

科目名		学科/学年	年度/時期	授業形態
製菓理論		パティシエ・ベーカリー学 科/1年	2020/通年	講義
授業時間	回数	単位数(時間数)	必須・選択	担当教員
90分	45回	3単位(90時間)	必須	村上 勝彦
授業の概要				
製菓、製パン技術の向上を目指す上で必要な知識を科学的に理解し、製菓実習と合わせて効果的に技術が向上するように学習をしていきます。また、科学的根拠に基づいた知識を習得することで応用力も身につけることを目標とします。				
授業終了時の到達目標				
<ul style="list-style-type: none"> ・製菓理論を学ぶ意義を理解している。 ・菓子の原材料についてその種類と名称、特徴・特性を習得し、製菓実習でより理解できるようになっている。 ・菓子の分類(和菓子、洋菓子)と製パンに関する理解が深まっている。 				
実務経験有無	実務経験内容			
有	製菓業界での実務経験40年 老舗菓子店のオーナーパティシエとしての幅広い経験を、製菓衛生師(パティシエ)の資質向上に役立つよう授業展開する。			
時間外に必要な学修				
毎回の授業に関する復習を行うこと。 次回の学習内容を踏まえてテキストを用いて予習すること。				
回	テーマ	内 容		
1	オリエンテーション	製菓理論とは 製菓理論を学ぶ意義		
2	菓子の原材料 1	甘味料①		
3	菓子の原材料 2	甘味料② 砂糖以外の糖質甘味料		
4	菓子の原材料 3	甘味料の小テスト 小麦粉		
5	菓子の原材料 4	米およびコメの加工品 でん粉の種類		
6	菓子の原材料 5	小麦粉・米粉・でん粉の小テスト		
7	菓子の原材料 6	鶏卵		
8	菓子の原材料 7	油脂(種類) 油脂(加工適正)		
9	菓子の原材料 8	牛乳及び乳製品		
10	菓子の原材料 9	クリームのオーバーランとは 牛乳及び乳製品・チーズ小テスト		
11	菓子の原材料 10	チョコレート類 チョコレートの特性		
12	菓子の原材料 11	果実及び果実加工品		
13	菓子の原材料 12	種実類(ナッツ類) 豆類について		
14	前期試験に向けて	前期試験に向けての練習問題・解説		

回	テ ー マ	内 容
15	前期試験	前期末試験
16	菓子の原材料 13	凝固剤・増粘剤について
17	菓子の原材料 14	風味・調味料（酒類、香料、香辛料）
18	補助材料 1	パン酵母（イースト） 食塩、水、モルトエキス、製パン改良剤
19	補助材料 2	膨張剤について 乳化剤・着色料について
20	菓子の分類（和菓子） 1	製餡
21	菓子の分類（和菓子） 2	餅物
22	菓子の分類（和菓子） 3	蒸し物
23	菓子の分類（和菓子） 4	流し物
24	菓子の分類（和菓子） 5	焼き物・平なべ物
25	菓子の分類（和菓子） 6	焼き物・オーブン
26	菓子の分類（和菓子） 7	練り物
27	菓子の分類（和菓子） 8	半生・干菓子
28	菓子の分類（和菓子） 9	和菓子まとめ
29	菓子の分類（洋菓子） 1	クリーム

回	テ ー マ	内 容		
30	菓子の分類（洋菓子） 2	スポンジ・ロール生地		
31	菓子の分類（洋菓子） 3	バターケーキ		
32	菓子の分類（洋菓子） 4	シュー・ドーナツ		
33	菓子の分類（洋菓子） 5	パイ（フィユタージュ）		
34	菓子の分類（洋菓子） 6	タルト・タルトレット		
35	菓子の分類（洋菓子） 7	クッキー		
36	菓子の分類（洋菓子） 8	チョコレート		
37	菓子の分類（洋菓子） 9	イースト物		
38	菓子の分類（洋菓子） 10	アントルメ		
39	菓子の分類（洋菓子） 11	細工物		
40	菓子の分類（洋菓子） 12	洋菓子まとめ		
41	製パン理論	製パン工程 製パン法		
42	製パン製造	食パン、菓子パン、レーズンブレッド、 クロワッサン、フランスパン		
43	製パン	製パンまとめ		
44	後期試験に向けて	後期試験に向けての練習問題・解説		
45	後期試験	後期末試験		
教科書・教材		評価基準	評価率	その他
製菓衛生師全書（日本菓子教育センター）		期末試験	80.0%	
その他、必要に応じて資料を配布する。		授業態度	20.0%	

科目名		学科/学年	年度/時期	授業形態
食品衛生学		パティシエ・ベーカリー学 科/1年	2020/通年	講義
授業時間	回数	単位数(時間数)	必須・選択	担当教員
90分	60回	4単位(120時間)	必須	佐藤 智恵子
授業の概要				
食品はまず安全でなければなりません。そして、生命の維持、健康の保持・増進に欠かすことが出来ない重要なものです。 食品のもつ本来の目的を達成するために食中毒、消毒法、食品添加物、食品の保存法及び個人衛生等について学習していきます。				
授業終了時の到達目標				
<ul style="list-style-type: none"> ・食品衛生の意義と現状を理解している。 ・食中毒の原因とその予防対策に関する知識を習得し、日常生活で活かすことができる。 ・食品添加物、食品中の有害物質に関する知識を習得する。 ・衛生管理に関する興味が高まっている。 				
実務経験有無		実務経験内容		
有		栄養士として14年の実務経験 栄養士としての幅広い経験を、製菓衛生師(パティシエ)の資質向上に役立つよう授業展開する。		
時間外に必要な学修				
毎回の授業に関する復習を行うこと。 次回の学習内容を踏まえてテキストを用いて予習すること。				
回	テーマ	内 容		
1~ 2	食品衛生学概論	<ul style="list-style-type: none"> ・食品衛生学の意義 ・食品衛生の現状 		
3~ 4	食品と微生物	<ul style="list-style-type: none"> ・微生物の種類 ・微生物の増殖条件 ・食品中の微生物 ・食品の腐敗 ・変敗と発酵 		
5~ 8	食中毒Ⅰ	<ul style="list-style-type: none"> ・食中毒 ・食中毒の病因物質と予防対策 ・感染型食中毒① ・感染型食中毒② ・感染型食中毒③ ・感染型食中毒④ ・感染型食中毒⑤ ・感染型食中毒⑥ 		
9~ 12	食中毒Ⅱ	<ul style="list-style-type: none"> ・毒素型食中毒① ・毒素型食中毒② ・その他の細菌性食中毒 ・ウイルス性食中毒① ・ウイルス性食中毒② ・化学性食中毒① ・化学性食中毒② ・化学性食中毒③ 		
13~ 16	食中毒Ⅲ	<ul style="list-style-type: none"> ・自然毒食中毒① ・自然毒食中毒② ・自然毒食中毒③ ・自然毒食中毒④ ・細菌性食中毒の予防① ・細菌性食中毒の予防② ・細菌性食中毒の予防③ 		
17	飲食に伴う食中毒以外の健康危害①	実際に発生した食中毒の事例説明①		

回	テーマ	内 容		
18	飲食に伴う食中毒以外の健康危害②	実際に発生した食中毒の事例説明②		
19	寄生虫	寄生虫の種類と発症事例		
20～ 22	食品中の異物	<ul style="list-style-type: none"> ・異物と食品衛生法 ・発生状況・原因・解決法 ・まとめ 		
23～ 27	食品添加物	<ul style="list-style-type: none"> ・定義・指定基準など ・種類と特徴① ・種類と特徴② ・種類と特徴③ ・種類と特徴④ ・種類と特徴⑤ ・菓子類に使われる添加物 ・食品添加物の表示① ・食品添加物の表示② 		
28～ 29	まとめ	前期ここまでの学習内容の復習と確認		
30	前期定期試験など	定期試験の実施とその解説		
31～ 32	食品における有害物質	<ul style="list-style-type: none"> ・環境汚染と生物濃縮① ・環境汚染と生物濃縮② ・環境汚染と生物濃縮③ ・環境汚染と生物濃縮④ ・農薬と動物用医薬品、飼料添加物① ・農薬と動物用医薬品、飼料添加物② 		
33～ 44	衛生管理	<ul style="list-style-type: none"> ・食品衛生行政① ・食品衛生行政② ・食品の取り扱い① ・食品の取り扱い② ・食品の取り扱い③ ・食品の取り扱い④ ・施設、設備の要件と管理① ・施設、設備の要件と管理② ・施設、設備の要件と管理③ ・まとめ 		
45～ 51	総合衛生管理製造過程	<ul style="list-style-type: none"> ・HACCP① ・HACCP② ・HACCP③ 		
52～ 56	食品の保存と表示	<ul style="list-style-type: none"> ・表示① ・表示② 		
57	後期まとめ	後期ここまでの学習内容の復習と確認		
58～ 59	食品衛生学 まとめ	前期・後期を通して学習した内容の復習と確認 後期末試験の準備		
60	後期定期試験など	定期試験の実施とその解説		
教科書・教材		評価基準	評価率	その他
製菓衛生師全書（日本菓子教育センター）		期末試験	80.0%	
その他、必要に応じて資料配布又は書籍を紹介する。		授業態度	20.0%	