③香料)	【第26回】	1/16	③④	第8節 凝固剤・風味・調味料	まとめ	【第27回】	1/23	③④	製菓理論Ⅱ 第1節 和菓子	1. 基本的な材料と取り扱い(膨張剤・補助剤) 補助材料	【第28回】	1/30	①②	第2節 洋菓子	1. 基本的な材料と取り扱い 2. 基本の生地～製法の特徴と理論 補助材料	【第29回】	2/6	③④	第3節 製パン	1. 基本的な材料と取り扱い (食塩・パン酵母・モルトエキス・イーストフード) 補助材料	【第30回】	2/10	①②	製菓理論まとめ	
【第16回】	10/17	③④	第5節 油脂	1. 油脂とは(①油脂の構造、②脂肪酸の特徴) 2. バター(①～③)																																																																								
【第17回】	10/24	③④	第5節 油脂	3. その他の油脂(①マーガリン、②ショートニング) 油脂を変えてバターケーキ作り、油脂まとめ																																																																								
【第18回】	10/31	③④	第6節 チョコレート	1. チョコレートの原料 (①カカオの栽培、②カカオ豆の品種、③カカオ豆の発酵 動画)																																																																								
【第19回】	11/7	③④	第6節 チョコレート	2. チョコレートの製造 動画 3. チョコレートの特性																																																																								
【第20回】	11/14	③④	第6節 チョコレート	3. チョコレートの特性 (④チョコレートのテンパリング)さまざまな方法実習 チョコレートまとめ																																																																								
【第21回】	11/21	③④	第7節 果実・種実	1. 果実(①～⑤)																																																																								
【第22回】	11/28	③④	第7節 果実・種実	2. 果実加工品 3. 種実類																																																																								
【第23回】	12/5	③④	第7節 果実・種実	まとめ																																																																								
【第24回】	12/19	①②	第8節 凝固剤・風味・調味料	1. 凝固剤 (①ゼラチン②カラギーナン③ペクチン④寒天 凝固剤を変えてゼリー作り)																																																																								
【第25回】	1/9	③④	第8節 凝固剤・風味・調味料	2. 風味・調味料(①酒類②香辛料③香料)																																																																								
【第26回】	1/16	③④	第8節 凝固剤・風味・調味料	まとめ																																																																								
【第27回】	1/23	③④	製菓理論Ⅱ 第1節 和菓子	1. 基本的な材料と取り扱い(膨張剤・補助剤) 補助材料																																																																								
【第28回】	1/30	①②	第2節 洋菓子	1. 基本的な材料と取り扱い 2. 基本の生地～製法の特徴と理論 補助材料																																																																								
【第29回】	2/6	③④	第3節 製パン	1. 基本的な材料と取り扱い (食塩・パン酵母・モルトエキス・イーストフード) 補助材料																																																																								
【第30回】	2/10	①②	製菓理論まとめ																																																																									
[単位認定の方法及び基準] 出席・授業態度、定期試験による総合評価 ・定期試験による評価を80% ・出席、授業態度等を客観的に数値化した評価を20% *稲嶺なおみ(製菓衛生士として現場での実務経験あり)	[使用テキスト・参考文献] 製菓衛生師教本製菓理論(全国製菓衛生師養成施設協会) 配布資料																																																																											

授 業 概 要

[学科名] パティシエ・ブーランジェ学科	[実施年次及び期間] 1年次
[教育内容] 講義	[科目名] 衛生法規
[時間及び単位数] 30時間(20コマ) 1単位	[担当教員] 玉城 判
[授業の目的・概要] 衛生に関わる法令を正しく学び、行政に関する基礎知識を身に付けさせる。 安全に健康的に食品を扱えるよう各種衛生法を学ぶ。	
[授業内容] 【第1回】 4/18 ① 法規大意 法学に関する基礎的事項① 【第2回】 4/26 ① 法規大意 法学に関する基礎的事項② 【第3回】 5/10 ① 衛生行政概説 衛生行政に関する基礎的事項① 【第4回】 5/17 ① 衛生行政概説 衛生行政に関する基礎的事項② 【第5回】 5/24 ① 衛生行政概説 衛生行政に関する基礎的事項③ 【第6回】 6/7 ② 衛生行政概説 わが国の行政機構① 【第7回】 6/14 ① 衛生行政概説 わが国の行政機構② 【第8回】 6/21 ① 衛生行政概説 わが国の行政機構③ 【第9回】 6/28 ① 製菓衛生師法 製菓衛生師法の沿革① 【第10回】 7/5 ① 製菓衛生師法 製菓衛生師法の沿革② 【第11回】 7/26 ① 製菓衛生師法 製菓衛生師法の沿革③ 【第12回】 8/9 ① 製菓衛生師法 製菓衛生師法の概要① 【第13回】 10/4 ① 製菓衛生師法 製菓衛生師法の概要② 【第14回】 10/11 ① 製菓衛生師法 製菓衛生師法の概要③ 【第15回】 10/18 ① 関係法令 食品衛生法の概要①	
[単位認定の方法及び基準] 出席・授業態度、定期試験による総合評価 ・定期試験による評価を80% ・出席、授業態度等を客観的に数値化した評価を20% *玉城判(行政書士として実務経験あり)	[使用テキスト・参考文献] 製菓衛生師教本(上) (全国製菓衛生師養成施設協会) 配布資料

様式24

授 業 概 要

<p>[学科名]</p> <p>パティシエ・ブーランジェ学科</p>	<p>[実施年次及び期間]</p> <p>1年次</p>
<p>[教育内容]</p> <p>講義</p>	<p>[科目名]</p> <p>衛生法規</p>
<p>[時間及び単位数]</p> <p>30時間(20コマ) 1単位</p>	<p>[担当教員]</p> <p>玉城 判</p>
<p>[授業の目的・概要]</p> <p>衛生に関わる法令を正しく学び、行政に関する基礎知識を身に付けさせる。 安全に健康的に食品を扱えるよう各種衛生法を学ぶ。</p>	
<p>[授業内容]</p> <p>【第16回】 10/25 ① 関係法令 食品衛生法の概要②</p> <p>【第17回】 11/8 ① 関係法令 食品衛生法の概要③</p> <p>【第18回】 11/15 ① 関係法令 衛生関係法令の概要①</p> <p>【第19回】 11/22 ① 関係法令 衛生関係法令の概要②</p> <p>【第20回】 11/29 ① 関係法令 衛生関係法令の概要③</p>	
<p>[単位認定の方法及び基準]</p> <p>出席・授業態度、定期試験による総合評価</p> <ul style="list-style-type: none"> ・定期試験による評価を80% ・出席, 授業態度等を客観的に数値化した評価を20% 	<p>[使用テキスト・参考文献]</p> <p>製菓衛生師教本(上) (全国製菓衛生師養成施設協会) 配布資料</p>

様式24

授 業 概 要

<p>[学科名]</p> <p>パティシエ・ブーランジェ学科</p>	<p>[実施年次及び期間]</p> <p>1年次</p>
<p>[教育内容]</p> <p>講義</p>	<p>[科目名]</p> <p>食品学</p>
<p>[時間及び単位数]</p> <p>60時間(40コマ)</p>	<p>[担当教員]</p> <p>天久 克志</p>
<p>[授業の目的・概要]</p> <p>食品とは私たちが、生命維持に欠かすことの出来ないものであり健康の維持増進、生活習慣病と密接な関係にある。食品を学び、理解することによって自分のため、人のために正しい知識を生涯に生かすことができる。また、授業内容を復習することより理解を深めていく、製菓衛生師試験対策としては製菓衛生師過去問題に出題されている記述を、重点的に行い試験対策も実施する。 分類ごとに成分、特性を学び、加工する際にその特性を活かして作業できるようにする。</p>	
<p>[授業内容]</p> <p>【第1回】 4/19 ② 食品学 食品学の概要①</p> <p>【第2回】 4/26 ② 食品学 食品学の概要②</p> <p>【第3回】 5/10 ② 食品学 食品学の概要③</p> <p>【第4回】 5/17 ② 食品学 食品学の概要④</p> <p>【第5回】 5/24 ② 食品学 食品の種類と成分①</p> <p>【第6回】 6/14 ② 食品学 食品の種類と成分②</p> <p>【第7回】 6/21 ② 食品学 食品の種類と成分③</p> <p>【第8回】 6/28 ② 食品学 食品の種類と成分④</p> <p>【第9回】 7/5 ② 食品の変質とその防止 食品の変質①</p> <p>【第10回】 7/26 ② 食品の変質とその防止 食品の変質②</p> <p>【第11回】 8/9 ② 食品の変質とその防止 食品の変質③</p> <p>【第12回】 8/19 ③ 食品の変質とその防止 食品の変質④</p> <p>【第13回】 8/27 ③ 食品の変質とその防止 食品の変質⑤</p> <p>【第14回】 8/29 ② 食品の変質とその防止 食品の変質⑥</p> <p>【第15回】 10/4 ② 食品の変質とその防止 食品の変質⑦</p>	
<p>[単位認定の方法及び基準]</p> <p>出席・授業態度、定期試験による総合評価</p> <ul style="list-style-type: none"> ・定期試験による評価を80% ・出席, 授業態度等を客観的に数値化した評価を20% <p>*天久克志(栄養士として医療現場での実務経験あり)</p>	<p>[使用テキスト・参考文献]</p> <p>製菓衛生師教本食品学 (全国製菓衛生師養成施設協会) 配布資料</p>

様式24

授 業 概 要

<p>[学科名]</p> <p>パティシエ・ブーランジェ学科</p>	<p>[実施年次及び期間]</p> <p>1年次</p>
<p>[教育内容]</p> <p>講義</p>	<p>[科目名]</p> <p>食品学</p>
<p>[時間及び単位数]</p> <p>60時間(40コマ)</p>	<p>[担当教員]</p> <p>天久 克志</p>
<p>[授業の目的・概要]</p> <p>食品とは私たちが、生命維持に欠かすことの出来ないものであり健康の維持増進、生活習慣病と密接な関係にある。食品を学び、理解することによって自分のため、人のために正しい知識を生涯に生かすことができる。また、授業内容を復習することより理解を深めていく、製菓衛生師試験対策としては製菓衛生師過去問題に出題されている記述を、重点的に行い試験対策も実施する。 分類ごとに成分、特性を学び、加工する際にその特性を活かして作業できるようにする。</p>	
<p>[授業内容]</p> <p>【第16回】 10/11 ② 食品の変質とその防止 食品の変質⑧</p> <p>【第17回】 10/18 ② 食品の変質とその防止 食品の変質の防止①</p> <p>【第18回】 10/25 ② 食品の変質とその防止 食品の変質の防止②</p> <p>【第19回】 11/8 ② 食品の変質とその防止 食品の変質の防止③</p> <p>【第20回】 11/15 ② 食品の変質とその防止 食品の変質の防止④</p> <p>【第21回】 11/22 ② 食品の変質とその防止 食品の変質の防止⑤</p> <p>【第22回】 11/29 ② 食品の変質とその防止 食品の変質の防止⑥</p> <p>【第23回】 12/3 ① 食品の変質とその防止 食品の変質の防止⑦</p> <p>【第24回】 12/3 ② 食品の変質とその防止 食品の変質の防止⑧</p> <p>【第25回】 12/6 ① 食品の生産と消費 食品の消費構造の変化①</p> <p>【第26回】 12/6 ② 食品の生産と消費 食品の消費構造の変化②</p> <p>【第27回】 1/17 ① 食品の生産と消費 食品の消費構造の変化③</p> <p>【第28回】 1/17 ② 食品の生産と消費 食品の消費構造の変化④</p> <p>【第29回】 1/24 ① 食品の生産と消費 食品の消費構造の変化⑤</p> <p>【第30回】 1/24 ② 食品の生産と消費 食品の消費構造の変化⑥ 食品の生産と輸入①</p>	
<p>[単位認定の方法及び基準]</p> <p>出席・授業態度、定期試験による総合評価</p> <ul style="list-style-type: none"> ・定期試験による評価を80% ・出席, 授業態度等を客観的に数値化した評価を20% <p>*天久克志(栄養士として医療現場での実務経験あり)</p>	<p>[使用テキスト・参考文献]</p> <p>製菓衛生師教本食品学 (全国製菓衛生師養成施設協会) 配布資料</p>

様式24

授 業 概 要

<p>[学科名]</p> <p>パティシエ・ブーランジェ学科</p>	<p>[実施年次及び期間]</p> <p>1年次</p>
<p>[教育内容]</p> <p>講義</p>	<p>[科目名]</p> <p>食品学</p>
<p>[時間及び単位数]</p> <p>60時間(40コマ)</p>	<p>[担当教員]</p> <p>天久 克志</p>
<p>[授業の目的・概要]</p> <p>食品とは私たちが、生命維持に欠かすことの出来ないものであり健康の維持増進、生活習慣病と密接な関係にある。食品を学び、理解することによって自分のため、人のために正しい知識を生涯に生かすことができる。また、授業内容を復習することより理解を深めていく、製菓衛生師試験対策としては製菓衛生師過去問題に出題されている記述を、重点的に行い試験対策も実施する。 分類ごとに成分、特性を学び、加工する際にその特性を活かして作業できるようにする。</p>	
<p>[授業内容]</p> <p>【第31回】 1/31 ③ 食品の生産と消費 食品の生産と輸入②</p> <p>【第32回】 1/31 ④ 食品の生産と消費 食品の生産と輸入③</p> <p>【第33回】 2/4 ① 食品の生産と消費 食品の生産と輸入④</p> <p>【第34回】 2/4 ② 食品の生産と消費 食品の生産と輸入⑤</p> <p>【第35回】 2/7 ① 食品の生産と消費 食品の生産と輸入⑥ 食品の流通と価格①</p> <p>【第36回】 2/7 ② 食品の生産と消費 食品の流通と価格②</p> <p>【第37回】 2/12 ① 食品の生産と消費 食品の流通と価格③</p> <p>【第38回】 2/12 ② 食品の生産と消費 食品の流通と価格④</p> <p>【第39回】 2/14 ① 食品の生産と消費 食品の流通と価格⑤</p> <p>【第40回】 2/14 ② 食品の生産と消費 食品の流通と価格⑥</p>	
<p>[単位認定の方法及び基準]</p> <p>出席・授業態度、定期試験による総合評価</p> <ul style="list-style-type: none"> ・定期試験による評価を80% ・出席, 授業態度等を客観的に数値化した評価を20% <p>*天久克志(栄養士として医療現場での実務経験あり)</p>	<p>[使用テキスト・参考文献]</p> <p>製菓衛生師教本食品学 (全国製菓衛生師養成施設協会) 配布資料</p>

授 業 概 要

[学科名] パティシエ・ブーランジェ学科	[実施年次及び期間] 1年次
[教育内容] 講義	[科目名] 栄養学
[時間及び単位数] 60時間(40コマ)	[担当教員] 古川 高子、天久 克志
<p>[授業の目的・概要]</p> <p>各種栄養素の働きと消化・吸収・代謝・排泄の仕組みを学び、食生活と健康について理解し自分の健康についても理解する。</p> <p>人生のライフステージに必要な栄養のとり方を学び、病態別の管理などについて学び健康増進について理解し、「栄養」「運動」「休養」を意識して生活し生涯を通して病気を予防する知識を学び、健康増進における今後の課題についても考察する。</p>	
<p>[授業内容]</p> <p>【第1回】 4/15 ③ 栄養学 栄養の概要①</p> <p>【第2回】 4/16 ④ 栄養学 栄養学の概要② 栄養の意義①</p> <p>【第3回】 4/24 ③ 栄養学 栄養の意義② 栄養素の分類①</p> <p>【第4回】 5/14 ④ 栄養学 栄養素の分類②</p> <p>【第5回】 5/22 ③ 栄養素の機能 栄養素の機能①</p> <p>【第6回】 5/28 ④ 栄養素の機能 栄養素の機能②</p> <p>【第7回】 6/4 ④ 栄養素の機能 栄養素の機能③</p> <p>【第8回】 6/11 ③ 栄養素の機能 栄養素の機能④</p> <p>【第9回】 6/11 ④ 栄養素の機能 栄養素の機能⑤</p> <p>【第10回】 6/18 ④ 栄養素の機能 栄養素の機能⑥</p> <p>【第11回】 6/26 ③ 栄養素の機能 栄養素の機能⑦</p> <p>【第12回】 7/16 ④ 栄養素の機能 栄養素の機能⑧</p> <p>【第13回】 7/23 ④ 栄養素の機能 栄養素の機能⑨</p> <p>【第14回】 7/31 ③ 栄養素の機能 栄養素の機能⑩</p> <p>【第15回】 7/31 ④ 栄養の摂取 栄養所要量⑪</p>	
<p>[単位認定の方法及び基準]</p> <p>出席・授業態度、定期試験による総合評価</p> <ul style="list-style-type: none"> ・定期試験による評価を80% ・出席、授業態度等を客観的に数値化した評価を20% <p>*古川高子(管理栄養士として医療現場での実務経験あり)</p> <p>*天久克志(栄養士として医療現場での実務経験あり)</p>	<p>[使用テキスト・参考文献]</p> <p>製菓衛生師教本栄養学 (全国製菓衛生師養成施設協会) 配布資料</p>

授 業 概 要

[学科名] パティシエ・ブーランジェ学科	[実施年次及び期間] 1年次
[教育内容] 講義	[科目名] 栄養学
[時間及び単位数] 60時間(40コマ)	[担当教員] 古川 高子、天久 克志
[授業の目的・概要] 各種栄養素の働きと消化・吸収・代謝・排泄の仕組みを学び、食生活と健康について理解し自分の健康についても理解する。 人生のライフステージに必要な栄養のとり方を学び、病態別の管理などについて学び健康増進について理解し、「栄養」「運動」「休養」を意識して生活し生涯を通して病気を予防する知識を学び、健康増進における今後の課題についても考察する。	
[授業内容] 【第16回】 8/6 ④ 栄養の摂取 栄養所要量⑫ 【第17回】 8/21 ③ 栄養の消化と吸収 栄養の消化と吸収① 【第18回】 8/27 ④ 栄養の消化と吸収 栄養の消化と吸収② 【第19回】 10/1 ④ 栄養の消化と吸収 栄養の消化と吸収③ 【第20回】 10/16 ③ 栄養の消化と吸収 栄養の消化と吸収④ 【第21回】 10/22 ④ 栄養の消化と吸収 栄養の消化と吸収⑤ 【第22回】 10/29 ④ 栄養の消化と吸収 栄養の消化と吸収⑥ 【第23回】 11/12 ④ 栄養の消化と吸収 栄養の消化と吸収⑦ 【第24回】 11/15 ③ 栄養の消化と吸収 栄養の消化と吸収⑧ 【第25回】 11/19 ① 栄養の消化と吸収 栄養の消化と吸収⑨ 【第26回】 11/26 ④ 栄養の消化と吸収 栄養の消化と吸収⑩ 【第27回】 12/3 ④ 栄養の消化と吸収 栄養の消化と吸収⑪ 【第28回】 12/17 ④ 栄養の消化と吸収 栄養の消化と吸収⑫ 【第29回】 1/8 ③ 栄養の摂取 栄養所要量① 【第30回】 1/8 ④ 栄養の摂取 栄養所要量②	
[単位認定の方法及び基準] 出席・授業態度、定期試験による総合評価 ・定期試験による評価を80% ・出席、授業態度等を客観的に数値化した評価を20% *古川高子(管理栄養士として医療現場での実務経験あり) *天久克志(栄養士として医療現場での実務経験あり)	[使用テキスト・参考文献] 製菓衛生師教本栄養学 (全国製菓衛生師養成施設協会) 配布資料

授 業 概 要

[学科名] パティシエ・ブーランジェ学科	[実施年次及び期間] 1年次
[教育内容] 講義	[科目名] 栄養学
[時間及び単位数] 60時間(40コマ)	[担当教員] 古川 高子、天久 克志
[授業の目的・概要] 各種栄養素の働きと消化・吸収・代謝・排泄の仕組みを学び、食生活と健康について理解し自分の健康についても理解する。 人生のライフステージに必要な栄養のとり方を学び、病態別の管理などについて学び健康増進について理解し、「栄養」「運動」「休養」を意識して生活し生涯を通して病気を予防する知識を学び、健康増進における今後の課題についても考察する。	
[授業内容] 【第3 1回】 1/15 ③ 栄養の摂取 栄養所要量③ 【第3 2回】 1/15 ④ 栄養の摂取 栄養所要量④ 【第3 3回】 1/22 ③ 栄養の摂取 菓子と栄養① 【第3 4回】 1/22 ④ 栄養の摂取 菓子と栄養② 【第3 5回】 1/29 ③ 栄養の摂取 菓子と栄養③ 【第3 6回】 1/29 ④ 栄養の摂取 菓子と栄養④ 【第3 7回】 2/5 ③ 栄養の摂取 栄養成分表示① 【第3 8回】 2/5 ④ 栄養の摂取 栄養成分表示② 【第3 9回】 2/12 ③ 栄養の摂取 栄養成分表示③ 【第4 0回】 2/12 ④ 栄養の摂取 栄養成分表示④	
[単位認定の方法及び基準] 出席・授業態度、定期試験による総合評価 ・定期試験による評価を80% ・出席, 授業態度等を客観的に数値化した評価を20% *古川高子(管理栄養士として医療現場での実務経験あり) *天久克志(栄養士として医療現場での実務経験あり)	[使用テキスト・参考文献] 製菓衛生師教本栄養学 (全国製菓衛生師養成施設協会) 配布資料

授 業 概 要

[学科名] パティシエ・ブーランジェ学科	[実施年次及び期間] 1年次
[教育内容] 講義と実習	[科目名] 食品衛生学
[時間及び単位数] 120時間(80コマ) 4単位	[担当教員] 古川 高子、天久 克志
[授業の目的・概要] 食品衛生の意味を理解し、食品衛生が食生活や健康に深く関わっていることを学ぶ。食品添加物の働きや微生物、毒物の混入など食の危険について考察し食中毒についての概要、病因物質と予防について学ぶ。衛生管理の目的、内容、方法について理解を深め、常に意識しながら行動できるようにし、衛生管理の重要性を確認して今後の課題についても考察する。	
[授業内容] 【第1回】 4/12 ③④ 食品衛生学 食品衛生学の概要①② 【第2回】 4/19 ③④ 食品衛生学 食品衛生学の概要③④ 【第3回】 4/26 ③④ 食品衛生学 食品衛生学の意義①② 【第4回】 5/10 ③④ 食品衛生学 食品衛生学の意義③④ 【第5回】 5/15 ③④ 食品衛生学 食品衛生の現状①② 【第6回】 5/17 ③④ 食品衛生学 食品衛生の現状③ 食中毒 食中毒の発生状況① 【第7回】 5/24 ③④ 食中毒 食中毒の発生状況②③ 【第8回】 5/28 ③④ 食中毒 食中毒の発生状況④⑤ 【第9回】 6/7 ③④ 食中毒 食中毒の発生状況⑥ 食中毒の病因物質と予防対策① 【第10回】 6/12 ③④ 食中毒 食中毒の病因物質と予防対策②③ 【第11回】 6/14 ③④ 食中毒 食中毒の病因物質と予防対策④⑤ 【第12回】 6/19 ③④ 食中毒 菓子と食中毒①② 【第13回】 6/21 ③④ 食中毒 菓子と食中毒③④ 【第14回】 6/28 ③④ 食品添加物 食品添加物の種類と使用方法①② 【第15回】 7/9 ①② 食品添加物 食品添加物の種類と使用方法③④	
[単位認定の方法及び基準] 出席・授業態度、定期試験による総合評価 ・定期試験による評価を80% ・出席、授業態度等を客観的に数値化した評価を20% *古川高子(管理栄養士として医療現場での実務経験あり) *天久克志(栄養士として医療現場での実務経験あり)	[使用テキスト・参考文献] 製菓衛生師教本食品衛生学 (全国製菓衛生師養成施設協会) 衛生ガイドブック (社団法人日本食品衛生協会) 配布資料

様式24

授 業 概 要

<p>[学科名]</p> <p>パティシエ・ブーランジェ学科</p>	<p>[実施年次及び期間]</p> <p>1年次</p>
<p>[教育内容]</p> <p>講義と実習</p>	<p>[科目名]</p> <p>食品衛生学</p>
<p>[時間及び単位数]</p> <p>120時間(80コマ)</p>	<p>[担当教員]</p> <p>古川 高子、天久 克志</p>
<p>[授業の目的・概要]</p> <p>食品衛生の意味を理解し、食品衛生が食生活や健康に深く関わっていることを学ぶ。食品添加物の働きや微生物、毒物の混入など食の危険について考察し食中毒についての概要、病因物質と予防について学ぶ。衛生管理の目的、内容、方法について理解を深め、常に意識しながら行動できるようにし、衛生管理の重要性を確認して今後の課題についても考察する。</p>	
<p>[授業内容]</p> <p>【第16回】 7/10 ③④ 食品添加物 食品添加物の種類と使用方法④⑤</p> <p>【第17回】 7/17 ③④ 食品添加物 食品添加物の種類と使用方法⑥ 菓子と食品添加物①</p> <p>【第18回】 7/19 ③④ 食品添加物 菓子と食品添加物②③</p> <p>【第19回】 7/24 ③④ 食品添加物 菓子と食品添加物④⑤</p> <p>【第20回】 7/26 ③④ 食品添加物 菓子と食品添加物⑥ 食品中における有害物質 科学物質による環境①</p> <p>【第21回】 8/7 ③④ 食品中における有害物質 化学物質による環境②③</p> <p>【第22回】 8/9 ③④ 食品中における有害物質 化学物質による環境④ 汚染と生物濃縮①</p> <p>【第23回】 8/20 ①② 食品中における有害物質 汚染と生物濃縮②③</p> <p>【第24回】 8/23 ③④ 食品中における有害物質 農薬及び動物用医薬品中の残留①②</p> <p>【第25回】 8/27 ①② 食品中における有害物質 農薬及び動物用医薬品中の残留③ 食品中の異物①</p> <p>【第26回】 10/2 ③④ 食品中における有害物質 食品中の異物② 衛生管理 食品の取扱い①</p> <p>【第27回】 10/4 ③④ 衛生管理 食品の取扱い②③</p> <p>【第28回】 10/11 ③④ 衛生管理 食品の取扱い③④</p> <p>【第29回】 10/18 ③④ 衛生管理 食品の取扱い⑤ 施設、設備の要件と管理①</p> <p>【第30回】 10/23 ③④ 衛生管理 施設、設備の要件と管理①②</p>	
<p>[単位認定の方法及び基準]</p> <p>出席・授業態度、定期試験による総合評価</p> <ul style="list-style-type: none"> ・定期試験による評価を80% ・出席、授業態度等を客観的に数値化した評価を20% <p>*古川高子(管理栄養士として医療現場での実務経験あり)</p> <p>*天久克志(栄養士として医療現場での実務経験あり)</p>	<p>[使用テキスト・参考文献]</p> <p>製菓衛生師教本食品衛生学 (全国製菓衛生師養成施設協会) 衛生ガイドブック (社団法人日本食品衛生協会) 配布資料</p>

授 業 概 要

[学科名] パティシエ・ブーランジェ学科	[実施年次及び期間] 1年次
[教育内容] 講義と実習	[科目名] 食品衛生学
[時間及び単位数] 120時間(80コマ)	[担当教員] 古川 高子、天久 克志
[授業の目的・概要] 食品衛生の意味を理解し、食品衛生が食生活や健康に深く関わっていることを学ぶ。食品添加物の働きや微生物、毒物の混入など食の危険について考察し食中毒についての概要、病因物質と予防について学ぶ。衛生管理の目的、内容、方法について理解を深め、常に意識しながら行動できるようにし、衛生管理の重要性を確認して今後の課題についても考察する。	
[授業内容] 【第31回】 10/25 ③④ 衛生管理 施設、設備の要件と管理③④ 【第32回】 10/30 ③④ 衛生管理 施設、設備の要件と管理⑤ 営業者の責務① 【第33回】 11/1 ③④ 衛生管理 営業者の責務②③ 【第34回】 11/6 ③④ 衛生管理 営業者の責務④⑤ 【第35回】 11/8 ③④ 衛生管理 営業者の責務⑥ 総合衛生管理製造過程① 【第36回】 11/13 ③④ 衛生管理 総合衛生管理製造過程①② 【第37回】 11/20 ③④ 衛生管理 総合衛生管理製造過程③④ 【第38回】 11/27 ③④ 衛生管理 総合衛生管理製造過程⑤ 食品の保存と表示① 【第39回】 12/6 ③④ 衛生管理 食品の保存と表示②③ 【第40回】 12/20 ①② 衛生管理 食品の保存と表示④⑤	
[単位認定の方法及び基準] 出席・授業態度、定期試験による総合評価 ・定期試験による評価を80% ・出席、授業態度等を客観的に数値化した評価を20% *古川高子(管理栄養士として医療現場での実務経験あり) *天久克志(栄養士として医療現場での実務経験あり)	[使用テキスト・参考文献] 製菓衛生師教本食品衛生学 (全国製菓衛生師養成施設協会) 衛生ガイドブック (社団法人日本食品衛生協会) 配布資料

授 業 概 要

[学科名] パティシエ・ブーランジェ学科	[実施年次及び期間] 1年次
[教育内容] 講義と実習	[科目名] 製菓研究 I
[時間及び単位数] 30時間(20コマ)	[担当教員] 佐藤弘和 下田一磨
[授業の目的・概要] 製菓, 製パンを学ぶ上で必要な知識、スキル等を実際に現場を訪問、又は県内外から招き、時に実習を交えて講義、学内の医療系、ブライダル系等の他学科との連携に於いて、多面的な製菓の研究、学内外の催事、行事等で広く製菓の可能性を探ってゆく。	
[授業内容] 【第1回】 9/5③④ 洋菓子コンクール仕込み 【第2回】 9/6①② 洋菓子コンクール仕上げ 【第3回】 9/8①②③④ 沖縄県洋菓子コンクール 【第4回】 9/25①② 美容ショー企画 【第5回】 9/26①② 美容ショー制作 【第6回】 9/27①② 美容ショー仕上げ 【第7回】 12/4③④ 洋菓子協会ノエル制作 【第8回】 1/20①② 田芋収穫体験研修 【第9回】 2/9①② 田芋ドーナツ配布	
[単位認定の方法及び基準] 出席, 授業態度等を客観的に数値化した評価 *佐藤弘和(製菓製造現場にて労務及び製造責任者として実務経験あり) *下田一磨(製菓製造現場にて指導員として実務経験あり)	[使用テキスト・参考文献]

授 業 概 要

<p>[学科名]</p> <p style="text-align: center;">パティシエ・ブーランジェ学科</p>	<p>[実施年次及び期間]</p> <p style="text-align: center;">2年次</p>																																																			
<p>[教育内容]</p> <p style="text-align: center;">講義と実習</p>	<p>[科目名]</p> <p style="text-align: center;">製菓研究Ⅱ</p>																																																			
<p>[時間及び単位数]</p> <p style="text-align: center;">100時間(67コマ)</p>	<p>[担当教員]</p> <p style="text-align: center;">佐藤弘和 下田一磨</p>																																																			
<p>[授業の目的・概要]</p> <p>製菓, 製パンを学ぶ上で必要な知識、スキル等を実際に現場を訪問、又は県内外から招き、時に実習を交えて講義、学内の医療系、ブライダル系等の他学科との連携に於いて、多面的な製菓の研究、学内外の催事、行事等で広く製菓の可能性を探っていく。</p>																																																				
<p>[授業内容]</p> <table style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr><td style="width: 15%;">【第1回】</td><td style="width: 30%;">7/12①②③④</td><td style="width: 55%;">特別講義</td></tr> <tr><td>【第2回】</td><td>8/1①②</td><td>販売実習仕込み</td></tr> <tr><td>【第3回】</td><td>8/2①②③④</td><td>販売実習仕込み</td></tr> <tr><td>【第4回】</td><td>8/3①②③④</td><td>販売実習</td></tr> <tr><td>【第5回】</td><td>8/23①②③④</td><td>特別講義</td></tr> <tr><td>【第6回】</td><td>8/30①②③④</td><td>特別講義</td></tr> <tr><td>【第7回】</td><td>9/5①②</td><td>洋菓子コンクール仕込み</td></tr> <tr><td>【第8回】</td><td>9/6③④</td><td>洋菓子コンクール仕上げ</td></tr> <tr><td>【第9回】</td><td>9/8①②③④</td><td>沖縄県洋菓子コンクール</td></tr> <tr><td>【第10回】</td><td>9/25③④</td><td>美容ショー企画</td></tr> <tr><td>【第11回】</td><td>9/26③④</td><td>美容ショー制作</td></tr> <tr><td>【第12回】</td><td>9/27③④</td><td>美容ショー仕上げ</td></tr> <tr><td>【第13回】</td><td>12/9①②③④</td><td>販売実習仕込み</td></tr> <tr><td>【第14回】</td><td>12/10①②③④</td><td>販売実習仕込み</td></tr> <tr><td>【第15回】</td><td>12/11①②③④</td><td>販売実習仕込み</td></tr> <tr><td>【第16回】</td><td>12/12①②③④</td><td>販売実習</td></tr> <tr><td>【第17回】</td><td>1/10①②③④</td><td>特別講義</td></tr> </table>		【第1回】	7/12①②③④	特別講義	【第2回】	8/1①②	販売実習仕込み	【第3回】	8/2①②③④	販売実習仕込み	【第4回】	8/3①②③④	販売実習	【第5回】	8/23①②③④	特別講義	【第6回】	8/30①②③④	特別講義	【第7回】	9/5①②	洋菓子コンクール仕込み	【第8回】	9/6③④	洋菓子コンクール仕上げ	【第9回】	9/8①②③④	沖縄県洋菓子コンクール	【第10回】	9/25③④	美容ショー企画	【第11回】	9/26③④	美容ショー制作	【第12回】	9/27③④	美容ショー仕上げ	【第13回】	12/9①②③④	販売実習仕込み	【第14回】	12/10①②③④	販売実習仕込み	【第15回】	12/11①②③④	販売実習仕込み	【第16回】	12/12①②③④	販売実習	【第17回】	1/10①②③④	特別講義
【第1回】	7/12①②③④	特別講義																																																		
【第2回】	8/1①②	販売実習仕込み																																																		
【第3回】	8/2①②③④	販売実習仕込み																																																		
【第4回】	8/3①②③④	販売実習																																																		
【第5回】	8/23①②③④	特別講義																																																		
【第6回】	8/30①②③④	特別講義																																																		
【第7回】	9/5①②	洋菓子コンクール仕込み																																																		
【第8回】	9/6③④	洋菓子コンクール仕上げ																																																		
【第9回】	9/8①②③④	沖縄県洋菓子コンクール																																																		
【第10回】	9/25③④	美容ショー企画																																																		
【第11回】	9/26③④	美容ショー制作																																																		
【第12回】	9/27③④	美容ショー仕上げ																																																		
【第13回】	12/9①②③④	販売実習仕込み																																																		
【第14回】	12/10①②③④	販売実習仕込み																																																		
【第15回】	12/11①②③④	販売実習仕込み																																																		
【第16回】	12/12①②③④	販売実習																																																		
【第17回】	1/10①②③④	特別講義																																																		
<p>[単位認定の方法及び基準]</p> <p>出席, 授業態度等を客観的に数値化した評価</p> <p>*佐藤弘和(製菓製造現場にて労務及び製造責任者として実務経験あり)</p> <p>*下田一磨(製菓製造現場にて指導員として実務経験あり)</p>	<p>[使用テキスト・参考文献]</p>																																																			

授 業 概 要

[学科名] パティシエ・ブーランジェ学科	[実施年次及び期間] 2年次																											
[教育内容] 講義と実習	[科目名] 製菓研究Ⅱ																											
[時間及び単位数] 100時間(67コマ)	[担当教員] 佐藤弘和 下田一磨																											
[授業の目的・概要] 製菓, 製パンを学ぶ上で必要な知識、スキル等を実際に現場を訪問、又は県内外から招き、時に実習を交えて講義、学内の医療系、ブライダル系等の他学科との連携に於いて、多面的な製菓の研究、学内外の催事、行事等で広く製菓の可能性を探ってゆく。																												
[授業内容] <table style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="width: 15%;">【第18回】</td> <td style="width: 25%;">2/19①②③④</td> <td>卒業制作仕込み</td> </tr> <tr> <td>【第19回】</td> <td>2/20①②③④</td> <td>卒業制作仕込み</td> </tr> <tr> <td>【第20回】</td> <td>2/21①②③④</td> <td>卒業制作仕込み</td> </tr> <tr> <td>【第21回】</td> <td>6/25③④</td> <td>医学講座(人の構造と働き)</td> </tr> <tr> <td>【第22回】</td> <td>7/30①②</td> <td>医学講座(国民衛生の動向、糖尿病について)</td> </tr> <tr> <td>【第23回】</td> <td>8/6①</td> <td>医学講座(グローバル時代への対応)</td> </tr> <tr> <td>【第24回】</td> <td>8/16①②</td> <td>医学講座(腎不全、肝不全について、アレルギーとは)</td> </tr> <tr> <td>【第25回】</td> <td>10/15①②</td> <td>医学講座(循環器疾患、呼吸器疾患)</td> </tr> <tr> <td>【第26回】</td> <td>10/17②</td> <td>医学講座(救命措置の実際)</td> </tr> </table>		【第18回】	2/19①②③④	卒業制作仕込み	【第19回】	2/20①②③④	卒業制作仕込み	【第20回】	2/21①②③④	卒業制作仕込み	【第21回】	6/25③④	医学講座(人の構造と働き)	【第22回】	7/30①②	医学講座(国民衛生の動向、糖尿病について)	【第23回】	8/6①	医学講座(グローバル時代への対応)	【第24回】	8/16①②	医学講座(腎不全、肝不全について、アレルギーとは)	【第25回】	10/15①②	医学講座(循環器疾患、呼吸器疾患)	【第26回】	10/17②	医学講座(救命措置の実際)
【第18回】	2/19①②③④	卒業制作仕込み																										
【第19回】	2/20①②③④	卒業制作仕込み																										
【第20回】	2/21①②③④	卒業制作仕込み																										
【第21回】	6/25③④	医学講座(人の構造と働き)																										
【第22回】	7/30①②	医学講座(国民衛生の動向、糖尿病について)																										
【第23回】	8/6①	医学講座(グローバル時代への対応)																										
【第24回】	8/16①②	医学講座(腎不全、肝不全について、アレルギーとは)																										
【第25回】	10/15①②	医学講座(循環器疾患、呼吸器疾患)																										
【第26回】	10/17②	医学講座(救命措置の実際)																										
[単位認定の方法及び基準] 出席, 授業態度等を客観的に数値化した評価 *佐藤弘和(製菓製造現場にて労務及び製造責任者として実務経験あり) *下田一磨(製菓製造現場にて指導員として実務経験あり)	[使用テキスト・参考文献]																											