

開講学科及び学年：製菓衛生師科 1 年

授業科目名および時間数
衛生法規：前期・後期、全35時間
授業の到達目標およびテーマ
製菓衛生師法や食品衛生法をはじめとする、食品衛生管理を取り巻く様々な法律を学ぶことで正しく食の安全・安心を守ることが出来る技術者となることを目標としている。
講義概要
製菓衛生師法や食品衛生法をはじめとする、食品衛生管理を取り巻く様々な法律を学ぶ。

授業計画および学習の内容	
1～2.オリエンテーション、製菓衛生師とは	26～27.労働衛生法規（労働基準法ほか）
3.食と文化	28.消費者政策関連法規（製造物責任法ほか）
4～7.衛生法規概論（衛生法規の意義、役割ほか）	29～30.食品表示関連法規（食品表示法ほか）
8～10.一般衛生法規①（免許取得ほか）	31～32.公衆衛生法規（家畜伝染病予防法ほか）
11.前期まとめ	33～34.年間総括
12.前期試験の見直しと解説	35.後期試験に関して
13～16.一般衛生法規②（食品衛生法）	
17.一般衛生法規③（食品安全基本法ほか）	
18～19.一般衛生法規④（健康増進法ほか）	
20～22.一般衛生法規⑤（地域保健法、水道法ほか）	
23～24.環境衛生法規（環境基本法ほか）	
25.学校衛生法規（学校給食法ほか）	

成績評価方法
1) 成績評価はA～Eの5段階で前期と後期とをそれぞれに判定し、C以上を合格・履修認定とする ※評価基準：A（100～80点）、B（79～70点）、C（69～60点）、D（59点以下）
2) 各期の定期試験（学科）結果及び、平常点と出欠席状況を加味し、総合的に評価するものとする
3) 必要出席時間数に関しては、本校の学則に従うものとする
授業の特徴・形式と教員紹介
学校教育法に基づく大学にて法律学を修めた資格者（資格要件1）による学科授業

開講学科及び学年：製菓衛生師科 1 年

授業科目名および時間数
公衆衛生学：前期・後期、全 70 時間
授業の到達目標およびテーマ
人間の身体的精神的健康や疾病の予防など、人々の健康の保持増進に役立つ知識や技術を習得する。
講義概要
安全で安心な生活を営むための社会環境を整備することで、人間の健康を維持することを目的とし

授業計画および学習の内容	
1.オリエンテーション	34～42.生活習慣病（リスク要因、予防法ほか）
2.公衆衛生学の概要	43～46.疾病予防（特定検診ほか）
3～5.公衆衛生学の現状（衛生行政ほか）	47～51.健康づくり対策
6～8.衛生統計（保険指標ほか）	52～55.国民健康栄養調査
9～11.人口と食糧問題	56～64.労働衛生（職業病、労働災害ほか）
12～13.環境衛生①（概論）	65～68.加齢と健康
14～18.環境衛生②（各論）	69～70.全体のまとめ
19～20.環境汚染①（概論）	
21～23.環境汚染②（各論）	
24～25.環境汚染対策（食品ロスの問題ほか）	
26～30.感染症①（病原体、発生要因ほか）	
31～33.感染症②（予防対策ほか）	

成績評価方法
1) 成績評価はA～Eの5段階で前期と後期とをそれぞれに判定し、C以上を合格・履修認定とする ※評価基準：A（100～80点）、B（79～70点）、C（69～60点）、D（59点以下）
2) 各期の定期試験（学科）結果及び、平常点と出欠席状況を加味し、総合的に評価するものとする
3) 必要出席時間数に関しては、本校の学則に従うものとする
授業の特徴・形式と教員紹介
管理栄養士（資格要件4）による学科授業

開講学科及び学年：製菓衛生師科 1 年

授業科目名および時間数	
食品学：前期・後期、全 70 時間	
授業の到達目標およびテーマ	
食品の種類やその栄養成分、嗜好成分の知識を中心に、その加工による変化や体への作用を学びより良い製品の作製につなげることを目標とする。	
講義概要	
食品の種類やその栄養成分、嗜好成分の知識を中心に、その加工による変化や体への作用を学ぶ。	

授業計画および学習の内容	
1.オリエンテーション	40.嗜好飲料（アルコール、茶ほか）
2～3.食品学の概要	41～42.調味料、香辛料
4～5.食品成分表とその活用	43.加工食品
6～12.食品の種類と分類①（各種栄養成分）	44～45.その他食品（発酵食品ほか）
13～14.食品の種類と分類②（嗜好成分）	46～52.食品の変質とその防止
15.食品の種類と分類③（まとめ）	53～58.食品の生産動向
16～22.植物性食品①（穀類、いも類、砂糖類ほか）	59～62.機能性食品
22～28.植物性食品②（種実類、果実類ほか）	63～65.現代の食環境（外食産業ほか）
29.植物性食品③（まとめ）	66.食品の流通
30～34.動物性食品①（肉類、魚類）	67～69.全体のまとめ
35～38.動物性食品②（卵類、乳類）	70.進級試験対策
39.動物性食品③（まとめ）	

成績評価方法	
1) 成績評価はA～Eの5段階で前期と後期とをそれぞれに判定し、C以上を合格・履修認定とする ※評価基準：A（100～80点）、B（79～70点）、C（69～60点）、D（59点以下）	
2) 各期の定期試験（学科）結果及び、平常点と出欠席状況を加味し、総合的に評価するものとする	
3) 必要出席時間数に関しては、本校の学則に従うものとする	
授業の特徴・形式と教員紹介	
管理栄養士（資格要件2）による学科授業	

開講学科及び学年：製菓衛生師科 1年

授業科目名および時間数
食品衛生学：前期・後期、全105時間
授業の到達目標およびテーマ
食品衛生法を中心に、食の安全を確保するための衛生行政の仕組みを理解するとともに有害物質や食中毒の問題、添加物の安全性評価、食品表示の見方など、食品管理に必要な知識を得ることを目標としている。
講義概要
食品衛生法を中心とした、食の安全を確保するための衛生行政の仕組み等を学ぶ。

授業計画および学習の内容		
1.オリエンテーション	44.その他の健康危害	100～103.安全対策⑦（表示）
2～3.食品衛生学概論	45～48.食品中の有害物質	104～105.総まとめ
4～9.食品と微生物①（種類）	49～50.食品添加物①（概論）	
10～14.食品と微生物②	51～57.食品添加物②（その他）	
15～19.食中毒①（概要）	58～61.食品添加物③（各論）	
20～26.食中毒②（細菌性）	62～65.農薬等の残留	
27～29.食中毒③（ウイルス性）	66～71.安全対策①（概論）	
30～31.食中毒④（自然毒）	72～76.安全対策②（従事者）	
32～33.食中毒⑤（動物毒）	77～83.安全対策③（設備）	
34～36.食中毒⑥（その他）	84～88.安全対策④（その他）	
37～40.飲食による健康危害	89～97.安全対策⑤（食材）	
41～43.食品中の異物	98～99.安全対策⑥（H A C C P）	

成績評価方法
1) 成績評価はA～Eの5段階で前期と後期とをそれぞれに判定し、C以上を合格・履修認定とする ※評価基準：A（100～80点）、B（79～70点）、C（69～60点）、D（59点以下）
2) 各期の定期試験（学科）結果及び、平常点と出欠席状況を加味し、総合的に評価するものとする
3) 必要出席時間数に関しては、本校の学則に従うものとする
授業の特徴・形式と教員紹介
管理栄養士（資格要件4）による学科授業

開講学科及び学年：製菓衛生師科 1年

授業科目名および時間数
食品衛生学実習：前期・後期、全35時間
授業の到達目標およびテーマ
食品衛生学の授業と並行して実験や実習といった実学を行うことで、座学による知識を補完する目的。
講義概要
食品衛生学の授業と並行して実験や実習といった実学を行う。

授業計画および学習の内容	
1.オリエンテーション	19～20.調理器具の消毒
2.製造従事者の衛生管理	21～22.添加物①（食品のph）
3～4.食中毒予防の3原則	23～24.添加物②（パッケージ表示）
5～6.大腸菌、サルモネラ菌の予防方法	25～28.添加物③（増粘剤、甘味料ほか）
7～8.ノロウイルス、カンピロバクターの予防方法	29.H A C C P
9～10.食中毒とその事例紹介	30～31.衛生管理に関して
11.遺伝子組み換えと農薬	32.リモンで発砲スチロールが溶ける（実験）
12.前期試験対策	33～35.総まとめ
13.洗剤	
14～15.異物混入	
16～17.鮮度判定（牛乳、卵）	
18.水道水の残留塩素測定	

成績評価方法
1) 成績評価はA～Eの5段階で前期と後期とをそれぞれに判定し、C以上を合格・履修認定とする ※評価基準：A（100～80点）、B（79～70点）、C（69～60点）、D（59点以下）
2) 各期の定期試験（実習）結果及び、平常点と出欠席状況を加味し、総合的に評価するものとする
3) 必要出席時間数に関しては、本校の学則に従うものとする
授業の特徴・形式と教員紹介
管理栄養士（資格要件4）による実習授業

開講学科及び学年：製菓衛生師科 1年

授業科目名および時間数
栄養学：前期・後期、全70時間
授業の到達目標およびテーマ
人間の健康と食物(接種)とをつなぐ“栄養”の知識とその効果を科学的に学ぶ。
講義概要
人間の健康と食物(接種)とをつなぐ“栄養”の知識とその効果を科学的に学ぶ。

授業計画および学習の内容	
1.オリエンテーション	52～60.ライフステージと栄養
2.栄養学概論	61～67.病態と栄養（病気と栄養の関係性ほか）
3～12.栄養素の機能①（炭水化物、脂質）	68～69.総まとめ
13～22.栄養素の機能②（タンパク質、ビタミン）	70.進級試験対策
23～28.栄養素の機能③（無機質、水）	
29.栄養生理①（概論）	
28～35.栄養生理②（消化、吸収、排せつ）	
36～40.栄養生理③（ホルモン、エネルギー代謝）	
41～44.栄養の摂取④（概論）	
45～46.栄養の摂取⑤（食事バランスガイド）	
47～49.栄養成分の表示	
50～51.国民健康・栄養調査	

成績評価方法
1) 成績評価はA～Eの5段階で前期と後期とをそれぞれに判定し、C以上を合格・履修認定とする ※評価基準：A（100～80点）、B（79～70点）、C（69～60点）、D（59点以下）
2) 各期の定期試験（学科）結果及び、平常点と出欠席状況を加味し、総合的に評価するものとする
3) 必要出席時間数に関しては、本校の学則に従うものとする
授業の特徴・形式と教員紹介
管理栄養士（資格要件4）による実習授業

開講学科及び学年：製菓衛生師科 1 年

授業科目名および時間数
社会：前期・後期、全35時間
授業の到達目標およびテーマ
菓子の歴史を学ぶことにより、実践的な造詣を深めることが目的である。 立地条件やマーケティングなどにもお菓子の歴史や知識を活用してもらいたいという目標である。
講義概要
お菓子やパンなどの歴史を学ぶ。

授業計画および学習の内容	
1.オリエンテーション	27～30.人事に関する法規（労働基準法ほか）
2.社会学概要	31～32.ホスピタリティと接客
3～4.菓子の世界史	33.開店計画
5～8.菓子の日本史	34～35.全体のまとめ
9～10.菓子の包装（包装の役割ほか）	
11.菓子店の経営	
12～13.ビジネスプランと企画開発	
14～16.企業戦略の確立	
17～18.店舗オペレーションの原理原則	
19～20.店舗コンセプトづくりの重要性	
21～24.経営計画の立て方（予算管理ほか）	
25～26.経営マニュアルの作成	

成績評価方法
1) 成績評価はA～Eの5段階で前期と後期とをそれぞれに判定し、C以上を合格・履修認定とする ※評価基準：A（100～80点）、B（79～70点）、C（69～60点）、D（59点以下）
2) 各期の定期試験（学科）結果及び、平常点と出欠席状況を加味し、総合的に評価するものとする
3) 必要出席時間数に関しては、本校の学則に従うものとする
授業の特徴・形式と教員紹介
学校教育法に基づく大学にて社会学を修めた資格者（資格要件1）による学科授業

開講学科及び学年：製菓衛生師科 1年

授業科目名および時間数
製菓理論：前期・後期、全105時間
授業の到達目標およびテーマ
レシピや技術の理解や材料の知識などに関して、より製菓製パン実習に直結した具体的かつ実践的な知識を学ぶ。
講義概要
レシピや技術の理解や材料の知識などに関して、より製菓製パン実習に直結した

授業計画および学習の内容	
1.オリエンテーション	74～75.補助材料（水ほか）
2.製菓理論の概略	76～77.菓子の容器、包装に関して
3～11.卵（特性と菓子への応用）	78～85.製パン実技（歴史と分類、特徴）
12～18.粉類（特性と菓子への応用）	86～90.和菓子実技（歴史と分類、特徴）
19～26.糖類（特性と菓子への応用）	91～103.洋菓子実技（歴史と分類、特徴）
27～31.油脂類（特性と菓子への応用）	104～105.全体のまとめ
32～38.乳製品（特性と菓子への応用）	
39～45.凝固剤（特性と菓子への応用）	
46～54.チョコレート（特性と菓子への応用）	
55～64.果実類（特性と菓子への応用）	
65～69.酒類（特性と菓子への応用）	
70～73.香辛料（特性と菓子への応用）	

成績評価方法
1) 成績評価はA～Eの5段階で前期と後期とをそれぞれに判定し、C以上を合格・履修認定とする ※評価基準：A（100～80点）、B（79～70点）、C（69～60点）、D（59点以下）
2) 各期の定期試験（学科）結果及び、平常点と出欠席状況を加味し、総合的に評価するものとする
3) 必要出席時間数に関しては、本校の学則に従うものとする
授業の特徴・形式と教員紹介
有資格者である本校専任実習教員（資格要件1）による学科授業 ※ 学校教育法第57条の規定に該当する者の内 製菓衛生士免許取得後に3年以上の製菓実習経験を有する者とする

開講学科及び学年：製菓衛生師科 1年

授業科目名および時間数	
製菓基礎実習（和菓子）※一部製菓専門実習を含む：前期・後期、全18回／126時間	
授業の到達目標およびテーマ	
和菓子における器具の名称や基本技術の習得を目標としている。	
講義概要	
和菓子における基礎技術と知識を学ぶ。	

授業計画および学習の内容	
1.オリエンテーション	14.蒸し菓子（道明寺、桜餅）
2.もち菓子（おはぎ）	15.外郎菓子（外郎菓子、いちご大福）
3.新粉餅（みたらし団子、草餅、柏餅）	16.オープン菓子（栗饅頭、桃山）
4～5.饅頭（小麦饅頭、薯蕷（じょうよ）饅頭）	17.後期実技テスト（栗饅頭）
6.流し物、葛菓子（氷まんじゅう、葛桜ほか）	18.練り切り菓子（応用実技）
7.前期実技テスト（小麦饅頭）	
8.葛菓子、羊羹、餅菓子（わらび餅、豆大福ほか）	
9.求肥菓子、練り切り菓子（生八つ橋、うぐいす餅）	
10.練り切り菓子（練り切り菓子）	
11.そぼろ菓子、外郎生地（羊羹きんとん、花びら餅）	
12.平鍋菓子（焼き皮、桜餅）	
13.平鍋菓子（どら焼き、若衣）	

成績評価方法	
1) 成績評価はA～Eの5段階で前期と後期とをそれぞれに判定し、C以上を合格・履修認定とする ※評価基準：A（100～80点）、B（79～70点）、C（69～60点）、D（59点以下）	
2) 各期の定期試験（実技）結果及び、平常点と出欠席状況を加味し、総合的に評価するものとする	
3) 必要出席時間数に関しては、本校の学則に従うものとする	
授業の特徴・形式と教員紹介	
有資格者である本校専任実習教員（資格要件1）による実習授業 ※ 専任実習教員は、7年以上の実務経験を有する者の内 製菓衛生士免許取得後に3年以上の製菓実習経験を有する者とする	

開講学科及び学年：製菓衛生師科1年

授業科目名および時間数	
製菓基礎実習（洋菓子）※一部製菓専門実習を含む：前期・後期、全70回／245時間	
授業の到達目標およびテーマ	
洋菓子における器具の名称や基本技術の習得を目標としている。	
講義概要	
洋菓子における基礎技術と知識を学ぶ。	

授業計画および学習の内容		
1.オリエンテーション	27.前期復習	48.ガトーシャンティショコラほか
2.絞り袋、器具等の使い方	28.ジュレ基本	49.キャラメル、コンフィズリーほか
3～4.ショートニング練習①	29.ルレオブラリネ	50～53.ショコラ基本
5～7.ジェノワーズ生地	30～32.冷菓、フルーツカット	54～56.ノエルオーナメントほか
8～9.ガトーモカ、ガトーフレーズ	33～34.クレープ生地ほか	57.実技試験（ショコラ）
10～11.ロール生地	35.フルセック基本	58.プッシュドノエル
12.実技テスト（ジェノワーズ）	36.非常勤講師実習	59～60.ショートニング練習②
13～14.ビスキュイロールほか	37～39.フルセック応用	61～65.フィユタージュ生地
15～17.タルト生地	40.メレンゲ菓子	66.実技テスト準備
18～22.シューアラクレームほか	41～42.ガトー（モンブランほか）	67.後期実技テスト（ショートケーキ）
23.前期実技テスト（ショートケーキ）	43.非常勤講師	68.校内コンテスト練習
24～26.バターケーキ生地	44～47.マジパン細工	69～70.インターンシップ事前実習

成績評価方法	
1) 成績評価はA～Eの5段階で前期と後期とをそれぞれに判定し、C以上を合格・履修認定とする ※評価基準：A（100～80点）、B（79～70点）、C（69～60点）、D（59点以下）	
2) 各期の定期試験（実技）結果及び、平常点と出席状況を加味し、総合的に評価するものとする	
3) 必要出席時間数に関しては、本校の学則に従うものとする	
授業の特徴・形式と教員紹介	
有資格者である本校専任実習教員（資格要件1）による実習授業 ※ 専任実習教員は、7年以上の実務経験を有する者の内 製菓衛生士免許取得後に3年以上の製菓実習経験を有する者とする	

開講学科及び学年：製菓衛生師科 1年

授業科目名および時間数	
製菓基礎実習（製パン）※一部製菓専門実習を含む：前期・後期、全18回／126時間	
授業の到達目標およびテーマ	
製パンにおける器具の名称や基本技術の習得を目標としている。	
講義概要	
製パンにおける基礎技術と知識を学ぶ。	

授業計画および学習の内容	
1.オリエンテーション	13.ベーグル、バターロール（ノータイム法）
2.製パン基礎知識	14.チョコバルーン
3.食パン手仕込み、グリッシーニ	15.コーンマヨネーズ、ホワイトロール
4.フォカッチャ、ピッツァマルゲリータ	16.バターロール（テスト配合）
5.食パン生地（ノータイム法、ストレート法）	17.後期実技試験（バターロール）
6.ハムチーズロール、レーズンブレッドほか	18.コッペパン（手仕込み）
7.前期実技試験（食パン手仕込み）	
8.製パン実験（原料の違い）	
9.製パン実験（工程の違い）	
10.菓子パン（あんぱん）、動物パンほか	
11.菓子パン（メロンパン）、グラハムブレッドほか	
12.菓子パン（コロネ、クリームパン）	

成績評価方法	
1) 成績評価はA～Eの5段階で前期と後期とをそれぞれに判定し、C以上を合格・履修認定とする ※評価基準：A（100～80点）、B（79～70点）、C（69～60点）、D（59点以下）	
2) 各期の定期試験（実技）結果及び、平常点と出欠席状況を加味し、総合的に評価するものとする	
3) 必要出席時間数に関しては、本校の学則に従うものとする	
授業の特徴・形式と教員紹介	
有資格者である本校専任実習教員（資格要件1）による実習授業 ※ 専任実習教員は、7年以上の実務経験を有する者の内 製菓衛生士免許取得後に3年以上の製菓実習経験を有する者とする	

開講学科及び学年：製菓衛生師科2年

授業科目名および時間数	
製菓総合技術（洋菓子）：前期・後期、全132回／462時間	
授業の到達目標およびテーマ	
一年時の製菓実習の基礎をもとに、より実践的な応用技術と知識を学ぶ	
講義概要	
一年時の製菓実習の基礎をもとに、より実践的な応用技術と知識を学ぶ	

授業計画および学習の内容		
1.オリエンテーション	51～54.ドイツ菓子	106～110.販売実習③
2～8.基本実技	55～56.非常勤講師（応用）	111～112.チョコレート応用
9～12.応用実技（仕込ほか）	57～59.発酵菓子	113～114.非常勤講師（応用）
13～25.カフェメニュー①～③	60～65.販売実習②	115～120.応用実技（盛り付け他）
25～28.ドリンク実習①～③	66～67.チョコレート	121～126.販売実習④
29.非常勤講師（応用）	68～69.非常勤講師（応用）	127.シャルロット生地
30～34.イタリア菓子	70～79.フィータージュ生地	128.実技テスト③（シャルロット生地）
35～36.非常勤講師（応用）	80～81.非常勤講師（応用）	129～132.校内コンテスト練習
37.ドリンク実習④⑤	82～87.マジパン細工	
38～40.シュー生地応用	88～95.あめ細工	
41.実技テスト①（シュー生地）	96.チョコ飾り	
42～47.販売実習①	97.実技テスト②（チョコ飾り）	
48～50.カフェメニュー④	98～104.チョコ飾り、あめ飾り応用	

成績評価方法
<p>1) 成績評価はA～Eの5段階で前期と後期とをそれぞれに判定し、C以上を合格・履修認定とする</p> <p>※評価基準：A（100～80点）、B（79～70点）、C（69～60点）、D（59点以下）</p> <p>2) 各期の定期試験（実技・学科）結果及び、平常点と出欠席状況を加味し、総合的に評価するものとする</p> <p>3) 必要出席時間数に関しては、本校の学則に従うものとする</p>
授業の特徴・形式と教員紹介
<p>有資格者である本校専任実習教員（資格要件1）による実習授業</p> <p>※ 専任実習教員は、7年以上の実務経験を有する者の内</p> <p>製菓衛生士免許取得後に3年以上の製菓実習経験を有する者とする</p>

開講学科及び学年：製菓衛生師科2年

授業科目名および時間数	
製菓総合技術（製パン）：前期・後期、全33回／231時間	
授業の到達目標およびテーマ	
一年時の製パン実習の基礎をもとに、より実践的な応用技術と知識を学ぶ	
講義概要	
一年時の製パン実習の基礎をもとに、より実践的な応用技術と知識を学ぶ	

授業計画および学習の内容		
1.オリエンテーション	14.パーカーハウスロールほか	27～28.フランスパン
2.イングリッシュマフィンほか	15.塩パン、ベーコンエピほか	29.非常勤講師（応用）
3.バンドカンパーニュほか	16.カマンベールチーズロールほか	30～31.フランスパン（応用）
4.中華まん	17.プリオッシュオランジュ	32.ラスク、チーズスティックほか
5.シナモンロールほか	18.クロワッサンほか	33.後期実技試験（フランスパン）
6.非常勤講師（応用）	19.ジャーミーウイナーほか	
7.ハンバーガーパンズ	20.デニッシュ	
8.湯種食パン	21.非常勤講師（応用）	
9.ドーナツ	22.パンオレザンほか	
10.焼きカレーパン	23.クイニーアマンほか	
11.あんぱん	24.フルーツコーヒーカーキほか	
12.前期実技試験（あんぱん）	25.サラミチーズロール	
13.非常勤講師（応用）	26.スコーン、ブッタークーヘン	

成績評価方法	
<p>1) 成績評価はA～Eの5段階で前期と後期とをそれぞれに判定し、C以上を合格・履修認定とする</p> <p>※評価基準：A（100～80点）、B（79～70点）、C（69～60点）、D（59点以下）</p> <p>2) 各期の定期試験（実技・学科）結果及び、平常点と出欠席状況を加味し、総合的に評価するものとする</p> <p>3) 必要出席時間数に関しては、本校の学則に従うものとする</p>	
授業の特徴・形式と教員紹介	
<p>有資格者である本校専任実習教員（資格要件1）による実習授業</p> <p>※ 専任実習教員は、7年以上の実務経験を有する者の内 製菓衛生士免許取得後に3年以上の製菓実習経験を有する者とする</p>	

開講学科及び学年：製菓衛生師科2年

授業科目名および時間数
カラーコーディネート：前期・後期、全33時間
授業の到達目標およびテーマ
色彩学の基本を身につけ、その色彩感覚を洋菓子やパンなどの作品に反映させることを目標としている。
講義概要
色彩学の基本を取得し、パーソナルカラーやテーブルセッティングへの実践的な応用を学ぶ

授業計画および学習の内容	
1.オリエンテーション	30～31.コラージュの実践演習
2～4.色彩学の基本①（色相環とトーンの話ほか）	32～33.プレゼンテーション②（コラージュ）
5～7.色彩学の基本②（加減混色、減法混色ほか）	
8～10.色彩学の基本③（色の心理効果、感情効果ほか）	
11～12.プレゼンテーション①（配色デザイン）	
13～15.色彩学の応用①（色相配色、トーン配色）	
16～18.色彩学の応用②（配色技法について）	
19～20.色彩学の応用③（SP法について）	
21.パーソナルカラー（PC）について	
22～23.パーソナルカラー（PC）診断	
24～25. PCシステムとその活用方法	
26～28. テーブルセッティング（職とカラーイメージほか）	
29.コラージュの基本と活用方法	

成績評価方法
<p>1) 成績評価はA～Eの5段階で前期と後期とをそれぞれに判定し、C以上を合格・履修認定とする</p> <p style="text-align: center;">※評価基準：A（100～80点）、B（79～70点）、C（69～60点）、D（59点以下）</p> <p>2) 各期の提出課題の評価に加えて平常点と出欠席状況を加味し、総合的に評価するものとする</p> <p>3) 必要出席時間数に関しては、本校の学則に従うものとする</p>
授業の特徴・形式と教員紹介
色彩学講師による学科授業

開講学科及び学年：製菓衛生師科2年

授業科目名および時間数
造形デザイン：前期・後期、全66時間
授業の到達目標およびテーマ
製菓業界に向けたラッピングやデッサン技術を中心に学び、洋菓子やパン製作だけでなく、
講義概要
製菓業界に向けたラッピングやデッサン技術を中心に学び、また、インテリア授業と共同でプレゼン技術も学ぶ。

授業計画および学習の内容		
1.オリエンテーション	33～34.包装紙の種類	63～65.後期コンペ（発表会）
2.造形デザインのニーズ（概論）	35～36.紐さ材の扱い方	66.コンペ（発表会）総括
3～6.リボン結び、キャラメル包み	37～38.写真撮影テクニック②	
7～8.ビニールラッピング	39～40.ロゴデザイン	
9～12.箱のリボン掛け	41～42.タイポグラフィの基本	
13～16.不定形のを包む	43～44.カードのデザイン	
17～20.デッサン基礎	45～48.ウェディングコンペ（インテリア合同）	
21～22.課題「手のデッサン」	49～50.コンペ（発表会）総括	
23～24.前期発表会「手のデッサン」	51～52.写真撮影テクニック②	
25～26.デザインの基本	53～56.実践的なデッサンの基本	
27～28.情報のレイアウト技法	57～58.デッサンへの彩色	
29～30.デザインの実践（招待状）	59～60.デッサンへの文字入れ	
31～32.環境問題とパッケージ素材	61～62.課題「新メニューの提案書」	

成績評価方法
<p>1) 成績評価はA～Eの5段階で前期と後期とをそれぞれに判定し、C以上を合格・履修認定とする ※評価基準：A（100～80点）、B（79～70点）、C（69～60点）、D（59点以下）</p> <p>2) 各期の提出課題の評価に加えて平常点と出欠席状況を加味し、総合的に評価するものとする</p> <p>3) 必要出席時間数に関しては、本校の学則に従うものとする</p>
授業の特徴・形式と教員紹介
グラフィックデザイナーによる学科授業（一部、実習形式を含む）

開講学科及び学年：製菓衛生師科2年

授業科目名および時間数
菓子語学：前期・後期、全33時間
授業の到達目標およびテーマ
フランス語会話の基本およびフランス語によるルセットの理解を目標としている。
講義概要
フランス語会話の基本およびフランス語によるルセットの解説などを学ぶ。

授業計画および学習の内容	
1.オリエンテーション	27～28.ルセットの読み方④（計量と時間）
2.仏会話初期①（挨拶）	29～30.ルセットの読み方⑤（ルセット内の形容詞ほか）
3～4.仏会話初期②（男性名詞、女性名詞、数ほか）	31～32.ルセットの読み方⑥（実践）
5～7.仏会話初期③（単数形、複数形、名詞まとめほか）	33.後期テスト
8～11.ルセットの読み方①（材料、分量の表現ほか）	
12.前期テスト	
13.ルセットの読み方②（復習）	
14～15.仏会話初期④（復習／自己紹介ほか）	
16～18.仏語文法①（前置詞）	
19～20.仏語文法②（形容詞）	
21～23.仏語文法③（動詞、まとめ）	
24.仏会話初期⑤（復習）	
25～26.ルセットの読み方③（復習、固有名詞ほか）	

成績評価方法
<p>1) 成績評価はA～Eの5段階で前期と後期とをそれぞれに判定し、C以上を合格・履修認定とする</p> <p style="text-align: center;">※評価基準：A（100～80点）、B（79～70点）、C（69～60点）、D（59点以下）</p> <p>2) 各期の定期試験（学科）結果及び、平常点と出欠席状況を加味し、総合的に評価するものとする</p> <p>3) 必要出席時間数に関しては、本校の学則に従うものとする</p>
授業の特徴・形式と教員紹介
語学学校講師による学科授業

開講学科及び学年：製菓衛生師科2年

授業科目名および時間数
インテリアコーディネート：前期・後期、全33時間
授業の到達目標およびテーマ
店舗計画(飲食店)とそのインテリアコーディネートの基本を学び、向上させることを目標としている。
講義概要
店舗計画(飲食店)とそのインテリアコーディネートの基本に加え、そのプレゼン技術も学ぶ。

授業計画および学習の内容	
1.オリエンテーション、概論	25～27.事業計画書の作り方
2.店舗デザインの基本	28.事業計画書の実例紹介
3.ディスプレイの手法	29～30.事業計画書作成
4.飲食店の考え方	31～32.事業計画書の発表会
5～6.家具とインテリア	33.総評とまとめ
7～10.店舗計画の基本	
11～12.プレゼンテーション技術	
13.店舗計画①（テーマ設定ほか）	
14～16.テーマのプレゼンテーション発表会	
17～18.店舗計画②（資金計画ほか）	
19～20.店舗計画③（インテリア、外構計画ほか）	
21～22.店舗計画④（設備スペース検討）	
23～24.店舗計画⑤（実例紹介）	

成績評価方法
1) 成績評価はA～Eの5段階で前期と後期とをそれぞれに判定し、C以上を合格・履修認定とする ※評価基準：A（100～80点）、B（79～70点）、C（69～60点）、D（59点以下）
2) 各期の提出課題の評価に加えて平常点と出欠席状況を加味し、総合的に評価するものとする
3) 必要出席時間数に関しては、本校の学則に従うものとする
授業の特徴・形式と教員紹介
1級建築士による学科授業

開講学科及び学年：製菓衛生師科2年

授業科目名および時間数
ドリンク実習：前期・後期、全33時間
授業の到達目標およびテーマ
コーヒーと紅茶の技術習得を中心に、ドリンク全般への知識を身に付け、製菓業界での活躍に役立てることを目的としている。
講義概要
コーヒー豆の扱い方や種類の知識を身に付け、正しい淹れ方を学ぶ。紅茶において、茶葉の種類や扱い方を学ぶ。

授業計画および学習の内容
1.オリエンテーション（コーヒー） 2.日本市場におけるコーヒーの紹介 3～4.エスプレッソマシン他器具の扱い方 5～8.エスプレッソの抽出実践① 9～12.エスプレッソの抽出実践② 13～16.エスプレッソの抽出実践③ * 製品評価含む 17～18.ラテアート基礎 19～20.ラテアート実践① 21～24.ラテアート実践② * 製品評価含む 25.オリエンテーション（紅茶）、紅茶の歴史、茶葉の種類など 26.紅茶の淹れ方の基本 27～28.テイステイング（味の評価） 29～32.アレンジティー（ミルクティー、ティーソーダなど）
33.総評

成績評価方法
1) 成績評価はA～Eの5段階で前期と後期とをそれぞれに判定し、C以上を合格・履修認定とする ※評価基準：A（100～80点）、B（79～70点）、C（69～60点）、D（59点以下） 2) 各期の提出課題の評価に加えて平常点と出欠席状況を加味し、総合的に評価するものとする 3) 必要出席時間数に関しては、本校の学則に従うものとする
授業の特徴・形式と教員紹介
バリスタおよびティーインストラクターによる学科授業