

学科 <専攻>	パティシエ・ブーランジェ学科		担当者	竹内 遥	
科目名	製菓理論1		必修・選択(注記)	必修	
単位数	1単位	授業形態	講義	年次	1年次
総授業数(予定)	18コマ	授業場所	校内・普通教室	前・後期	前期
企業連携科目	実務経験のある教員等による授業科目				○
1. 授業の到達目的と概要					
◆到達目標 製菓衛生師試験に合格できる					
◆概要 製菓衛生師試験科目の一つ「製菓理論」について学ぶ					
2. 授業内容 (週単位で記入)					
第1週	砂糖(含蜜糖)				
第2週	砂糖(分蜜糖)				
第3週	砂糖の特徴				
第4週	砂糖の特性				
第5週	小麦の種類と特徴				
第6週	小麦の加工適正				
第7週	でん粉の種類と特徴				
第8週	前期前半まとめ				
第9週	前期中間試験				
第10週	でん粉(糊化と老化)				
第11週	でん粉(その他性質)				
第12週	米粉				
第13週	鶏卵				
第14週	油脂の種類と特徴				
第15週	油脂の加工適正				
第16週	前期後半まとめ				
第17週	前期後半まとめ				
第18週	前期期末試験				
3. 履修上の注意					
4. 使用教材(テキスト等)					
製菓衛生師全書					
5. 単位認定評価方法					
評価基準: 絶対評価 試験					
6. その他					
担当者の実務経験 病院や特養での臨床経験・厨房経験のある教員が、製菓材料の特性や製菓の化学について現場での体験や事例を交えて教授する。					

学科 ＜専攻＞	パティシエ・ブーランジェ学科		担当者	竹内 遥	
科目名	栄養学1		必修・選択(注記)	必修	
単位数	1単位	授業形態	講義	年次	1年次
総授業数(予定)	18コマ	授業場所	校内・普通教室	前・後期	前期
企業連携科目	実務経験のある教員等による授業科目				○
1. 授業の到達目的と概要					
◆到達目標 製菓衛生師試験に合格できる					
◆概要 製菓衛生師試験科目の一つ「栄養学」について学ぶ					
2. 授業内容 (週単位で記入)					
第1週	栄養学概要				
第2週	人体の構成について 基本的な栄養素				
第3週	タンパク質				
第4週	タンパク質のアミノ酸価				
第5週	脂質				
第6週	炭水化物 糖質				
第7週	炭水化物 食物繊維				
第8週	前期前半まとめ				
第9週	中間試験				
第10週	ミネラル(カルシウム 鉄)				
第11週	ミネラル(ナトリウム カリウム)				
第12週	その他のミネラル				
第13週	ビタミン(VA VD)				
第14週	ビタミン(VE VK)				
第15週	その他ビタミン				
第16週	前期後半まとめ				
第17週	前期後半まとめ				
第18週	期末試験				
3. 履修上の注意					
4. 使用教材(テキスト等) 製菓衛生師全書					
5. 単位認定評価方法 評価基準: 絶対評価 試験					
6. その他 担当者の実務経験 病院や特養での臨床経験・厨房経験のある教員が、現場での体験や事例を交えて栄養学の基礎を教授する。					

学科 ＜専攻＞	パティシエ・ブーランジェ学科		担当者	竹内 遥	
科目名	食品学1		必修・選択(注記)	必修	
単位数	1単位	授業形態	講義	年次	1年次
総授業数(予定)	18コマ	授業場所	校内・普通教室	前・後期	前期
企業連携科目	実務経験のある教員等による授業科目				○
1. 授業の到達目的と概要					
◆到達目標 製菓衛生師試験に合格できる					
◆概要 製菓衛生師試験科目の一つ「食品学」について学ぶ					
2. 授業内容 (週単位で記入)					
第1週	食品学概要				
第2週	食品の機能				
第3週	一般成分				
第4週	嗜好成分(有機酸 アルカロイド アルデヒド)				
第5週	嗜好成分(色素成分 香気成分)				
第6週	嗜好成分(有害成分)				
第7週	食品の持つエネルギー アトウォーター係数				
第8週	食品の分類 成分表の使い方				
第9週	前期前半まとめ				
第10週	中間試験				
第11週	献立作成・栄養計算				
第12週	食品の分類と特性(米 麦 穀類)				
第13週	食品の分類と特性(芋類 豆類)				
第14週	食品の分類と特性(調味料 加工食品)				
第15週	食品の分類と特性(微生物応用食品)				
第16週	前期後半まとめ				
第17週	前期後半まとめ				
第18週	期末試験				
3. 履修上の注意					
4. 使用教材(テキスト等) 製菓衛生師全書					
5. 単位認定評価方法 評価基準: 絶対評価 試験					
6. その他 担当者の実務経験 病院や特養での臨床経験・厨房経験のある教員が、食品の特性や加工性などを現場での体験や事例を交えて教授する。					

学科 ＜専攻＞	パティシエ・ブーランジェ学科	担当者	竹内 遥		
科目名	公衆衛生学1	必修・選択(注記)	必修		
単位数	1単位	授業形態	講義	年次	1年次
総授業数(予定)	18コマ	授業場所	校内・普通教室	前・後期	前期
企業連携科目	実務経験のある教員等による授業科目				○
<b>1. 授業の到達目的と概要</b>					
◆到達目標 製菓衛生師試験に合格できる					
◆概要 製菓衛生師試験科目の一つ「公衆衛生学」について学ぶ					
<b>2. 授業内容 (週単位で記入)</b>					
第1週	公衆衛生学概要				
第2週	公衆衛生の歴史				
第3週	公衆衛生行政(保健所 保健センター)				
第4週	プリシード・プロシードモデル説明				
第5週	プリシードプロシードモデル計画作成				
第6週	人口統計(人口静態統計)				
第7週	人口統計(人口動態統計)				
第8週	疾病統計				
第9週	前期前半のまとめ				
第10週	中間試験				
第11週	環境衛生(空気)				
第12週	環境衛生(光・水)				
第13週	上水道 下水道				
第14週	一般廃棄物 産業廃棄物				
第15週	そ族・昆虫 その他生活衛生				
第16週	前期後半まとめ				
第17週	前期後半まとめ				
第18週	期末試験				
<b>3. 履修上の注意</b>					
<b>4. 使用教材(テキスト等)</b> 製菓衛生師全書					
<b>5. 単位認定評価方法</b> 評価基準: 絶対評価 試験					
<b>6. その他</b> 担当者の実務経験 病院や特養での臨床経験・厨房経験のある教員が、現場での体験や事例を交えて公衆衛生学の基礎を教授する。					

学科 <専攻>	パティシエ・ブーランジェ学科	担当者	竹内 遥		
科目名	食品衛生学1	必修・選択(注記)	必修		
単位数	1単位	授業形態	講義	年次	1年次
総授業数(予定)	18コマ	授業場所	校内・普通教室	前・後期	前期
企業連携科目	実務経験のある教員等による授業科目				○
1. 授業の到達目的と概要					
◆到達目標 製菓衛生師試験に合格できる					
◆概要 製菓衛生師試験科目の一つ「食品衛生学」について学ぶ					
2. 授業内容 (週単位で記入)					
第1週	食品衛生学概要				
第2週	食中毒の分類				
第3週	微生物について				
第4週	食中毒の発生推移				
第5週	細菌性・ウィルス性食中毒 ・サルモネラ ・腸炎ビブリオ ・大腸菌 ・カンピロバクター ・黄色ブドウ球菌				
第6週					
第7週					
第8週					
第9週	前期中間試験				
第10週	細菌性・ウィルス性食中毒 ・ポツリヌス菌 ・セレウス菌 ・ウェルシュ菌 ・ノロウィルス				
第11週					
第12週					
第13週					
第14週	自然毒・植物性自然毒 ・動物性自然毒				
第15週					
第16週	食中毒の予防				
第17週	前期まとめ				

第18週	中間試験
3. 履修上の注意	
4. 使用教材(テキスト等) 製菓衛生師全書	
5. 単位認定評価方法 評価基準: 絶対評価 試験	
6. その他 担当者の実務経験 病院や特養での臨床経験・厨房経験のある教員が、食中毒や衛生管理について現場での体験や事例を交えて教授する。	

学科 <専攻>	パティシエ・ブーランジェ学科		担当者	竹内 遥	
科目名	業務演習1		必修・選択(注記)	選択必修	
単位数	1単位	授業形態	講義	年次	1
総授業数(予定)	17コマ	授業場所	普通教室	前・後期	前期
企業連携科目	実務経験のある教員等による授業科目				
1. 授業の到達目的と概要					
◆到達目標	パソコンの基本的な操作ができる パワーポイントを用いてプレゼンテーションができる				
◆概要	パソコン操作の基本的技術を学ぶ				
2. 授業内容 (週単位で記入)					
第1週	パソコンの使い方について				
第2週	パソコン基礎操作				
第3週	パソコン基礎操作				
第4週	パソコン基礎操作				
第5週	パソコン基礎操作				
第6週	パソコン基礎操作				
第7週	パソコン基礎操作				
第8週	パソコン基礎操作				
第9週	パワーポイントの使い方				
第10週	プレゼン資料作成				
第11週	プレゼン資料作成				
第12週	模擬プレゼンテーション				
第13週	プレゼン資料作成				
第14週	プレゼン資料作成				
第15週	プレゼン資料作成				

第16週	プレゼン資料作成
第17週	期末試験 発表会
3. 履修上の注意	
商品開発の授業で考えた商品のプレゼンテーションを行う	
4. 使用教材(テキスト等)	
5. 単位認定評価方法	
評価基準: 相対評価 授業へ取り組む姿勢・期末のプレゼンテーション	
6. その他	



学科 <専攻>	パティシエ・ブーランジェ学科	担当者	小林千尋		
科目名	キャリアプランニング 1	必修・選択	必修		
単位数	1単位	授業形態	講義	年次	1年
総授業数(予定)	17コマ	授業場所	MIT普通教室	前・後期	前期
企業連携科目	実務経験のある教員等による授業科目				
1. 授業の到達目的と概要					
◆到達目標	希望する業種・職種で職を得るために、効果的で適正な就職活動を行うべく、実務的な準備(履歴書作成など)とキャリア教育(各種自己分析など)を通じて実践的なレベルを目指す。				
◆概要	自己分析を通じて自分のゴールを再度確認する。履歴書は自らの歴史と自分自身をPRするものなので、広義のとなる。また、実際の就職活動により密着した自己PRや仮の志望動機も作成してみる。				
2. 授業内容 (週単位で記入)					
第1週	「キャリア」とは、2年間の心構え、卒業生の内定先・就活について、「振り返り」				
第2週	ライフライン分析とキャリアパス				
第3週	「職業興味と職業適性」				
第4週	履歴書作成① 履歴書とは、履歴書左側を記入・作成				
第5週	履歴書作成② 履歴書右側を記入・作成 「ジョハリの窓」				
第6週	履歴書作成③ 「エゴグラム」 自己PR作成				
第7週	履歴書作成④ 自己PR作成				
第8週	履歴書作成⑤ 自己PR作成				
第9週	中間テスト 模擬履歴書の作成				
第10週	企業研究(求人票を使って)求められる人材とは				
第11週	履歴書作成⑥ 仮志望動機の作成				
第12週	履歴書作成⑦ 仮志望動機の作成				
第13週	履歴書作成⑧ 仮志望動機の作成				
第14週	一般教養とSPI				
第15週	一般教養とSPI				

第16週	一般教養とSPI
第17週	期末テスト 履歴書の作成
3. 履修上の注意 筆記用具を持参	
4. 使用教材(テキスト等) プリント教材	
5. 単位認定評価方法 評価基準: 絶対評価 絶対評価で中間・期末テスト、授業態度、出席状況、課題提出・内容	
6. その他	

A4用紙で作成し最大2ページまでとする。

学科 <専攻>	パティシエブーランジェ学科		担当者	小林千尋	
科目名	社会		必修・選択	必修	
単位数	1単位	授業形態	講義	年次	1年
総授業数(予定)	17コマ	授業場所	MIT普通教室	前・後期	前期
企業連携科目	実務経験のある教員等による授業科目				
1. 授業の到達目的と概要					
◆到達目標 国家資格である製菓衛生師に相応しい社会的教養を身に付ける。					
◆概要 本校・本学科は厚生労働省認定の製菓衛生師養成施設であるので、社会は必修科目となっている。社会、製菓・製パン業界が必要とする社会的教養を幅広く学習する。菓子・パンの歴史から、業界研究、一般的な店舗運営まで学習する。					
2. 授業内容 (週単位で記入)					
第1週	菓子とは 食生活における菓子の意義				
第2週	お菓子と我々の生活				
第3週	菓子の歴史(古代～江戸時代前半)				
第4週	菓子の歴史(江戸時代後半～現代)				
第5週	パンの歴史と世界のパン				
第6週	地元のお菓子屋、パン屋、カフェの研究①				
第7週	菓子の製造要件				
第8週	中間テスト				
第9週	和菓子、洋菓子、パンの生産状況				
第10週	包装と包装材				
第11週	容器包装リサイクル法と識別表示				
第12週	店舗経営論(経営者とは、経営理念、日常活動)				
第13週	店舗経営論(企業の継承・発展)				
第14週	店舗経営論(販売促進、マーケティング)				
第15週	地元のお菓子屋、パン屋、カフェの研究②				

第16週	地元のお菓子屋、パン屋、カフェの研究③
第17週	期末テスト
3. 履修上の注意 ノートとマーカーを持参する。ノートを取り、講師の求めに応じてマーカーでマーク(強調)を行う。	
4. 使用教材(テキスト等) 「製菓衛生師全書」、プリント	
5. 単位認定評価方法 評価基準: 絶対評価 絶対評価で中間・期末テスト、授業態度、出席状況	
6. その他	

A4用紙で作成し最大2ページまでとする。

学科 <専攻>	パティシエ・ブーランジェ学科	担当者	古川 博徳		
科目名	商品開発1	必修・選択(注記)	選択必修		
単位数	1単位	授業形態	講義	年次	1年次
総授業数(予定)	17コマ	授業場所	普通教室	前・後期	前期
企業連携科目	実務経験のある教員等による授業科目				○
1. 授業の到達目的と概要					
◆到達目標	食に携わる仕事に就くための基本的な考え方と、商品開発に必要な考え方を実践的に学ぶ。				
◆概要	商品開発の理論を学び、実践で開発を行う。				
2. 授業内容 (週単位で記入)					
第1週	商品開発の必要性				
第2週	商品開発の為の思考と成果を上げるための習慣について				
第3週	商品開発の意義と手順				
第4週	商品の企画				
第5週	環境分析				
第6週	商品開発の意思決定と開発テーマの決定				
第7週	市場調査				
第8週	販売をするために必要な知識				
第9週	商品開発の食材選定の為の知識				
第10週	商品コンセプトの立案と商品企画書の作成①				
第11週	商品レシピの作成と食材の選定①				
第12週	試作①				
第13週	フィードバック①				
第14週	商品コンセプトの立案と商品企画書の作成②				
第15週	商品レシピの作成と食材の選定②				

第16週	フィードバック②
第17週	単位認定試験
3. 履修上の注意	
4. 使用教材(テキスト等) 商品開発	
5. 単位認定評価方法 評価基準: 絶対評価 商品開発の為のコンセプト、開発した商品の味、見た目、企画書の内容	
6. その他 担当者の実務経験 会社運営経験者による、売れる商品づくりや企画から販売までの流れを指導する。	

A4用紙で作成し最大2ページまでとする。

学科 <専攻>	パティシエ・ブーランジェ学科	担当者	堀竹 宏明		
科目名	製菓実習 I	必修・選択(注記)	必修		
単位数	2単位	授業形態	実習	年次	1年次
総授業数(予定)	36コマ	授業場所	実習棟	前・後期	前期
企業連携科目	実務経験のある教員等による授業科目				○
1. 授業の到達目的と概要					
◆到達目標 基本的な仕込み、配合を理解し、技法を学ぶ					
◆概要 お菓子作りのベースとなる生地やクリーム的基础を学び基礎を固める。					
2. 授業内容 (週単位で記入)					
第1週	(マドレーヌ、フィナンシェ、ガレット仕込み)、ドレッセ、ショコラ				
第2週	パウンドケーキ2種、ガレット、マドレーヌ、フィナンシェ焼き				
第3週	ガトー・ショコラ、ジェノワーズ、フルーツロール				
第4週	ガトー・フレーズ、スフレフロマージュ				
第5週	シュークリーム・エクレア				
第6週	プリン 3種、クレームブリュレ				
第7週	ジュレ(ゼリー)3種				
第8週	ショートケーキ(ジェノワーズ)練習・絞り練習				
第9週	ショートケーキ(ジェノワーズ)テスト・絞りテスト				
3. 履修上の注意					
4. 使用教材(テキスト等)					
実習用プリント					
5. 単位認定評価方法					
評価基準: 絶対評価					
・ 授業態度50% ・ 試験50%					
6. その他					
担当者の実務経験 洋菓子店勤務者が自店舗の製造現場の経験により、菓子製造の基礎技術及び大量生産、均一な製造の技術指導を行う。					

A4用紙で作成し最大2ページまでとする。

学科 ＜専攻＞	パティシエ・ブーランジェ学科	担当者	林 兵司 古川 博徳		
科目名	製菓実習Ⅱ	必修・選択(注記)	必修		
単位数	2単位	授業形態	実習	年次	1年次
総授業数(予定)	36コマ	授業場所	実習棟	前・後期	前期
企業連携科目	実務経験のある教員等による授業科目				○
1. 授業の到達目的と概要					
◆到達目標	パンの基礎知識を理解していくとともに、仕込み、分割、まるめなどの作業を適切に行うことができるようになる。				
◆概要	生地からパンを仕込み、分割、まるめ、成型、焼成などを行う。				
2. 授業内容					
1	菓子パン・メロンパン仕込み・バターロール				
2	菓子パン・バターロール・生クリーム食パン				
3	調理パン(カレー)・菓子パン・バターロール				
4	フランスパン・ミルクハース・角食パン(クロワッサン・パイ生地仕込み)				
5	調理パン(カレー)・菓子パン・バターロール				
6	全粒粉食パン・フランスパン・調理パン・スコーン・バターロール練習				
7	調理パン(カレー)・菓子パン・バターロール				
8	菓子パン包餡練習・バターロール練習				
9	調理パン(カレー)・菓子パン(クリーム)ロールパン(試験) 包餡試験				
3. 履修上の注意					
4. 使用教材(テキスト等)					
実習用プリント					
5. 単位認定評価方法					
評価基準: 絶対評価					
・ 授業態度50% ・ 試験50%					
6. その他					
担当者の実務経験 パン屋経営者が自店舗の製造現場の経験により、パン製造の基礎技術及び大量生産、均一な製造の技術指導を行う。					

A4用紙で作成し最大2ページまでとする。



学科 <専攻>	パティシエ・ブーランジェ学科	担当者	古川 博徳		
科目名	製菓実習Ⅲ	必修・選択(注記)	必修		
単位数	2単位	授業形態	実習	年次	1年次
総授業数(予定)	36コマ	授業場所	実習棟	前・後期	前期
企業連携科目	実務経験のある教員等による授業科目				○
1. 授業の到達目的と概要					
◆到達目標 基本的な仕込み、配合を理解し、技法を学ぶ					
◆概要 和菓子の基礎を学ぶ					
2. 授業内容					
1	製餡(こしあん・つぶあん) 桜餅				
2	製餡(こしあん、粒あん、みそあん) 小麦饅頭・赤飯まんじゅう				
3	柏餅・薯蕷饅頭				
4	大福(2種)・薯蕷饅頭				
5	カステラ饅頭・薯蕷饅頭				
6	どら焼き・焼きアユ				
7	水羊羹・錦玉羹・薯蕷饅頭				
8	わらび餅・葛桜				
9	薯蕷饅頭テスト準備				
3. 履修上の注意					
4. 使用教材(テキスト等) 実習用プリント					
5. 単位認定評価方法 評価基準: 絶対評価 ・ 授業態度50% ・ 試験50%					
6. その他 担当者の実務経験 和菓子店経験者が製造現場の経験により、菓子製造の基礎技術及び大量生産、均一な製造の技術指導を行う。					

A4用紙で作成し最大2ページまでとする。

学科 ＜専攻＞	パティシエ・ブーランジェ学科		担当者	林 兵司	
科目名	製菓実習Ⅳ		必修・選択(注記)	必修	
単位数	2単位	授業形態	実習	年次	1年次
総授業数(予定)	36コマ	授業場所	実習棟	前・後期	年間
企業連携科目	○	実務経験のある教員等による授業科目			○
1. 授業の到達目的と概要					
◆到達目標 基本的な仕込み、配合を理解し、技法を学ぶ					
◆概要 パンの現場でのいろはを交えた実践的なパン作り					
2. 授業内容					
1	フランスパン・バターロール・クロワッサン仕込み				
2	バターロール・フランスパン・ガトー・ヴェルビエ・フォカッチャ				
3	ミルクハース・フランスパン・(クロワッサン・クレセレット仕込み)				
4	バターロール・フランスパン・クロワッサン・レーズンパン				
5	バターロール・フランスパン・角食パン・ブラウンサーブロール				
6	フランスパン ・アメリカンマフィン・イングリッシュマフィン・胚芽パン				
7	フランスパン・レーズンパン・かぼちゃパン				
8	フランスパン・クリームフレンチ・紅茶ブレッド・カイザーゼンネル				
9	フランスパンテスト・ブリオッシュ・シュトレーン・バターロール				
3. 履修上の注意					
4. 使用教材(テキスト等) 実習用プリント					
5. 単位認定評価方法 評価基準: 絶対評価 ・ 授業態度50% ・ 試験50%					
6. その他 担当者の実務経験 パン屋経営者が自店舗の製造現場の経験により、パン製造の基礎技術及び大量生産、均一な製造の技術指導を行う。					

A4用紙で作成し最大2ページまでとする。

学科 ＜専攻＞	パティシエ・ブーランジェ学科	担当者	竹内 遥		
科目名	製菓理論2	必修・選択(注記)	必修		
単位数	1単位	授業形態	講義	年次	1年次
総授業数(予定)	18コマ	授業場所	校内・普通教室	前・後期	後期
企業連携科目	実務経験のある教員等による授業科目				○
1. 授業の到達目的と概要					
◆到達目標 製菓衛生師試験に合格できる					
◆概要 製菓衛生師試験科目の一つ「製菓理論」について学ぶ					
2. 授業内容 (週単位で記入)					
第1週	牛乳の種類 加工特性				
第2週	乳製品				
第3週	チョコレートの種類と特徴				
第4週	チョコレートの加工適正				
第5週	果実及び果実加工品				
第6週	凝固材料(寒天・カラギーナン)				
第7週	凝固材料(ゼラチン・ペクチン)				
第8週	後期前半まとめ				
第9週	前期中間試験				
第10週	種実類				
第11週	酒類				
第12週	香辛料				
第13週	香料				
第14週	補助材料(パン酵母～イーストフード)				
第15週	補助材料(膨張剤、乳化剤)				

第16週	製菓衛生師試験演習問題
第17週	後期後半まとめ
第18週	期末試験
3. 履修上の注意	
4. 使用教材(テキスト等) 製菓衛生師全書	
5. 単位認定評価方法 評価基準: 絶対評価 試験	
6. その他 担当者の実務経験 病院や特養での臨床経験・厨房経験のある教員が、製菓材料の特性や製菓の化学について現場での体験や事例を交えて教授する。	

学科 <専攻>	パティシエ・ブーランジェ学科	担当者	竹内 遥		
科目名	栄養学2	必修・選択(注記)	必修		
単位数	1単位	授業形態	講義	年次	1年次
総授業数(予定)	18コマ	授業場所	校内・普通教室	前・後期	後期
企業連携科目	実務経験のある教員等による授業科目				○
1. 授業の到達目的と概要					
◆到達目標 製菓衛生師試験に合格できる					
◆概要 製菓衛生師試験科目の一つ「栄養学」について学ぶ					
2. 授業内容 (週単位で記入)					
第1週	体内での水の役割				
第2週	食事バランスガイド				
第3週	栄養の消化(口腔～胃)				
第4週	栄養の消化(膵臓・腸)				
第5週	栄養の吸収				
第6週	その他臓器(肝臓・腎臓)				
第7週	ホルモンとその機能				
第8週	後期前半まとめ				
第9週	中間試験				
第10週	エネルギー代謝				
第11週	食事摂取基準(エネルギーの指標・BMI)				
第12週	食事摂取基準(栄養素の指標)				
第13週	生活消費量				
第14週	ライフステージの栄養				
第15週	食生活と疾病				

第16週	栄養成分表示
第17週	後期後半まとめ
第18週	期末試験
3. 履修上の注意	
4. 使用教材(テキスト等) 製菓衛生師全書	
5. 単位認定評価方法 評価基準: 絶対評価 試験	
6. その他 担当者の実務経験 病院や特養での臨床経験・厨房経験のある教員が、食事の意味や重要性について現場での体験や事例を交えて教授する。	

学科 ＜専攻＞	パティシエ・ブーランジェ学科		担当者	竹内 遥	
科目名	公衆衛生学2		必修・選択(注記)	必修	
単位数	1単位	授業形態	講義	年次	1年次
総授業数(予定)	18コマ	授業場所	校内・普通教室	前・後期	後期
企業連携科目	実務経験のある教員等による授業科目				○
1. 授業の到達目的と概要					
◆到達目標 製菓衛生師試験に合格できる					
◆概要 製菓衛生師試験科目の一つ「公衆衛生学」について学ぶ					
2. 授業内容 (週単位で記入)					
第1週	公害				
第2週	感染症 感染源				
第3週	感染症 感染経路				
第4週	感染症 感受性				
第5週	感染症対策				
第6週	感染症対策				
第7週	予防接種				
第8週	後期前半のまとめ				
第9週	中間試験				
第10週	生活習慣病 高血圧症 動脈硬化症				
第11週	生活習慣病 脳血管疾患				
第12週	生活習慣病 心臓病				
第13週	生活習慣病 がん				
第14週	生活習慣病 糖尿病 肝硬変				
第15週	労働衛生				

第16週	労働衛生
第17週	後期後半まとめ
第18週	期末試験
3. 履修上の注意	
4. 使用教材(テキスト等) 製菓衛生師全書	
5. 単位認定評価方法 評価基準: 絶対評価 試験	
6. その他 担当者の実務経験 病院や特養での臨床経験・厨房経験のある教員が、感染症や生活習慣病など現場での具体的な対処方法や指導方法などの体験や事例を交えて教授する。	



学科 ＜専攻＞	パティシエ・ブーランジェ学科	担当者	竹内 遥		
科目名	食品学2	必修・選択(注記)	必修		
単位数	1単位	授業形態	講義	年次	1年次
総授業数(予定)	18コマ	授業場所	校内・普通教室	前・後期	後期
企業連携科目	実務経験のある教員等による授業科目				○
1. 授業の到達目的と概要					
◆到達目標 製菓衛生師試験に合格できる					
◆概要 製菓衛生師試験科目の一つ「食品学」について学ぶ					
2. 授業内容 (週単位で記入)					
第1週	食品の変質 ・自己消化 ・腐敗 ・変敗 ・酸敗 ・酸化				
第2週					
第3週					
第4週	食品の変質の防止				
第5週	食品の保存方法 ・物理的処理(加熱・冷蔵・冷凍・乾燥・放射線・CA貯蔵)				
第6週					
第7週	後期前半まとめ				
第8週	中間試験				
第9週	食品の保存方法 ・細菌学的処理(細菌・酵母・カビ) ・科学的処理(塩蔵、酢漬、砂糖漬) ・総合的処理(燻煙法・塩乾法・凍結法・缶、瓶・真空包装 等)				
第10週					
第11週					
第12週					
第13週					
第14週	食品の生産と消費				
第15週	食品の生産と輸入				

第16週	後期後半まとめ
第17週	後期後半まとめ
第18週	期末試験
3. 履修上の注意	
4. 使用教材(テキスト等) 製菓衛生師全書	
5. 単位認定評価方法 評価基準: 絶対評価 試験	
6. その他 担当者の実務経験 病院や特養での臨床経験・厨房経験のある教員が、食品の特性や加工性などを現場での体験や事例を交えて教授する。	

学科 ＜専攻＞	パティシエ・ブーランジェ学科	担当者	竹内 遥		
科目名	食品衛生学2	必修・選択(注記)	必修		
単位数	1単位	授業形態	講義	年次	1年次
総授業数(予定)	18コマ	授業場所	校内・普通教室	前・後期	後期
企業連携科目	実務経験のある教員等による授業科目				○
1. 授業の到達目的と概要					
◆到達目標 製菓衛生師試験に合格できる					
◆概要 製菓衛生師試験科目の一つ「食品衛生学」について学ぶ					
2. 授業内容 (週単位で記入)					
第1週	化学物質による食中毒 ・重金属及びヒ素 ・ヒスタミン				
第2週					
第3週	食品添加物について ・保存料 ・防カビ剤 ・殺菌料 ・漂白剤 ・着色料 ・発色剤 ・甘味料 ・酸味料 ・栄養強化剤 ・香料 ・乳化剤 ・膨張剤 ・増粘剤 その他				
第4週					
第5週					
第6週					
第7週					
第8週					
第9週					
第10週					
第11週					
第12週					
第13週					
第14週					
第15週					
第16週					

第17週	まとめ
第18週	期末試験
3. 履修上の注意	
4. 使用教材(テキスト等) 製菓衛生師全書	
5. 単位認定評価方法 評価基準: 絶対評価 試験	
6. その他 担当者の実務経験 病院や特養での臨床経験・厨房経験のある教員が、食中毒や衛生管理について現場での体験や事例を交えて教授する。	

学科 ＜専攻＞	パティシエ・ブーランジェ学科		担当者	竹内 遥	
科目名	食品衛生学3		必修・選択(注記)	必修	
単位数	1単位	授業形態	講義・実習	年次	1年次
総授業数(予定)	18コマ	授業場所	普通教室・実習室	前・後期	後期
企業連携科目	実務経験のある教員等による授業科目				○
1. 授業の到達目的と概要					
◆到達目標 製菓衛生師試験に合格できる					
◆概要 製菓衛生師試験科目の一つ「食品衛生学」について学ぶ					
2. 授業内容 (週単位で記入)					
第1週	燻煙実験方法説明				
第2週	実験(食品加工:燻煙)				
第3週	実験(食品加工:燻煙)				
第4週	燻煙実験結果説明				
第5週	卵の腐敗実験方法説明				
第6週	実験(卵の腐敗・油の酸化)				
第7週	卵の腐敗・油の酸化実験解説				
第8週	凝固剤の比較実験方法説明				
第9週	凝固剤の比較実験				
第10週	凝固剤の比較実験				
第11週	凝固剤の比較実験結果解説				
第12週	衛生実験方法説明				
第13週	衛生実験 ふき取り検査				
第14週	衛生実験結果解説				
第15週	砂糖の加工実験方法説明				
第16週	砂糖の加工実験 (カラメル化 ジャムづくり)				

第17週	砂糖の加工実験（カラメル化 ジャムづくり）
第18週	砂糖の加工実験結果解説
3. 履修上の注意	
4. 使用教材(テキスト等) 製菓衛生師全書	
5. 単位認定評価方法 評価基準: 相対評価 授業へ取り組む姿勢、レポート内容	
6. その他 担当者の実務経験 病院や特養での臨床経験・厨房経験のある教員が、食中毒や衛生管理について実験を通して指導する。	

学科 <専攻>	パティシエブーランジェ学科		担当者	小林千尋	
科目名	衛生法規		必修・選択	必修	
単位数	1単位	授業形態	講義	年次	1年
総授業数(予定)	17コマ	授業場所	MIT普通教室	前・後期	後期
企業連携科目	実務経験のある教員等による授業科目				
1. 授業の到達目的と概要					
◆到達目標 国家資格である製菓衛生師に相応しい法律、ガイドライン等を身に付ける。					
◆概要 本校・本学科は厚生労働省認定の製菓衛生師養成施設であるので、衛生法規は必修科目となっている。憲法、各種衛生法規(製菓衛生師法、食品衛生法、商品表示法など)、各種ガイドラインを学習する。国家試験対象科目なので、国家試験合格をも目指す。また、最近注目のHACCP、ポジティブリスト、ネガティブリストなどについても学習する。					
2. 授業内容 (週単位で記入)					
第1週	法律の種類(憲法、法律、政令、省令、条例、規則、ガイドライン)				
第2週	憲法25条と衛生行政				
第3週	製菓衛生師法概要① 製菓衛生師試験と製菓衛生師免許を与えられない者				
第4週	製菓衛生師法概要② 製菓衛生師の登録・変更と免許の取り消し				
第5週	製菓衛生師法施行令の要点と製菓衛生師法施行規則の要点				
第6週	食品安全法と食品安全委員会				
第7週	食品と食品添加物 残留農薬とポジティブリスト・ネガティブリスト				
第8週	中間テスト				
第9週	食品表示と食品衛生監視員 管理運営のガイドライン				
第10週	ガイドライン① 食品衛生責任者と食品の取り扱い				
第11週	ガイドライン② 情報提供と保健所、施設における衛生管理				
第12週	ガイドライン③ 施設における衛生管理と営業許可				
第13週	ガイドライン④ 食中毒調査と行政処分 洋菓子の衛生規範と汚染作業区域・非汚染作業区域				
第14週	食品表示法概要				
第15週	地域保健法概要				

第16週	食育基本法と長野県の食育
第17週	期末テスト
3. 履修上の注意 ノートとマーカーを持参する。ノートを取り、講師の求めに応じてマーカーでマーク(強調)を行う。	
4. 使用教材(テキスト等) 「製菓衛生師全書」、「解いてわかる製菓衛生師の手引き」、プリント(国家試験の過去問題)	
5. 単位認定評価方法 評価基準: 絶対評価 絶対評価で中間・期末テスト、クイズ、授業態度、出席状況	
6. その他	

A4用紙で作成し最大2ページまでとする。



学科 ＜専攻＞	パティシエ・ブーランジェ学科	担当者	小林千尋		
科目名	キャリアプランニング2	必修・選択	必修		
単位数	1単位	授業形態	講義	年次	1年
総授業数(予定)	17コマ	授業場所	MIT普通教室	前・後期	後期
企業連携科目	実務経験のある教員等による授業科目				
1. 授業の到達目的と概要					
◆到達目標	キャリアプランニング1をベースに、就職活動をより円滑に進めるための実務の実践的レベルを目指す。				
◆概要	面接と電話応対を中心に、求人票の見方や企業情報の収集にも力を入れる。送付状や封筒の記入など実践直前の内容となる。				
2. 授業内容 (週単位で記入)					
第1週	ビジネスマナーと面接について				
第2週	面接練習①				
第3週	面接練習②				
第4週	面接練習③				
第5週	電話応対①				
第6週	電話応対②				
第7週	電話応対③				
第8週	リクナビ登録と就活講座				
第9週	中間テスト 一般教養とSPI				
第10週	リクルースタイル講習会				
第11週	就活用写真撮影				
第12週	企業情報収集とビジネスマナー				
第13週	就職ラリー準備				
第14週	送付状、お礼状、封筒の記入①				
第15週	送付状、お礼状、封筒の記入②				
第16週	求職票の作成				

第17週	期末テスト 求職票の作成(清書)
3. 履修上の注意 筆記用具を持参	
4. 使用教材(テキスト等) プリント教材	
5. 単位認定評価方法 評価基準:絶対評価 絶対評価で中間・期末テスト、授業態度、出席状況、課題提出・内容	
6. その他 「リクナビ登録・就活講座」、「リクルートスタイル講習会」、「就活写真撮影」は外部との調整上、スケジュールが前後したり、その影響で他のスケジュールが動く場合があります。	

A4用紙で作成し最大2ページまでとする。

学科 <専攻>	パティシエ・ブーランジェ学科		担当者	古川 博徳	
科目名	商品開発2		必修・選択(注記)	選択必修	
単位数	1単位	授業形態	講義	年次	1年次
総授業数(予定)	17コマ	授業場所	普通教室	前・後期	後期
企業連携科目	実務経験のある教員等による授業科目				○
◆到達目標	商品開発に必要な考え方を実践的に学ぶ。バザーなどで販売することも学ぶ。				
◆概要	商品開発の理論を学び、実践で開発を行う。学年バザーを体験し実践的な販売のやり方を学ぶ				
2. 授業内容 (週単位で記入)					
第1週	商品コンセプトの立案と商品企画書の作成③				
第2週	商品レシピの作成と食材の選定③				
第3週	バザー販売商品試作				
第4週	バザー販売商品試作				
第5週	バザー販売商品試作				
第6週	バザー販売商品試作				
第7週	バザー				
第8週	商品開発商品試作				
第9週	商品開発商品試作				
第10週	商品開発商品試作				
第11週	商品開発商品試作				
第12週	商品開発商品試作				
第13週	商品開発校内プレゼン用商品制作				
第14週	商品開発商品 最終プレゼン用準備				
第15週	商品開発商品最終プレゼン				

第16週	フィードバック
第17週	レストランデザートについて調べる。
3. 履修上の注意	
4. 使用教材(テキスト等) 商品開発	
5. 単位認定評価方法 評価基準: 絶対評価 商品開発の為にコンセプト、開発した商品の味、見た目、企画書の内容	
6. その他 担当者の実務経験 会社運営経験者による、売れる商品づくりや企画から販売までの流れを指導する。	

A4用紙で作成し最大2ページまでとする。

学科 <専攻>	パティシエ・ブーランジェ学科	担当者	堀竹先生 古川先生		
科目名	製菓実習Ⅴ	必修・選択(注記)	必修		
単位数	8単位	授業形態	実習	年次	1年次
総授業数(予定)	128コマ	授業場所	実習棟	前・後期	年間
企業連携科目	実務経験のある教員等による授業科目				○
1. 授業の到達目的と概要					
◆到達目標 パンの基礎を学んでテーマに沿ったパンの創作をしてみよう					
◆概要 総合的な、製菓、製パンの実技を学ぶ。					
2. 授業内容 (週単位で記入)					
第1週	イベントに向けた実習				
第2週	イベントに向けた実習				
第3週	フロランタン、ダイヤモンド3種				
第4週	ピテヴィエ、パータ・シュクレ 仕込み				
第5週	バザー仕込み				
第6週	タルトレットオ・シトロン タルトレット・オ・フリユイ				
第7週	レーズンサンド、タルトフロマージュ、バスクチーズケーキ				
第8週	バザー仕込み				
第9週	バザー仕込み				
第10週	バザー仕込み				
第11週	シャルロットポワール、パートシュクレ、ショコラロール				
第12週	バザー仕込み				
第13週	バザー仕込み				
第14週	バザー片付け				
第15週	栗蒸し羊羹				

第16週	商品開発製造
第17週	シャルロットポワール、パートシュクレ、ショコラロール、ジェノワーズ
第18週	菓子パン、総菜パン、角食パン
第19週	クリスマスケーキ
第20週	菓子パン、総菜パン、角食パン
第21週	商品開発製作(ケーキ)
第22週	花びら餅、うぐいす餅
第23週	チョコテンパリング・マンディアン
第24週	練り切り
第25週	オペラ
第26週	商品開発
第27週	商品開発
第28週	ノアール・テンパリング
第29週	商品開発
第30週	オペラ
第31週	雑菓子
第32週	雑菓子
3. 履修上の注意	
4. 使用教材(テキスト等) 実習用プリント	
5. 単位認定評価方法 評価基準: 絶対評価 ・授業態度50% ・中間・期末試験50%	
6. その他 担当者の実務経験 洋菓子店勤務、和菓子店経験者	

A4用紙で作成し最大2ページまでとする。

学科 <専攻>	全学科	担当者	各クラス担任		
科目名	総合演習 1	必修・選択(注記)	選択必修		
単位数	1単位	授業形態	講義・演習	年次	1
総授業数(予定)	20コマ	授業場所	教室・各実習室	前・後期	前後期
企業連携科目	実務経験のある教員等による授業科目				
1. 授業の到達目的と概要					
◆到達目標	一般教養や専門学習など社会で役立つ知識や技術を学ぶ。また、特別活動として、学校生活ルールやクラス、学校行事を通して協調性や計画性を学ぶ。				
◆概要	クラス担任の指導によりホームルーム活動を行います。				
2. 授業内容 (週単位で記入)					
第1週 ～ 第38週	一般教養や学科別の専門知識技術の学習 学生の手引き、学生生活ルールの確認 クラス、学校行事及び計画 等				
3. 履修上の注意					
出席時間数等は授業内で指示します。					
4. 使用教材(テキスト等)					
学生の手引き等					
5. 単位認定評価方法					
評価基準: 絶対評価 出席時間、取組により評価					
6. その他					

学科 ＜専攻＞	パティシエ・ブーランジェ学科		担当者	竹内 遥	
科目名	情報リテラシー1		必修・選択(注記)	選択必修	
単位数	1単位	授業形態	講義	年次	2年次
総授業数(予定)	18コマ	授業場所	校内・普通教室	前・後期	前期
企業連携科目	実務経験のある教員等による授業科目				
1. 授業の到達目的と概要					
◆到達目標 ワープロ検定3級に合格できる。					
◆概要 日本情報処理検定協会主催ワープロ検定3級の合格を目指しパソコン操作の習得を行う。					
2. 授業内容 (週単位で記入)					
第1週	模擬問題				
第2週	模擬問題				
第3週	模擬問題				
第4週	模擬問題				
第5週	模擬問題				
第6週	模擬問題				
第7週	模擬問題				
第8週	模擬問題				
第9週	模擬問題				
第10週	模擬問題				
第11週	模擬問題				
第12週	模擬問題				
第13週	模擬問題				
第14週	模擬問題				
第15週	模擬問題				
第16週	模擬問題				



第17週	模擬問題
第18週	模擬問題
3. 履修上の注意	
4. 使用教材(テキスト等) 過去問題	
5. 単位認定評価方法 評価基準: 相対評価 授業へ取り組む姿勢・受験級への理解度	
6. その他	

学科 ＜専攻＞	パティシエ・ブーランジェ学科		担当者	小林千尋	
科目名	就職教養1		必修・選択	必修	
単位数	1単位	授業形態	講義	年次	2年
総授業数(予定)	17コマ	授業場所	MIT普通教室	前・後期	前期
企業連携科目	実務経験のある教員等による授業科目				
1. 授業の到達目的と概要					
◆到達目標	本学入学の最大の目的である「希望する業種・職種で職に就く」こと、その後必要となる労働法と社会保険の基礎を学ぶ。				
◆概要	1年次で学習したことを再度確認する。履歴書の改正、電話応対・面接の再練習、企業情報の提供など、目標到達のためのサポートを行う。労働条件等などに加えて、今注目の働き方についても考える。				
2. 授業内容 (週単位で記入)					
第1週	キャリアプランニング1、キャリアプランニング2を踏まえて、就活方法、企業・求人情報の確認				
第2週	電話応対、面接を再確認、就活の注意事項、ブラック企業				
第3週	学生の就活とそのサポート 求人票の見方を再度確認				
第4週	学生の就活とそのサポート 「働くこと」と労働者とは				
第5週	学生の就活とそのサポート 労働者を保護する法律と労務契約				
第6週	学生の就活とそのサポート 書面による労働条件				
第7週	学生の就活とそのサポート 内定と内定取消				
第8週	学生の就活とそのサポート 試用期間と就業規則				
第9週	中間テスト 労働法と社会保険				
第10週	学生の就活とそのサポート 労働時間、時間外労働、割増賃金				
第11週	学生の就活とそのサポート 休日・休暇、有給休暇、休憩時間				
第12週	学生の就活とそのサポート 賃金、最低賃金、退職金、賞与				
第13週	学生の就活とそのサポート 社会保険①				
第14週	学生と就活とそのサポート 社会保険②				
第15週	学生の就活とそのサポート 産前産後休業、育児休業、介護休業				

第16週	学生の就活とそのサポート 解雇、退職
第17週	期末テスト（課題）
3. 履修上の注意 筆記用具を持参	
4. 使用教材(テキスト等) 就活手帳、プリント教材	
5. 単位認定評価方法 評価基準: 絶対評価 絶対評価で中間・期末テスト（課題）、授業態度、出席状況	
6. その他	

A4用紙で作成し最大2ページまでとする。

学科 <専攻>	パティシエ・ブーランジェ学科		担当者	竹内 遥	
科目名	食品衛生学4		必修・選択(注記)	必修	
単位数	1単位	授業形態	講義	年次	2年次
総授業数(予定)	18コマ	授業場所	校内・普通教室	前・後期	前期
企業連携科目	実務経験のある教員等による授業科目				○
1. 授業の到達目的と概要					
◆到達目標 製菓衛生師試験に合格できる					
◆概要 製菓衛生師試験科目の一つ「食品衛生学」について学ぶ					
2. 授業内容 (週単位で記入)					
第1週	食中毒まとめ				
第2週	食品添加物まとめ				
第3週	有害物質 衛生管理まとめ				
第4週	衛生管理まとめ				
第5週	製菓衛生師過去問題				
第6週	製菓衛生師過去問題				
第7週	製菓衛生師過去問題				
第8週	製菓衛生師過去問題				
第9週	試験				
3. 履修上の注意					
4. 使用教材(テキスト等) 製菓衛生師全書					
5. 単位認定評価方法 評価基準: 絶対評価 試験					
6. その他 担当者の実務経験 病院や特養での臨床経験・厨房経験のある教員が、食中毒や衛生管理について現場での体験や事例を交えて教授する。					

学科 <専攻>	パティシエ・ブーランジェ学科		担当者	竹内 遥	
科目名	製菓理論3		必修・選択(注記)	必修	
単位数	1単位	授業形態	講義	年次	2年次
総授業数(予定)	18コマ	授業場所	校内・普通教室	前・後期	前期
企業連携科目	実務経験のある教員等による授業科目				○
1. 授業の到達目的と概要					
◆到達目標 製菓衛生師試験に合格できる					
◆概要 製菓材料の特性について学ぶ					
2. 授業内容 (週単位で記入)					
第1週	甘味料まとめ				
第2週	小麦粉まとめ				
第3週	でんぷん・米まとめ				
第4週	卵・油脂まとめ				
第5週	乳製品・チョコレートまとめ				
第6週	果実・種実類まとめ				
第7週	凝固剤・風味材料まとめ				
第8週	補助材料まとめ				
第9週	試験				
3. 履修上の注意					
4. 使用教材(テキスト等) 製菓衛生師全書					
5. 単位認定評価方法 評価基準: 絶対評価 試験					
6. その他 担当者の実務経験 病院や特養での臨床経験・厨房経験のある教員が、製菓材料の特性や製菓の化学について現場での体験や事例を交えて教授する。					

学科 <専攻>	パティシエ・ブーランジェ学科		担当者	竹内 遥	
科目名	製菓衛生師演習		必修・選択(注記)	選択必修	
単位数	1単位	授業形態	講義	年次	2年次
総授業数(予定)	18コマ	授業場所	校内・普通教室	前・後期	前期
企業連携科目	実務経験のある教員等による授業科目				
1. 授業の到達目的と概要					
◆到達目標 製菓衛生師試験に合格できる					
◆概要 過去問題や模擬試験を通して製菓衛生師試験の対策を行う					
2. 授業内容 (週単位で記入)					
第1週	模擬試験と解説				
第2週	模擬試験と解説				
第3週	模擬試験と解説				
第4週	模擬試験と解説				
第5週	模擬試験と解説				
第6週	模擬試験と解説				
第7週	模擬試験と解説				
第8週	模擬試験と解説				
第9週	製菓衛生師試験問題解説				
3. 履修上の注意					
4. 使用教材(テキスト等) 製菓衛生師全書、過去問題					
5. 単位認定評価方法 評価基準: 相対評価 ・ 製菓衛生師試験結果 ・ 授業態度					
6. その他					

学科 ＜専攻＞	パティシエ・ブーランジェ学科	担当者	古川 博徳		
科目名	販売デザイン1	必修・選択(注記)	選択必修		
単位数	1単位	授業形態	講義	年次	2年次
総授業数(予定)	18コマ	授業場所	校内・普通教室	前・後期	前期
企業連携科目	実務経験のある教員等による授業科目				
1. 授業の到達目的と概要					
◆到達目標 販売の基礎を学ぶ					
◆概要 学生バザーを通して販売運営に必要な事項を学ぶ					
2. 授業内容 (週単位で記入)					
第1週	イベントの内容・販売物の確認				
第2週	イベント役割決め・流れ確認				
第3週	マジパン				
第4週	マジパン				
第5週	マジパン				
第6週	マジパン				
第7週	マジパン				
第8週	マジパン				
第9週	イベント準備				
第10週	イベント準備				
第11週	イベント精算				
第12週	バザーの役職・コンセプト				
第13週	バザーのコンセプト・レイアウト				
第14週	販売練習				
第15週	販売練習				
第16週	製菓衛生師演習				
第17週	製菓衛生師演習				

第18週	旅行の計画
3. 履修上の注意	
4. 使用教材(テキスト等)	
5. 単位認定評価方法 評価基準:絶対評価 授業へ取り組む姿勢	
6. その他	



学科 <専攻>	パティシエ・ブーランジェ学科	担当者	堀竹 宏明 古川 博徳		
科目名	菓子デザイン	必修・選択(注記)	選択必修		
単位数	2単位	授業形態	実習	年次	2年次
総授業数(予定)	36コマ	授業場所	実習棟	前・後期	前期前半
企業連携科目	実務経験のある教員等による授業科目				○
1. 授業の到達目的と概要					
◆到達目標 マジパンの作品を完成させる					
◆概要 長野県洋菓子コンクールに出品する作品を作ることを通して表現力と発想力を養います。また、プレートを書くときに必要になるパイピング技術の向上も図ります。					
2. 授業内容 (週単位で記入)					
第1週	マジパン細工				
第2週	マジパン細工				
第3週	マジパン細工				
第4週	マジパン細工				
第5週	マジパン細工				
第6週	マジパン細工				
第7週	マジパン細工				
第8週	マジパン細工				
第9週	マジパン細工				
3. 履修上の注意					
4. 使用教材(テキスト等) 実習用テキスト					
5. 単位認定評価方法 評価基準: 絶対評価 ・ 授業態度50% ・ 試験50%					
6. その他 担当者の実務経験 洋菓子店勤 マジパン細工において各種コンクールで受賞した経験を生かし、長野					

学科 <専攻>	パティシエ・ブーランジェ学科		担当者	林 兵司 羽竜 健人 古川 博徳	
科目名	製菓応用実習 1		必修・選択(注記)	選択必修	
単位数	4単位	授業形態	実習	年次	2年次
総授業数(予定)	68コマ	授業場所	実習棟	前・後期	前期
企業連携科目	実務経験のある教員等による授業科目				○
1. 授業の到達目的と概要					
◆到達目標	製パン応用技術の習得				
◆概要	製パンの応用知識から専門知識まで、その奥の深さをじっくり学び、徹底的に技術を習得する。				
2. 授業内容 (週単位で記入)					
第1週	学科歓迎会				
第2週	フランスパン、クロワッサン、食パン、キッシュ、ヴィエノワ				
第3週	レストランスイーツ				
第4週	イベント準備				
第5週	イベント準備				
第6週	ベルリーナ、ラントブロート、ロッケンミッシュブロート、ヨーグルトブロート、角食パン				
第7週	レストランデザート				
第8週	中間試験				
第9週	イベント準備				
第10週	イベント準備				
第11週	レストランデザート				
第12週	イベント準備				
第13週	イベント準備				
第14週	レストランデザート				
第15週	イベント				
第16週	パン・ド・ミ、菓子パン(揚げねじりパン)、胡桃パン				

第17週	期末試験
3. 履修上の注意	
4. 使用教材(テキスト等) 実習用テキスト	
5. 単位認定評価方法 評価基準: 絶対評価 授業態度50% 試験50%	
6. その他 担当者の実務経験 パン屋経営者が自店舗の製造現場の経験により、パン製造の基礎技術及び大量生産、均一な製造の技術指導を行う。	

A4用紙で作成し最大2ページまでとする。

学科 ＜専攻＞	パティシエ・ブーランジェ学科		担当者	竹内 遥	
科目名	アプリケーション実習1		必修・選択(注記)	選択必修	
単位数	1単位	授業形態	講義	年次	2年次
総授業数(予定)	18コマ	授業場所	校内・普通教室	前・後期	前期
企業連携科目	実務経験のある教員等による授業科目				
1. 授業の到達目的と概要					
◆到達目標 表計算検定3級に合格できる。					
◆概要 日本情報処理検定協会主催表計算検定3級の合格を目指しパソコン操作の習得を行う。					
2. 授業内容 (週単位で記入)					
第1週	模擬問題				
第2週	模擬問題				
第3週	模擬問題				
第4週	模擬問題				
第5週	模擬問題				
第6週	模擬問題				
第7週	模擬問題				
第8週	模擬問題				
第9週	模擬問題				
第10週	模擬問題				
第11週	模擬問題				
第12週	模擬問題				
第13週	模擬問題				
第14週	模擬問題				
第15週	模擬問題				
第16週	模擬問題				

第17週	模擬問題
第18週	模擬問題
3. 履修上の注意	
4. 使用教材(テキスト等) 過去問題	
5. 単位認定評価方法 評価基準: 相対評価 授業へ取り組む姿勢・受験級への理解度	
6. その他	

学科 <専攻>	パティシエ・ブーランジェ学科		担当者	堀竹 宏明 大塚 泰裕 古川 博徳	
科目名	総合製菓実習		必修・選択(注記)	選択必修	
単位数	2単位	授業形態	実習	年次	2年次
総授業数(予定)	36コマ	授業場所	実習棟	前・後期	前期後半
企業連携科目	実務経験のある教員等による授業科目				○
1. 授業の到達目的と概要					
◆到達目標 製菓技術の習得・カフェフードの理解					
◆概要 ・製菓の基礎知識から専門知識まで、その奥の深さをじっくり学び、徹底的に技術を習得する ・最新のカフェのフードの流行を理解する					
2. 授業内容 (週単位で記入)					
第1週	マカロン、サブレ、ケーキ・シトロン				
第2週	イベント準備				
第3週	ガレット、サブレナチュール、ブルドネージュ				
第4週	ピニャコラーダ、マリブサーフ				
第5週	学園祭準備(販売商品製作)				
第6週	イベント				
第7週	カシスバニラ				
第8週	モンブラン				
3. 履修上の注意					
4. 使用教材(テキスト等)					
実習用テキスト					
5. 単位認定評価方法					
評価基準: 絶対評価 授業態度50% 試験50%					
6. その他					
担当者の実務経験 和・洋菓子店勤務者が製造現場の経験により、菓子製造の基礎技術及び大量生産、均一な製造の技術指導を行う。					

A4用紙で作成し最大2ページまでとする。

学科 ＜専攻＞	パティシエ・ブーランジェ学科		担当者	小林さくら	
科目名	カフェ実習		必修・選択(注記)	選択必修	
単位数	2単位	授業形態	実習	年次	2年次
総授業数(予定)	30コマ	授業場所	実習棟	前・後期	年間
企業連携科目	実務経験のある教員等による授業科目				○
1. 授業の到達目的と概要					
◆到達目標	ミルクフォームを作れるようになる ラテアートで丸を書けるようにする				
◆概要	ミルクフォームを作り、振動や、ピックでラテアートを入れられるようになる				
2. 授業内容 (週単位で記入)					
第1週	ドリップコーヒー				
第2週	産地別のコーヒーの試飲				
第3週	カフェラテ				
第4週	カフェラテ				
第5週	カフェラテ				
第6週	カフェラテ				
第7週	カフェラテ				
第8週	カフェラテ				
第9週	カフェラテテスト				
第10週	カフェラテ				
第11週	カフェラテ				
第12週	カフェラテ				
第13週	カフェラテ				
第14週	カフェラテ				
第15週	カフェラテテスト				
3. 履修上の注意					

4. 使用教材(テキスト等)
5. 単位認定評価方法 評価基準: 絶対評価 ・ 授業態度 50% ・ 試験 50%
6. その他 担当者の実務経験 カフェ勤務者が店舗の製造現場の経験により、カフェラテの基礎技術及び接客の技術指導を行う。

A4用紙で作成し最大2ページまでとする。



学科 ＜専攻＞	パティシエ・ブーランジェ学科		担当者	竹内 遥	
科目名	情報リテラシー2		必修・選択(注記)	選択必修	
単位数	1単位	授業形態	講義	年次	2年次
総授業数(予定)	18コマ	授業場所	校内・普通教室	前・後期	後期
企業連携科目	実務経験のある教員等による授業科目				
1. 授業の到達目的と概要					
◆到達目標 文章デザイン検定3級に合格できる。					
◆概要 日本情報処理検定協会主催文章デザイン検定3級の合格を目指しパソコン操作の習得を行う。					
2. 授業内容 (週単位で記入)					
第1週	模擬問題				
第2週	模擬問題				
第3週	模擬問題				
第4週	模擬問題				
第5週	模擬問題				
第6週	模擬問題				
第7週	模擬問題				
第8週	模擬問題				
第9週	模擬問題				
第10週	模擬問題				
第11週	模擬問題				
第12週	模擬問題				
第13週	模擬問題				
第14週	模擬問題				
第15週	模擬問題				
第16週	模擬問題				

第17週	模擬問題
第18週	模擬問題
3. 履修上の注意	
4. 使用教材(テキスト等) 過去問題	
5. 単位認定評価方法 評価基準: 相対評価 授業へ取り組む姿勢・受験級への理解度	
6. その他	

学科 <専攻>	パティシエブーランジェ学科		担当者	清水 恵美	
科目名	ラッピング実習		必修・選択(注記)	選択必修	
単位数	1単位	授業形態	実習	年次	2
総授業数(予定)	18コマ	授業場所	普通教室	前・後期	後期
企業連携科目	実務経験のある教員等による授業科目				
1. 授業の到達目的と概要					
◆到達目標	百貨店や洋菓子店で行われる基本的なラッピングが短時間でできるようになる。				
◆概要	どのような贈り物の時にはどの包み方をすればよいのか、用途に合わせた包装の仕方を学ぶ。また、基本的な包み方3種を繰り返し練習し、短時間できれいに仕上げられるようにする。リボンの結び方、紙袋の作り方とアレンジ方法も学習する。				
2. 授業内容 (週単位で記入)					
第1週	ラッピングの目的と役割、カッターの使い方、合わせ包み				
第2週	合わせ包み、斜めかけリボン 合わせ包みのアレンジ2種				
第3週	合わせ包み、斜めかけリボンの復習 斜め包み(紙取り済の包装紙を使って)				
第4週	斜め包み(紙取り済の包装紙を使って) 斜め包みの紙取りの仕方→斜め包み、十字かけリボン				
第5週	斜め包み(紙取り～包み上げまで)、風呂敷包み(紙取り～包み上げまで) 裏表のあるリボンを使用して十字かけリボン、マチなし紙袋作成				
第6週	風呂敷包み マチあり紙袋の作成、紙袋のアレンジ方法				
第7週	クロス包み・しぼり包み ラッピング、リボン結びの復習				
第8週	菓子のラッピング (セロハンやカールリボンを使用)				
第9週	期末試験準備 期末試験				
3. 履修上の注意					
4. 使用教材(テキスト等) ビデオカメラ、プロジェクタ					
5. 単位認定評価方法 実技試験による相対評価 授業態度					
6. その他					

学科 <専攻>	パティシエ・ブーランジェ学科	担当者	竹内 遥		
科目名	総合デザイン	必修・選択(注記)	選択必修		
単位数	2単位	授業形態	講義	年次	2年次
総授業数(予定)	36コマ	授業場所	校内・普通教室	前・後期	後期
企業連携科目	実務経験のある教員等による授業科目				
1. 授業の到達目的と概要					
◆到達目標 新商品の開発・プレゼンテーションができる。					
◆概要 新商品開発・商品説明のプレゼン力をつける。 パワーポイントの取り扱いを学ぶ。					
2. 授業内容 (週単位で記入)					
第1週	デッサン -正確に物の形を捉える-				
第2週	模写① -「おいしそう!」を伝える-				
第3週	模写② -「おいしそう!」を伝える②-				
第4週	パワーポイントの使い方				
第5週	パワーポイントを用いた自己紹介 作成				
第6週	パワーポイントを用いた自己紹介 発表				
第7週	「私がお勧めするお店」 作成				
第8週	「私がお勧めするお店」 作成				
第9週	「私がお勧めするお店」 発表				
第10週	「2年間を通して学んだこと、成長したこと」 作成				
第11週	「2年間を通して学んだこと、成長したこと」 作成				
第12週	「2年間を通して学んだこと、成長したこと」 発表				
第13週	卒業制作作成				
第14週	卒業制作作成				
第15週	卒業制作作成				

第16週	「卒業制作PR」パワーポイント作成
第17週	「卒業制作PR」パワーポイント作成
第18週	「卒業制作PR」発表会
3. 履修上の注意	
4. 使用教材(テキスト等)	
5. 単位認定評価方法 評価基準: 絶対評価 授業へ取り組む姿勢、発表内容、発表態度	
6. その他	

学科 ＜専攻＞	パティシエ・ブーランジェ学科		担当者	林 兵司 羽竜 健人 古川 博徳	
科目名	製菓応用実習2		必修・選択(注記)	選択必修	
単位数	4単位	授業形態	実習	年次	2年次
総授業数(予定)	68コマ	授業場所	実習棟	前・後期	後期
企業連携科目	実務経験のある教員等による授業科目				○
1. 授業の到達目的と概要					
◆到達目標	<ul style="list-style-type: none"> <li>・レストランデザート理解。</li> <li>・応用的な製品の製作、発表。</li> </ul>				
◆概要	<p>卒業に向けて自分たちで考えた製品等を発表する。</p> <p>普段見ることのないレストランデザートに触れる</p>				
2. 授業内容 (週単位で記入)					
第1週	レストランスイーツ				
第2週	バザー仕込み				
第3週	バザー仕込み				
第4週	フランスパン・レーズンパン・かぼちゃパン				
第5週	バザー仕込み				
第6週	バザー仕込み				
第7週	バザー仕込み				
第8週	レストランスイーツ				
第9週	フランスパン・菓子パン・フランスパン				
第10週	卒業作品				
第11週	卒業作品				
第12週	卒業作品				
第13週	スイーツビュフェ準備				
第14週	スイーツビュフェ準備				
第15週	スイーツビュフェ準備				

第16週	スイーツビュフェ準備
第17週	スイーツビュフェ
3. 履修上の注意	
実習用テキスト	
5. 単位認定評価方法 評価基準: 絶対評価 授業態度50% 試験50%	
6. その他 担当者の実務経験 和菓子・パン屋の製造現場の経験により、菓子やパン製造の基礎技術及び大量生産、均一な製造の技術指導を行う。 レストラン勤務者が自社の製造現場の経験により、菓子製造の基礎技術及び魅せるデザート of 技術指導。	

A4用紙で作成し最大2ページまでとする。

学科 <専攻>	パティシエ・ブーランジェ学科	担当者	古川 博徳		
科目名	販売デザイン2	必修・選択(注記)	選択必修		
単位数	1単位	授業形態	講義	年次	2年次
総授業数(予定)	18コマ	授業場所	校内・普通教室	前・後期	後期
企業連携科目	実務経験のある教員等による授業科目				
1. 授業の到達目的と概要					
◆到達目標 販売の基礎を学ぶ					
◆概要 学生バザーを通して販売運営に必要な事項を学ぶ					
2. 授業内容 (週単位で記入)					
第1週	レシピ決定 原価計算				
第2週	原価計算				
第3週	ポップ・ポスター・メニュー表・食品表示シール等の作成				
第4週					
第5週					
第6週	販売練習				
第7週	パッケージ				
第8週	店舗準備				
第9週	売上精算・反省会				
3. 履修上の注意					
4. 使用教材(テキスト等)					
5. 単位認定評価方法 評価基準: 絶対評価(授業への取り組む姿勢) 授業に取り組む姿勢					
6. その他					



学科 <専攻>	パティシエ・ブーランジェ学科	担当者	堀竹 宏明 大塚 泰裕 古川 博徳		
科目名	卒業研究・制作1	必修・選択(注記)	選択必修		
単位数	4単位	授業形態	実習	年次	2年次
総授業数(予定)	68コマ	授業場所	実習棟	前・後期	後期
企業連携科目	実務経験のある教員等による授業科目				○
1. 授業の到達目的と概要					
◆到達目標	<ul style="list-style-type: none"> <li>・バザーの開催</li> <li>・卒業作品の完成</li> </ul>				
◆概要	前期の学生カフェなどの経験を活かし、バザーの開催をする。また、発表に向けて卒業作品を制作する。				
2. 授業内容 (週単位で記入)					
第1週	シュガークラフト				
第2週	飴細工				
第3週	シュガークラフト				
第4週	飴細工				
第5週	バザー仕込み				
第6週	バザー仕込み				
第7週	バザー仕込み				
第8週	バザー仕込み				
第9週	卒業作品				
第10週	卒業作品				
第11週	卒業作品				
第12週	卒業作品				
第13週	卒業作品				
第14週	卒業作品				
第15週	スイーツビューフェ				

第16週	スイーツビュフェ
第17週	スイーツビュフェ準備
第18週	スイーツビュフェ準備
3. 履修上の注意	
4. 使用教材(テキスト等)	
実習用テキスト	
5. 単位認定評価方法	
評価基準: 絶対評価 授業態度50% 試験50%	
6. その他	
担当者の実務経験 和・洋菓子・パン屋の製造現場の経験により、菓子やパン製造の基礎技術及び大量生産、均一な製造の技術指導を行う。	

A4用紙で作成し最大2ページまでとする。

学科 ＜専攻＞	全学科	担当者	各クラス担任		
科目名	総合演習 2	必修・選択(注記)	選択必修		
単位数	1単位	授業形態	講義・演習	年次	2
総授業数(予定)	20コマ	授業場所	教室・各実習室	前・後期	前後期
企業連携科目	実務経験のある教員等による授業科目				
1. 授業の到達目的と概要					
◆到達目標	一般教養や専門学習など社会で役立つ知識や技術を学ぶ。また、特別活動として、学校生活ルールやクラス、学校行事を通して協調性や計画性を学ぶ。				
◆概要	クラス担任の指導によりホームルーム活動を行います。				
2. 授業内容 (週単位で記入)					
第1週 ～ 第37週	一般教養や学科別の専門知識技術の学習 学生の手引き、学生生活ルールの確認 クラス、学校行事及び計画 等				
3. 履修上の注意					
出席時間数等は授業内で指示します。					
4. 使用教材(テキスト等)					
学生の手引き等					
5. 単位認定評価方法					
評価基準: 絶対評価 出席時間、取組により評価					
6. その他					