

必修科目

L'ecole des gourmands Fukui 選択必修 シラバス

科目	ショップ経営	配当年次	2年次(後期)	分野群別	必修
		時間数/コマ	60時間(30コマ)	担当講師	広瀬里依 淡島智子 前田信子
使用教科書ならびに参考文献等		レストランサービス(接客) サービス接客検定 実用問題集(接客) よくわかるMicrosoft Word2019&Microsoft Excel2019&Microsoft PowerPoint2019基礎(情報技術)			
講義概要	1. 接客 社会人としてのマナーの基本を学び、一社会人としての自覚を促す。 接客の仕方、受け答え、電話対応などロールプレイングを取り入れながら学習する。 接客サービス検定の3級・2級の取得を目指す。 2. マーケティング 経営について学び、自分たちがお店を持つ為に必要な知識を身につける。 3. プレゼンテーション PowerPointの基本操作習得と、訴求力のあるスライドを作成し、発表会などで効果的なプレゼンテーションを行えるようにする。製造・販売業に就いた時に企画や商品の説明、研究や調査の発表に役立つ技術を身につける。				
講義計画	1.接客 (1)社会人、接客者としての基本マナー (2)食品販売職として 社会人としての心構え/身だしなみ/言葉遣い/話し方/聴き方/立ち振る舞い/電話の応対/厳しいご意見を頂いた時の対応/レストランマナー 2. マーケティング (1)店舗経営の仕組み (2)商品計画 (3)利益計画 (4)食品の流通 3. プレゼンテーション (1)プレゼンテーションの基礎知識、特殊効果の設定 (2)効果的なスライドを作成、プレゼンテーション実技				
評価	1. 接客 態度評価(50%)と、授業内で行う試験結果に対する評価(50%)をもって接客の評価とする。 2. マーケティング 態度評価(20%)と、授業内で行う試験結果に対する評価(80%)をもってマーケティングの評価とする。 3. プレゼンテーション 態度評価(20%)と、授業内で作成する課題に対する内容に対する評価(80%)をもってプレゼンテーションの評価とする。 これら3つの単元の評価をそれぞれ接客40%、マーケティング40%、プレゼンテーション20%の割合で合計し、講師の合議によって判定を行う。				
備考	その他必要なものは都度プリント等で配布する。				

L'ecole des gourmands Fukui 選択必修 シラバス

科目	製菓技術	配当年次	2年次(通年)	分野群別	必修
		時間数/コマ	120時間 (60コマ)	担当講師	北川弘樹 中川久美世
使用教科書ならびに参考文献等					
講義概要	<p>1. シュクレ(飴細工)・チョコレート細工の製菓技術を習得する。</p> <p>2. ピエスモンテ作成</p> <p>3. デザインの授業で形の取り方、見え方、色の配色などを習得する。</p>				
講義計画	<p>1.シュクレ(飴細工)・チョコレート細工</p> <p>1)あめ細工の基本の習得 / 2)薔薇の花などの作成</p> <p>2)チョコレート細工の基本の習得 / 2)花の作成</p> <p>2.ピエスモンテ</p> <p>1)ピエスモンテの作成</p> <p>3.デザイン</p> <p>1)形の取り方、見え方について</p> <p>2)卒業制作発表会のデザイン画作成</p>				
評価	<p>課題・授業態度について総合的に評価を行う。評価の詳細は次の通り。</p> <p>課題評価 : ピエスモンテは作品の提出 デザインは卒業制作発表会のデザイン画 (80%)</p> <p>実技評価 : アメ細工・チョコレート細工は技術習得状況により判断 (80%)</p> <p>態度評価 : アメ細工・チョコレート細工・ピエスモンテ・デザイン授業内での進捗状況・授業態(20%)</p> <p>アメ細工・チョコレート細工(20%)、ピエスモンテ(40%)、デザイン(40%)の割合で評点を振り分け合算評価を行う。</p> <p>各担当教諭の意見を参考にする。</p>				
備考	<p>洋菓子実習担当:北川弘樹…名古屋マリオットアソシアホテル14年勤務 他</p> <ul style="list-style-type: none"> ・トップオブパティシエ 入賞 ・ジャパンケーキショー 銀賞 ・クープドモンドラ・パティスリー国内決勝 銅賞 他 <p>デザイン担当:中川久美世…設計事務所勤務(6年)後、鉛筆デッサン教室開校</p>				

L'école des gourmands Fukui 選択必修 シラバス

科目	製菓特別実習	配当年次	2年次(通年)	分野群別	必修
		時間数/コマ	270時間 (135コマ)	担当講師	北川弘樹・小堀雅己 三田村信孝・谷下正則 山内浩一・西友規
使用教科書ならびに参考文献等		わかりやすいフランス菓子 基礎からわかる製パン技術 プロのためのわかりやすい和菓子			
講義概要	<p>1. 1年次に習得した洋菓子・和菓子・パン・カフェの技術の復習および課題試験</p> <p>2. 洋菓子・和菓子・パン・カフェ技術の応用</p> <p>3. より実践的な製菓実習(多種類制作する、時間配分を考慮して取り組む等)</p>				
講義計画	<p>1. 洋菓子実習 (1)生地の種類製法の復習、実技試験 (2)クリームの種類製法の技術の復習、実技試験 (3)洋菓子の技術を応用した高い作品を制作させる。 (4)時間内で同じ生地を使った洋菓子を多種類制作する。</p> <p>2. パン実習 (1)生地の種類製法の復習、実技試験 (2)各種製法、取り扱い方の復習。 (3)基本の復習、さらなる技術の向上を目標とし、完成度の高い作品を制作させる。</p> <p>3. 和菓子実習 (1)基本の生地の製造工程、特徴、各種製法の復習で確実に技術を身につけさせる。 (2)各種製法、取り扱い方の復習で確実に技術を身につけさせる。 (3)基本の復習、さらなる技術の向上を目標とし、完成度の高い作品を制作させる。</p> <p>4. カフェ (1)ドリップコーヒー抽出のやり方 (2)カフェで提供するお菓子制作</p> <p>5. 選択実習(洋・和・パン・カフェ) 通常の実習よりも内容・工程を現場に沿った実習を行う。</p>				
評価	<p>実技試験・課題・授業態度について総合的に評価を行う。評価の内容は次の通りである。</p> <p>【洋菓子】 実技試験:身嗜み・作業工程・作品の出来・理解度等の項目を設け実習試験を行い評価(60%) 課題評価:ルセットの提出による評価(20%) 態度評価:グループでの行動・実習中の進捗状況・技術の習得状況(20%)</p> <p>【パン・和菓子・カフェ】 実技評価:技術習得状況を基準に判断(80%) 態度評価:実習中の態度、進捗状況 (20%) 洋菓子40%・パン30%・和菓子20%・カフェ10%の割合で合算し評価する。(80%)</p> <p>【選択実習(洋・和・パン・カフェ)】 実技評価:技術習得状況を基準に判断(80%) 態度評価:実習中の態度、進捗状況 (20%) 選択実習を2つ受け各50%の割合で合算し評価する。(20%)</p> <p>最終通常の実習(80%)選択実習(20%)の割合で合算し評価する。</p>				
備考	<p>洋菓子実習担当:北川弘樹…名古屋マリオットアソシアホテル14年勤務 他 ・トップオブパティシエ 入賞 ・ジャパントウキョー 銀賞 ・クーブドモンドラ・パティスリー国内決勝 銅賞 他</p> <p>和菓子実習担当:小堀雅己…有限会社小堀日之出堂 オーナー</p> <p>パン実習担当:三田村信孝…辻調理師専門学校 勤務後、本校非常勤講師</p>				

L'ecole des gourmands Fukui 選択必修 シラバス

科目	制作実習	配当年次	2年次(通年)	分野群別	必修
		時間数/コマ	300時間 (150コマ)	担当講師	北川弘樹・五十嵐茉李 堀早希・高倉竜馬 上坂季美好
使用教科書ならびに参考文献等					
講義概要	<p>本科目は製菓実習内で習得した技術の総集を目的とする。</p> <p>1. お菓子のバザー(秋菓祭) 2. 卒業制作発表会 テーマは自由とし自身で創作したもの(洋菓子・和菓子・パン)を制作、ディスプレイして発表する。 ポスター、カード、メニュー表作成などブランディングにも取り組み、製造のみならず販売・接客も行う。</p> <p>3. マジパン 4. 地産地消 5.ラッピング</p>				
講義計画	<p>学習してきた技術や知識を活用及び応用し、制作活動を行う。</p> <p>1. お菓子のバザー(秋菓祭) 秋菓祭の企画・制作について以下の内容で取り組む。 (1)ポスター、チラシの作成 (2)販売内容の計画、原価計算によって販売時の売値及び製造個数の算出 (3)役割分担、タイムスケジュール作成 (4)備品などの確認、発注 (5)販売方法、接客などの計画 (6)試作 (7)販売品の製造 (8)販売</p> <p>2. 卒業制作発表 (各自ピエスモンテ1点、菓子・パン3点を課題とする。) ・ピエスモンテ マジパン、シュガークラフト、マカロンタワー、チョコレート細工など ・その他 コーヒー、紅茶などの飲み物の提供 メニュー表、カードの作成、チラシ・ポスターなどの掲示物などの制作</p> <p>3. マジパン (1)土台となるケーキの焼き方の習得 (2)マジパン(アーモンドペースト)の製法について (3)マジパンを使った人形の製法に関する基礎技術の習得 (4)デザイン考案 (5)デザインにそった作品制作</p> <p>4. 地産地消 農業体験で得られた収穫物を使い、ルセット考案・商品制作・発表を行う。</p> <p>5.ラッピング (1)ラッピングの基本 (2)各種ラッピング技術について 合わせ包み/ふろしき包み/十字リボン/コサージュ/斜め包み/タック/ピロー/ナプキンアレンジ しぼり包み</p>				
評価	<p>課題と態度評価を用いて総合的に判定を行う。詳細は次の通り。 【マジパン・地産地消・卒業制作・秋菓祭】 態度評価:グループでの行動、進捗状況で評価(20%) 課題評価:各行事での制作した作品に対する評価(80%) 【ラッピング】 態度評価(20%)と、授業内で行う試験結果に対する評価(80%)</p> <p>卒業制作(40%)、マジパン(20%)、秋菓祭(20%)、地産地消(10%)、ラッピング(10%) の割合で合算し全体の評価とする。 各講師と協議を行い判定を行う。</p>				
備考					

L'ecole des gourmands Fukui 選択必修 シラバス

科目	総合学習	配当年次	2年次(前期)	分野群別	必修
		時間数/コマ	90時間 (45コマ)	担当講師	五十嵐茉莉
使用教科書ならびに参考文献等					
講義概要	<p>本科目では、探求的な視点・考え方を働かせ、総合的な学習を行うことを通して個の資質向上や社会での課題解決力を養うことを目的とする。</p> <p>授業では、様々な分野に対し総合的に基本的な知識を幅広く身に着けることを第一に目指し、このため、教科書の使用にこだわらず適宜テーマに合わせた資料を用意し、グループディスカッションやその他グループワーク、調べ学習など多様な形式を含む。</p>				
講義計画	<p>第1回～第10回 製菓現場を取り巻く栄養や公衆衛生に関する総合的な学習 (栄養素の働き/我が国の栄養状況/感染症/生活習慣病/水、土壌、大気汚染 etc)</p> <p>第11回～第20回 製菓現場を取り巻く食品衛生と衛生法規に関する総合的な学習 (食中毒/食品添加物/食品安全行政/食品衛生法/製菓衛生師法 etc)</p> <p>第21回～第30回 製菓現場を取り巻く食品や製菓材料に関する総合的な学習 (小麦、米、砂糖、卵の特徴/凝固剤、膨張剤、香料の特徴 etc)</p> <p>第31回～第45回 その他、一般社会を取り巻く環境(社会常識等)に関する総合的な学習</p>				
評価	<p>態度評価、提出課題、試験を用いて総合的に判定を行う。詳細は次の通り。 態度評価(20%)と、提出課題への評価(20%)、学期末に行う試験結果に対する評価(60%)を持って評価とする。</p>				
備考	<p>その他必要なものは都度プリント等で配布する。</p>				

L'ecole des gourmands Fukui 必修科目 シラバス

科目	衛生法規	配当年次	1年次(前期)	分野群別	必修
		時間数/コマ	30時間(15コマ)	担当講師	小川真紀
使用教科書ならびに参考文献等		製菓衛生師教本			
講義概要	<p>製菓衛生師の業務に係る衛生法規・制度及び消費者保護法規・制度について、正しい知識を習得しておかなければならない必要性を理解させ、あわせて、公衆衛生を担う製菓衛生師の社会的責務、職業倫理について、自覚を促す。</p> <p>菓子製造の業務に関する規定内容を正確に理解させるとともに、衛生法規が、製菓製造業を行う場合の指針として有する意識を把握させる。</p>				
講義計画	<p>1. 法学大意</p> <p>(1) 社会生活の中での法律、政治、行政の役割、機能など衛生法規を学ぶために必要な基礎的事項について理解させる。</p> <p>(2) わが国の行政の仕組み、国の行政と地方の行政との関係などについて理解させる。</p> <p>2. 衛生行政概説</p> <p>(1) 衛生行政とはどのような行政か、衛生行政の目標、衛生行政の種類など衛生行政の意義について知らせる。</p> <p>(2) 衛生行政を行う行政機関について述べ、特に製菓製造業と関係の深い保健所について、その任務や活動及び組織を理解させる。</p> <p>3. 製菓衛生師法</p> <p>(1) 製菓衛生師法がどのような沿革を経て現在の姿になったかを知らせ、これからの法律の目的と意義について理解させる。</p> <p>(2) 製菓衛生師に関する用語が法律でどのように定義されているかを理解させる。</p> <p>(3) 製菓衛生師について、その意義、免許制度、免許手続、免許の欠格要件、免許の登録などを理解させる。</p> <p>(4) 製菓衛生師の免許取消について、その内容を理解させる。</p> <p>(5) 製菓衛生師試験について、その意義、試験の内容及び受験の手続きを理解させる。</p> <p>(6) 養成施設について、その課程、教科科目などを知らせる。</p> <p>4. 関係法令</p> <p>(1) 食品安全確保のための法律について学ぶ</p> <p>(2) 食品安全基本法の目的、内容の把握と理解</p> <p>(3) 器具および容器包装の規格基準</p> <p>(4) 食品表示に関する規制と表示方法を理解させる。</p> <p>(5) 食品衛生監視指導、管理運営基準、施設基準、営業許可を理解させる。</p> <p>(6) 洋生菓子の衛生規範、食中毒調査、検査等に関して理解させる。</p> <p>(7) 地域保健法、食育基本法などを理解させる。</p>				
評価	<p>授業態度の評価と、学期末に行う試験結果による評価を持って判定する。 (評価割合: 態度評価20%、試験評価80%) 学期末に行う試験は授業内容から出題するものとする。</p>				
備考	<p>その他必要なものは都度プリント等で配布する。</p>				

L'ecole des gourmands Fukui 必修科目 シラバス

科目	公衆衛生学 I	配当年次	1年次(前期)	分野群別	必修
		時間数/コマ	30時間(15コマ)	担当講師	野路直美
使用教科書ならびに参考文献等		日本菓子教育センター 製菓衛生師全書			
講義概要	<p>公衆衛生の基礎は、法的には住民が持つ「健康である権利」を守る活動である。公衆衛生が住民の疾病予防と健康の保持・増進を目的として、達成に向けての方法、その意義と重要性についてについて学習し、また日本の公衆衛生の発展過程とともに、諸外国における発展過程や国際組織についても学習させる。</p> <p>1. 公衆衛生学 公衆衛生の概要、公衆衛生の意義、公衆衛生の現状 2. 環境衛生 環境衛生の意義、環境と健康</p>				
講義計画	<p>1.公衆衛生の概要</p> <p>1)公衆衛生の定義を知り、公衆衛生の意義を理解し、製菓衛生師にとっての公衆衛生活動の重要性を学習させる。 世界における、これまでの公衆衛生活動の歴史、発展を知り、それに伴う日本での公衆衛生の発展の経緯を知ることで、衛生行政の立場や役割を理解させる。</p> <p>2)具体的な国の行政機関 厚生労働省、保健所の組織や活動についてや、地方公共団体の衛生行政機関の役割について理解させる。</p> <p>3)公衆衛生の活動の統計について理解し、その結果から国民が衛生状態に関与するという事を理解させる。</p> <p>2.環境衛生</p> <p>1)環境の中のたくさんの要素よっての構成、その中で衛生に関係することを理解し、人体との関連を見出させる。</p> <p>2)環境が人体の健康に影響を及ぼす衛生面に触れ、製菓衛生師として理解すべきこと、食を介しての人体への影響を認識させる。</p> <p>3)公害という環境汚染 大気 水質 など自然破壊につながるものが、産業や人の活動によってどう影響するかを学ばせる。</p>				
評価	<p>講義内容に合わせたレポートを複数回提出する。 また毎月、講義内で公衆衛生学に関する新聞記事を発表する。 学期末には講義内容から試験を行う。 評価の内訳は、授業態度20%、レポートや毎月の新聞発表などの課題評価10%、学期末の試験が70%とする。</p>				
備考	<p>その他必要なものは都度プリント等で配布する。</p>				

L'ecole des gourmands Fukui 必修科目 シラバス

科目	公衆衛生学Ⅱ	配当年次	1年次(後期)	分野群別	必修
		時間数/コマ	30時間(15コマ)	担当講師	野路直美 五十嵐茉莉
使用教科書ならびに参考文献等		日本菓子教育センター 製菓衛生師全書			
講義概要	<p>公衆衛生学Ⅰに引き続き、公衆衛生の基礎を学ぶ。本講義では特に疾病予防、労働衛生に着目し感染症の予防方法や我が国が取り組む各種感染症対策、その他生活習慣病の予防について学ぶ。また労働衛生では、我が国の労働者の健康を維持する為の職場の労働条件や作業環境を改善する方法や関連する疾病について知識を習得する。</p> <p>1. 疾病の予防 感染症の予防、生活習慣病の予防 2. 労働衛生 安全衛生管理</p>				
講義計画	<p>1.疾病の予防</p> <p>1) 感染症や伝染病の原因、条件を様々な方向からとらえ、そこからの予防対策、対応を学ぶ。 2) 生活習慣病の種類、原因、予防対策を理解し、製菓衛生師として製造していく菓子の成分が何らかの形で生活習慣病に関わることを認識させる。</p> <p>2.労働衛生</p> <p>1) 作業環境や作業方法の健康との関わりについて理解し、そこから発生する職業病について理解させる。 2) 安全衛生管理として環境、作業、健康の管理、衛生教育の必要性などを学びその中で菓子製造施設における労働安全衛生についても理解させる。</p> <p>3.地産地消</p>				
評価	<p>試験・課題・態度評価で総合的に評価を行う。内容は以下の通り。 【公衆衛生学】講義内容に合わせたレポートを複数回提出する。 試験評価：学期末試験結果により評価(70%) 態度評価：授業の進捗状況・授業態度を評価(20%) 課題評価：レポートや毎月の新聞発表などの課題評価(10%) 態度評価、試験評価、課題評価を合算して評価を行う。 【地産地消】 態度評価：授業の進捗状況・授業態度を評価(20%) 課題評価：プレゼンの内容を評価(80%) 態度評価、課題評価を合算して評価を行う。 ※公衆衛生学(80%)と地産地消(20%)の合算で評価する。各講師と協議を行う</p>				
備考	<p>その他必要なものは都度プリント等で配布する。</p>				

L'ecole des gourmands Fukui 必修科目 シラバス

科目	食品学 I	配当年次	1年次(前期)	分野群別	必修
		時間数/コマ	30時間(15コマ)	担当講師	五十嵐茉莉
使用教科書ならびに参考文献等		日本菓子教育センター 製菓衛生師全書 食品成分表 2024			
講義概要	<p>食品の種類、成分の化学的性質ならびに嗜好性について学ぶことで、豊かな食生活の向上に貢献する。また本講義では食品を生物学的、成分的、あるいは産業の視点からなど多角的に食品を分析・分類することで、製菓技術の実践に結び付けるものとする。ほか食品の保存・保管中の物理、化学的な作用でおこす外観や成分の変化についての学習も目的を同じくする。</p> <p>これらの様な食品そのものの学習に留まらず、食品の消費構造の変化や、食品の輸入についてなど食料経済の観点からも「食品」への知見を深める。</p> <ol style="list-style-type: none"> 食品の種類と特性 食品の変質と保存 食品の生産と消費 				
講義計画	<ol style="list-style-type: none"> 食品学の種類と特性 <ol style="list-style-type: none"> 植物性食品の特性 穀類、芋類及びでんぷん類、砂糖及び甘味類、豆類、種実類、野菜類、きのこ類、藻類 動物性食品の特性 魚介類、肉類、卵類、乳類及びその加工品、その他の加工品 機能性食品(食品の3次機能) 特別用途食品、保健機能食品 食品の変質と保存 <ol style="list-style-type: none"> 食品の変質、食品の褐変 食品の保存方法 食品の生産と消費 <ol style="list-style-type: none"> 食品の消費構造の変化 国内生産と輸入 主な食品の動向 食料自給率(カロリーベース、生産額ベース) 				
評価	<p>食品学に関するテーマについてレポートを複数回提出する。(不定期)</p> <p>学期末には授業内容から試験を行う。</p> <p>授業態度、学期末に行う試験、その他提出物で評価する。</p> <p>評価の内訳は態度評価20%、試験評価70%、提出物10%とする。</p>				
備考	<p>その他必要なものは都度プリント等で配布する。</p> <p>質問等あれば、講義終了後遠慮なく質問頂きたい。学生として節度ある態度で臨むこと。</p>				

L'ecole des gourmands Fukui 必修科目 シラバス

科目	食品学Ⅱ	配当年次	1年次(後期)	分野群別	必修
		時間数/コマ	30時間(15コマ)	担当講師	五十嵐茉莉
使用教科書ならびに参考文献等		日本菓子教育センター 製菓衛生師全書 食品成分表 2024			
講義概要	<p>食品の科学的な知識や分析方法の発達により識別が可能となった食品に含まれる様々な栄養成分について学習を行うことで、製菓の際の調整・加工過程に役立てることができる。食材の性質や栄養価、そのほか食品の成分が相互に起こす化学反応などの科学を知ることによって、豊かな食生活の向上に貢献する力を育む。</p> <p>■ 食品学の概要 (1) 製菓と食品学 (2) 食品中の成分</p>				
講義計画	<p>■ 食品学の概要 (1) 製菓と食品学 食品の機能(一次機能、二次機能、三次機能) (2) 食品中の成分 ①水 自由水と結合水、水分含量と水分活性、水素イオン濃度 ②たんぱく質 たんぱく質の構造、種類、栄養的役割 ③炭水化物 炭水化物(糖質、食物繊維)の構造、種類、栄養的役割 ④脂質 脂質の構造、種類、栄養的役割 ⑤ビタミン ビタミンの構造、種類、栄養的役割 ⑦ミネラル(無機質) ミネラル(無機質)の構造、種類、栄養的役割</p>				
評価	<p>食品学に関するテーマについてレポートを複数回提出する。(不定期) 学期末には授業内容から試験を行う。 授業態度、学期末に行う試験、その他提出物で評価する。 評価の内訳は態度評価20%、試験評価70%、提出物10%とする。</p>				
備考	<p>その他必要なものは都度プリント等で配布する。 質問等あれば、講義終了後遠慮なく質問頂きたい。学生として節度ある態度で臨むこと。</p>				

L'ecole des gourmands Fukui 必修科目 シラバス

科目	食品衛生学 I	配当年次	1年次(前期)	分野群別	必修
		時間数/コマ	60時間(30コマ)	担当講師	五十嵐茉莉
使用教科書ならびに参考文献等		日本菓子教育センター 製菓衛生師全書			
講義概要	<p>製菓製パンの世界における消費者ニーズの多様化に伴い、材料の多様化も進んでいる。それらは国内だけでなく世界で共通の需要である。そのような中で現在、食材の安全性について関心を高めさせ、食品を口にする人々の健康を守る方法を習得させる。本講義では食品衛生を学ぶ意義から食中毒や食品表示などについて理解を深めることで食品による健康被害から国民を、とりわけ製菓分野のプロの立場から守るための術を学ぶ。</p>				
講義計画	<p>1. 食品衛生学の概要 (1) 食品衛生の意義と歴史に触れ、病原微生物の増殖、農薬残留、環境汚染物質の蓄積、加工食品の保存中の変化、食品添加物の安全性など食品衛生の発想と歴史を理解し、食品衛生の課題を学習させる。</p> <p>2. 食中毒 (1) 食中毒の発生状況 食中毒を分類ごとに理解し、発生の年次推移、季節変動による発生状況をグラフで比較して確認させ食中毒に対する認識度を高めさせる。 (2) 食中毒の病因物質と予防対策 細菌による食中毒、寄生虫による食中毒、化学物質による食中毒、自然毒による食中毒、食中毒の予防 (3) 菓子と食中毒 菓子における食中毒の事例を知り、菓子製造において注意の必要な食中毒を認識させる。 (4) 食中毒調査 受講者が食中毒に関するテーマを一つ選び調査・発表を行う。</p> <p>3. 食品表示 表示次項、添加物の表示、菓子の保存と表示、アレルギー対策と表示</p>				
評価	<p>食品衛生学に関するテーマについてレポートを複数回提出する。(不定期) 学期末には授業内容から試験を行う。 授業態度、学期末に行う試験、その他提出物で評価する。 評価の内訳は態度評価20%、試験評価70%、提出物10%とする。</p>				
備考	<p>その他必要なものは都度プリント等で配布する。 質問等あれば、講義終了後遠慮なく質問頂きたい。学生として節度ある態度で臨むこと。</p>				

L'ecole des gourmands Fukui 必修科目 シラバス

科目	食品衛生学Ⅱ	配当年次	1年次(後期)	分野群別	必修
		時間数/コマ	60時間(30コマ)	担当講師	五十嵐茉莉
使用教科書ならびに参考文献等		日本菓子教育センター 製菓衛生師全書			
講義概要	<p>生命と健康を維持するための「飲食」によって健康被害が起こり、時に命が奪われることがある。食品衛生学Ⅱではこのような健康被害を予測・予防するための手段として食品添加物や有害物質、衛生管理について理解させる。この為に、食品学、栄養学、医学、生物学、化学、農学、工学等の知見を応用した理論を展開し、国民の食品を嗜好する機会や健康増進の機会を守る術を習得する。</p>				
講義計画	<p>1.食品添加物 (1)食品添加物の種類と使用方法その中で食品添加物の定義や使用規制を正しく理解し食品添加物の安全性は常に再検討されているものということを認識させる。</p> <p>2.食品中における有害物質 (1)化学物質による環境汚染物質と生物濃縮の影響の関係を学習し、食品を摂取することで人体を汚染するということにならないための知識を身に付けさせる。 (2)農薬、動物用医薬品及び飼料添加物が食品中に残留する危険性、またそのようなことへの防止対策を理解させ、本当に人体健康に影響のない食材選びの重要性を学ばせる。 (3)不潔・異物の混入により人の健康をそこなう恐れのある食品にはどのようなものがあるかを学習させ製菓衛生師として人に食を提供する立場で、食品中の異物混入をとらえ、同時に予防対策も学ばせる。</p> <p>3. 衛生管理 (1)食品の取り扱い (2)施設、設備の要件と管理 (3)営業者の責務 (4)総合衛生管理製造過程</p>				
評価	<p>食品衛生学に関するテーマについてレポートを複数回提出する。(不定期) 学期末には授業内容から試験を行う。 授業態度、学期末に行う試験、その他提出物で評価する。 評価の内訳は態度評価20%、試験評価70%、提出物10%とする。</p>				
備考	<p>その他必要なものは都度プリント等で配布する。 質問等あれば、講義終了後遠慮なく質問頂きたい。学生として節度ある態度で臨むこと。</p>				

L'ecole des gourmands Fukui 必修科目 シラバス

科目	栄養学 I	配当年次	1年次(前期)	分野群別	必修
		時間数/コマ	30時間(15コマ)	担当講師	五十嵐茉莉
使用教科書ならびに参考文献等		日本菓子教育センター 製菓衛生師全書			
講義概要	<p>摂取した食物に含まれている栄養素の働きで体を作り、活力を生み出す一連のサイクルについて理解させる。この為、食品を構成する各栄養素について、また食物を摂取しているヒトの体の仕組みについて学習する。</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 栄養学の概要、意義、分類 2. 栄養素の種類と働き 3. 栄養素の消化と吸収 4. 栄養計算 				
講義計画	<ol style="list-style-type: none"> 1. 栄養学の概要、意義、分類 <ol style="list-style-type: none"> (1) 栄養の意義を理解させ、今日の栄養学が確立され経緯を確認しつつ、人体構成成分についても知識を深めさせる。 (2) 栄養素の作用を理解させたいえでいくつかの分類の仕方、栄養素と機能の関係も理解させる。 2. 栄養素の種類と働き <ol style="list-style-type: none"> (1) たんぱく質 (たんぱく質の種類、アミノ酸の種類) (2) 脂質 (脂質の分類) (3) 炭水化物 (炭水化物の分類) (4) ビタミン (脂溶性ビタミン、水溶性ビタミン) (5) 無機質 (ミネラルの種類) 3. 栄養の消化と吸収 <ol style="list-style-type: none"> (1) 消化器の構造と機能 (2) 消化管内での消化 口腔内での消化、咽頭及び食道、胃内での消化、小腸内での消化、大腸内での消化 (3) 栄養素の消化と吸収 たんぱく質、脂質、糖質、ビタミンとミネラル・水、アルコール (4) 消化吸収率 4. 栄養計算 菓子製品の食品表示と栄養計算 				
評価	<p>栄養学に関するテーマについてレポートを複数回提出する。(不定期) 学期末には授業内容から試験を行う。 授業態度、学期末に行う試験、その他提出物で評価する。 評価の内訳は態度評価20%、試験評価70%、提出物10%とする。</p>				
備考	<p>その他必要なものは都度プリント等で配布する。 質問等あれば、講義終了後遠慮なく質問頂きたい。学生として節度ある態度で臨むこと。</p>				

L'ecole des gourmands Fukui 必修科目 シラバス

科目	栄養学Ⅱ	配当年次	1年次(後期)	分野群別	必修
		時間数/コマ	30時間(15コマ)	担当講師	五十嵐茉李
使用教科書ならびに参考文献等		日本菓子教育センター 製菓衛生師全書			
講義概要	<p>栄養の過不足や摂取内容により生じる病態との関係やライフステージ・ライフスタイルでの影響によって変化する適切な栄養方法を学ぶ。また栄養の面から国民の健康増進を行う我が国の施策についても学習することで、栄養の基礎知識の実際の役立て方、即ち応用栄養について習得することができる。</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. ライフステージと栄養 2. 食生活と疾病 3. 栄養学の実践 				
講義計画	<ol style="list-style-type: none"> 1. ライフステージと栄養 妊娠期、乳児期、幼児期、学童期、思春期、成人期、更年期、高齢期に合わせた栄養 2. 食生活と疾病 <ol style="list-style-type: none"> (1) 国民健康栄養調査 (2) 食欲と身体機能の調節 (3) 栄養素の生理作用 (4) 肥満と生活習慣 3. 栄養学の実践 <ol style="list-style-type: none"> (1) 日本人の食事摂取基準 対象と目的、食事摂取基準に使用される指標 (2) エネルギー代謝 エネルギー摂取量とエネルギー消費量、基礎代謝量、メッツ、身体活動レベル(PAL) 食事誘発性体熱産生、推定エネルギー必要量 (3) 食事バランスガイド (4) 食品分類法 三色食品群、四つの食品群、六つの基礎食品群 (5) 栄養素の表示 食品表示基準制度、食品の分類 				
評価	<p>食品衛生学に関するテーマについてレポートを複数回提出する。(不定期) 学期末には授業内容から試験を行う。 授業態度、学期末に行う試験、その他提出物で評価する。 評価の内訳は態度評価20%、試験評価70%、提出物10%とする。</p>				
備考	<p>その他必要なものは都度プリント等で配布する。 質問等あれば、講義終了後遠慮なく質問頂きたい。学生として節度ある態度で臨むこと。</p>				

L'ecole des gourmands Fukui 必修科目 シラバス

科目	社会 I	配当年次	1年次(後期)	分野群別	必修
		時間数/コマ	30時間(15コマ)	担当講師	坂井円香・北嶋勇介
使用教科書ならびに参考文献等		日本菓子教育センター 製菓衛生師全書			
講義概要	<p>菓子の歴史や成り立ち、またそこから現在の食生活の中での菓子の意義を把握する。経営を学び、経営理念の大切さやコンセプトの立案、事業展開などについても学んでいく。</p> <p>1) 菓子と食生活 菓子と食生活、菓子の歴史、菓子の生産と消費 2) 菓子店経営論 経営論の概要、労働生産性、労務管理</p>				
講義計画	<p>1.菓子と食生活</p> <p>1)菓子とは 食生活の中での菓子の意義を探る</p> <p>2)菓子の歴史 洋菓子・和菓子・パンのそれぞれの歴史成り立ちを理解させる。</p> <p>3)菓子製造の要件 菓子作りにおいての社会から求められている要件について考察する。</p> <p>4)菓子の生産と消費 消費動向をおさえ、今後どのように生産をしていくかを考える。</p> <p>5)菓子の包装 菓子の包装の素材、包装の問題点、環境問題について考える。</p> <p>2.菓子店経営論</p> <p>1)経営理念の構築と実践 経営で一番大事となる経営理念について考える。</p> <p>2)立地条件および市場調査について 立地や人口、競合店などについて考える。</p> <p>3)販売促進の在り方</p> <p>4)店舗の作り方</p> <p>3.労務管理、原価管理、簿記について</p> <p>1)簿記の基本、費用計算、原価償却などに関する知識と計算のやり方を学んでいく。 運営や経営にも関わるので全体的な把握。 労務管理とも関係させながらより適切な経営形態を考えさせる。</p> <p>2)労働時間等の法律規定などを学ぶ。</p>				
評価	<p>試験評価と態度評価を用いて判定を行う。評価の内訳は次の通り。</p> <p>【試験評価】 学期末試験結果により評価 (80%) 【態度評価】 授業の進捗状況・授業態度を評価(20%) 態度評価、試験評価を合算して評価を行う。</p>				
備考	<p>その他必要なものは都度プリント等で配布する。</p>				

L'ecole des gourmands Fukui 必修科目 シラバス

科目	製菓理論 I	配当年次	1年次(前期)	分野群別	必修
		時間数/コマ	60時間 (30コマ)	担当講師	北川弘樹・堀早希 坂井円香・大竹口麻里
使用教科書ならびに参考文献等		日本菓子教育センター 製菓衛生師全書			
講義概要	<p>製菓・製パン業務に携わるにあたって、菓子に起因する衛生上の危害の発生を防止するための技術を実際作業に即して習熟させる。</p> <p>菓子の原材料から素材の性質、特性を理論的に学び、基本事項、応用方法を習得させる。</p> <p>製菓衛生師としての社会的役割と菓子職人としての心構えを身につけさせる。</p>				
講義計画	<p>1. 菓子の原材料について</p> <p>(1) 甘味料 砂糖の特徴、でんぷん糖、その他の糖類、非糖質甘味料</p> <p>(2) 小麦粉 小麦粉の種類と特徴、加工適正</p> <p>(3) でんぷん でんぷんの種類と特徴、加工適正(糊化と老化、粘度特性、膨化性、吸湿性)</p> <p>(4) 米粉 羽二重粉・白玉粉、餅粉・求肥粉、上新粉・上用粉・かるかん粉、焼みじん粉・寒梅粉、上早粉他</p> <p>(5) 鶏卵 卵白の起泡性、卵黄の乳化性、熱凝固性、その他の特徴、卵の加工品</p> <p>(6) 油脂 油脂の種類と特徴(可塑性、ショートニング性、クリーニング性、フライング性、安定性、食味の向上)</p> <p>(7) 牛乳及び乳製品 牛乳及び乳製品の種類と特徴、粉乳、練乳、クリーム・バター、チーズ、その他</p> <p>(8) 原料チョコレート類 チョコレートの種類と特徴(カカオバター、ココアパウダー、純チョコレート、チョコレート、準チョコレート)加工適正(香味、物性、ブルーム)</p> <p>2. マジパン</p> <p>(1) 土台となるケーキの焼き方を習得する。</p> <p>(2) マジパン(アーモンドペースト)の作り方を勉強する。</p> <p>(3) マジパンの人形の作り方の基本を習得する。</p> <p>(4) デザインを考える。</p> <p>(5) デザインにそった作品を制作する。</p> <p>3. フランス語</p> <p>(1) フランス語の基礎 ABCの発音の仕方、あいさつの仕方、男性名詞と女性名詞の区別など</p> <p>(2) 製菓現場で活用されるフランス語 ABCの発音の仕方、あいさつの仕方、男性名詞と女性名詞の区別など</p> <p>その他</p>				
評価	<p>試験・課題・態度評価で総合的に評価を行う。内容は以下の通り。</p> <p>【製菓理論】 試験評価 : 学期末試験結果により評価 (80%) 態度評価 : 授業の進捗状況・授業態度を評価(20%) 態度評価、試験評価を合算して評価を行う。</p> <p>【フランス語】 試験評価 : 学期末試験結果により評価(80%) 態度評価 : 授業の進捗状況・授業態度を評価(20%) 態度評価と試験評価を合算して評価を行う。 ※製菓理論(80%)とフランス語(20%)の合算で評価する。</p> <p>【マジパン】 課題評価 : マジパンコンクール出品作品を課題とする(80%) 態度評価 : 授業の進捗状況・授業態度を評価(20%) 態度評価、課題評価を合算して評価を行う。 ※製菓理論(60%)とマジパン(40%)の合算で評価する。各講師と協議を行う。</p>				
備考					

L'ecole des gourmands Fukui 必修科目 シラバス

科目	製菓理論Ⅱ	配当年次	1年次(後期)	分野群別	必修
		時間数/コマ	30時間 (15コマ)	担当講師	堀早希
使用教科書ならびに参考文献等		日本菓子教育センター 製菓衛生師全書			
講義概要	<p>製菓・製パン業務に携わるにあたって、菓子に起因する衛生上の危害の発生を防止するための技術を実作業の実際に即して習熟させる。</p> <p>菓子の原材料から素材の性質、特性を理論的に学び、基本事項、応用方法を習得させる。</p> <p>製菓衛生師としての社会的役割と菓子職人としての心構えを身につけさせる。</p> <p>製菓で使われるフランス語の習得</p>				
講義計画	<p>1. 菓子の原材料について</p> <p>(1) 果実および果実加工品 果実及び果実加工品の種類と特徴(ジャム及びゼリー類、瓶・缶詰製品、乾燥製品、その他) 加工適正(外観的嗜好性の向上、風味の付与、造形性の利用)</p> <p>(2) 凝固材料 寒天、カラギーナン、ゼラチン、ペクチン</p> <p>(3) 種実類(ナッツ類) 種実類の特徴と用途</p> <p>(4) 風味・調味材料 酒類(ワイン、ラム酒)、香辛料(辛味性香辛料、芳香性香辛料)、香料(水溶性香料、油性香料、乳化性香料、粉末香料、タブレット状香料)</p> <p>2. 補助材料について パン酵母(イースト)、食塩、水、モルトエキス、製パン改良剤(イーストフード)、膨張剤、乳化剤、着色料、増粘安定剤(糊料)</p> <p>3. 製菓技術に関する理論</p> <p>(1) 洋菓子の分類</p> <p>(2) 各種洋菓子について 各種洋菓子の製法や特徴</p>				
評価	<p>試験・課題・態度評価で総合的に評価を行う。内容は以下の通り。</p> <p>【製菓理論】</p> <p>試験評価 : 学期末試験結果により評価 (80%)</p> <p>態度評価 : 授業の進捗状況・授業態度を評価(20%)</p> <p>態度評価と試験評価を合算して評価を行う。</p>				
備考					

L'ecole des gourmands Fukui 必修科目 シラバス

科目	製菓実習	配当年次	1年次(通年)	分野群別	必修科目
		時間数	510時間 (255コマ)	担当講師	北川弘樹・坂井円香 堀早希・三田村信孝 河崎淳一
使用教科書ならびに参考文献等		わかりやすいフランス菓子 基礎からわかる製パン技術 プロのためのわかりやすい和菓子			
講義概要	<p>和洋菓子製造・製パン業務を安全に実施し、安心して食するために必要な基本的操作を確実に身に付けさせるとともに、これらの基本操作を適宜組み合わせることで完成させる技術を習得させる。菓子製造における衛生管理の重要性を認識させ、身だしなみ、手洗い、食品の扱い、器具の消毒などの適切な実施方法を身につけさせる。</p> <p>基礎実習 和菓子実習、洋菓子実習、製パン実習 専門実習 和菓子実習、洋菓子実習、製パン実習</p>				
講義計画	<ol style="list-style-type: none"> 衛生管理 <ol style="list-style-type: none"> 1) 頭髪、白衣、身だしなみ、手洗い・消毒などの重要性を十分に認識させ確実に実施させる。 2) 施設の清掃、器具、布巾の消毒など衛生管理のために必要な措置を確実に身につけさせる。特に器具、布巾の消毒については適正な方法で実施することを習慣づけさせる。 器具の取扱い実習 <ol style="list-style-type: none"> 1) 製菓道具の種類、各部の名称、使用目的、形態と機能、研磨法、基本的操作法、手入れ法などを学ばせる。 2) 菓子製造に用いられるその他の電気器具類、備品類などについて、その種類、各部の名称、形態と機能、基本的操作、使用上の注意などを学ばせる。 基礎知識実習 <ol style="list-style-type: none"> 1) ナップ、マスク、アベセ、フォンセなど基本的な技術を身につけさせる。 洋菓子実習 <ol style="list-style-type: none"> 1) 基本の生地の製造工程、特徴、各種製法を理解させ技術を身につけさせる。 2) 基本のクリームの種類、取り扱い方の技術を身につけさせる。 3) 基本の生地、基本のクリームを組み合わせ、さまざまな菓子の製造技術を身につける。 4) コーヒー実習で基礎的な知識・技術を身につけさせる。 和菓子実習 <ol style="list-style-type: none"> 1) 基本となる餡の製造工程、製法を理解させ身につける。 2) 生菓子、半生菓子、干菓子など各種製法、特徴、製造工程を身につけさせる。 製パン実習 <ol style="list-style-type: none"> 1) 製パン工程、製パン法の特徴、技術を理解させ身につけさせる。 2) 食パン、菓子パン、クロワッサン、フランスパン、レーズンブレッド、デニッシュ、カイザーロールなどの製造工程、製造方法、特徴を理解させ身につけさせる。 				
評価	<p>実技試験・課題・態度評価内容</p> <ul style="list-style-type: none"> ・実技試験、身だしなみ・作業工程・作品の出来・理解度などの項目を設け実習試験を行い評価 (60点満点) ・課題評価、ルセットの提出による評価(20点満点) ・態度評価、グループでの行動・実習中の進捗状況・技術の習得状況(20点満点) ・洋菓子50%・パン30%・和菓子20%の割合で全体の態度・試験評価とする。各講師と協議を行う。 				
備考	<p>洋菓子実習担当: 北川弘樹…名古屋マリオットアソシアホテル14年勤務 他 ・トップオブパティシエ 入賞 ・ジャパンケーキショー 銀賞 ・クーブドモンドラ・パティスリー国内決勝 銅賞 他</p> <p>和菓子実習担当: 河崎淳一…和菓子1級技能士、朝日風月堂 オーナー</p> <p>パン実習担当: 三田村信孝…辻調理師専門学校 勤務後、本校非常勤講師</p>				