

地域共生学科製菓コース

分類	授業科目	方法	必修	選択	年次	期
基礎教育科目	大学教育入門	講義	1		1	前
	社会人基礎入門(地域と大学)	講義	1		1	前
	茶道文化Ⅰ	演習	1		1	前
	茶道文化Ⅱ	演習	1		1	後
	茶道文化Ⅲ	演習	1		2	前
	茶道文化Ⅳ	演習	1		2	後
	地域と人々	実習	2		1	通
	地域と職業	講義	2		1	後
	基礎化学	講義		2	1	前
	基礎化学実習	実習		1	1	前
	心理学	講義		2	1	前
	ビジネスマナー	演習		1	1	前
	文書資料講読	講義		2	1	後
	福祉文化	演習		1	2	後
	コンピュータ演習Ⅰ	演習		1	1	前
	コンピュータ演習Ⅱ	演習		1	1	後
	Office総合演習	演習		1	2	後
	英語コミュニケーションⅠ	演習		1	1	前
	英語コミュニケーションⅡ	演習		1	1	後
	フランス語Ⅰ	演習		1	1	前
	フランス語Ⅱ	演習		1	1	後
	日本語Ⅰ	演習		1	1	前
	日本語Ⅱ	演習		1	1	後
スポーツ実習	実習		1	1	後	
スポーツ科学	講義		2	2	後	

分類	授業科目	方法	必修	選択	年次	期
専門教育科目	衛生法規	講義		2	2	前
	公衆衛生学Ⅰ	講義		2	1	前
	公衆衛生学Ⅱ	講義		2	1	後
	食品学Ⅰ	講義		2	1	前
	食品学Ⅱ	講義		2	1	後
	栄養学Ⅰ	講義		2	1	前
	栄養学Ⅱ	講義		2	1	後
	食品衛生学Ⅰ	講義		2	1	前
	食品衛生学Ⅱ	講義		2	1	後
	食品衛生学Ⅲ	講義		2	2	前
	食品衛生学Ⅳ	講義		2	2	後
	食品衛生学実験	実験		1	2	後
	製菓理論Ⅰ	講義		2	1	前
	製菓理論Ⅱ	講義		2	1	後
	製菓理論Ⅲ	講義		2	2	前
	製菓理論Ⅳ	講義		2	2	後
	製菓実習Ⅰ	実習		4	1	前
	製菓実習Ⅱ	実習		4	1	後
	製菓実習Ⅲ	実習		4	2	前
	製菓実習Ⅳ	実習		4	2	後
	製菓技術実習	実習		2	1	後
	製菓店経営概論	講義		2	2	前
	インターンシップ	実習		1	2	前
	総合演習Ⅰ	演習		2	1	通
	総合演習Ⅱ	演習		2	2	通
	製菓実践演習	演習		2	2	後
	調理実習Ⅰ	実習		1	1	前
	調理実習Ⅱ	実習		1	1	後
	ホスピタリティ論	講義		2	2	後
	カフェ学Ⅰ	演習		2	2	前
	カフェ学Ⅱ	演習		2	2	後
	トータルコーディネート	演習		2	2	後

講義科目名称：大学教育入門	授業コード：
英文科目名称： Introduction to junior college education	

開講期間	配当年	単位数	科目必選区分	授業形態
前期	1年	1	必修	講義
担当教員				
安部恵美子				

授業概要	<p>長崎短期大学生としての自覚を深め、短期大学での学びの基本を養う。</p> <p>①建学の精神を理解する。</p> <p>②短期大学での学び、ルールやマナーを身につける</p> <p>③交流会等イベントを通して学科・コースを超え、仲間と協力し理解を深める</p> <p>④社会人基礎力職業適性テストにより自己の社会人基礎力を理解する</p> <p>⑤講義を通して短期大学での2年間の見通しを持つ</p>
------	---

資質・能力	授業における到達目標	評価方法	評価比率
心豊かな人間力	・長崎短期大学の学生として建学の精神を理解することができる	振り返りレポート (短大での学び2)	20%
確かな専門的知識 や技能			
コミュニケーション能力	・仲間と交流しながら、お互いに理解を深めることができる	交流イベントへの参加・態度 (短大での学び4,5,7)	10%
課題解決能力	・社会人への準備段階として自己の社会人基礎力を知り、今後の学びにつなげることができる	振り返りレポート (短大での学び3,6) 最終レポート (短大での学び8)	30% 30%
主体的に学ぶ力	・長崎短期大学での学び、ルールやマナーについて理解し、短大生としての自覚を深めることができる ・長崎短期大学での2年間の見通しをもつことできる。	授業への参加・態度	10%
出席			受験用件
合計			100%

補足事項

・本授業では、振り返りレポート 50% (1回×20%、2回×15%)、最終レポート 30%、交流イベントへの参加・態度 10%、授業への参加・態度 10%の割合で評価する。

授業計画	テーマ	授業の内容	予習・復習
1回目 (4/9)	長崎短期大学での 学び1	・オリエンテーション ・社会人基礎力職業適性診断キャリア ステップの実施	予習：シラバスを確認し、 本授業の意義について理解 すること 復習：配布プリント等を再 度読み直すこと
2回目 (4/16)	長崎短期大学での 学び2	・建学の精神について理解する ・心の健康状態について理解する (UPI検査の実施)	予習：学生便覧の短大沿革 史、学則、3ポリシーを読 んでおくこと。 復習：配布プリント等を再 度読み直すこと
3回目 (4/23)	長崎短期大学での 学び3	・「短大での学びかた」 ・「短大生としての過ごし方ー基本的な 生活習慣と社会でのルールやマナーにつ いて」について理解する	予習：学生便覧の教育課 程、学生生活要綱を読んで おくこと。 復習：配布プリント等を再 度読み直すこと
4・5回目 (4/29)	長崎短期大学での 学び4・5	・新入生歓迎イベントを通じての短大で 学ぶ仲間と交流する	予習：学生便覧の学友会会 則を読んでおくこと。 復習：活動内容について振 り返しておくこと
6回目 (5/7)	長崎短期大学での 学び6	・「メディアリテラシーについて」 情報社会において留意すべきこと及びイ ンターネット・トラブルなどの対応につ いて理解する	予習：メディアリテラシー について調べておくこと 復習：テキストや配布プリ ント等を再度読み直すこと
7回目 (5/14)	長崎短期大学での 学び7	仲間と交流しながら、お互いに理解を 深める	予習：活動について話し合 い準備しておくこと 復習：活動内容について振 り返しておくこと
8回目 (5/21)	長崎短期大学での 学び8	・社会人基礎力職業適性診断キャリア ステップ返却&解説	予習：社会人基礎力ついて 調べておくこと 復習：診断結果を再度読み 直すこと

科目（教職課程用）	
教育職員免許法施行規則に定める科目区分または事項等	
教科書・参考書	・学生便覧及び当日配付資料
履修条件	
履修上の注意	・座席は決められた場所に着くこと。講義日程は担当者の都合によって入れ替わることがある。
オフィスアワー	・各授業担当者の講義終了後
備考・メッセージ	・資料及び返却されたレポートはファイルに綴じ込み、復習しておくこと。

講義科目名称：社会人基礎入門（地域と大学）	授業コード：
英文科目名称： Introduction to basics skills for working adults (Community and junior college)	

開講期間	配当年	単位数	科目必選区分	授業形態
前期	1年	1	必修	講義
担当教員				
安部恵美子				

授業概要	<p>長崎短期大学生及び地域の一員として自覚を深め、社会人としての基本的な教養を培う</p> <p>①社会人として自己管理の方法について理解する</p> <p>②社会の一員として自分たちの意見を反映させる方法を理解する</p> <p>③地域の社会資源について知り、活用する方法を理解する</p> <p>④短大生としてできる社会貢献について理解する</p> <p>⑤今後の学びに向け、社会人への準備段階として必要な知識について理解する</p>
------	--

資質・能力	授業における到達目標	評価方法	評価比率
心豊かな人間力	・社会人として自己管理の方法について理解し、実践することができる	振り返りレポート (大人になるために3,7,8)	30%
確かな専門的知識や技能			
コミュニケーション能力	・社会の一員として自分たちの意見を反映させる方法を学び、実践することができる。	振り返りレポート (大人になるために4)	10%
課題解決能力	・地域の社会資源について理解し、活用することができる。 ・社会貢献について理解し、短大生としてできることに取り組むことができる。	振り返りレポート (大人になるために1,2,5,6)	40%
主体的に学ぶ力	・社会人への準備段階として必要な知識を身につけ、今後の学びにつなげることができる。	最終レポート 授業への参加・態度	15% 5%

出席	受験用件
合計	100%
補足事項	
<p>・本授業では、振り返りレポート 80% (8回×10%)、最終レポート 15%、授業への参加・態度 5%の割合で評価する。</p>	

授業計画	テーマ	授業の内容	予習・復習
1回目 (5/28)	短大との地域とのつながりについて	・地域創生学科・保育学科の「Awesome Sasebo! Project(ASP)」内容を聞き、地域貢献について理解する。	予習：シラバスを確認し、本授業の意義について理解すること。 復習：配布プリント等を再度読み直すこと。
2回目 (6/4)	佐世保市の観光の現状について	・佐世保市の概要及び観光事業について理解する。	予習：佐世保市の概要及び観光事業についてHPなどで調べておくこと 復習：配布プリント等を再度読み直すこと。
3回目 (6/11)	地域の防犯、交通安全について(防犯講話)	・自分たちの生活および地域の防犯、交通安全について理解する。	予習：各自で取り組める防犯対策、交通安全対策などについて調べておくこと。 復習：配布プリント等を再度読み直すこと。
4回目 (6/18)	明るい選挙の推進のために	・選挙の基礎知識について	予習：選挙制度について調べておくこと。 復習：配布プリント等を再度読み直すこと。
5回目 (6/25)	社会貢献活動について	・自分たちで取り組める社会貢献の活動について理解する	予習：社会貢献活動の活動について調べておくこと 復習：配布プリント等を再度読み直すこと。
6回目 (7/2)	高齢社会への対応について	・認知症に関する基礎的な知識を理解する	予習：認知症サポーター制度について調べておくこと。 復習：配布プリント等を再度読み直すこと
7回目 (7/9)	健康管理の方法について(保健講話)	・生涯にわたる自分の身体の管理及びさまざまな依存症対策について理解する	予習：さまざまな依存症について調べておくこと。

			復習：配布プリント等を再度読み直すこと。
8回目 (7/16)	金融の基礎知識について	<ul style="list-style-type: none"> ・現代社会における金融の基本的な知識について理解する ・前期のまとめ（感想記入） 	予習：金融について調べておくこと。 復習：配布プリント等を再度読み直すこと。

科目（教職課程用）	
教育職員免許法施行規則に定める科目区分または事項等	
教科書・参考書	・学生便覧及び当日配付資料
履修条件	
履修上の注意	・座席は決められた場所に着くこと。講義日程は担当者の都合によって入れ替わることがある。
オフィスアワー	・各授業担当者の講義終了後
備考・メッセージ	・資料及び返却されたレポートはファイルに綴じ込み、復習しておくこと。

講義科目名称： 茶道文化 I	授業コード：
英文科目名称：	

開講期間	配当年	単位数	科目必選区分	授業形態
前期	1年	1単位	必修	演習
担当教員				
安部直樹 嶋内麻佐子 萩原宏美				

授業概要	<p>①茶室は神聖な場所であることを理解する。茶の心を学び、先生を敬い、相手を思いやり、自らを慎む。</p> <p>②礼法（座礼、立礼）を覚える。和室での心得を学ぶ。（毎回反復練習をする。）</p> <p>③茶室に必要な道具名を覚える。点前道具の名称を覚える。道具を大切に扱う。</p> <p>④風炉薄茶点前を一人で出来るようになる。</p> <p>⑤茶の歴史を学ぶ。鎮信流について学ぶ。</p>
------	--

資質・能力	授業における到達目標	評価方法	評価比率
心豊かな人間力	日本の礼儀作法を学び、相手を思いやる行動ができる。	授業への参加意欲や授業態度	15%
確かな専門的知識や技能	日本の文化を学び、謂れなどを知り、関心を持っている。 薄茶点前が一人でできる。	正確な薄茶点前が一人で出来るか実技試験。	60%
コミュニケーション能力	茶道文化で身に付けたマナーや礼法を茶室以外の生活の中でも実践できる。	授業の感想文やアンケート調査、自己点検など。	10%
課題解決能力	正しい箸の使い方や柄杓の扱い方ができる。 掃除の仕方を知り、実践できる。 自主練習により薄茶点前ができる。	授業内や授業の準備や片付け、放課後練習態度	10%
主体的に学ぶ力	茶の歴史を知り、自分に置き換えて行動できる。	教科書や学習帳で、予習や復習をし、講義内容の理解度。	5%
合計			100%
補足事項			
茶道文化を学ぶ意義を理解し、目標を立てて授業を受けてください。			

授業計画	テーマ	授業の内容	予習・復習
1回目	日本の礼法 ・お辞儀の仕方	<p>【禅語：和敬清寂】</p> <p>【ワンポイント】</p> <p>教科書、学習帳、服紗挟み（名前を書く）</p> <p>①服紗挟みの中の説明を受ける</p> <p>②身だしなみ、玄関での心得について</p> <p>③正しい靴の脱ぎ方</p> <p>④和室で踏んではいけないもの</p> <p>⑤茶室への出入りの仕方を学ぶ （席入り、床の拝見、退席）</p> <p>⑥挨拶の仕方・礼法について ・座礼（ざれい）・立礼（りつれい）</p> <p>⑦準備当番、茶室での約束事</p> <p>【授業内容】</p> <p>①風炉薄茶点前（見本・説明）</p> <p>②和・敬・清・寂について（教科書 P2～P6）</p> <p>③座礼（双手礼・爪甲礼） 立礼（会釈・敬礼・最敬礼）を学び体験する</p> <p>④席入り・退席の仕方を学ぶ</p>	茶室「不文軒」に来る時は白靴下を持って来て下さい。履いてきません。
2回目	風炉薄茶点前① ・茶道具の説明	<p>【禅語：看脚下】</p> <p>【ワンポイント】</p> <p>箸の扱い方</p> <p>【授業内容】</p> <p>①茶道具の説明（教科書 P37～P50）</p> <p>②服紗の畳み方扱い方を学ぶ（教科書 P53～55）</p> <p>③服紗の付け方、捌き方</p> <p>④挨拶の仕方・礼法・歩き方（畳半畳3歩）</p> <p>⑤席入り・退席の仕方</p> <p>⑥服紗の扱い方・棗、茶杓の清め方（教科書 P56）</p> <p>⑦道具の片付け方</p>	予習：茶道文化の意義(教科書 P7～P12)を読むでくること。 復習：四規和敬清寂・授業を受ける時の心構え
3回目	風炉薄茶点前② ・仕込み茶碗を体験する	<p>【禅語：洗心】</p> <p>【ワンポイント】</p> <p>①上着の扱い方</p> <p>②掃除の方法 雑巾の絞り方、拭き方、掃除機の掛け方</p> <p>【授業内容】</p> <p>①茶道具の準備と片付け方について学ぶ</p> <p>②仕込み茶碗の仕方を学び体験する</p>	予習：茶巾の扱い方(教科書 P59～P61) 復習：礼法、正しい靴の脱ぎ方

		③服紗の扱い・棗、茶杓の清め方の復習	
4回目	風炉薄茶点前③ ・お菓子の取り方、食べ方を体験する	【禅語：大道無門】 【ワンポイント】 ①柄杓の扱い方 【授業内容】 ①お菓子の取り方、食べ方を学び体験する ②柄杓の扱い方・茶道具の持ち方を体験する ③服紗の付け方、捌き方の復習をする ④茶巾の絞り方、茶巾さばき、仕込み茶碗の復習をする	予習：箸と柄杓の扱い方 復習：茶道具と準備と片付けについて学習帳で復習する。
5回目	風炉薄茶点前④ ・茶筌通し ・茶巾の扱い方 ・茶碗の拭き方を体験する	【禅語：喫茶去】 【ワンポイント】 ①茶筌通し、茶巾の扱い方、茶碗の拭き方 【授業内容】 ①道具の置き合わせを学び、体験する ②棗清め、茶杓清め、柄杓の扱い方の復習 ③菓子の取り方、食べ方の復習をする ④点て出しを体験する	予習：教科書 P59 を見て、理解してくるよう 復習：箸の使い方、茶道具の名前、席入りの仕方
6回目	風炉薄茶点前⑤ ・茶筌通し ・茶碗の拭き方	【禅語：清風匝地】 【ワンポイント】 ①敬語について（尊敬語、謙譲語、丁寧語） ②研究室への入り方を学び体験する ③訪問のマナー 【授業内容】 ①茶筌通し・茶巾の扱い方・茶碗の拭き方まで復習する。 ②道具の置き合わせから茶筌通し、お湯を捨てて、茶巾で茶碗を拭き、抹茶を入れ、お湯を入れて茶筌でお茶を点て、飲むまで体験する。（点て出しをする） ③道具の片付け	予習：教科書 P74 を見ながら、理解してくる。 復習：茶道具について・片付け方までを教科書を見ながら確認しておくように。
7回目	風炉薄茶点前⑥ ・茶筌通し ・茶碗拭きまで復習	【禅語：歩々是道場】 【ワンポイント】 ①衣替えについて 【授業内容】 ①初めから茶筌通し、お湯を捨てて、茶巾で茶碗を拭くまでを復習する。 ②道具の片付け	予習：点前の自主練習 復習：敬語について、学習帳で確認 片付け方確認

8回目	風炉薄茶点前⑦ ・抹茶の入れ方 ・水指の蓋の扱い方 ・湯の入れ方 ・茶の点て方	【禅語：日々是好日】 【ワンポイント】 ①茶の種類（緑茶・ウーロン茶・紅茶） 【授業内容】 ①お茶を点てるまでを復習する ②道具の片付け	予習：教科書 P15～P18 を読んでくるように。 復習：茶道具について。
9回目	風炉薄茶点前⑧ ・客点前 ・茶碗の取り込み方	【禅語：且座喫茶】 【ワンポイント】 ①喫茶法（団茶法・抹茶法・煎茶法） 【授業内容】 ①風炉薄茶前半点前復習 ②客点前を体験する ③道具の片付け	予習：教科書 P19～P22 までを読んでくる。 復習：「茶の種類」（緑茶・ウーロン茶・紅茶）、禅語
10回目	風炉薄茶点前⑨ ・薄茶点前前半点前復習	【禅語：思無邪】 【ワンポイント】 ①佗び茶にかかわった人 村田珠光・武野紹鷗・千利休 【授業内容】 ①風炉薄茶前半点前復習 ②道具の片付け	予習：教科書 P23～P25 を読んでくる。 復習：「茶の飲み方」（団茶法・抹茶法・煎茶法）を学習帳で再確認
11回目	風炉薄茶点前⑩ ・薄茶点前前半点前（内検）	【禅語：明珠在掌】 【ワンポイント】 ①試験を受ける時の心構え （姿勢・位置・落ち着き） 【授業内容】 ①服装、身だしなみチェックシートに記入 ②風炉薄茶前半点前（内検）	予習：薄茶点前前半の自主練習を行う 復習：佗び茶にかかわった人について、学習帳で再確認
12回目	風炉薄茶点前⑪ ・薄茶点前後半の見本 ・説明	【禅語：処々全真】 【ワンポイント】 ①武家茶にかかわった人 古田織部・小堀遠州・片桐石州 【授業内容】 ①風炉薄茶点前後半の見本・説明 ②風炉薄茶後半点前練習 ③道具の片付け	予習：教科書 P26～P28 を読んでくるように 復習：点前の三要素、試験時に気を付ける点

13 回目	風炉薄茶点前⑫ ・薄茶点前練習	【禅語：啐啄同時】 【ワンポイント】 実技試験のチェックポイント 【授業内容】 ①薄茶点前練習 ②道具の片付け	予習：点前の自主練習をおこなう 復習：「武家茶」について学習帳で再確認
14 回目	風炉薄茶点前確認 (実技試験)	【禅語：在眼前】 【ワンポイント】 実技試験について全体説明 【授業内容】 ①薄茶点前前半確認（実技試験） ②実技試験を受けたら、客点前をする。 ③終わった順に速やかに退席する。	予習：不文軒で自主練習を行うように 復習：今までの復習
15 回目	前期のまとめ 点前確認 自己点検・アンケート	【禅語：一期一会】 【ワンポイント】 利休七則 【授業内容】 ①薄茶点前の実技の確認 ②各班で成績発表 ③自己評価 ④アンケート記入 ⑤学習帳回収	予習：前期の自己点検を行い、感想を書いてくる。 復習：学習帳のまとめ
科目 (教職課程用)			
教育職員免許法 施行規則に定める 科目区分または 事項等			
教科書・参考書	テキスト：嶋内麻佐子著「茶道文化基礎編」 テキストを補う為に、必要に応じて学習帳やプリントを使用する。		
履修条件	長崎短期大学に入学した本科生		
履修上の注意	茶室は神聖な場所ですので、茶室に来る時は、必ず白靴下を持参して下さい。 TPOを考え、茶室では私語は慎み、服装や髪型にも気を付けて下さい。 毎回の授業範囲を教科書や学習帳で予習、復習し、専門用語の意味など調べておいて下さい。 授業開始5分前には、席入りを完了し、気持ちを鎮め授業に臨んで下さい。		
オフィスアワー	茶室不文軒での授業が入っていない空きコマは、不文軒での自主練習が可能です。 空きコマでの点前指導を行いますので、研究室に声を掛けてください。		

備考・メッセージ	<p>茶道文化を学ぶ意義を理解し、目標を立てて授業を受けてください。</p> <ol style="list-style-type: none">①茶道を通して、相手を思いやる心を学びましょう。②心を鎮めて、点前畳に座りましょう。③点前を通して、清らかな精神を創りましょう。④日本古来の総合芸術に触れ、自分の感性を磨きましょう。⑤日本の伝統文化を再発見し、真の国際人を目指しましょう。⑥日本の礼法を学びましょう。⑦茶道鎮信流を通して、地域文化の発展に貢献しましょう。⑧教師と学生との対話促進により、信頼関係を築きましょう。
----------	--

講義科目名称： 茶道文化Ⅱ	授業コード：
英文科目名称：	

開講期間	配当年	単位数	科目必選区分	授業形態
後期	1年	1単位	必修	演習
担当教員				
安部直樹 嶋内麻佐子 萩原宏美				

授業概要	<p>①風炉薄茶点前を一人でできる。</p> <p>②茶花について学ぶ。禅語について学ぶ。</p> <p>③大寄せの茶会の心得を学ぶ。茶会の客の作法を学ぶ。季節と客組を学ぶ。</p> <p>④上座と下座について学ぶ。学んだ礼法を日常でも使うことができる。</p> <p>⑤和室での立ち居振る舞いを身に付ける。</p>
------	--

資質・能力	授業における到達目標	評価方法	評価比率
心豊かな人間力	茶道点前を通して身に付けたマナーや作法を茶道文化の授業以外でも役立てることができる。	授業への参加意欲や授業態度	15%
確かな専門的知識や技能	薄茶点前が一人でできる。日本の文化を学び、謂れなどを知り、関心を持っている。	風炉薄茶点前が一人でできる 筆記試験	60%
コミュニケーション能力	茶会に関する基本的な知識を学び、理解を深めることができる。	授業の感想文やアンケート調査、自己点検など。	10%
課題解決能力	茶道大会に参加し、自分の役割を責任を持って果たすことができる。	茶道大会への参加状況、感想文	5%
主体的に学ぶ力	季節の移ろいを感じるができる。禅語の意味を理解できるようになる。	授業内や授業の準備や片付け、放課後練習態度	10%
合計			100%

補足事項

茶道文化を学ぶ意義を理解し、目標を立てて授業を受けてください。

授業計画	テーマ	授業の内容	予習・復習
1回目	風炉薄茶点前①	<p>【禅語：清風万里秋】</p> <p>【ワンポイントレッスン】</p> <p>薄茶点前のポイント確認</p> <p>【授業内容】</p> <p>①本学における茶道の考え方</p> <p>②茶道文化の意義</p> <p>③準備当番、茶室での約束事</p> <p>④玄関での心得について</p> <p>⑤礼法、服紗捌き、道具の清め方・仕込み茶碗などを復習する。</p> <p>⑥道具の片付け</p>	茶室「不文軒」に来る時は白ソックスを持って来て下さい。履いてきません。
2回目	風炉薄茶点前②	<p>【禅語：平常心是道】</p> <p>【ワンポイントレッスン】</p> <p>茶道大会の映像を見る（DVD）</p> <p>【授業内容】</p> <p>①風炉薄茶点前練習</p> <p>②道具の片付け</p>	<p>予習：薄茶点前の自主練習を行う</p> <p>復習：四規、授業を受ける時の心構え、礼法、正しい靴の脱ぎ方</p>
3回目	<p>風炉薄茶点前③</p> <p>着物の名称を知る</p> <p>着付けを学ぶ</p> <p>着物の畳み方を知る</p>	<p>【禅語：桂花露香】</p> <p>【ワンポイントレッスン】</p> <p>着物の種類</p> <p>着物の名称を知る</p> <p>着付けを体験する</p> <p>着物の畳み方を知る</p> <p>【授業内容】</p> <p>①着物の名称を知り、着付けを学ぶ</p> <p>②着物での立ち居振る舞いを学び、着物の畳み方を知る</p> <p>③懐紙、服紗、扇子の付け方を学ぶ</p> <p>④風炉薄茶点前練習</p>	<p>予習：薄茶点前の自主練習を行う</p> <p>復習：教科書と学習帳で平戸について確認する</p>
4回目	<p>風炉薄茶点前④</p> <p>着物の名称を知る</p> <p>着付けを学ぶ</p> <p>着物の畳み方を知る</p>	<p>【禅語：行雲流水】</p> <p>【ワンポイントレッスン】</p> <p>上座と下座 1</p> <p>【授業内容】</p> <p>①着物の名称を知り、着付けを学ぶ</p> <p>②着物での立ち居振る舞いを学び、着物の畳み方を知る</p> <p>③懐紙、服紗、扇子の付け方を学ぶ</p>	<p>予習：薄茶点前の自主練習を行う</p> <p>復習：茶道具と準備と片付けについて</p>

		④風炉薄茶点前練習	
5回目	風炉薄茶点前⑤ 着物の名称を知る 着付けを学ぶ 着物の畳み方を知る	【禅語：別無工夫】 【ワンポイントレッスン】 上座と下座2 【授業内容】 ①着物の名称を知り、着付けを学ぶ ②着物での立ち居振る舞いを学び、着物の畳み方を知る ③懐紙、服紗、扇子の付け方を学ぶ ④風炉薄茶点前練習	予習：薄茶点前の自主練習を行う 復習：箸の使い方、茶道具の名前、席入りの仕方
6回目	立礼見本点前披露 立礼見本点前①	【禅語：耕不尽】 【ワンポイントレッスン】 旧暦について学ぶ（1月～12月） 【授業内容】 立礼見本点前 立礼点前練習	予習：薄茶点前の自主練習を行う 復習：茶道具について・片付け方
7回目	立礼見本点前②	【禅語：放下着】 【ワンポイントレッスン】 煎茶の入れ方 【授業内容】 ①各班で煎茶の入れ方を体験する。 ②立礼点前練習	予習：薄茶点前の自主練習を行う 復習：学習帳で煎茶の入れ方を確認する
8回目	茶道大会パート別①	【禅語：泥多仏大】 【ワンポイントレッスン】 出し服紗の畳み方・濃茶の飲み方 【授業内容】 濃茶水屋、接待、客点前などパート別の仕事内容を学ぶ	予習：薄茶点前の自主練習を行う 復習：茶道具について
9回目	茶道大会パート別②	【禅語：無功德】 【ワンポイントレッスン】 和食の基本 【授業内容】 立礼水屋、接待、客点前などパート別の仕事内容を学ぶ	予習：薄茶点前の自主練習を行う 復習：点前自主練習
10回目	茶道大会で使用する道具について学ぶ	【禅語：徳不孤】 【ワンポイントレッスン】 会記について学ぶ 【授業内容】	予習：薄茶点前の自主練習を行う 復習：点前自主練習

		①茶道大会の会場確認 ②茶道大会で使用する道具について	
11 回目	茶道の歴史について (合同講義)	茶道の歴史について合同講義 第3章 茶の湯に関わった人々 (教科書 P23～P28) 第4章 鎮信流の茶 (教科書 P29～P33) ①風炉薄茶前半点前 (内検)	予習：薄茶点前の自主練習を行う 復習：点前自主練習
12 回目	風炉薄茶点前⑥ 立礼見本点前③	【禅語：知足】 【ワンポイントレッスン】 ①縁起物について ②正月飾りにについて 【授業内容】 ①風炉薄茶点前練習 ②立礼点前練習 ③道具の片付け	予習：薄茶点前の自主練習を行う 復習：点前の三要素 点前中に気を付ける点の確認
13 回目	初釜	【軸：高砂・松竹梅鶴亀】 【授業内容】 ①薄茶点前拝見 ②初釜の道具組・床飾りにについて説明を聞く	予習：薄茶点前の自主練習を行う 復習：学習帳を見直す
14 回目	松芳忌	【授業内容】 ①礼拝の仕方の練習 ②松芳先生の経歴紹介 ③献茶 ④教職員、学生の順に礼拝 ⑤講話	予習：供養の献茶について学習帳を見ておく 復習：今までの復習
15 回目	学習のまとめ	【禅語：一以貫之】 【ワンポイントレッスン】 ワンポイントレッスンの振り返り (1年間分) 【授業内容】 ①学習帳まとめ ②自己評価 ③アンケート記入 ④学習帳回収	予習：点前の自主練習 復習：学習帳のまとめ
16 回目	定期試験	筆記試験	

科目（教職課程用）	
教育職員免許法施行規則に定める科目区分または事項等	
教科書・参考書	<p>テキスト：嶋内麻佐子著「茶道文化基礎編」</p> <p>テキストを補う為に、必要に応じて学習帳やプリントを使用する。</p>
履修条件	茶道文化Ⅰを履修していること
履修上の注意	<p>茶室は神聖な場所ですので、茶室に来る時は、必ず白靴下を持参して下さい。</p> <p>TPOを考え、茶室では私語は慎み、服装や髪型にも気を付けて下さい。</p> <p>毎回の授業範囲を教科書や学習帳で予習、復習し、専門用語の意味など調べておいて下さい。</p> <p>授業開始5分前には席入りを完了し、気持ちを鎮め授業に臨んで下さい。</p>
オフィスアワー	<p>茶室不文軒での授業が入っていない空きコマは、不文軒での自主練習が可能です。</p> <p>空きコマでの点前指導を行いますので、研究室に声を掛けてください。</p>
備考・メッセージ	<p>茶道文化を学ぶ意義を理解し、目標を立てて授業を受けてください。</p> <p>①茶道を通して、相手を思いやる心を学びましょう。</p> <p>②心を鎮めて、点前畳に座りましょう。</p> <p>③点前を通して、清らかな精神を創りましょう。</p> <p>④日本古来の総合芸術に触れ、自分の感性を磨きましょう。</p> <p>⑤日本の伝統文化を再発見し、真の国際人を目指しましょう。</p> <p>⑥日本の礼法を学びましょう。</p> <p>⑦茶道鎮信流を通して、地域文化の発展に貢献しましょう。</p> <p>⑧教師と学生との対話促進により、信頼関係を築きましょう。</p>

講義科目名称： 茶道文化Ⅲ	授業コード：
英文科目名称：	

開講期間	配当年	単位数	科目必選区分	授業形態
前期	2年	1単位	必修	演習
担当教員				
安部直樹 嶋内麻佐子 萩原宏美				

授業概要	<p>①濃茶点前の道具名を覚える。薄茶点前と濃茶点前の違いを知る。</p> <p>②仕覆の扱いを覚える。水次の扱いを覚える。濃茶の練り方を学ぶ。</p> <p>③亭主と客の作法を学ぶ。相客間の心構えを学ぶ。茶花に関する知識を深める。</p> <p>④武家茶について学ぶ。鎮信流発祥の地平戸について学ぶ。鎮信流歴代の宗家を知る。</p> <p>⑤上座、下座を理解し、家庭や実習先でもマナーに気を付けるようになる。</p> <p>言葉遣いに気を付けるようになる。</p>
------	---

資質・能力	授業における到達目標	評価方法	評価比率
心豊かな人間力	亭主と客の心得などを習得し、先生や相手に対して心遣いができる。	授業中や授業の準備や片付け方時の態度	15%
確かな専門的知識や技能	濃茶席で使用する茶道具の名前を覚え、正しく使用できる。 正確な濃茶点前ができる。 道具を大切に扱うことができる。	実技試験。	60%
コミュニケーション能力	お茶の心や鎮信流の基礎的な知識を身につけている。 日常生活に役立てている。	授業の感想文やアンケート調査、自己点検など。	10%
課題解決能力	繰り返し練習し、自然な点前を身に付けることができた。	放課後の自主練習態度	10%
主体的に学ぶ力	茶道の歴史を学び、鎮信流について説明できる。	学習帳を毎週記入しているか。授業への参加意欲や授業態度	5%
合計			100%

補足事項			
茶道文化を学ぶ意義を理解し、目標を立てて授業を受けてください。			

授業計画	テーマ	授業の内容	予習・復習
1回目	風炉濃茶点前①	【禅語：和敬清寂】 【ワンポイント】 「礼儀作法・伝えたいTPO」 【授業内容】 ①風炉濃茶点前（見本・説明） ②出し服紗の畳み方確認・茶入の紐の結び ③茶入、仕覆の扱い方、茶入の清め方 ④礼法復習 （双手礼・爪甲礼・会釈・敬礼・最敬礼） ⑤席入り、退席の仕方再確認	茶室「不文軒」に来る時は白ソックスを持って来て下さい。履いてきません。
2回目	風炉濃茶点前②	【禅語：梨花一枝春】 【ワンポイント】 「冠・婚・葬・祭」 【授業内容】 風炉濃茶点前前半①	予習：濃茶点前の自主練習 復習：教科書、学習帳で茶道文化の意義の再確認
3回目	風炉濃茶点前③	【禅語：花看半開】 【ワンポイント】 「熨斗の知識」 【授業内容】 三種類の柄杓の扱い （切り柄杓・引き柄杓・止め柄杓） 風炉濃茶点前前半②	予習：濃茶点前の自主練習 復習：礼法、正しい靴の脱ぎ方
4回目	風炉濃茶点前④	【禅語：薫風自南来】 【ワンポイント】 「袱紗について」 【授業内容】 風炉濃茶点前前半③	予習：濃茶点前の自主練習 復習：茶道具と準備と片付けについて
5回目	風炉濃茶点前⑤	【禅語：悟無好悪】 【ワンポイント】 「衣替えについて」 【授業内容】 風炉濃茶点前後半①	予習：濃茶点前の自主練習 復習：箸の使い方、茶道具の名前、席入りの仕方
6回目	風炉濃茶点前⑥	【禅語：千里同風】 【ワンポイント】 「食事前に心がけること」 「器の扱い方」 【授業内容】 風炉濃茶点前後半②	予習：濃茶点前の自主練習 復習：茶道具について・片付け方

7回目	風炉濃茶点前⑦	【禅語：本来無一物】 【ワンポイント】 「嫌い箸について」 【授業内容】 風炉濃茶点前総復習①	予習：濃茶点前の自主練習 復習：敬語について、片付け方
8回目	風炉濃茶点前⑧	【禅語：無事】 【ワンポイント】 「五節句について」 【授業内容】 風炉濃茶点前総復習②	予習：濃茶点前の自主練習 復習：茶道具について
9回目	風炉濃茶点前⑨	【禅語：無心】 【ワンポイント】 「身だしなみチェックシート」 【授業内容】 風炉濃茶点前総復習③	予習：濃茶点前の自主練習 復習：「茶の種類」（緑茶・ウーロン茶・紅茶）、禅語
10回目	風炉濃茶点前（内検）	【禅語：白珪尚可磨】 【ワンポイント】 「試験を受ける心構え」 （姿勢・位置・落ち着き） 【授業内容】 風炉濃茶点前（内検）	予習：濃茶点前の自主練習 復習：「茶の飲み方」（団茶法・抹茶法・煎茶法）、準備・片付け時の注意事項、茶花
11回目	風炉濃茶点前⑩	【禅語：萬法一如】 【ワンポイント】 「実技試験のチェックポイント」 【授業内容】 風炉濃茶点前練習	予習：濃茶点前の自主練習 復習：侘び茶、禁花
12回目	濃茶点前実技試験	【禅語：平常心是道】 実技試験のための全体説明 【授業内容】 ①濃茶点前確認（実技試験） 実技試験を受けたら、客点前をする。 終わった順に速やかに退席する。	予習：濃茶点前の自主練習 復習：点前の三要素、試験時に気を付ける点
13回目	茶会の流れと花寄せ	【禅語：王三昧】 【ワンポイント】 「禁花について」 【授業内容】 ①花寄せ ②ミニ茶会計画・練習	予習：濃茶点前の自主練習 復習：「武家茶」（古田織部・小堀遠州・片桐石州）、禅語

		③学習帳	
14回目	合同講義	合同講義 第4章 鎮信流の茶（教科書 P29～P33） 第5章 茶道における諸機能と茶道具について	予習：濃茶点前の自主練習 復習：今までの復習
15回目	班別ミニ茶会 点前確認 自己点検 アンケート	【禅語：一期一会】 【ワンポイント】 「夏を涼しく」 【授業内容】 ①班別ミニ茶会 ②道具片付け ③自己評価 ④アンケート記入 ⑤学習帳回収	予習：濃茶点前の自主練習 復習：学習帳のまとめ
科目（教職課程用）			
教育職員免許法施行規則に定める科目区分または事項等			
教科書・参考書	テキスト：嶋内麻佐子著「茶道文化基礎編」 テキストを補う為に、必要に応じて学習帳やプリントを使用する。		
履修条件	茶道文化Ⅰ、Ⅱを履修していること		
履修上の注意	茶室は神聖な場所ですので、茶室に来る時は、必ず白靴下を持参して下さい。 TPOを考え、茶室では私語は慎み、服装や髪型にも気を付けて下さい。 毎回の授業範囲を教科書や学習帳で予習、復習し、専門用語の意味など調べておいて下さい。 授業開始5分前には、席入りを完了し、気持ちを鎮め授業に臨んで下さい。		
オフィスアワー	茶室不文軒での授業が入っていない空きコマは、不文軒での自主練習が可能です。空きコマでの点前指導を行いますので、研究室に声を掛けてください。		
備考・メッセージ	茶道文化を学ぶ意義を理解し、目標を立てて授業を受けてください。 ①茶道を通して、相手を思いやる心を学びましょう。 ②心を鎮めて、点前畳に座りましょう。 ③点前を通して、清らかな精神を創りましょう。 ④日本古来の総合芸術に触れ、自分の感性を磨きましょう。 ⑤日本の伝統文化を再発見し、真の国際人を目指しましょう。 ⑥日本の礼法を学びましょう。 ⑦茶道鎮信流を通して、地域文化の発展に貢献しましょう。 ⑧教師と学生との対話促進により、信頼関係を築きましょう。		

開講期間	配当年	単位数	科目必選区分	授業形態
後期	2年	1単位	必修	演習
担当教員				
安部直樹 嶋内麻佐子 萩原宏美				

授業概要	<p>①風炉濃茶点前を一人で出来る。炉濃茶点前を覚える。美味しい濃茶を練るようになる。</p> <p>②季節感豊かな茶花の種類を知る。正月の床飾りを学ぶ。法事の床飾りを学ぶ。</p> <p>③和室での歩き方を学ぶ。繰り返しにより自然な動きを身に付けることができる。着物の種類について学ぶ。</p> <p>④地域文化の継承に貢献する。茶道大会で自分の役割を果たす。自己の修養、自己の成長を学ぶ。</p> <p>⑤人や物を大切にする。おもてなしの心を学ぶ。授業最終時には、別棟の茶室（耳順亭）で茶会の流れを学ぶ。</p>
------	--

資質・能力	授業における到達目標	評価方法	評価比率
心豊かな人間力	茶道文化で身に付けた茶の心を、学校や生活の中で役立て、相手の気持ちを理解できる。	授業の感想文やアンケート調査、自己点検など。	10%
確かな専門的知識や技能	季節に応じた茶室、茶道具のあしらいに気付くことができる。	筆記試験。	60%
コミュニケーション能力	茶道大会の運営に参加し、自分の役割は責任を持って果たすことができた。	茶道大会への参加意欲や授業態度	10%
課題解決能力	繰り返しの練習により、点前がスムーズに流れ、美味しいお茶を点てることできる。	授業態度や授業準備や片付けの態度、自主練習態度	15%
主体的に学ぶ力	茶道文化の授業を受けることにより、和室での自然な立ち居振る舞いができる。	教科書や学習帳で、予習や復習をし、講義内容の理解度。	5%
合計			100%
補足事項			

茶道文化を学ぶ意義を理解し、目標を立てて授業を受けてください。

- ①茶道を通して、相手を思いやる心を学びましょう。
- ②心を鎮めて、点前畳に座りましょう。
- ③点前を通して、清らかな精神を創りましょう。
- ④日本古来の総合芸術に触れ、自分の感性を磨きましょう。
- ⑤日本の伝統文化を再発見し、真の国際人を目指しましょう。
- ⑥日本の礼法を学びましょう。
- ⑦茶道鎮信流を通して、地域文化の発展に貢献しましょう。
- ⑧教師と学生との対話促進により、信頼関係を築きましょう。

授業計画	テーマ	授業の内容	予習・復習
1回目	茶室・路地・炭点前	【禅語：月白風清】 【ワンポイント】 「炭の力」 【授業内容】 ①炭点前 DVD ②炭の説明 ③炉濃茶置き合わせ確認 ④炉濃茶点前前半確認	茶室「不文軒」に来る時は白ソックスを持って来て下さい。履いてきません。 予習：教科書 P63～P69 風炉炭点前 復習：風炉の濃茶点前の自主練習を行う
2回目	炉濃茶点前披露	【禅語：水急不流月】 【ワンポイント】 「中秋の名月」 【授業内容】 炉濃茶点前前半復習 1 道具の片付け	予習・復習：炉の濃茶点前、風炉の点前の自主練習を行う
3回目	炉・風炉濃茶点前	【禅語：釣月耕雲】 【ワンポイント】 「和室の名称①」 【授業内容】 炉濃茶点前前半練習② 道具の片付け	予習・復習：炉の濃茶点前、風炉の点前の自主練習を行う
4回目	炉・風炉濃茶点前	【禅語：悠然見南山】 【ワンポイント】 「和室の名称②」 【授業内容】 炉濃茶点前後半練習① 道具の片付け	予習・復習：炉の濃茶点前、風炉の点前の自主練習を行う
5回目	炉・風炉濃茶点前	【禅語：独座大雄峰】	予習・復習：炉の濃茶点

		<p>【ワンポイント】 「二十四節気について」</p> <p>【授業内容】 炉濃茶点前後半練習②</p>	前、風炉の点前の自主練習を行う
6回目	立礼点前披露	<p>【禅語：直心是道場】</p> <p>【ワンポイント】 「雑節について」</p> <p>【授業内容】 立礼見本点前 立礼点前確認</p>	予習・復習：風炉薄茶点前練習を行う 炉の濃茶点前の自主練習を行う
7回目	立礼・炉・風炉濃茶点前・薄茶点前	<p>【禅語：教外別伝不立文字】</p> <p>【ワンポイント】 「祝日・休日について」(1月～6月)</p> <p>【授業内容】 立礼、炉濃茶点前練習1</p>	予習・復習：点前の自主練習を行う
8回目	立礼・炉・風炉濃茶点前・薄茶点前	<p>【禅語：古今無二路】</p> <p>【ワンポイント】 「祝日・休日について」(7月～12月)</p> <p>【授業内容】 立礼、炉濃茶点前練習2</p>	予習・復習：点前の自主練習を行う
9回目	茶道大会に向けての練習	<p>【禅語：守拙全天真】</p> <p>【ワンポイント】 「縁起物(達磨・鶴亀)」</p> <p>【授業内容】 茶道大会の水屋、接待、客点前などパート別の仕事内容を学ぶ(3パートを20分ずつローテーション) 客点前：出し服紗の使い方・濃茶の飲み方・主菓子の頂き方 水屋：濃茶を練る。 接待：縁高や濃茶を客へ出す。</p>	予習・復習：点前の自主練習を行う
10回目	茶道大会に向けての練習	<p>【禅語：報恩謝徳】</p> <p>【ワンポイント】 「縁起物(松・竹・梅)」</p> <p>【授業内容】 茶道大会の道具説明 茶道大会当日の役割の練習に参加する</p>	予習・復習：点前の自主練習を行う
11回目	茶道大会反省会・釜	<p>【禅語：門外有松風】</p>	予習・復習：点前の自主練習を行う

	仕舞い	<p>【ワンポイント】 「正月飾りについて」</p> <p>【授業内容】 お別れの茶会の流れを冊子、映像で学ぶ 釜仕舞い 点て出し</p>	練習を行う
12回目	初釜	<p>【軸：高砂・松竹梅鶴亀】</p> <p>【授業内容】 初釜（濃茶点前） 点前拝見・主菓子の取り方、食べ方 濃茶の飲み方 初釜の道具組について説明を聞く 各班に分かれて新年の抱負を語る</p>	予習・復習：点前の自主練習を行う。学習帳をまとめる。
13回目	松芳忌	<p>【ワンポイント】 「愛別離苦」</p> <p>【授業内容】 松芳忌、礼拝練習 経歴紹介（映像にて） 献茶 教職員、学生礼拝 講話</p>	予習・復習：点前の自主練習を行う。学習帳をまとめる。
14回目	学習のまとめ	<p>【禅語：一華開五葉】</p> <p>【ワンポイント】 茶道文化の意義・利休七則</p> <p>【授業内容】 筆記試験について 薄茶、濃茶点前練習・学習帳まとめ 自己点検・アンケート・学習帳</p>	予習・復習：教科書、学習帳で、今までの復習をする。 点前は薄茶、濃茶の自主練習を行う。
15回目	卒業記念茶会（お別れの茶会）	<p>【禅語：白珪尚可磨】</p> <p>【ワンポイント】</p> <p>【授業内容】 お別れの茶会全体説明（松芳庵にて） ①茶会の流れ（寄り付き⇒外待合⇒蹲踞⇒躡り口） ②茶席の客体験（主菓子・抹茶） ③点前練習、点て出し 終わりの挨拶</p>	予習・復習：学習帳のまとめとお別れの茶会の冊子を読み直しておく。

		教員代表挨拶・学生代表挨拶	
16回目	定期試験		
科目（教職課程用）			
教育職員免許法施行規則に定める科目区分または事項等			
教科書・参考書	<p>テキスト：嶋内麻佐子著「茶道文化基礎編」</p> <p>テキストを補う為に、必要に応じて学習帳やプリントを使用する。</p>		
履修条件	茶道文化Ⅰ・Ⅱ・Ⅲを履修していること		
履修上の注意	<p>茶室は神聖な場所ですので、茶室に来る時は、必ず白靴下を持参して下さい。</p> <p>TPOを考え、茶室では私語は慎み、服装や髪型にも気を付けて下さい。</p> <p>毎回の授業範囲を教科書や学習帳で予習、復習し、専門用語の意味など調べておいて下さい。</p> <p>授業開始5分前には、席入りを完了し、気持ちを鎮め授業に臨んで下さい。</p>		
オフィスアワー	<p>茶室不文軒での授業が入っていない空きコマは、不文軒での自主練習が可能です。</p> <p>空きコマでの点前指導を行いますので、研究室に声を掛けてください。</p>		
備考・メッセージ	<p>茶道文化を学ぶ意義を理解し、目標を立てて授業を受けてください。</p> <p>①茶道を通して、相手を思いやる心を学びましょう。</p> <p>②心を鎮めて、点前畳に座りましょう。</p> <p>③点前を通して、清らかな精神を創りましょう。</p> <p>④日本古来の総合芸術に触れ、自分の感性を磨きましょう。</p> <p>⑤日本の伝統文化を再発見し、真の国際人を目指しましょう。</p> <p>⑥日本の礼法を学びましょう。</p> <p>⑦茶道鎮信流を通して、地域文化の発展に貢献しましょう。</p> <p>⑧教師と学生との対話促進により、信頼関係を築きましょう。</p>		

講義科目名称：地域と人々	授業コード：
英文科目名称：	

開講期間	配当年	単位数	科目必選区分	授業形態
集中	1年	2単位	必修	演習
担当教員				
中野 明人				

授業概要	地域で活躍できる人材になるためには、多種多様な人とコミュニケーションする能力が求められる。本授業では、学内外での地域活動や交流を通して、コミュニケーション能力の向上や多様性理解力を身につける。それぞれのコースの特性を生かした地域活動にとどまらず、4つのコースがコラボレートした交流を、企画から運営、振り返りという一連の流れの中で行うことで、題基礎力(課題発見力・計画立案力・実践力)も身につける。
------	--

資質・能力	授業における到達目標	評価方法	評価比率
心豊かな人間力			
確かな専門的知識や技能			
コミュニケーション能力	多様な人とコミュニケーションができるようになることを目標とする。	・プレゼンテーション	30%
課題解決能力	それぞれの活動を通して、問題点(課題)を発見し、それを解決できる方法を提案できるようになることを目標とする。	・プレゼンテーション	40%
主体的に学ぶ力	積極的、能動的に参加することができることを目標とする。	・レポート	30%
合計			100%
補足事項			
<ul style="list-style-type: none"> ・本授業では、レポート提出 80%、授業への参加・態度 15%の割合で評価する。 ・授業後に行うコミュニケーションシート以外にも、「Merry」での質問も大いに歓迎します。 			

授業計画	テーマ	授業の内容	予習・復習
1回目	オリエンテーション	① この授業の目的や到達目標について説明する。 ② これまでの地域活動について説明する。	予習:シラバスを読む。 復習:参加したい地域活動を決定する。
2回目	地域活動 1-1	① 参加したい地域活動を選び、グループを組む。 ② グループ内の役割を決める。	予習:役割としてどんな役割があるか考える。 復習:決まったことをきろくとしてまとめる。
3回目	地域活動 1-2	① 自分たちが取り組む活動のテーマと目標を決める。 ② 細かく計画を立て、予算が必要なものについては予算化する。	予習:あらかじめお金がかりそうなものを検討する。 復習:予算書を作り上げる。
4回目	地域活動 1-3	① 実際に活動を行う。 ② 活動を記録する。	予習:実施前に再度計画を振り返る。 復習:写真などを入れた活動記録を作る。
5回目	地域活動 1-4	① 活動を振り返り、うまくいったところと改善すべき点についてまとめる。 ② 到達目標に対する自己評価を行う。	予習:これまでの一連の流れを振り返る。 復習:成果と課題をまとめる。
6回目	地域活動 2-1	① 参加したい地域活動を選び、グループを組む。 ② グループ内の役割を決める。	予習:役割としてどんな役割があるか考える。 復習:決まったことをきろくとしてまとめる。
7回目	地域活動 2-2	① 自分たちが取り組む活動のテーマと目標を決める。 ② 細かく計画を立て、予算が必要なものについては予算化する。	予習:あらかじめお金がかりそうなものを検討する。 復習:予算書を作り上げる。
8回目	地域活動 2-3	① 実際に活動を行う。 ② 活動を記録する。	予習:実施前に再度計画を振り返る。 復習:写真などを入れた活動記録を作る。
9回目	地域活動 2-4	① 活動を振り返り、うまくいったところと改善すべき点についてまとめる。 ② 到達目標に対する自己評価を行う。	予習:これまでの一連の流れを振り返る。 復習:成果と課題をまとめる。

		う。	
10 回目	地域活動 3-1	① 参加したい地域活動を選び、グループを組む。 ② グループ内の役割を決める。	予習：役割としてどんな役割があるか考える。 復習：決まったことをきろくとしてまとめる。
11 回目	地域活動 3-2	① 自分たちが取り組む活動のテーマと目標を決める。 ② 細かく計画を立て、予算が必要なものについては予算化する。	予習：あらかじめお金がかかりそうなものを検討する。 復習：予算書を作り上げる。
12 回目	地域活動 3-3	① 実際に活動を行う。 ② 活動を記録する。	予習：実施前に再度計画を振り返る。 復習：写真などを入れた活動記録を作る。
13 回目	地域活動 3-4	① 活動を振り返り、うまくいったところと改善すべき点についてまとめる。 ② 到達目標に対する自己評価を行う。	予習：これまでの一連の流れを振り返る。 復習：成果と課題をまとめる。
14 回目	まとめ	それぞれの地域活動で何を成果として身につけたのかをまとめる。	予習：最も製菓として感じられることをまとめる。 復習：プレゼンテーションを作成し、グループ内で練習する。
15 回目	成果報告	成果をプレゼンテーションする。	予習：時間内にプレゼンテーションできるように再度調整する。
16 回目			

科目（教職課程用）	
教育職員免許法施行規則に定める科目区分または事項等	
教科書・参考書	特になし
履修条件	必ず、地域活動に 3 回参加すること。
履修上の注意	
オフィスアワー	放課後をオフィスアワーとして設定しています。事前に予約を取って研究室を訪問してくださいと助かります。
備考・メッセージ	多様な人との交流は視野を広げ、コミュニケーション能力を高めます。やる

なら楽しんで、自分たちの得意なことを道具にして、積極的に活動しましょう。自分の得意な分野で活躍してください。

講義科目名称：地域と職業	授業コード：
英文科目名称：	

開講期間	配当年	単位数	科目必選区分	授業形態
後期（食物栄養） 4 Q（製菓・介護福祉・国際コミュニケーション）	1年	2単位	必修	講義
担当教員				
中野 明人				

授業概要	<p>地域で働くための知識を幅広い角度から学ぶ。長崎県や佐世保市の地理や歴史文化、産業に関する基本を学び、地域の職業の実態や、地域にどのような企業(職業)があるのか、について学ぶ。また、地域を支える人材になるためにはどのような能力(知識や技能)が求められるのか、について地域の企業人を講師に迎え学ぶ。学外での学びとして、長崎県や佐世保市が主催する合同企業説明会や面談会に参加し、地域の職業理解を深める。</p>
------	---

資質・能力	授業における到達目標	評価方法	評価比率
心豊かな人間力			
確かな専門的知識や技能	地域の職業（企業）の実態を知り、地域を支える人材になるための能力(知識や技能)を身につけ活用することができることを目標とする。	・レポート提出	40%
コミュニケーション能力	地域の職業人や行政職員とコミュニケーションを取り、コミュニケーション能力の向上や多様性理解力を身につけ活用することができることを目標とする。	・レポート提出	40%
課題解決能力			
主体的に学ぶ力	自分自身のキャリアをデザインする上で必要な専門知識であることを理解し、積極的な学習ができる	・授業への参加・態度	20%
合計			100%
補足事項			

- ・本授業では、レポート課題 80%、授業への参加・態度 20%の割合で評価する。
- ・授業後に行うコミュニケーションシート以外にも、「Merry」での質問も大いに歓迎します。

授業計画	テーマ	授業の内容	予習・復習
1回目	オリエンテーション	① 就職活動におけるキャリアプランニングについて説明する。 ② 今年の就職戦線について新聞などを通して説明する。 ③ 今取り組むべきことについて説明する。	予習:シラバスを読んでくる。
2回目	就職課を活用しよう	① 就職課について(利用方法)説明する。 ② 社会が求める3つの能力と12の能力要素について説明する。 ③ 就職活動を始めるにあたり、さまざまな事前調査を行う。	予習:新聞などで就職活動に関する情報を集める。 復習:今やるべきことをまとめる。
3回目	自分をプレゼンする ①	① 紳士服会社様を招き、就活や社会人としてふさわしい服装について説明する。	予習:就活スーツについてインターネットや新聞のチラシで調べる。 復習:社会が求める能力についてまとめる。
4回目	Nagasaki しごとみらい博参加①	① 合同企業説明会に参加する。 ② 最低3社について調べてまとめる。	予習:インターネットで参加企業をしらべる。 復習:就活に求められるスーツの着こなしについてまとめる。
5回目	Nagasaki しごとみらい博参加①	〃	〃
6回目	Nagasaki しごとみらい博参加①	〃	〃
7回目	ハローワークを利用しよう	① ハローワークを招いて、今の就活の現状について説明する。 ② ハローワークの利用方法について説明する。	予習:ハローワークがどこにあるのか、どんな業務を行うか調べる。 復習:合同企業説明で一番収穫だと思ったことをまとめる。
8回目	自分をプレゼンする ②	① 化粧品会社様を招き、就活や社会人としてふさわしいメイクについて説明する。 ② 実際に体験する。	予習:就活メイクについて調べる。 復習:ハローワークについてまとめる。
9回目	フレッシュワークを利用する①	① フレッシュワークの利用の仕方について説明する。	予習:フレッシュワークがどこにあり、どんな業務を行うか調

			べる。 復習：自分の就活メイクのポイントをまとめる。
10回目	公務員について学ぶ ①	① 警察の職員を招き、警察官の業務や役割、採用試験について説明する。	予習：警察の業務について調べておく。 復習：フレッシュワーク利用上大事な点についてまとめる。
11回目	「企業との交流会」	① 佐世保の企業・事業所を招き、企業説明会を体験する。	予習：参加企業・事業所に対する質問をまとめる。 復習：公務員試験についてまとめる。
12回目	公務員について学ぶ ②	① 自衛隊職員を招き、業務や役割、採用試験について説明する。	予習：自衛隊について調べる。 復習：一般常識試験について調べる。
13回目	フレッシュワークを利用する②	② 自己PRや志望動機の書き方の基本について説明する。 ③ 実際に書いてみる。	予習：自己PRをまとめる。 復習：公務員試験対策についてまとめる。
14回目	働くための労働法規について	① 労働基準法について説明する。 ② 労働安全衛生法について説明する。 ③ 男女雇用機会均等法について説明する。 ④ 実例を通してについて説明する。	予習：ブラックアルバイトについて調べる。 復習：志望動機を書く。
15回目	まとめ	① 自分のキャリア計画をまとめる。 ② 20年後、30年後のプランをまとめる	予習：入学時に書いた自分の夢（目標）を読み返す。 復習：労働契約についてまとめる。
16回目	定期試験		

科目（教職課程用）	
教育職員免許法施行規則に定める科目区分または事項等	
教科書・参考書	特に指定はしません。 毎回必要な資料を配布します。
履修条件	
履修上の注意	
オフィスアワー	放課後をオフィスアワーとして設定しています。事前に予約を取って研究室を訪問してくださいと助かります。

備考・メッセージ

2年生では、具体的な進路選択として就職活動や留学・編入試験が始まります。しっかりと自分のキャリアを卒業後20年、30年後もイメージできる授業にしたいと思います。

講義科目名称：基礎化学	授業コード：52111
英文科目名称：	

開講期間	配当年	単位数	科目必選区分	授業形態
前期	1年	2単位	選択	講義
担当教員				
小玉智章				

授業概要	身の回りで起こる事象は化学反応に基づくものが多く、日々の生活を安全かつ快適に過ごすには化学の知識が必要となる場面もある。今後、化学を基礎とする科目を学習する第一歩としてだけでなく、生活のあらゆる現象を化学的な視点からとらえるようになることを目標とする。具体的には、原子の構造、化学結合、物質の量、酸と塩基、酸化還元反応、有機化学を理解する。
------	--

資質・能力	授業における到達目標	評価方法	評価比率
心豊かな人間力			
確かな専門的知識 や技能	<ul style="list-style-type: none"> 原子の構造、化学結合、物質の量、酸と塩基、酸化還元反応、有機化学を理解し、説明できる 濃度計算や化学反応に関わる計算ができる 	定期試験 小テスト	80% 10%
コミュニケーション能力			
課題解決能力			
主体的に学ぶ力	<ul style="list-style-type: none"> 身の回りの事象に興味を持ち、その仕組みについて化学的に考えることができる。 	授業への参加・態度	10%
合計			100%
補足事項			
<ul style="list-style-type: none"> 本授業では、定期試験 80%、小テスト 10%、授業への参加・態度 10%の割合で評価する。 			

授業計画	テーマ	授業の内容	予習・復習
1回目	オリエンテーション	授業の進め方等のオリエンテーション 身近な生化学を紹介する	予習：シラバスを読んでおく
2回目	原子の構造	物質は何からできているのか。 原子の構造を理解する。	予習：教科書の第2章を読んでおく 復習：授業内容を自分でまとめる
3回目	分子と化学結合	全校で学んだ原子がどのように結合して物質を構成しているのか理解する。	予習：教科書の第3章を読んでおく 復習：授業内容を自分でまとめる
4回目	物質の量①	科学における数字のルールについて理解する。 原子量、分子量とその求め方について理解する。	予習：教科書の第1章と第4章を読んでおく 復習：授業内容を自分でまとめる
5回目	物質の量②	全校の内容について問題を解きながら理解を深める。	予習：教科書の第4章を読んでおく 復習：授業内容を自分でまとめる
6回目	化学反応の量的関係①	化学反応によって物質の量がどう変化するのかを理解する。	予習：教科書の第5章を読んでおく 復習：授業内容を自分でまとめる
7回目	化学反応の量的関係②	濃度について理解する。	予習：教科書の第5章を読んでおく 復習：授業内容を自分でまとめる
8回目	まとめ①	2～7回目までの内容の小テストを行う。	予習：2～7回目までの内容を復習しておく 復習：理解できていなかったところをもう一度復習する
9回目	酸と塩基①	酸と塩基の定義と性質について理解する。	予習：教科書の第6章を読んでおく 復習：授業内容を自分でまとめる
10回目	酸と塩基②	中和反応、pHについて理解する。	予習：教科書の第6章を読んでおく

			復習：授業内容を自分でまとめる
11回目	酸化・還元①	酸化と還元の見義について理解する。	予習：教科書の第7章を讀んでおく 復習：授業内容を自分でまとめる
12回目	酸化・還元②	酸化数、酸化還元滴定について理解する。	予習：教科書の第7章を讀んでおく 復習：授業内容を自分でまとめる
13回目	有機化合物①	有機化合物の見義と性質について理解する。	予習：教科書の第10章を讀んでおく 復習：授業内容を自分でまとめる
14回目	有機化合物②	食品中の有機化合物について理解する。	予習：教科書の第11章を讀んでおく 復習：授業内容を自分でまとめる
15回目	まとめ②	9～14回目までの内容の小テストを行う。	予習：9～14回目までの内容を復習しておく 復習：理解できていなかったところをもう一度復習する
16回目	定期試験		

科目（教職課程用）	
教育職員免許法施行規則に定める科目区分または事項等	
教科書・参考書	教養基礎シリーズ まるわかり！基礎化学（南山堂）
履修条件	
履修上の注意	
オフィスアワー	
備考・メッセージ	

講義科目名称：生化学実習	授業コード：53111
英文科目名称：	

開講期間	配当年	単位数	科目必選区分	授業形態
前期	1年	1単位	選択	実習
担当教員				
小玉智章				

授業概要	栄養学を学ぶ上で必要な化学の知識について、自ら実験することで理解を深める。また、1年次後期以降に開講される実験系実習で用いられる器具の特徴と使用法、実験手法およびレポート作成方法を修得することを目標とする。
------	---

資質・能力	授業における到達目標	評価方法	評価比率
心豊かな人間力			
確かな専門的知識 や技能	<ul style="list-style-type: none"> 原子量、物質量、濃度、酸と塩基、酸化還元の原理について説明できる 実験器具を正しく取り扱うことができる 実験結果を整理し、レポートを書くことができる 	定期試験 レポート	60% 10%
コミュニケーション能力	<ul style="list-style-type: none"> グループ内で協力をし、確実に実験を遂行できる。 	授業への参加・態度	5%
課題解決能力	<ul style="list-style-type: none"> 実験結果と理論値や予測値とを比較し、評価し、考察することができる 	レポート	20%
主体的に学ぶ力	<ul style="list-style-type: none"> 実習での基本的な実験を踏まえ、より専門的な理論に興味を持ち、自発的な学習ができる 	授業への参加・態度	5%
合計			100%
補足事項			
<ul style="list-style-type: none"> 本授業では、定期試験 60%、レポート 30%、授業への参加・態度 10%の割合で評価する。 			

授業計画	テーマ	授業の内容	予習・復習
1回目	オリエンテーション	<ul style="list-style-type: none"> ・ 実習の進め方、心構え、準備するもの等を理解する ・ 実験室での注意事項を理解する 	予習：シラバスを読んでおく
2回目	実験器具の扱い方①	<ul style="list-style-type: none"> ・ 器具の種類と使用法を理解する 	予習：実習書を読んでおく 復習：実験ノートをまとめる
3回目	実験器具の扱い方②・実験ノートの取り方	<ul style="list-style-type: none"> ・ 電子天秤の扱い方を理解する ・ 実験ノートの取り方と実験器具の使用法について、実際に作業をしながら身につける 	予習：教科書・実習書・実験ノートを読んでおく 復習：レポートをまとめる
4回目	レポートの書き方①	<ul style="list-style-type: none"> ・ 第3回の作業と実験ノートをもとにレポートを作成しながら、その書き方を身につける 	予習：教科書・実習書・実験ノートを読んでおく 復習：レポートをまとめる
5回目	溶液の作り方①	<ul style="list-style-type: none"> ・ 原子量、分子量、物質質量、濃度について振り返る ・ 濃度計算の方法を復習する 	予習：教科書・実習書・実験ノートを読んでおく 復習：実験ノートをまとめる
6回目	溶液の作り方②	<ul style="list-style-type: none"> ・ 実際に目的の濃度の溶液を作成しながら、濃度計算、実験器具の扱い方を身につける 	予習：教科書・実習書・実験ノートを読んでおく 復習：レポートをまとめる
7回目	中和滴定①	<ul style="list-style-type: none"> ・ シュウ酸で水酸化ナトリウムを評定し、中和滴定の原理を理解し、手法を身につける 	予習：教科書・実習書・実験ノートを読んでおく 復習：実験ノートをまとめる
8回目	中和滴定②	<ul style="list-style-type: none"> ・ 第7回で濃度を用いた水酸化ナトリウムを用いて、塩酸の濃度を評定する 	予習：教科書・実習書・実験ノートを読んでおく 復習：レポートをまとめる
9回目	レポートの書き方②	<ul style="list-style-type: none"> ・ 第7回・8回の中和滴定のレポートを作成しながら、その書き方を身につける 	予習：教科書・実習書・実験ノートを読んでおく 復習：実験ノートをまとめる
10回目	酸化還元滴定①	<ul style="list-style-type: none"> ・ 酸化と還元を振り返る 	予習：教科書・実習書・実験ノートを読んでおく 復習：レポートをまとめる
11回目	酸化還元滴定②	<ul style="list-style-type: none"> ・ シュウ酸を用いた過マンガン酸カリウムを評定する 	予習：教科書・実習書・実験ノートを読んでおく 復習：実験ノートをまとめる

			る
12回目	レポートの書き方 ③	・ 第10回・11回の酸化還元滴定のレポートを作成しながら、その書き方を身につける	予習：教科書・実習書・実験ノートを読んでおく 復習：レポートをまとめる
13回目	器具の使い方③	・ pHメーターの原理と使い方を身につける	予習：教科書・実習書・実験ノートを読んでおく 復習：実験ノートをまとめる
14回目	緩衝液	・ 実際に緩衝液に酸や塩基を混ぜてpHを測ることで、緩衝液の原理について理解する	予習：教科書・実習書・実験ノートを読んでおく
15回目	レポートの書き方 ④	・ 第14回の緩衝液のレポートを作成しながら、その書き方を身につける	予習：教科書・実習書・実験ノートを読んでおく 復習：レポートをまとめる
16回目	定期試験		

科目（教職課程用）	
教育職員免許法施行規則に定める科目区分または事項等	
教科書・参考書	教養基礎シリーズ まるわかり！基礎化学（南山堂）（「基礎化学」の授業で使用したもの）
履修条件	
履修上の注意	
オフィスアワー	
備考・メッセージ	

講義科目名称：心理学	授業コード：12121
英文科目名称：Psychology	

開講期間	配当年	単位数	科目必選区分	授業形態
前期（食物栄養）	2年	2単位	選択	講義
前期（製菓）	1年			
7ndQ・8ndQ（国際コミュニケーション）	2年			
担当教員				
中野明人				

授業概要	この授業は、心理学の様々な考え方を学ぶことで心豊かな人間力を身につけることを目的として行われる。
------	--

資質・能力	授業における到達目標	評価方法	評価比率
心豊かな人間力	<ul style="list-style-type: none"> 自己理解や他者理解を深め、客観的に自分をみつめることができる。 様々な人間関係について理解し、自律的に行動できる。 	・レポート（毎回授業に行う Web 報告を期限内に提出する）	80%
確かな専門的知識や技能			
コミュニケーション能力			
課題解決能力			
主体的に学ぶ力	・毎回、講義内容を踏まえて自分の考えをまとめる説明することができる。	・授業への参加・態度	20%
合計			100%
補足事項			
<ul style="list-style-type: none"> 本授業では、授業後アンケート 80%、授業への参加・態度 20%の割合で評価する。 授業後に行うコミュニケーションシート以外にも、「Merry」での質問も大いに歓迎します。 			

授業計画	テーマ	授業の内容	予習・復習
1回目	ガイダンス	・この授業の目的や到達目標について説明する。	予習：シラバスを読み込んでおく

		・心理学の歴史について説明する。	
2回目	自分について知ろう	性格って何？エゴグラムを使って自分の行動特徴について知る。	予習：「エゴグラム」の用語を調べておく。 復習：前回のプリントを読みかえし、ポイントを確認する。
3回目	人とうまくつきあうために①	① 第一印象の大切さについて説明する。 ② 人と親密になるための方法を説明する。 ③ 自分と似た人違う人、について説明する。	予習：自分の第一印象について周囲に聞いておく 復習：自分の行動特徴を再確認する。
4回目	人とうまくつきあうために②	① 「対人魅力」について説明する。 ② なぜ人付き合いで疲れるのか、についてその理由について説明する。 ③ 過剰適応について説明する。	予習：対人魅力という言葉の意味を調べておく。 復習：自分の第一印象を確認し、望ましい自分のイメージを持つ。
5回目	集団の心理学①	① 社会的な手抜きについて説明する ② 座る場所と対人関係について説明する ③ アイヒマンの実験について説明する	予習：社会的な手抜きという言葉を探る 復習：過剰適応を防ぐには何が大切かを確認する。
6回目	集団の心理②	① 集団的葛藤について説明する ② ネットと人間関係について説明する ③ 群集心理について説明する	予習：群集心理という言葉について説明する 復習：社会的な手抜きを防ぐには何が大切かまとめておく
7回目	コミュニケーションスキル	① アサーションについて説明する。 ② 説得の心理について説明する。 ③ 心の知能指数（EQ）について説明する。	予習：アサーションという言葉を探る。 復習：ネットとの関わりで注意すべき点をまとめる。
8回目	セルフカウンセリング①	① コラージュ療法について説明し、体験してみる。	予習：コラージュという言葉を探る。 復習：EQ を高める方法をまとめる
9回目	愛着の心理学	① アタッチメントについて説明する。 ② 人間関係のクセとアタッチメントについて説明する	予習：アタッチメントという言葉を探る 復習：様々なコラージュについて振り返る
10回目	家族関係の心理学	① 家族（親子、夫婦）間のコミュニケーションについて説明する。 ② 家族間の欲求について説明する。	予習：自分の親子関係について振り返りまとめる。 復習：自分の人間関係のクセを確認する

11 回目	恋愛の心理学①	① 愛の三角理論について説明する。 ② 好意と愛情の違いについて説明する。 ③ 恋愛における対人魅力について説明する。	予習：第 4 回の授業で学んだ対人魅力を読み返す。 復習：身近な例を通して王位と愛情の違いを考える。
12 回目	恋愛の心理学②	① 類似性、相補性について説明する。 ② 自己開示について説明する。	予習：自己開示という言葉について調べる。 復習：自分自身の自己開示についてまとめる。
13 回目	困っている人の心理	① 依存症について説明する。 ② 摂食障害について説明する。 ③ アダルトチルドレンについて説明する。	予習：依存症について調べる 復習：依存症にならないための方法についてまとめる。
14 回目	困った人の心理	① 犯罪や非行の心理について説明する。 ② ストーカーの心理について説明する。	予習：最近の犯罪について調べておく 復習：ストーカーへの対処法についてまとめる。
15 回目	セルフカウンセリング	① ロールレタリングについて説明する ② 体験する。	予習：ロールレタリングという言葉について調べる。 復習：自分でできるストレス解消についてまとめる。
16 回目	定期試験		

科目（教職課程用）	
教育職員免許法施行規則に定める科目区分または事項等	
教科書・参考書	プリントを適宜配布する。
履修条件	
履修上の注意	授業には積極的に参加し、授業終了後に実施するアンケートに必ず返答してください。
オフィスアワー	木曜日の放課後をオフィスアワーとして設定しています。事前に予約を取って研究室を訪問してくださいと助かります。また、水曜日以外の昼休みもオフィスアワーとして利用できますので、ぜひ質問にきてください。
備考・メッセージ	心理学は比較的関心を持ってもらいやすい科目ですが、自分自身をより知るためにも積極的に受講して欲しいと思います。毎回ちょっとした心理テストも行いますが、よりよい自分の方向性を見つけるヒントになればうれしいです。

講義科目名称：ビジネスマナー	授業コード：
英文科目名称：	実務教員

開講期間	配当年	単位数	科目必選区分	授業形態
前期	1年	1単位	選択	演習
担当教員				
梶谷 良子				

授業概要	心地よい人間関係を築いていくためのマナーを身につける。社会人として必要なビジネスマナー、日常マナーを学ぶことで相手を尊重し、敬意をもって人と接するための『気配り』『気働き』『心くばり』の自覚を促す。
------	---

資質・能力	授業における到達目標	評価方法	評価比率
心豊かな人間力	・良識を持ち、相手に対する思いやりの心（気持）を素直に表現することができる	筆記試験 実技試験	75% 20%
確かな専門的知識や技能	・社交儀礼の業務について理解し活用できる ・接遇用語を理解し活用できる		
コミュニケーション能力	・さまざまな価値観の人と共に生きていく（仕事をする）上で必要とされるコミュニケーション力を身につけることができる ・人間関係の対処について理解できる		
課題解決能力	・顧客心理を理解し、能力を発揮できる		
主体的に学ぶ力	・ビジネスマナーを身につけることが、社会人として相手から信頼され、仕事を円滑に進められることを理解し、積極的な学習ができる	授業への参加・態度	5%
合計			100%
補足事項			

--

授業計画	テーマ	授業の内容	予習・復習
1回目	オリエンテーション	講義の進め方、心構えについて説明する	予習：マナーテキストブック全体に目を通す 復習：次回の学習ページ（P.25）を確認する
2回目	人間関係は挨拶から	挨拶の持つ意味、心地よい人間関係をつくる方法を理解する	予習：人間関係について考えてみる 復習：マナーテキストブック（P.25）を読み直す
3回目	美しい立ち居振る舞い	笑顔の演出、好感の持てる挨拶のしかたを説明する	予習：笑顔の必要性について考える 復習：講義内容を確認する
4回目	身だしなみについて	身だしなみで誠実度が見抜かれることを説明する	予習：身だしなみについて考えてみる 復習：自分自身の身だしなみチェックをする
5回目	来客応対	来客の先導・ドアの開閉・席次について説明する	予習：マナーテキストブック（P40.P41.P43）に目を通す 復習：講義内容を確認する
6回目	和室でのマナー	訪問とおもてなしのマナー・座布団のマナー・和室の席次について説明する	予習：マナーテキストブック（P1.P2.P3.P4）を読む 復習：講義内容を確認する
7回目	招待状の返事の書き方	招待状の出席・欠席の返事の書き方のマナーを説明する	予習：マナーテキストブック（P5.P6）を読む 復習：返信ハガキの書き方を練習してみる
8回目	冠婚葬祭のマナー	慶弔の服装・祝儀・不祝儀袋の書き方を説明する	予習：マナーテキストブック（P7.P8.P12.P13）を読む 復習：祝儀、不祝儀袋の書き方を練習してみる
9回目	冠婚葬祭のマナー	贈り物のマナー、お見舞いのマナー、賀寿祝いについて説明する	予習：マナーテキストブック（P16.P17.P21.P22）を讀

			む 復習：講義内容を確認する
10 回目	言葉遣い	正しい敬語の遣い方を説明する	予習：マナーテキストブック (P52) を読む 復習：配布プリントを読み返す
11 回目	言葉遣い	ビジネスの言葉遣い・接遇用語の説明	予習：マナーテキストブック (P53) を読む 復習：配布プリントを読み返す
12 回目	電話応対	ビジネスでの電話応対の重要性について説明する	予習：マナーテキストブック (P46.P47.P48.P49) を読む 復習：講義内容の確認
13 回目	電話応対	(I) 基礎編 ロールプレイング	予習：マナーテキストブック (P50) を読む 復習：基礎編を練習する
14 回目	電話応対	(II) 応用編 ロールプレイング	予習：マナーテキストブック (P51) 復習：応用編の練習をする
15 回目	講義の振り返り (総まとめ)	これまでの講義内容を振り返る・丁寧な挨拶の実技	予習：マナーテキストブック全体を読み返す 復習：いつでも丁寧な挨拶が出来るように練習する
16 回目	定期試験		

科目（教職課程用）	
教育職員免許法施行規則に定める科目区分または事項等	
教科書・参考書	『センスアップマナーテキスト』 ソシアル淳心
履修条件	
履修上の注意	原則としてビジネスマナーに相応した身だしなみ（制服又はスーツ）・髪型をきちんと整えて講義に出席すること（スリッパ不可）
オフィスアワー	
備考・メッセージ	

講義科目名称：文書資料講読	授業コード：
英文科目名称：	

開講期間	配当年	単位数	科目必選区分	授業形態
後期	1年	2単位	選択	講義
担当教員				
小嶋 栄子 (日本人クラス)				

授業概要	<p>介護の現場では高いコミュニケーション能力に基づく円滑な対人関係の構築が重要であり、そのためのツールの一つとして「日本語の読み書き」の能力は必須である。本講義では、毎回日本語一般常識に関するドリルを行い、さらに学生の興味ある話題や課題に関する文書を読みながら、①基本的な漢字や語彙を身につけ、②さまざまな文章の内容をつかんで要約できたり、③自分の考えを文章にまとめたりできる、という個々の実践的な目標を通じて、日本語の総合力を高めていくことにする。</p>
------	--

資質・能力	授業における到達目標	評価方法	評価比率
心豊かな人間力			
確かな専門的知識や技能			
コミュニケーション能力	<ul style="list-style-type: none"> ・読解した内容を要約して、それを自分の言葉で表現（話す・書く）し、介護実習の場で活かすことができる。 ・適切な表現法を学び、それを用いて自分の考えや主張を作文し、介護実習日誌に活かすことができる。 	<ul style="list-style-type: none"> ・定期試験 ・作文と小論文 	<p>60%</p> <p>15%</p>
課題解決能力	<ul style="list-style-type: none"> ・さまざまな文章の中で用いられている語句の適切な意味を理解し、介護実習の場で活かすことができる。 ・文章に書かれている内容を理解し、著者の考えまたは主張を正しく把握することを通じて、介護実習日誌に活かす言葉できる。 	<ul style="list-style-type: none"> ・作文と小論文 	15%
主体的に学ぶ力	<ul style="list-style-type: none"> ・介護のさまざまな場で使えるように、自分でドリルを解いて、漢字や言葉使い等に関する一般常識を身につけるための学習ができる。 	<ul style="list-style-type: none"> ・積極的に辞書（電子辞書等でも可）を活用する。 ・授業への参加・態度 	10%

合計	100%
補足事項	
<ul style="list-style-type: none"> ・テキストは使わず毎回プリントと資料を配布するので、それらをきちんと整理しておくこと。 ・授業中の作業（小論文・作文・ドリル）は、必ず当該授業中に提出あるいは終わらせること。 	

授業計画	テーマ	授業の内容	予習・復習
1回目	授業に関するオリエンテーション	授業の進め方の説明と日本語プレースメントテスト①	復習：プレースメントテストでできなかった部分の見直し 予習：次回用配布プリントを読んでおく。
2回目	エッセイなどの短文の読み方1	語句の意味やその適切な使い方を学ぶ。ドリル1	復習：配布プリントの読み直しとドリル1でできなかった問題のやり直し 予習：次回用配布プリントを読んでおく。
3回目	エッセイなどの短文の読み方2	文章の内容を理解し著者の考えを把握する。ドリル2	復習：配布プリントの読み直しとドリル2でできなかった問題のやり直し 予習：次回用配布プリントを読んでおく。
4回目	エッセイなどの短文の読み方3	把握した著者の考えを要約して文章にする（1）。ドリル3	復習：配布プリントの読み直しとドリル3でできなかった問題のやり直し 予習：次回用配布プリントを読んでおく。
5回目	エッセイなどの短文の読み方4	把握した著者の考えを要約して文章にする（2）。ドリル4	復習：配布プリントの読み直しとドリル4でできなかった問題のやり直し 予習：次回用配布プリントを読んでおく。
6回目	エッセイなどの短文の読み方5	学んだ表現法をもとにエッセイ風の文章を書いてみる。ドリル5	復習：配布プリントの読み直しとドリル5でできなかった問題のやり直し 予習：次回用配布プリントを読んでおく。

7回目	説明文などの短文の読み方1	語句の意味やその適切な使い方を学ぶ。ドリル6	復習：配布プリントの読み直しとドリル6でできなかった問題のやり直し 予習：次回用配布プリントを読んでおく。
8回目	説明文などの短文の読み方2	文章の内容を理解し著者の主張を把握する。ドリル7	復習：配布プリントの読み直しとドリル7でできなかった問題のやり直し 予習：次回用配布プリントを読んでおく。
9回目	説明文などの短文の読み方3	把握した著者の主張を要約して文章にする(1)。ドリル8	復習：配布プリントの読み直しとドリル8でできなかった問題のやり直し 予習：次回用配布プリントを読んでおく。
10回目	説明文などの短文の読み方4	把握した著者の主張を要約して文章にする(2)。ドリル9	復習：配布プリントの読み直しとドリル9でできなかった問題のやり直し 予習：次回用配布プリントを読んでおく。
11回目	説明文などの短文の読み方5	学んだ表現法をもとに自分の主張を述べる文章を書いてみる。ドリル10	復習：配布プリントの読み直しとドリル10でできなかった問題のやり直し 予習：次回用配布プリントを読んでおく。
12回目	エッセイなどの長文の読み方1	文章の内容を理解し著者の考えを把握する。ドリル11	復習：配布プリントの読み直しとドリル11でできなかった問題のやり直し 予習：次回用配布プリントを読んでおく。
13回目	エッセイなどの長文の読み方2	把握した著者の考えを要約して文章にする。ドリル12	復習：配布プリントの読み直しとドリル12でできなかった問題のやり直し 予習：次回用配布プリントを読んでおく。
14回目	説明文などの長文の読み方1	文章の内容を理解し著者の主張を把握する。ドリル13	復習：配布プリントの読み直しとドリル13でできなかった問題のやり直し

			予習：次回用配布プリントを読んでおく。
15回目	説明文などの長文の読み方2	把握した著者の主張を要約して文章にする。日本語プレースメントテスト②	復習：配布プリントの読み直しとプレースメントテストでできなかった問題のやり直し 予習：定期試験の準備
16回目	定期試験		

科目（教職課程用）	
教育職員免許法施行規則に定める科目区分または事項等	
教科書・参考書	テキストは使用せず、毎回プリントを配布する。参考書は随時授業で紹介する。
履修条件	
履修上の注意	
オフィスアワー	毎週水曜日 16:30-18:00
備考・メッセージ	主体的な授業への参加と活発な質問を期待します。

講義科目名称：福祉文化	授業コード：
英文科目名称：	

開講期間	配当年	単位数	科目必選区分	授業形態
後期	2年	2	選択	講義
担当教員				
藤島法仁				

授業概要	福祉文化の開発と課題について理解を深める。本講義では、①コミュニティについて説明できる、②コミュニティづくりと福祉文化の関係を説明できる、③生活に根付いた福祉文化について説明できる、④福祉教育の現状と課題を理解できる、⑤福祉文化の課題について理解できることを目標とする。
------	---

資質・能力	授業における到達目標	評価方法	評価比率
心豊かな人間力			
確かな専門的知識 や技能	<ul style="list-style-type: none"> ・コミュニティについて説明できる。 ・コミュニティづくりと福祉文化の関係を説明できる。 ・生活に根付いた福祉文化について説明できる。 ・福祉教育の現状と課題を理解できる。 	定期試験	60%
コミュニケーション能力	グループ内で議論し、福祉教育の現状と課題を理解できる。	グループディスカッション	15%
課題解決能力	福祉文化の課題についてレポートをまとめることができる。	レポート	20%
主体的に学ぶ力	福祉文化の課題を理解し積極的な学習ができる。	授業への参加・態度	5%
合計			100%
補足事項			
本授業では、定期試験 60%、グループディスカッション 15%、レポート 20%、授業への参加・態度 5%の割合で評価する。			

授業計画	テーマ	授業の内容	予習・復習
1回目	新しいコミュニティづくりと福祉文化	コミュニティづくりと福祉文化の融合について説明する。	予習：コミュニティづくりと福祉文化の関係を読んでおくこと。 復習：講義の内容を振り返り理解を深めておくこと。
2回目	新しいコミュニティづくりと福祉文化	コミュニティづくりと福祉文化の関係について説明する。	予習：コミュニティづくりの必要条件を読んでおくこと。 復習：講義の内容を振り返り理解を深めておくこと。
3回目	新しいコミュニティづくりと福祉文化	コミュニティづくりの必要条件について説明する。	予習：コミュニティの定義を調べておくこと。 復習：講義の内容を振り返り理解を深めておくこと。
4回目	新しいコミュニティづくりと福祉文化	レポート① コミュニティと、コミュニティと福祉文化の関係についてレポートをまとめる。	予習：個別支援の限界と地域支援を読んでおくこと。 復習：講義の内容を振り返り理解を深めておくこと。
5回目	生活に根付いた福祉文化	個別支援の限界と地域支援について説明する。	予習：地域包括ケアシステムについて調べておくこと。 復習：講義の内容を振り返り理解を深めておくこと。
6回目	生活に根付いた福祉文化	地域包括ケアシステムについて説明する。	予習：限界集落を再生させる地域コミュニティを読んでおくこと。 復習：講義の内容を振り返り理解を深めておくこと。
7回目	生活に根付いた福祉文化	限界集落を再生させる地域コミュニティについて説明する。	予習：限界集落を再生するエネルギー源と福祉文化を読んでおくこと。 復習：講義の内容を振り返り理解を深めておくこと。
8回目	生活に根付いた福祉文化	限界集落を再生するエネルギー源と福祉文化について説明する。	予習：文化の定義を調べておくこと。 復習：講義の内容を振り返り理解を深めておくこと。

9回目	生活に根付いた福祉文化	レポート② 生活に根付いた福祉文化についてレポートをまとめる。	予習：子どもの福祉文化の現状を読んでおくこと。 復習：講義の内容を振り返り理解を深めておくこと。
10回目	人々の生活と福祉文化	子どもの福祉文化の現状について説明する。	予習：子どもの福祉文化に必要なことを読んでおくこと。 復習：講義の内容を振り返り理解を深めておくこと。
11回目	人々の生活と福祉文化	子どもの福祉文化に必要なことを説明する。	予習：福祉教育の定義について調べておくこと。 復習：講義の内容を振り返り理解を深めておくこと。
12回目	福祉教育	福祉教育の定義について説明する。	予習：福祉教育と福祉文化の関係を読んでおくこと。 復習：講義の内容を振り返り理解を深めておくこと。
13回目	福祉教育	福祉教育と福祉文化の関係について説明する。	予習：市民性創造のための福祉教育と福祉文化を読んでおくこと。 復習：講義の内容を振り返り理解を深めておくこと。
14回目	福祉教育	市民性創造のための福祉教育と福祉文化について説明する。	予習：配布したプリントを整理しておくこと。 復習：講義の内容を振り返り理解を深めておくこと。
15回目	まとめ	振り返りを行う。	
16回目	定期試験		

科目（教職課程用）	
教育職員免許法施行規則に定める科目区分または事項等	
教科書・参考書	教科書『新しい地域づくりと福祉文化』（明石書店）
履修条件	
履修上の注意	
オフィスアワー	水・木の5限目。

備考・メッセージ	
----------	--

講義科目名称：コンピュータ演習 I（栄養士）	授業コード：
英文科目名称：	

開講期間	配当年	単位数	科目必選区分	授業形態
前期	1年	1	選択	
担当教員				
久田 裕己				

授業概要	<p>①パソコンの基本操作を身につけタッチタイピングを習得する。</p> <p>②インターネットを活用した情報収集や、セキュリティ対策を身につける。</p> <p>③Wordを使い、正確かつスピーディーな文書作成が行えるよう、基本操作を学習する。</p> <p>④Excelを使い、計算式や関数の組み立て、表の装飾やグラフの作成を学習する。</p>
------	--

資質・能力	授業における到達目標	評価方法	評価比率
心豊かな人間力			
確かな専門的知識 や技能	<ul style="list-style-type: none"> ・パソコンの基本操作を身につけタッチタイピングができる ・Wordを使い、正確かつスピーディーな文書作成ができる ・Excelを使い、計算式や関数の組み立て、表の装飾やグラフの作成ができる 	<ul style="list-style-type: none"> ・10分間測定 ・課題作成、提出 ・課題作成、提出 	<p>10%</p> <p>40%</p> <p>40%</p>
コミュニケーション能力			
課題解決力	<ul style="list-style-type: none"> ・インターネットを使った情報を参考資料とし、自分の言葉でまとめることができる 	<ul style="list-style-type: none"> ・レポート提出 	10%
主体的に学ぶ力			
合計			100%

補足事項	
<p>本授業では、タイピング測定 10%、Word 課題提出 40%、Excel 課題提出 40%、インターネットによる情報収集課題レポート 10%の割合で評価する。</p> <p>レポートや課題提出は、指定の場所へファイルでの提出および、印刷物の提出とする。</p>	

授業計画	テーマ	授業の内容	予習・復習
1回目	オリエンテーション	学籍番号でのログイン ネットワークドライブへのアクセス フォルダ作成 Google アカウントの作成 ファイルの移動とコピー（課題提出の方法）	復習：ネットワークドライブへのアクセス方法の手順まとめ
2回目	パソコン基礎	Google ドライブの活用 G-Mail の活用 正しいメール文章の作成、送信	復習：Google ドライブおよび G-Mail の日常活用
3回目	Word 基礎 (1)	タッチタイピング 文字入力（五十音・拗音・促音）	復習：正しい指の位置の練習、キーボードを見ないで入力する練習、母音の克服
4回目	Word 基礎 (2)	文字入力（カタカナ・アルファベット・漢字変換） 入力テクニック（変換の訂正・入力ミスの訂正・文節長さの変更）	復習：テキストを見ながら入力テクニックの理解
5回目	Word 基礎 (3)	10分入力測定 ビジネス文書の作成（あいさつ文の挿入、文字の装飾、書式設定、拡張書式設定）	復習：テキストを見ながら基本操作の理解
6回目	Word 基礎 (4)	10分入力測定 表枠作成（表の挿入、列の分割・結合）	復習：テキストを見ながら表操作の理解
7回目	Word 基礎 (5)	10分入力測定 表枠作成（表のデザインとレイアウト）	復習：テキストを見ながら表操作の理解
8回目	Word 基礎 (6)	10分入力測定 課題作成（ビジネス文書作成）	課題未完成の場合は完成し、印刷と保存
9回目	インターネット活用	インターネットを活用した情報収集 データのダウンロード 情報セキュリティ	復習：インターネットの正しい検索やデータダウンロードの日常活用
10回目	Excel 基礎 (1)	Excel の基本操作（ワークシートの操作・データ入力の基礎・オートフィル）	復習：テキストを見ながら基本操作の理解
11回目	Excel 基礎 (2)	Excel の基本操作（セルの書式設定） 計算式の組み立て（加減乗除）	復習：テキストを見ながら基本操作の理解
12回目	Excel 基礎 (3)	基本関数（合計、平均、カウント、最大、最小）	復習：テキストを見ながら、基本関数を理解

		印刷設定（ページ設定）	
13 回目	Excel 基礎（4）	課題作成（表計算）	課題未完成の場合は完成し、印刷と保存
14 回目	Excel 基礎（5）	グラフ作成（棒グラフ、折れ線グラフ、円グラフ）	復習：テキストを見ながらグラフの理解
15 回目	Excel 基礎（6）	課題作成（グラフ）	課題未完成の場合は完成し、印刷と保存
16 回目			

科目（教職課程用）	
教育職員免許法施行規則に定める科目区分または事項等	
教科書・参考書	テキスト：コンピュータ演習 I（テキスト代：1,000 円）
履修条件	
履修上の注意	
オフィスアワー	授業の前後で対応します。
備考・メッセージ	毎回の課題提出が評価に繋がるため、休んだ場合も必ず提出する事。

講義科目名称：コンピュータ演習 I	授業コード：
英文科目名称：	実務教員

開講期間	配当年	単位数	科目必選区分	授業形態
前期	1	1	選択	演習
担当教員				
小浦康平				

授業概要	Word や Excel の一般的な操作方法と便利な機能を実践形式で学びます。製菓コースの特性から、Word では写真や図形の加工、Excel では表の作成と売上げ計算に使われる計算式やオートフィルの活用など、基礎的な操作方法を身に付けます。PowerPoint は見本を基に資料作成のための操作方法を身に付けます。また、毎時間、授業の最初にタイピング練習を 10 分間行い、印刷してもらいます。
------	--

資質・能力	授業における到達目標	評価方法	評価比率
心豊かな人間力			
確かな専門的知識 や技能	<ul style="list-style-type: none"> ・文字入力の手速と正確さを習得する ・Word、Excel、PowerPoint の印刷までの基本的な操作ができる ・社内外の実務文書の作成ができる 	<ul style="list-style-type: none"> ・課題提出 	50%
コミュニケーション能力			
課題解決能力	<ul style="list-style-type: none"> ・表やグラフから得られる情報を収集、結果を考察し解決に導く。 	<ul style="list-style-type: none"> ・課題提出 	40%
主体的に学ぶ力	<ul style="list-style-type: none"> ・授業態度や完成まで取り組む姿勢を身に付ける。 	<ul style="list-style-type: none"> ・課題提出(毎回の 10 分間タイピング含む) 	10%
合計			100%
補足事項			
本授業では毎回 10 分間のタイピング練習を行う。課題は指定した形式(データもしくは印刷物)での提出とする。			

授業計画	テーマ	授業の内容	予習・復習
------	-----	-------	-------

1回目	パソコンの基礎知識（1）	パソコンの基本操作（マウス・キーボード・画面操作）、大学内でのファイル保存先設定、フォルダ作成、タイピング練習	パソコンの基本操作であるマウス・キーボード操作を習得し、今後の学習に備える
2回目	パソコンの基礎知識（2）	文章入力（ひらがな・ローマ字・漢字変換・単語入力・長文入力）	文章入力を習得し、今後の学習に備える
3回目	Word 基礎（1）	Word 基本操作（画面構成・範囲選択・コピー貼付・ページ設定）	文書作成にあたる基本操作として、範囲選択・コピー貼付を、テキストを見ながら復習を行う
4回目	Word 基礎（2）	Word によるビジネス文書の作成（あいさつ文の挿入、文字の装飾、書式設定）	中央揃えやインデントなどの文字配置や飾りつけの練習を行う
5回目	Word 基礎（3）	Word によるビジネス文書の作成演習	中央揃えやインデントなどの文字配置や飾りつけの練習を行う
6回目	Word 基礎（4）	Word による表枠作成（表の挿入、列の分割・結合）	表挿入や編集を行うボタンの位置および完成例をもとにした表枠の練習課題を行う
7回目	Word 基礎（5）	Word による表枠作成（罫線の装飾）	完成例をもとにした表枠の練習課題を行う
8回目	Word 基礎のまとめ	課題作成（ビジネス社外文書）	ビジネス社外文書を完成させ、印刷し提出を行う
9回目	情報モラル（1）	インターネット社会のルール・マナー、著作権の保護、情報検索方法	インターネットを活用する際に危険な行為を再度認識し、ネット活用を行う
10回目	情報モラル（2）	個人情報ファイルの保護（パスワード設定・暗号化）	課題問題に解答し、提出を行う
11回目	Excel 基礎（1）	Excel の基本操作（表計算の基本用語と概念、画面構成、データ入力の基礎、オートフィル）	効率の良い範囲選択や自動入力など、テキストを見直して例題を解く
12回目	Excel 基礎（2）	計算式（加減乗除）、関数（合計・平均・本日の日付）	計算式の作成と関数の使用（オート SUM）の練習問題を行う
13回目	Excel 基礎（3）	セルの書式設定（フォント・配置・罫線・表示形式）、行列の操作	指示された書式を自由に設定できるよう、テキストを見直して練習問題を行う

14 回目	Excel 基礎（4）	さまざまな様式の作成（業務報告書）	指示された様式を自由に設定できるよう、テキストを見直して練習問題を行う
15 回目	PowerPoint 演習	課題作成（見本を基にスライドを作成し、印刷する）	より伝わりやすくするために、自分の作品にアニメーションを追加する
16 回目			

科目（教職課程用）	
教育職員免許法施行規則に定める科目区分または事項等	
教科書・参考書	テキスト：毎回、プリントを配布。
履修条件	
履修上の注意	
オフィスアワー	月火水の放課後
備考・メッセージ	毎回の課題提出が評価に繋がるので休んだ場合も必ず提出する事。

講義科目名称：コンピュータ演習 I	授業コード：
英文科目名称：	

開講期間	配当年	単位数	科目必選区分	授業形態
1Q・2Q	1年	1単位	選択	
担当教員				
久田 裕己				

授業概要	<p>①パソコンの基本操作を身につけタッチタイピングを習得する。</p> <p>②インターネットを活用した情報収集や、セキュリティ対策を身につける。</p> <p>③Wordを使い、正確かつスピーディーな文書作成が行えるよう、基本操作を学習する。</p> <p>④Excelを使い、計算式や関数の組み立て、表の装飾やグラフの作成を学習する。</p>
------	--

資質・能力	授業における到達目標	評価方法	評価比率
心豊かな人間力			
確かな専門的知識 や技能	<ul style="list-style-type: none"> ・パソコンの基本操作を身につけタッチタイピングができる ・Wordを使い、正確かつスピーディーな文書作成ができる ・Excelを使い、計算式や関数の組み立て、表の装飾やグラフの作成ができる 	<ul style="list-style-type: none"> ・10分間測定 ・課題作成、提出 ・課題作成、提出 	<p>10%</p> <p>40%</p> <p>40%</p>
コミュニケーション能力			
課題解決力	<ul style="list-style-type: none"> ・インターネットを使った情報を参考資料とし、自分の言葉でまとめることができる 	<ul style="list-style-type: none"> ・レポート提出 	10%
主体的に学ぶ力			
合計			100%

補足事項	
<p>本授業では、タイピング測定 10%、Word 課題提出 40%、Excel 課題提出 40%、インターネットによる情報収集課題レポート 10%の割合で評価する。</p> <p>レポートや課題提出は、指定の場所へファイルでの提出および、印刷物の提出とする。</p>	

授業計画	テーマ	授業の内容	予習・復習
1 回目	オリエンテーション	学籍番号でのログイン ネットワークドライブへのアクセス フォルダ作成 Google アカウントの作成 ファイルの移動とコピー（課題提出の方法）	復習：ネットワークドライブへのアクセス方法の手順まとめ
2 回目	パソコン基礎	Google ドライブの活用 G-Mail の活用 正しいメール文章の作成、送信	復習：Google ドライブおよび G-Mail の日常活用
3 回目	Word 基礎 (1)	タッチタイピング 文字入力（五十音・拗音・促音）	復習：正しい指の位置の練習、キーボードを見ないで入力する練習、母音の克服
4 回目	Word 基礎 (2)	文字入力（カタカナ・アルファベット・漢字変換） 入力テクニック（変換の訂正・入力ミスの訂正・文節長さの変更）	復習：テキストを見ながら入力テクニックの理解
5 回目	Word 基礎 (3)	10 分入力測定 ビジネス文書の作成（あいさつ文の挿入、文字の装飾、書式設定、拡張書式設定）	復習：テキストを見ながら基本操作の理解
6 回目	Word 基礎 (4)	10 分入力測定 表枠作成（表の挿入、列の分割・結合）	復習：テキストを見ながら表操作の理解
7 回目	Word 基礎 (5)	10 分入力測定 表枠作成（表のデザインとレイアウト）	復習：テキストを見ながら表操作の理解
8 回目	Word 基礎 (6)	10 分入力測定 課題作成（ビジネス文書作成）	課題未完成の場合は完成し、印刷と保存
9 回目	インターネット活用	インターネットを活用した情報収集 データのダウンロード 情報セキュリティ	復習：インターネットの正しい検索やデータダウンロードの日常活用
10 回目	Excel 基礎 (1)	Excel の基本操作（ワークシートの操作・データ入力の基礎・オートフィル）	復習：テキストを見ながら基本操作の理解
11 回目	Excel 基礎 (2)	Excel の基本操作（セルの書式設定） 計算式の組み立て（加減乗除）	復習：テキストを見ながら基本操作の理解
12 回目	Excel 基礎 (3)	基本関数（合計、平均、カウント、最大、最小）	復習：テキストを見ながら、基本関数を理解

		印刷設定（ページ設定）	
13 回目	Excel 基礎（4）	課題作成（表計算）	課題未完成の場合は完成し、印刷と保存
14 回目	Excel 基礎（5）	グラフ作成（棒グラフ、折れ線グラフ、円グラフ）	復習：テキストを見ながらグラフの理解
15 回目	Excel 基礎（6）	課題作成（グラフ）	課題未完成の場合は完成し、印刷と保存
16 回目			

科目（教職課程用）	
教育職員免許法施行規則に定める科目区分または事項等	
教科書・参考書	テキスト：コンピュータ演習 I（テキスト代：1,000 円）
履修条件	
履修上の注意	
オフィスアワー	授業の前後で対応します。
備考・メッセージ	毎回の課題提出が評価に繋がるため、休んだ場合も必ず提出する事。

講義科目名称：コンピュータ演習 I（留学生）	授業コード：
英文科目名称：	

開講期間	配当年	単位数	科目必選区分	授業形態
1Q・2Q	1年	1単位	選択	
担当教員				
久田 裕己				

授業概要	<ul style="list-style-type: none"> ①パソコンの基本操作を身につけ正確な文字入力を習得する ②インターネットを活用したホームページ閲覧やセキュリティ対策などを身につける ③Word を使い、文書作成や文字装飾が行えるよう、基本操作を学習する ④Excel を使い、表の装飾、計算式や関数の組み立てが行えるよう、基本操作を学習する
------	---

資質・能力	授業における到達目標	評価方法	評価比率
心豊かな人間力			
確かな専門的知識 や技能	<ul style="list-style-type: none"> ・パソコンの基本操作を身につけ、正確な文字入力ができる ・Word を使い、正確な文書作成や文字装飾など、基本操作ができる ・Excel を使い、計算式や関数の組み立てなど、表の装飾ができる 	<ul style="list-style-type: none"> ・20 分間測定 ・課題作成、提出 ・課題作成、提出 	<ul style="list-style-type: none"> 30% 30% 30%
コミュニケーション能力			
課題解決力			
主体的に学ぶ力	<ul style="list-style-type: none"> ・コンピュータ社会におけるパソコン技能習得の重要性を踏まえ、積極的な授業への参加および学習ができる 	<ul style="list-style-type: none"> ・授業への参加、態度 	10%
合計			100%

補足事項
<p>本授業では、日本語での文章入力 30%、Word 課題提出 30%、Excel 課題提出 30%、授業への参加と態度 10%の割合で評価する。</p> <p>レポートや課題提出は、指定の場所へファイルでの提出および、印刷物の提出とする。</p>

--

授業計画	テーマ	授業の内容	予習・復習
1 回目	オリエンテーション	学籍番号でのログイン ネットワークドライブへのアクセス フォルダ作成、 Google アカウントの作成 ファイルの移動とコピー（課題提出の方法）	復習：ネットワークドライブへのアクセス方法の手順まとめ
2 回目	Word 基礎 (1)	タッチタイピング 文字入力（五十音）	
3 回目	Word 基礎 (1)	タッチタイピング 文字入力（拗音・促音）	復習：文字入力の練習
4 回目	Word 基礎 (2)	文字入力（漢字変換・カタカナ変換）	復習：文字入力の練習
5 回目	Word 基礎 (3)	文字入力（アルファベット・数字・記号・読めない文字の入力）	復習：文字入力の練習
6 回目	Word 基礎 (4)	文書の作成（文字の装飾）	復習：文字の装飾の理解
7 回目	Word 基礎 (5)	文書の作成（文字の拡張書式） 文書の印刷設定、ページ設定	復習：文字の装飾の理解
8 回目	Word 基礎 (6)	20 分入力測定 課題作成（ビジネス文書作成）	課題未完成の場合は完成し、印刷と保存
9 回目	インターネット活用	インターネットを活用した情報収集 データのダウンロード 情報セキュリティ	復習：インターネットの正しい検索やデータダウンロードの日常活用
10 回目	Excel 基礎 (1)	Excel の基本操作（ワークシートの操作・データ入力の基礎）	復習：基本操作の理解
11 回目	Excel 基礎 (2)	Excel の基本操作（オートフィル、セルの書式設定）	復習：基本操作の理解
12 回目	Excel 基礎 (3)	セルの書式設定（フォント、配置、表示形式、罫線）	復習：基本操作の理解
13 回目	Excel 基礎 (4)	計算式の組み立て（足し算・引き算・掛け算・割り算）	復習：計算式の理解
14 回目	Excel 基礎 (5)	基本関数（合計、平均）	復習：基本関数の理解
15 回目	Excel 基礎 (6)	課題作成（表計算）	課題未完成の場合は完成し、印刷と保存
16 回目			

科目（教職課程用）	
教育職員免許法施行規則に定める科目区分または事項等	
教科書・参考書	テキスト：なし、必要に応じてプリント配布
履修条件	
履修上の注意	
オフィスアワー	授業の前後で対応します。
備考・メッセージ	毎回の課題提出が評価に繋がるため、休んだ場合も必ず提出する事。

講義科目名称：コンピュータ演習Ⅱ	授業コード：
英文科目名称：	実務教員

開講期間	配当年	単位数	科目必選区分	授業形態
後期	1	1	選択	演習
担当教員				
小浦康平				

授業概要	<p>前期のコンピュータ演習Ⅰで習得した基本操作テクニックを基に、より実践的な課題に取り組むことで成果物のクオリティを上げつつ短時間での完成を目指します。また、栄養計算ソフトで献立作成演習を行い、最終課題として PowerPoint で発表会を行います。</p> <p>①Word を使ったポスターの作成を学習する</p> <p>②Excel 関数を使った表の作成やグラフの作成を学習する</p> <p>③栄養計算ソフトを使った栄養計算表や栄養成分グラフ、月間献立表の作成を学習する</p> <p>④アンケートの集計、報告方法を学習する</p> <p>⑤PowerPoint で報告する方法を学習する</p>
------	--

資質・能力	授業における到達目標	評価方法	評価比率
心豊かな人間力			
確かな専門的知識や技能	Word の一般的な操作、Excel でのデータ集計、栄養 Pro を用いた栄養価計算、PowerPoint の基本的な使い方を学ぶ。	・課題提出	60%
コミュニケーション能力	限られた時間で相手に伝わるようにプレゼンテーションを展開する。	・発表会	0%
課題解決能力	掲示物やプレゼンテーションを構築する。	・課題提出	30%
主体的に学ぶ力	授業態度や完成まで取り組む姿勢を身に付ける。	・課題提出	10%
合計			100%
補足事項			

本授業では毎回 10 分間のタイピング練習を行う。課題は指定した形式（データもしくは印刷物）での提出とする。

授業計画	テーマ	授業の内容	予習・復習
1 回目	オリエンテーション、Word の操作	コンピュータ室利用のきまりの説明、Word の基本的な操作方法の演習やタイピング練習を行います。	タイピングの基本ポジションを予習しておく。
2 回目	Excel の基礎演習 1	サンプルデータを基に Excel の計算、表、グラフの書式などを学びます。	Excel の印刷や表示方法について予習しておく。
3 回目	Excel の基礎演習 2	引き続き、サンプルデータを基に Excel の計算、表、グラフの書式などを学びます。	グラフの作り方や種類について予習しておく。
4 回目	Word の応用演習	サンプルデータを基に、Word の様々な機能を使ってポスターを作成します。	Word の図や図形について予習しておく。
5 回目	Excel の応用演習 1	集計サンプルから countif などの関数を用いてデータを加工します。	基本的な関数を復習しておく。
6 回目	Excel の応用演習 2	集計サンプルからフィルター機能などを体験し、別シートでのグラフ作成を行います。	様々なグラフを復習し、countif 関数を予習しておく。
7 回目	Excel の応用演習 3	集計サンプルからピボットテーブルやグラフを作成し word と連携します。	ピボットテーブルの使い方について予習しておく。
8 回目	Excel の応用演習 4	集計サンプルからピボットテーブルの使い方を復習します。	ピボットテーブルの使い方について復習しておく。
9 回目	Word の応用演習 2	集計したデータの結果から考察を導き、レポートを作成します。	ピボットテーブルからグラフ作成までの手順を復習しておく。
10 回目	栄養計算 Pro の活用 1	栄養計算 Pro を用い、献立の入力を行います。	PFC 比率について予習しておく。
11 回目	栄養計算 Pro の活用 2	栄養計算 Pro を用い、栄養価計算を行います。	栄養価計算について予習しておく。
12 回目	PowerPoint の基本操作 1	サンプルデータを基に PowerPoint の復習を行います。	アニメーションの使い方について予習しておく。
13 回目	最終課題 1	最終課題に着手するための調査を行います。	最終課題について調査しておく。
14 回目	最終課題 2	最終課題作成。	最終課題を進めておく。
15 回目	最終課題 3	最終課題提出。	最終課題を進めておく。

		発表会	
16 回目			

科目（教職課程用）	
教育職員免許法施行規則に定める科目区分または事項等	
教科書・参考書	テキスト：毎回、プリントを配布
履修条件	
履修上の注意	
オフィスアワー	月火水の放課後
備考・メッセージ	毎回の提出課題が評価に繋がるため、休んだ場合も提出すること。

講義科目名称：コンピュータ演習Ⅱ	授業コード：
英文科目名称：	

開講期間	配当年	単位数	科目必選区分	授業形態
前期	1			演習
担当教員				
小浦康平				

授業概要	Word の一般的な操作方法と便利な機能を実践形式で学びます。製菓コースの特性から、図や表を使用した文書作成に重点を置き、最終課題として実習の授業と連動したオリジナルレシピの作成を目標にします。また、毎回授業の最初にタイピング練習を 10 分間行い、印刷してもらいます。
------	---

資質・能力	授業における到達目標	評価方法	評価比率
心豊かな人間力			
確かな専門的知識 や技能	<ul style="list-style-type: none"> ・文字入力の手速と正確さを習得する ・Word、Excel、PowerPoint の印刷までの基本的な操作ができる ・社内外の実務文書の作成ができる 	<ul style="list-style-type: none"> ・課題提出 	40%
コミュニケーション能力			
課題解決能力	<ul style="list-style-type: none"> ・オリジナルレシピをパソコンで表現する 	<ul style="list-style-type: none"> ・課題提出 	50%
主体的に学ぶ力	<ul style="list-style-type: none"> ・授業態度や完成まで取り組む姿勢を身に付ける 	<ul style="list-style-type: none"> ・課題提出(毎回の 10 分間タイピング含む) 	10%
合計			100%
補足事項			
本授業では毎回 10 分間のタイピング練習を行う。課題は指定した形式(データもしくは印刷物)での提出とする。			

授業計画	テーマ	授業の内容	予習・復習
1 回目	オリエンテーション	コンピュータ室利用のきまりの説明。	タイピングの基本ポジション

	ン	Wordの基本的な操作方法の演習。タイピング練習。	ンを予習しておく。
2回目	Wordの文字装飾演習	見本のプリントを参考に文字の装飾を学び、ひとりでも扱えるように操作方法を習得します。	基本ポジションから速くて正確なタイピングができるように練習する。
3回目	Wordの表の作成と装飾	見本のプリントを参考に表の作成と装飾を学び、ひとりでも扱えるように操作方法を習得します。	基本ポジションから速くて正確なタイピングができるように練習する。
4回目	Wordの地図の作成	見本のプリントを参考に地図の作成を学び、ひとりでも扱えるように操作方法を習得します。	基本ポジションから速くて正確なタイピングができるように練習する。
5回目	Wordの実践演習	Wordを使って、商品紹介チラシを作成します。4回目までの内容に加え、写真の挿入やバリエーション豊かな装飾など、手数が多くなります。	基本ポジションから速くて正確なタイピングができるように練習する。
6回目	Excelの文字と罫線のテクニック	Excelの文字入力と枠線（罫線）の仕組みと線種を学び、活用できるようにテクニックを習得します。	基本ポジションから速くて正確なタイピングができるように練習する。
7回目	Excelの表とグラフ1	サンプルデータを基に表とグラフの作成および装飾を行います。	基本ポジションから速くて正確なタイピングができるように練習する。
8回目	Excelの表とグラフ2	前回は引き続き、様々なグラフの演習を行います。（徐々に関数も習得してもらいます。）	基本ポジションから速くて正確なタイピングができるように練習する。
9回目	Excelの表とグラフ3	サンプルデータを基に関数を使った計算式の演習とグラフ演習を行います。	基本ポジションから速くて正確なタイピングができるように練習する。
10回目	Excelの関数1	サンプルデータを基に関数を使った計算式の作成とデータの装飾を学びます。	基本ポジションから速くて正確なタイピングができるように練習する。
11回目	Excelの関数2	前回の応用として、さまざまなサンプルデータを基に関数を使った計算式の作成とデータの装飾を学び、ひとりでも活用できるように習得します。	基本ポジションから速くて正確なタイピングができるように練習する。
12回目	レシピ作成 準備と調査	実習授業の課題の一つであるオリジナルレシピはこの授業の評価に用いる最終課題となります。習得したテクニックをフル活用しパソコンで形よく仕上	基本ポジションから速くて正確なタイピングができるように練習する。オリジナルレシピを試作し完成写真

		げてください。この時間はレシピについて、インターネットを用いて調査する準備時間とします。	(必須)を撮っておくこと。
13回目	最終課題① レシピ作成 制作	実習授業の課題の一つであるオリジナルレシピについて、パソコンを使って完成写真入りのレシピを形よく仕上げます。評価に用いる最終課題となります。	基本ポジションから速くて正確なタイピングができるように練習する。
14回目	最終課題② レシピ作成 制作	実習授業の課題の一つであるオリジナルレシピについて、パソコンを使って完成写真入りのレシピを形よく仕上げます。評価に用いる最終課題となります。	基本ポジションから速くて正確なタイピングができるように練習する。
15回目	最終課題③ レシピ作成 提出	実習授業の課題の一つであるオリジナルレシピについて、パソコンを使って完成写真入りのレシピを形よく仕上げます。評価に用いる最終課題となります。習得したテクニックをフル活用し必ず期限内に提出すること。	基本ポジションから速くて正確なタイピングができるように練習する。
16回目			

科目 (教職課程用)	
教育職員免許法施行規則に定める科目区分または事項等	
教科書・参考書	テキスト：毎回、プリントを配布。
履修条件	
履修上の注意	
オフィスアワー	月火水の放課後
備考・メッセージ	毎回の課題提出が評価に繋がるので休んだ場合も必ず提出する事。

講義科目名称：コンピュータ演習Ⅱ	授業コード：
英文科目名称：	

開講期間	配当年	単位数	科目必選区分	授業形態
4Q	1	1	選択	演習
担当教員				
小浦康平				

授業概要	<p>Word の一般的な操作方法と便利な機能を実践形式で学びます。ビジネス文書作成、ポスターチラシなどの作成演習も行います。毎回必ず授業の冒頭にタイピング練習を行います。</p> <p>①文字入力の手速と正確さを習得する ②正確で美しい文書の作成ができるようになる ③社内外の実務文書の作成ができるようになる ④広告文書を作成できるようになる ⑤ワープロ検定試験、文書デザイン検定の2級レベル以上を目標とする</p>
------	---

資質・能力	授業における到達目標	評価方法	評価比率
心豊かな人間力			
確かな専門的知識 や技能	Word、Excel、PowerPoint の基本的な 使い方を身に付ける。	・課題提出	90%
異文化知識・対応 能力			
課題解決能力			
キャリアデザイン 力	授業態度や完成まで取り組む姿勢を 身に付ける。	・課題提出	10%
合計			100%
補足事項			
本授業では毎回 10 分間のタイピング練習を行う。課題は指定した形式（データもしくは印刷物）での提出とする。			

授業計画	テーマ	授業の内容	予習・復習
1回目	オリエンテーション、Wordの復習	コンピュータ室利用のきまりの説明。 Wordの基本的な操作方法の演習。タイピング練習。	タイピングの基本ポジションを予習しておく。
2回目	Excel1	関数を使った表計算。	よく使う関数を復習しておく。
3回目	Excel2	表とグラフの演習。	グラフの作り方を復習しておく。
4回目	Excel3	表とグラフの演習。	グラフの作り方を復習しておく。
5回目	Wordの基礎1	Wordを使った文書作成。	タイピングの基本ポジションを予習しておく。
6回目	Wordの応用1	Wordの様々な機能を使ったポスター作成。	タイピングの基本ポジションを予習しておく。
7回目	Wordの応用2	Wordの様々な機能を使ったポスター作成。デザインについて	タイピングの基本ポジションを予習しておく。
8回目	Wordの応用3	図や図形、テキストボックスの効果的な使い方。	タイピングの基本ポジションを予習しておく。
9回目	Wordの応用4	地図の作り方。縦書きポスターの作成。	タイピングの基本ポジションを予習しておく。
10回目	Wordの応用5	smartartの使い方①	smartartの使い方を予習しておく。
11回目	Wordの応用6	smartartの使い方②	タイピングの基本ポジションを予習しておく。
12回目	PowerPointの基礎	プレゼン資料の作成演習①	PowerPointの様々な印刷方法を予習しておく。
13回目	PowerPointの基礎	プレゼン資料の作成演習②	資料作成について復習しておく。
14回目	総合演習1	Officeソフトの連携演習①	タイピングの基本ポジションを予習しておく。
15回目	総合演習2	Officeソフトの連携演習②	タイピングの基本ポジションを予習しておく。
16回目			

科目（教職課程用）	
-----------	--

教育職員免許法施行規則に定める科目区分または事項等	
教科書・参考書	テキスト：毎回、プリントを配布
履修条件	
履修上の注意	
オフィスアワー	月火水の放課後
備考・メッセージ	毎回の提出課題が評価に繋がるため休んだ場合も提出すること。 評価には含めないが、就職活動に向けて年4回の検定試験にも積極的に挑戦する事。

講義科目名称：コンピュータ演習Ⅱ	授業コード：
英文科目名称：	

開講期間	配当年	単位数	科目必選区分	授業形態
3Q	1	1	選択	演習
担当教員				
小浦康平				

授業概要	前期コンピュータ演習Ⅰに引き続き、Wordの一般的な操作方法と便利な機能を実践形式で学びます。また、タイピングを通じて日本語能力も養います。
------	--

資質・能力	授業における到達目標	評価方法	評価比率
心豊かな人間力			
確かな専門的知識や技能	<ul style="list-style-type: none"> 日本語文字入力の手速と正確さを習得する Wordを使ってのポスターやパンフレットの作成ができる 	<ul style="list-style-type: none"> 課題提出 	60%
異文化知識・対応能力			
課題解決能力			
キャリアデザイン力	<ul style="list-style-type: none"> 授業態度や完成まで取り組む姿勢を身に付ける 	<ul style="list-style-type: none"> 課題提出(毎回の10分間タイピング含む) 	40%
合計			100%

補足事項	
本授業では毎回10分間のタイピング練習を行う。課題は指定した形式(データもしくは印刷物)での提出とする。	

授業計画	テーマ	授業の内容	予習・復習
1回目	MS Wordの復習1	Wordの使い方の復習を行います。	タイピングの基本ポジションを予習しておく。
2回目	MS Wordの復習2	Wordの使い方の復習を行います。前回	タイピングの基本ポジション

		よりも1ランク難易度が上がります。	ンを予習しておく。
3回目	日本語会話文のタイピング1	日本語会話を、タイピングを通じて学習します。なるべく多くのシチュエーションを覚えてください。	タイピングの基本ポジションを予習しておく。
4回目	日本語会話文のタイピング2	日本語会話を、タイピングを通じて学習します。なるべく多くのシチュエーションを覚えてください。	タイピングの基本ポジションを予習しておく。
5回目	MS Wordを使ったレポート作成1	Wordを使って、レポートを作成します。できる限り美しく仕上げてください。	タイピングの基本ポジションを予習しておく。
6回目	MS Wordを使ったレポート作成2	Wordを使って、レポートを作成します。できる限り美しく仕上げてください。評価に用いますので期限厳守で提出してください。	タイピングの基本ポジションを予習しておく。
7回目	ポスター作成演習1	見本を基に実践的なポスターの作成演習を行います。	タイピングの基本ポジションを予習しておく。
8回目	ポスター作成演習2	見本を基に実践的なポスターの作成演習を行います。	タイピングの基本ポジションを予習しておく。
9回目	ポスター作成演習3	見本を基に実践的なポスターの作成演習を行います。	タイピングの基本ポジションを予習しておく。
10回目	パンフレット作成演習1	見本を基に実践的なパンフレットの作成演習を行います。	タイピングの基本ポジションを予習しておく。
11回目	パンフレット作成演習2	見本を基に実践的なパンフレットの作成演習を行います。	タイピングの基本ポジションを予習しておく。
12回目	パンフレット作成演習3	見本を基に実践的なパンフレットの作成演習を行います。	タイピングの基本ポジションを予習しておく。
13回目	パンフレット作成演習4	見本を基に実践的なパンフレットの作成演習を行います。	タイピングの基本ポジションを予習しておく。
14回目	パンフレット作成演習5	見本を基に実践的なパンフレットの作成演習を行います。	タイピングの基本ポジションを予習しておく。
15回目	パンフレット作成演習6	見本を基に実践的なパンフレットの作成演習を行います。	タイピングの基本ポジションを予習しておく。
16回目			

科目（教職課程用）	
-----------	--

教育職員免許法施行規則に定める科目区分または事項等	
教科書・参考書	テキスト：毎回、プリントを配布。
履修条件	
履修上の注意	
オフィスアワー	月火水の放課後
備考・メッセージ	毎回の課題提出が評価に繋がるので休んだ場合も必ず提出する事。

講義科目名称：Office 総合演習	授業コード：
英文科目名称：	

開講期間	配当年	単位数	科目必選区分	授業形態
7Q・8Q	2年	1単位	選択	
担当教員				
久田 裕己				

授業概要	①タイピングを習得し、原稿を見ないで打つタッチタイピングを身につける(2級レベル) ②Wordの高度な機能を使い、複雑な表作成や段組みなどを使った文書作成を学習する ③Excelの高度な機能を使い、さまざまな関数、データベースや集計、上級グラフなどのデータ活用方法を学習する
------	---

資質・能力	授業における到達目標	評価方法	評価比率
心豊かな人間力			
確かな専門的知識 や技能	<ul style="list-style-type: none"> ・正確でスピーディなタイピングを行うことができ、10分間で500文字程度の入力を行うことができる ・Wordの高度な機能を使い、複雑な表作成や段組み、図形描画応用などを使った文書作成ができる ・Excelの高度な機能を使い、さまざまな関数、データベースや集計、上級グラフの活用などの、データの活用ができる 	<ul style="list-style-type: none"> ・10分間測定 ・課題作成、提出 ・課題作成、提出 	10% 30% 20% 20% 20%
コミュニケーション能力			
課題解決力			
主体的に学ぶ力			
合計			100%

補足事項

本授業では、タイピング課題提出10%、Word課題提出30%、Excel課題提出60%の割合で評価する。課題提出は、指定の場所へファイルでの提出および、印刷物の提出とする。

授業計画	テーマ	授業の内容	予習・復習
1回目	オリエンテーション Word 復習	ファイルの移動とコピー（課題提出の方法） タイピング、スピードアップ練習 Word の基本操作復習	復習：Word で文書作成をするための基本操作を習得しておく
2回目	Word 上級（1）	タイピング、スピードアップ練習 複雑な表作成1（セルの分割と結合）	復習：複雑な表作成方法の理解と練習
3回目	Word 上級（2）	タイピング、スピードアップ練習 複雑な表作成2（複合表）	復習：複雑な書式設定方法の理解と練習
4回目	Word 上級（3）	タイピング、スピードアップ練習 図形の基本操作（移動・サイズ変更） ワードアート・クリップアート	復習：図形挿入やイラスト挿入の理解と練習
5回目	Word 上級（4）	タイピング、スピードアップ練習 図形の挿入と編集（テキストボックス） 図形を使った地図の作成	復習：地図作成の手順の復習
6回目	Word 上級（5）	課題作成（地図を含む案内文）	課題未完成の場合は完成し、印刷と保存
7回目	Excel データ活用（1）	関数1（IF・AND・OR）	復習：関数の練習問題で復習
8回目	Excel データ活用（2）	関数1（IF・AND・OR）	復習：関数の練習問題で復習
9回目	Excel データ活用（3）	関数2（VLOOKUP・HLOOKUP・LEFT・RIGHT・MID）	復習：関数の練習問題で復習
10回目	Excel データ活用（4）	関数3（SUMIF・COUNTIF）	復習：関数の練習問題で復習
11回目	Excel データ活用（5）	課題作成（関数）	課題未完成の場合は完成し、印刷と保存
12回目	Excel データ活用（6）	データの集計（データのグループ化・関数を使わない小計・平均）	復習：データ集計の練習
13回目	Excel データ活用（7）	課題作成（データ集計表）	課題未完成の場合は完成し、印刷と保存
14回目	Excel データ活用（8）	上級グラフ作成（折れ線と縦棒の複合グラフ）	復習：複数のグラフ作成パターンの練習
15回目	Excel データ活用（9）	課題作成（グラフ作成）	課題未完成の場合は完成し、印刷と保存
16回目			

科目（教職課程用）	
教育職員免許法施行規則に定める科目区分または事項等	
教科書・参考書	テキスト：MsOffice 演習Ⅱ（テキスト代：1,000円）
履修条件	
履修上の注意	
オフィスアワー	授業の前後で対応します。
備考・メッセージ	毎回の課題提出が評価に繋がるため、休んだ場合も必ず提出する事。

講義科目名称：英語コミュニケーション I	授業コード：
英文科目名称：	

開講期間	配当年	単位数	科目必選区分	授業形態
前期	1年	1単位		講義
担当教員				
内山智子				

授業概要	英語で日本や海外の「食」に関する記事を幅広く学習し理解することを目標とする。基本的に配布するハンドアウトに従って授業を行う。食材や食文化についてのエッセイを中心とし、また接客に関する英語表現、食に関するそれぞれの文化にまつわる教材なども積極的に取り入れる。英文読解を軸としつつ、文法知識の習得・復習や、スピーキング・リスニングの練習、簡単なライティングなどの練習も授業中に行う。毎回記事を映像や音声を通して学習し、総合的な英語力を高める。定着を図るために毎回小テストを行います。
------	---

資質・能力	授業における到達目標	評価方法	評価比率
心豊かな人間力	社会や時代の流れに問題意識を持ち、自ら調べ、適切に判断し、継続して行動することができる。	授業への参加・態度	5%
確かな専門的知識 や技能	外国語で書かれた具体的・もしくは抽象的な話題についてのある程度複雑な文章を読み、内容を理解することができる。	筆記試験 小テスト	50% 30%
コミュニケーション能力	自己の文化的ルールや偏見について自分で認識しており、明確に自分の意見を述べることができる。		
課題解決能力	指示を待つのではなく、自らやるべきことを見つけ課題の解決方法を検討し複数のプロセスを明確にし、計画することができる。	課題提出 プレゼンテーション	15%
主体的に学ぶ力	自己について深く理解し、課題や興味関心に基づき積極的な学習ができる。		
合計			100%
補足事項			

本授業では定期試験 50%、授業への参加・態度 5%、小テスト 30%、課題提出・プレゼンテーション 15%の割合で評価する。

授業計画	テーマ	授業の内容	予習・復習
1回目	オリエンテーション 食材や食文化（1）	授業内容の概要説明 予習・復習方法の説明 記事背景理解→語彙理解→本文ディクテーション→記事内容理解→ディスカッション	復習：学習した内容を理解し直す、ノート整理
2回目	食材や食文化（2）	復習小テスト→記事背景理解→語彙理解→本文ディクテーション→記事内容理解→ディスカッション	復習：学習した内容を理解し直す、ノート整理 予習；次回の内容の単語や表現を調べておく
3回目	食材や食文化（3）	復習小テスト→記事背景理解→語彙理解→本文ディクテーション→記事内容理解→ディスカッション	復習：学習した内容を理解し直す、ノート整理 予習；次回の内容の単語や表現を調べておく
4回目	食材や食文化（4）	復習小テスト→記事背景理解→語彙理解→本文ディクテーション→記事内容理解→ディスカッション	復習：学習した内容を理解し直す、ノート整理 予習；次回の内容の単語や表現を調べておく
5回目	食材や食文化（5）	復習小テスト→記事背景理解→語彙理解→本文ディクテーション→記事内容理解→ディスカッション	復習：学習した内容を理解し直す、ノート整理 予習；次回の内容の単語や表現を調べておく
6回目	接客に関する英語表現（リスニング・スピーキング）	復習小テスト→記事背景理解→語彙理解→本文ディクテーション→記事内容理解→ディスカッション	復習：学習した内容を理解し直す、ノート整理 予習；次回の内容の単語や表現を調べておく
7回目	食材や食文化（6）	復習小テスト→記事背景理解→語彙理解→本文ディクテーション→記事内容理解→ディスカッション	復習：学習した内容を理解し直す、ノート整理 予習；次回の内容の単語や表現を調べておく

8回目	食材や食文化（7）	復習小テスト→記事背景理解→語彙理解 →本文ディクテーション→記事内容理解 →ディスカッション	復習：学習した内容を理解し直す、ノート整理 予習；次回の内容の単語や表現を調べておく
9回目	食材や食文化（8）	復習小テスト→記事背景理解→語彙理解 →本文ディクテーション→記事内容理解 →ディスカッション	復習：学習した内容を理解し直す、ノート整理 予習；次回の内容の単語や表現を調べておく
10回目	食材や食文化（9）	復習小テスト→記事背景理解→語彙理解 →本文ディクテーション→記事内容理解 →ディスカッション	復習：学習した内容を理解し直す、ノート整理 予習；次回の内容の単語や表現を調べておく
11回目	食材や食文化（10）	復習小テスト→記事背景理解→語彙理解 →本文ディクテーション→記事内容理解 →ディスカッション	復習：学習した内容を理解し直す、ノート整理 予習；次回の内容の単語や表現を調べておく
12回目	食材や食文化（11）	復習小テスト→記事背景理解→語彙理解 →本文ディクテーション→記事内容理解 →ディスカッション	復習：学習した内容を理解し直す、ノート整理 予習；次回の内容の単語や表現を調べておく
13回目	食材や食文化（12）	復習小テスト→記事背景理解→語彙理解 →本文ディクテーション→記事内容理解 →ディスカッション	復習：学習した内容を理解し直す、ノート整理 予習；次回の内容の単語や表現を調べておく
14回目	授業前半の内容についての確認・小テスト	復習小テスト→記事背景理解→語彙理解 →本文ディクテーション→記事内容理解 →ディスカッション	復習：学習した内容を理解し直す、ノート整理 予習；次回の内容の単語や表現を調べておく
15回目	授業後半の内容についての確認・小テスト	復習小テスト→記事背景理解→語彙理解 →本文ディクテーション→記事内容理解 →ディスカッション	復習：学習した内容を理解し直す
16回目	定期試験		

科目（教職課程用）	
-----------	--

教育職員免許法施行規則に定める科目区分または事項等	
教科書・参考書	授業の中で適宜ハンドアウトを配布する。
履修条件	
履修上の注意	授業中の携帯電話は辞書使用時のみ許可する。
オフィスアワー	水曜 1 限
備考・メッセージ	本授業では定期試験 50%、授業への参加・態度 5%、小テスト 30%、課題提出・プレゼンテーション 15%の割合で評価する。毎回必ず復習・予習をすること。

講義科目名称：日本語 I	授業コード：
英文科目名称：	

開講期間	配当年	単位数	科目必選区分	授業形態
前期	1年	1	選択	演習
担当教員				
福元 美和子				

授業概要	<p>本授業は、日本語の基礎（文法・語彙）を伸ばすと同時に、日本社会で必要とされる日本語運用力（ビジネス日本語など）を習得し、実生活へ活用できるようになることを主眼としている。こうした力を付けることは、製菓コースの専門分野の授業やその先の未来にも役立つものとする。</p> <p>受講者には、主体的な学習態度での参加を望みます。</p>
------	--

資質・能力	授業における到達目標	評価方法	評価比率
心豊かな人間力	本授業を通して、日本語力を磨き、より日本社会に適応する力をつける。	・授業内や課題、連絡等に対する姿勢（ルーブリック評価）	10%
確かな専門的知識や技能	本授業を通して日本語の基礎を学び、専門知識理解へのツールを修得する。	・定期試験	50%
コミュニケーション能力	本授業を通して、日本語を社会的に適切で円滑なコミュニケーション力を身に付け、専門授業や周囲や社会とのつながりに活かす。	・ミニテスト※1 ・授業内（ルーブリック評価）	20% 10%
課題解決能力			
主体的に学ぶ力	本授業が日本語力向上のために必要であることを理解し、積極的な学習ができる。	・授業内（ルーブリック評価）	10%
合計			100%

補足事項

本授業では、定期試験 50%のほか、上記に挙げた項目をルーブリック式で評価を行う。ルーブリック評価の内容は、初回の授業で開示、説明を行う。

授業を欠席等の場合には、授業のフォローや次回までの課題等を伝えるため、メールまたは Melly で

連絡すること。

※1 ミニテストを実施する際は、事前に授業内で告知する。

授業計画	テーマ	授業の内容	予習・復習
1回目	オリエンテーション	授業の進め方、心構え、評価の方法について説明する。授業の進め方に関しては、実際にテキストを用いながら流れと、毎回出す宿題箇所を確認する。また、学力を確認するため、簡単な会話のテストを行う。	予習：事前にシラバスを読んでおく。 復習：授業で告知した課題
2回目	①文法1 ②ビジネス日本語1	①動詞の活用- (1) ・動詞の3分類 ・「ます形」「た形」「て形」 ②自己紹介- (1) ・就職やアルバイトの面接を意識した自己分析に必要な日本語導入	予習：本授業で学習することばを確認する。 復習：授業で告知した課題
3回目	①文法2 ②ビジネス日本語2	①動詞の活用- (2) ・「辞書形」「ない形」ほか ②自己紹介- (2) ・自己分析シート作成 (前半)	予習：本授業で学習することばを確認する。 復習：授業で告知した課題
4回目	①文法3 ②ビジネス日本語3	①形容詞の活用- (1) ・イ形容詞とナ形容詞 ②自己紹介- (3) ・自己分析シート作成 (後半)	予習：本授業で学習することばを確認する。 復習：授業で告知した課題
5回目	①文法4 ②ビジネス日本語4	①形容詞の活用- (2) ・イ形容詞とナ形容詞 ②業界・業種・職種について ・語彙の導入	予習：本授業で学習することばを確認する。 復習：授業で告知した課題
6回目	①文法5 ②ビジネス日本語5	①敬語- (1) ②業界・業種・職種について ・自分が就きたい業界・業種・職種を資料から調べ、自己分析シートに記入する。	予習：本授業で学習することばを確認する。 復習：授業で告知した課題
7回目	①文法6 ②ビジネス日本語6	①敬語- (2) ②業界・業種・職種について ・勤務形態などの語彙導入	予習：本授業で学習することばを確認する。 復習：授業で告知した課題

8回目	①文法7 ②ビジネス日本語7	①動詞-「て形」の応用 (継続性・瞬間性) ②業界・業種・職種について ・自分が就きたい業種・業種・職種を実際の求人広告から調べ、自己分析シートに記入する。	予習：本授業で学習することばを確認する。 復習：授業で告知した課題
9回目	①文法8 ②ビジネス日本語8	①動詞-「他動詞と自動詞」 ②メール作成ができる (教員やアルバイト先宛) ・授業を休む、遅刻するなど ・お願いやアポイント依頼 ・謝罪など	予習：本授業で学習することばを確認する。 復習：授業で告知した課題
10回目	①文法9 ②ビジネス日本語9	①動詞-「可能表現」 ②履歴書の書き方の基礎知識	予習：本授業で学習することばを確認する。 復習：授業で告知した課題
11回目	①文法10 ②ビジネス日本語10	① 動詞-「授受」 ②アルバイトで使う日本語 ・電話で面接のアポイントをとる。	予習：本授業で学習することばを確認する。 復習：授業で告知した課題
12回目	①文法11 ②ビジネス日本語11	①動詞-「使役」 ②予期せぬ事件や事故等に遭遇した際に、迅速な対応や説明ができる。	予習：本授業で学習することばを確認する。 復習：授業で告知した課題
13回目	①文法12 ②ビジネス日本語12	①動詞-「受身・使役受身」 ②体調についての日本語(1) ・体調不要を説明する ・病院の日本語	予習：本授業で学習することばを確認する。 復習：授業で告知した課題
14回目	文法13 ②ビジネス日本語13	①文法-「～と、～ば、～たら」 ②体調についての日本語(2)	予習：本授業で学習することばを確認する。 復習：授業で告知した課題
15回目	総まとめ	これまでの総まとめ	予習：これまでの授業内容の確認 復習：試験準備
16回目	定期試験	筆記試験	

科目(教職課程用)	
教育職員免許法施行規則に定める科目区分または事項等	

教科書・参考書	「短期集中 初級日本語文法総まとめポイント 20」スリーエーネットワーク 「できる日本語 初中級」アルク 「伸ばす！就活能力・ビジネス日本語力」図書刊行会 そのほか、適宜資料配布
履修条件	意欲的に授業に参加できること。
履修上の注意	予習ができていることを前提として授業を進めるので、事前にしっかり準備してくるここと。
オフィスアワー	授業の前後で対応。その他、アポイントがあれば適宜対応可。
備考・メッセージ	自分の日本語力を客観的に見て、日本語力を磨く姿勢で授業に臨んで欲しい。受け身の姿勢では語学力は伸びにくいことを自覚し、丁寧に確実に、そして楽しく学びましょう。 ※本授業のに関する連絡（休講など）は、学科の掲示板で行います。

講義科目名称：日本語Ⅱ	授業コード：
英文科目名称：	

開講期間	配当年	単位数	科目必選区分	授業形態
5Q	2年	1単位	選択	演習
担当教員				
福元美和子				

授業概要	日本語能力試験 N2~N1 対応の文法を扱う。テキストに基づいて進めるが、取り扱う文法の徹底的な理解を目指すため、単に問題を解いて正解を目指すだけでなく、応用力をつけ、テキストを離れても日常的に使うことができることを目指す。
------	--

資質・能力	授業における到達目標	評価方法	評価比率
心豊かな人間力			
確かな専門的知識や技能	本授業で扱う文法、語彙を確実に身に着け、授業外でも運用できる。	<ul style="list-style-type: none"> ・定期試験 ・ミニテスト 	50% 20%
異文化知識・対応能力			
課題解決能力	本授業では、文法・語彙にフォーカスをあて、たくさんの問題にあたる。その過程で、わからないことがあったとき、単に質問するだけでなく、自分なりの解決策を見出しながら考えることができる。	<ul style="list-style-type: none"> ・授業内の課題や宿題 (ルーブリック評価) 	30%
キャリアデザイン力			
合計			100%

補足事項	
<p>本授業では、定期試験 50%のほか、上記に挙げた項目をルーブリック式で評価を行う。ルーブリック評価の内容は、初回の授業で開示、説明を行う。</p> <p>授業を欠席等の場合には、授業のフォローや次回までの課題等を伝えるため、メールまたは Melly で必ず連絡すること。</p>	

授業計画	テーマ	授業の内容	予習・復習
1回目	オリエンテーション 授業 文法1	授業の進め方、心構え、評価の方法について説明する。 授業の進め方に関しては、実際にテキストを用いながら流れと、毎回出す宿題箇所を確認する。 4Qまでの進捗を確認。 文法ノート pp119⑤-121⑥	予習：事前にシラバスを読んでおく。 復習：漢字たまご（授業内で該当箇所を告知する）
2回目(以降2コマで1セット)	文法2（以降、2コマで1セット）	文法ノート pp121-⑦-123 その他、前回の確認ミニテスト 前回の課題の確認	予習：本授業で学習する課の本冊でことばを確認する。その他、授業内で告知する。 復習：漢字たまご（授業内で該当箇所を告知する）
3回目	文法3	文法ノート p124 その他、前回の確認ミニテスト 前回の課題の確認	予習：本授業で学習する課の本冊でことばを確認する。 復習：漢字たまご（授業内で該当箇所を告知する）
4回目	文法4	文法ノート pp126-128 その他、前回の確認ミニテスト 前回の課題の確認	予習：本授業で学習する課の本冊でことばを確認する。 復習：漢字たまご（授業内で該当箇所を告知する）
5回目	文法5	文法ノート pp129-131 その他、前回の確認ミニテスト 前回の課題の確認	予習：本授業で学習する課の本冊でことばを確認する。 復習：漢字たまご（授業内で該当箇所を告知する）
6回目	文法6	文法ノート pp132-133 その他、前回の確認ミニテスト 前回の課題の確認	予習：本授業で学習する課の本冊でことばを確認する。その他、授業内で告知する。 復習：漢字たまご（授業内で該当箇所を告知する）
7回目	文法7	文法ノート p134	予習：本授業で学習する課

		その他、前回の確認ミニテスト 前回の課題の確認	の本冊でことばを確認する。 復習：漢字たまご（授業内で該当箇所を告知する）
8回目	文法 8	文法ノート pp136-138 その他、前回の確認ミニテスト 前回の課題の確認	予習：本授業で学習する課の本冊でことばを確認する。 復習：漢字たまご（授業内で該当箇所を告知する）
9回目	文法 9	文法ノート pp139-142 その他、前回の確認ミニテスト 前回の課題の確認	予習：本授業で学習する課の本冊でことばを確認する。その他、授業内で告知する。 復習：漢字たまご（授業内で該当箇所を告知する）
10回目	文法 10	文法ノート pp143-144 その他、前回の確認ミニテスト 前回の課題の確認	予習：本授業で学習する課の本冊でことばを確認する。 復習：漢字たまご（授業内で該当箇所を告知する）
11回目	文法 11	ことば・表現ワークブック pp2-6 その他、前回の確認ミニテスト 前回の課題の確認	予習：本授業で学習する課の本冊でことばを確認する。 復習：漢字たまご（授業内で該当箇所を告知する）
12回目	文法 12	ことば・表現ワークブック pp7-10 その他、前回の確認ミニテスト 前回の課題の確認	予習：本授業で学習する課の本冊でことばを確認する。 復習：漢字たまご（授業内で該当箇所を告知する）
13回目	文法 13	ことば・表現ワークブック pp12-14 その他、前回の確認ミニテスト 前回の課題の確認	予習：本授業で学習する課の本冊でことばを確認する。 復習：漢字たまご（授業内で該当箇所を告知する）
14回目	文法 14	ことば・表現ワークブック pp15-17 その他、前回の確認ミニテスト 前回の課題の確認	予習：本授業で学習する課の本冊でことばを確認する。

			復習：漢字たまご（授業内で該当箇所を告知する）
15 回目	まとめ	総復習及び、前回の確認ミニテスト	予習：本授業で学習する課の本冊でことばを確認する。 復習：授業で確認した点を重点的に総復習し、試験に備える。
16 回目	定期試験	筆記試験	

科目（教職課程用）	
教育職員免許法施行規則に定める科目区分または事項等	
教科書・参考書	「できる日本語 わたしの文法ノート」アルク 「できる日本語 ことば・表現ワークブック」アルク 予習などの副教材として 「できる日本語 初中級」アルク 「できる日本語 中級」アルク その他、適宜資料配布
履修条件	意欲的に授業に参加できること
履修上の注意	予習ができていることを前提として授業を進めるので、事前にしっかり準備してくること。
オフィスアワー	授業の前後で対応。その他、アポイントがあれば適宜対応可。
備考・メッセージ	自分の日本語力を客観的に見て、日本語力を磨く姿勢で授業に臨んで欲しい。受け身の姿勢では、語学力は伸びにくいことを自覚し、丁寧に確実に、そして楽しく学んでいきましょう。 ※本授業に関する連絡（休講や補講など）は学科の掲示板で行います。

講義科目名称：スポーツ実習	授業コード：
英文科目名称：	

開講期間	配当年	単位数	科目必選区分	授業形態
後期	1年	1単位		実習
担当教員				
野田 章子				

授業概要	<p>本実習は、スポーツの楽しさと大切さを学び、スポーツを取り入れた豊かなライフスタイルについて考えることをねらいとしている。</p> <p>本実習では、①体力テストなどから自分の現状が分かる、②さまざまなスポーツのルールが分かる、③自分にあうトレーニングのやり方が分かる、④スポーツを通じたコミュニケーションができる、⑤運動の大切さが分かることを目標にする。</p>
------	--

資質・能力	授業における到達目標	評価方法	評価比率
心豊かな人間力	<ul style="list-style-type: none"> ・自身の健康に興味を持ち、スポーツに積極的に取りくむことができる ・自身にふさわしいスポーツ活動を選び、豊かなスポーツライフを考えることができる。 	授業への参加・態度	50%
確かな専門的知識や技能	<ul style="list-style-type: none"> ・スポーツのルールを理解して、試合に生かすことができる。 	確認テスト	10%
コミュニケーション能力	<ul style="list-style-type: none"> ・だれとでも、スポーツを通じて、交流することができる。 	試合などのチーム活動	10%
課題解決能力	<ul style="list-style-type: none"> ・実践を通して、自分の課題を見つけ、改善する方法を考えることができる。 	レポート	10%
主体的に学ぶ力	<ul style="list-style-type: none"> ・自分の体力やスポーツ技術を高めようと努力することができる。 	スポーツテスト(2回)	20%
合計			100%
補足事項			

ゲーム形式のチーム活動、スポーツテスト、ルール確認テスト、レポート、授業への参加・態度を評価する。それらについては、都度指導及び評価についてフィードバックを行う。

授業計画	テーマ	授業の内容	予習・復習
1回目	体力テスト①	新体力テストの実施	予習：ストレッチなどを行い、けがの予防について調べる 復習：体力テストの結果から自分の生活を見直す
2回目	バドミントン①	ルールの理解と用具の扱い方	予習：ルール・用具について調べる 復習：ルール・用具について復習する
3回目	バドミントン②	サーブを中心とした基本練習 リーグ戦形式でのゲーム	予習：サーブについて調べる 復習：試合を観戦する
4回目	バドミントン③	スマッシュ・カットを中心とした基本練習 リーグ戦形式でのゲーム	予習：スマッシュ・カットについて調べる 復習：試合を観戦する
5回目	バレーボール①	ルールの理解と用具の扱い方	予習：ルール・用具について調べる 復習：ルール・用具について復習する
6回目	バレーボール②	パスを中心とした基本練習 リーグ戦でのゲーム	予習：パスについて調べる 復習：試合を観戦する
7回目	バレーボール③	アタック、レシーブを中心とした基本練習 リーグ戦でのゲーム	予習：アタック、レシーブについて調べる 復習：試合を観戦して感想を書く
8回目	卓球①	ルールの理解と用具の扱い方	予習：ルール・用具について調べる 復習：ルール・用具について復習する
9回目	卓球②	サーブを中心とした基本練習 リーグ戦でのゲーム	予習：サーブについて調べる 復習：試合を観戦して感想

			を書く
10 回目	卓球③	スマッシュ、カットを中心とした基本練習 リーグ戦でのゲーム	予習：スマッシュ、カットについて調べる 復習：試合を観戦した感想を書く
11 回目	バスケットボール ①	ルールの理解と用具の扱い方	予習：ルール・用具について調べる 復習：ルール・用具について復習する
12 回目	バスケットボール ②	パス、ドリブルを中心とした基本練習 リーグ戦でのゲーム	予習：パス、ドリブルについて調べる 復習：試合を観戦して感想を書く
13 回目	バスケットボール ③	シュートを中心とした基本練習 リーグ戦でのゲーム	予習：シュートについて調べる 復習：試合を観戦して感想を書く
14 回目	体力テスト②	トレーニングについて 各スポーツの基礎技術の確認	予習；トレーニングについて調べる 復習：トレーニングの実践を各自で行う。
15 回目	学習のまとめ	各競技のルールについて確認 自分のライフスタイルとスポーツについて考える	予習：各競技のルールを調べる 復習：自分にあったスポーツを実践する

科目（教職課程用）	
教育職員免許法施行規則に定める科目区分または事項等	
教科書・参考書	教科書：必要に応じて資料を配布 参考書：松野修二（監）『スポーツステップアップ DVD シリーズ バドミントンパーフェクトマスター』、新星出版社、2008 大林素子（監）『DVD で分かる！バレーボール基本・練習・実践テクニック』、西東社、2015

	宮崎善仁（監）『絶対うまくなる！卓球』、主婦の友社、2012 長谷川健志（監）『DVD 上達レッスン バスケットボール』、成美堂出版、2007
履修条件	
履修上の注意	
オフィスアワー	授業の前後で対応可
備考・メッセージ	積極的に運動に取り組む姿勢で参加すること 運動できる服装、体育館シューズが必要

講義科目名称：スポーツ科学（栄養）	授業コード：
英文科目名称：	

開講期間	配当年	単位数	科目必選区分	授業形態
講義	2	2	選択	講義
担当教員				
野田章子				

授業概要	<p>本講義では、多様な視点から運動を学び、生涯スポーツの意義について考えることをねらいとしている。</p> <p>本講義では、①幼少期、児童期、思春期を経て成人するまでの発育と発達が分かる、②幼少期、児童期、思春期における運動のあり方とその影響について分かる、③成人以降の老化と体力について分かる、④成人以降の運動のあり方とその影響について分かる、⑤なぜ生涯スポーツが大切なのか説明できる、ことを目標にする。</p>
------	---

資質・能力	授業における到達目標	評価方法	評価比率
心豊かな人間力	・スポーツを取り入れた豊かな生活を考えることができる。	・レポート	10%
確かな専門的知識や技能	・運動の大切さが分かる ・年齢に応じた運動の方法が分かる ・さまざまな人に適した運動があることが分かる。	・定期試験	60%
コミュニケーション能力	・自分の考えを発表することができる（レポートの発表）	・グループディスカッション	5%
課題解決能力	・自分の身体の問題に気づき、運動による解決方法を考えることができる	・確認テスト（2回）	20%
主体的に学ぶ力	・スポーツに興味・関心がもてる	・授業への参加・態度	5%
合計			100%

補足事項	
<p>定期テスト、確認テスト、レポート、発表、授業への参加・態度を評価する。それらについては、都度指導及び評価についてフィードバックを行う。</p>	

授業計画	テーマ	授業の内容	予習・復習
1回目	オリエンテーション	講義のねらいと進め方について	予習：スポーツに関する本を読む。 復習：配布プリントを復習する
2回目	幼少期の運動のあり方とその影響	幼少期の発育・発達 幼少期の動作スキル向上過程	予習：幼少期の身体の問題について調べる 復習：配布プリントを復習する
3回目	運動神経について	運動神経の仕組みと発達 幼少期に適した運動方法	予習：運動神経について調べる 復習：配布プリントを復習する
4回目	児童期の運動のあり方とその影響	児童期の発育・発達 児童期の動作スキル向上過程	予習：児童期の身体の問題について調べる 復習：配布プリントを復習する
5回目	骨と関節機能について	骨と関節のしくみ 児童期に適した運動方法	予習：骨と関節について調べる 復習：配布プリントを復習する
6回目	思春期と運動のあり方とその影響	思春期の発育・発達 思春期の動作スキル向上過程	予習：思春期の身体の問題について調べる 復習：配布プリントを復習する
7回目	心肺機能について	心肺機能の向上について 思春期に適した運動方法	予習：心肺機能について調べる 復習：配布プリントを復習する
8回目	成人以降の運動のあり方とその影響	老化の過程 老化に伴う体力・運動能力の変化	予習：老化について調べる 復習：配布プリントを復習する
9回目	筋機能について	筋肉のしくみ 老化を防ぐ運動方法	予習：筋肉について調べる 復習：配布プリントを復習する
10回目	女性とスポーツ	女性の身体的特徴とスポーツ 性差に応じた運動方法	予習：女性とスポーツについて調べる 復習：配布プリントを復習する

			する
11 回目	アダプテッド・スポーツとは	アダプテッド・スポーツ（その人にあったスポーツ）の役割	予習：障害者のスポーツについて調べる 復習：配布プリントを復習する
12 回目	自分の身体を知る ①	柔軟性（関節機能）を高める運動の実践と理解	予習：柔軟性を高める運動を調べる 復習：配布プリントを復習する
13 回目	自分の身体を知る ②	筋力(筋機能)を高める運動の実践と理解	予習：筋力を高める運動を調べる 復習：配布プリントを復習する
14 回目	自分の身体を知る ③	持久力（心肺機能）を高める運動の実践と理解	予習：持久力を高める運動を調べる 復習：配布プリントを復習する
15 回目	まとめ	生涯スポーツの意義について話し合う	予習：課題レポートを作成する 復習：テスト内容を復習する
16 回目	定期試験		

科目（教職課程用）	
教育職員免許法施行規則に定める科目区分または事項等	
教科書・参考書	教科書：必要に応じて資料を配布する 参考書：石井直方（監）『スポーツ科学の教科書』、岩波書店、2011 九州大学健康・スポーツ科学研究会（編）『実習で学ぶ 健康・スポーツの科学』改訂版、大修館書店、2016
履修条件	
履修上の注意	
オフィスアワー	授業の前後で対応可
備考・メッセージ	自分の身体と健康に興味・関心をもつようにすること

講義科目名称：衛生法規	授業コード：11122
英文科目名称：	

開講期間	配当年	単位数	科目必選区分	授業形態
前期	2年	2単位	必修	講義
担当教員				
中野 明人				

授業概要	<p>この授業は、製菓衛生師として求められる衛生に関する法律を学び、確かな専門知識として身につけるために設けた。</p> <p>具体的には①様々な法の種類を理解し、その中における衛生法規の位置づけについて学ぶ。衛生法規の分類について学ぶ。②製菓衛生師法の制定の経緯について学ぶ。③食品衛生法制定の経緯を知り、我が国における。④食品安全基本法や食育基本法制定の経緯やその理念について学ぶ。⑤健康増進法、地域保健法、労働基準法、PL法、食品表示法など、製菓衛生師として知っておいたほうが良いと思われる法について学ぶ。</p>
------	--

資質・能力	授業における到達目標	評価方法	評価比率
心豊かな人間力			
確かな専門的知識や技能	製菓の専門的知識としての法知識を確実に身につけ活用できることを目標とする。	・筆記試験	85%
コミュニケーション能力			
課題解決能力			
主体的に学ぶ力	衛生法規が製菓衛生師に必要な専門知識であることを理解し、積極的な学習ができる。	・授業への参加・態度	15%
合計			100%
補足事項			
<ul style="list-style-type: none"> ・本授業では、定期試験 85%、授業への参加・態度 15%の割合で評価する。 ・授業後に行うコミュニケーションシート以外にも、「Merry」での質問も大いに歓迎します。 			

授業計画	テーマ	授業の内容	予習・復習
------	-----	-------	-------

1回目	ガイダンス	<ul style="list-style-type: none"> ① 衛生法規を学ぶ意義について説明する ② 製菓衛生師と法律の関係について説明する 	予習：食に関する事件や事故について調べておく
2回目	法とは何か	<ul style="list-style-type: none"> ① 法の種類について説明する ② 衛生法規の意義について説明する ③ 衛生法規の分類と概要について説明する 	<p>予習：法律にはどんなものがあるか調べておく。</p> <p>復習：なぜ法律を知っておくべきかまとめる。</p>
3回目	製菓衛生師法①	<ul style="list-style-type: none"> ① 製菓衛生師法の制定された歴史的経緯を説明する ② この目的について説明する 	<p>予習：製菓衛生師法の制定当時の時代背景について調べる。</p> <p>復習：衛生法規の分類をまとめておく</p>
4回目	製菓衛生師法②	<ul style="list-style-type: none"> ① 菓衛生師の定義について説明する ② 試験や免許について説明する ③ 罰則規定について説明する 	<p>予習：製菓衛生師と似たような名前について調べておく</p> <p>復習：製菓衛生師法第1条、第2項をまとめておく</p>
5回目	食品衛生法①	<ul style="list-style-type: none"> ① この法律の目的について説明する ② 食品の定義について説明する ③ 添加物等の販売等の制限について説明する 	<p>予習：食品という言葉でイメージするものについてまとめる。</p> <p>復習：製菓衛生師法の目的についてまとめる。</p>
6回目	食品衛生法②	<ul style="list-style-type: none"> ① 食品等の規格基準について説明する ② 総合衛生管理製造過程について説明する ③ 器具及び容器包装の規格基準について説明する 	<p>予習：食品の器具や容器包装について調べる。</p> <p>復習：食品の定義についてまとめる。</p>
7回目	食品衛生法③	<ul style="list-style-type: none"> ① 食品衛生監視員による監視指導について説明する ② 営業許可について説明する ③ 食中毒について説明する 	<p>予習：食品衛生監視員という言葉調べる。</p> <p>復習：食品添加物についてまとめる。</p>
8回目	食品安全基本法	<ul style="list-style-type: none"> ① 制定の沿革について説明する ② 目的について説明する ③ 基本理念と責務について説明する ④ 基本方針と施策について説明する 	<p>予習：BSEのニュースを調べる。</p> <p>復習：営業の許可に必要なものについてまとめる。</p>
9回目	食育基本法	<ul style="list-style-type: none"> ① 制定の沿革について説明する。 ② 目的について説明する。 ③ 基本理念と責務について説明する。 ④ 基本方針と施策について説明する。 	<p>予習：食育を受けた経験をまとめる。</p> <p>復習：食品安全委員会についてまとめる。</p>
10回目	健康増進法	<ul style="list-style-type: none"> ① 法改正の経緯について説明する。 ② 基本方針について説明する。 	<p>予習：トクホについて調べる。</p> <p>復習：食育基本法の目的について</p>

		③ 受動喫煙について説明する。	てまとめる。
11回目	製菓衛生師に求められるその他の衛生法規①	① 栄養士法について説明する。 ② 調理師法について説明する。 ③ 学校保健法規について説明する。	予習：栄養士について調べる。 復習：受動喫煙の問題点をまとめる。
12回目	製菓衛生師に求められるその他の衛生法規②	① 地域保健法について説明する。 ② (新)感染症予防法について説明する。	予習：感染症について調べる。 復習：学校保健安全法の法改正の趣旨についてまとめる。
13回目	製菓衛生師に求められるその他の衛生法規③	① 防接種法について説明する。 ② 検疫法について説明する。 ③ 家畜伝染予防法について説明する。	予習：予防接種にどんなものがあるか調べる。 復習：ハンセン病についてまとめる。
14回目	製菓衛生師に求められるその他の衛生法規④	① 働基準法について説明する。 ② 労働安全衛生法について説明する。	予習：ブラック企業やブラックアルバイトについて調べる。 復習：検疫法の目的についてまとめておく
15回目	製菓衛生師に求められるその他の衛生法規⑤	① 消費者保護基本法について説明する。 ② PL法について説明する。 ③ 食品表示法について説明する。	予習：消費者問題をインターネットなどで調べる。 復習：労働時間や休日など基本的な規定についてまとめる。
16回目	定期試験		

科目（教職課程用）	
教育職員免許法施行規則に定める科目区分または事項等	
教科書・参考書	「製菓衛生師教本 1 衛生法規」 「製菓衛生師全書」
履修条件	
履修上の注意	国家試験を意識して、過去問にも取り組みたいと思います。
オフィスアワー	放課後をオフィスアワーとして設定しています。事前に予約を取って研究室を訪問してくださいと助かります。
備考・メッセージ	21世紀は、法を知らなかったでは済まされない時代です。製菓衛生師として最低限必要とされる知識だけでなく、社会人として求められる常識を身に付ける意味でもしっかりと学習することが必要です。講義ではなるべく今の中で起きている事象に結び付けてわかりやすく解説をし、考えてもらおうと思います。そのためには、日頃からニュ

ースなど時事問題に関心を持つことが大切です。必ずニュースに目を通して授業に臨んでください。

講義科目名称：公衆衛生学 I	授業コード：
英文科目名称：	

開講期間	配当年	単位数	科目必選区分	授業形態
前期	1年	2単位	必修	講義
担当教員				
平田 安喜子				

授業概要	<p>公衆衛生学は健康障害の成因を人と環境との関連から明らかにし、健康の保持・増進を図ることを目的とした学問である。公衆衛生の現状と問題点を理解し、さらに環境条件の現状と問題点や地球温暖化をはじめとする急速な環境変化に興味関心が持てるよう、身近な話題を取り上げたい。</p> <p>本講義では、①公衆衛生の意義を理解できる、②衛生統計の結果が意味することを理解できる、③環境衛生の基準を理解できる、④環境と健康との関係を理解できる、⑤日常を取り巻く環境問題に対し、自らの意見を述べるができる、が目標である。</p>
------	---

資質・能力	授業における到達目標	評価方法	評価比率
心豊かな人間力			
確かな専門的知識や技能	<ul style="list-style-type: none"> 健康や公衆衛生について説明することができる。 衛生統計や環境基準について説明することができる。 	・小テスト	50%
コミュニケーション能力			
課題解決能力	衛生統計の結果や環境衛生の測定結果から、課題や対策について考えをまとめることができる	<ul style="list-style-type: none"> レポート グループワーク(発言) 	15% 10%
主体的に学ぶ力	<ul style="list-style-type: none"> 地球規模の環境問題に関して、積極的に情報を収集する。 講義中の問いかけに対し、自らの考えを述べるができる。 	<ul style="list-style-type: none"> レポート 授業への参加・態度 	15% 10%
合計			100%
補足事項			

--

授業計画	テーマ	授業の内容	予習・復習
1回目	オリエンテーション	公衆衛生学とはどのような領域を扱う学問であるか、定義から概要を学ぶ	予習：全書P69を読む 復習：公衆衛生の意味を自分の言葉でまとめる
2回目	公衆衛生の歴史	公衆衛生学の成り立ちを学ぶ	予習：全書P70～72を読む 復習：主要な出来事をまとめる
3回目	公衆衛生の現状	日本の行政制度、保健所の機能から現状を知る	予習：全書P72～75を読む 復習：保健所の業務をまとめる
4回目	衛生統計	衛生統計の基本となる人口統計、その他の統計について知る	予習：全書P76～84を読む 復習：人口統計の種類、データの読み方をまとめる
5回目	環境と衛生 (その1)	環境衛生の意義を知る 大気・光の環境条件を学ぶ	予習：全書P85～87を読む 復習：大気の組成、働き、光の種類と特徴についてまとめる
6回目	環境と衛生 (その2)	水の衛生条件、上下水道の環境条件を学ぶ	予習：全書P87～91を読む 復習：水と健康との関係、飲料水の水質基準についてまとめる
7回目	環境と衛生 (その3)	清掃及び廃棄物、そ族・衛生害虫の駆除について学ぶ	予習：全書P91～93を読む 復習：廃棄物の処理、そ族・衛生害虫と疾病の関係についてまとめる
8回目	環境と衛生 (その4)	菓子製造施設、住居の環境条件を知る	予習：全書P93～96を読む 復習：菓子製造施設、住居の衛生についてまとめる
9回目	公害(その1)	日本の公害の歴史 大気汚染について知る	予習：全書P96～97を読む 復習：大気汚染についてまとめる
10回目	公害(その2)	水質汚染、騒音について知る	予習：全書P97,98を読む 復習：水質汚染、騒音につ

			いてまとめる
11 回目	公害（その3）	その他の公害について知る	予習：全書P98,99を読む 復習：その他の公害についてまとめる
12 回目	地球規模の環境問題（その1）	地球温暖化、オゾン層破壊について知る	予習：教本P94を読む 復習：地球温暖化、オゾン層破壊についてまとめる
13 回目	地球規模の環境問題（その2）	酸性雨、熱帯雨林減少など地球環境問題について知る	予習：関連する新聞、ニュースなどを探してみる 復習：酸性雨、べったい雨林の減少など地球規模の環境問題についてまとめる
14 回目	地球規模の環境問題（その3）	地球環境問題について、自分たちができることについて話し合う	予習：レポートを完成させる 復習：クラス内での意見と自身の意見を比較しまとめる
15 回目	疾病とは	疾病の現状を知る	予習：全書P100を読む 復習：疾病の現状についてまとめる

科目（教職課程用）	
教育職員免許法施行規則に定める科目区分または事項等	
教科書・参考書	全国製菓衛生師養成施設協会編「製菓衛生師教本」 日本菓子教育センター発行「製菓衛生師全書 和洋菓子・パンのすべて」
履修条件	
履修上の注意	製菓衛生師資格試験の試験科目です。 配布された資料は活用しやすいように綴じましょう。
オフィスアワー	水曜日
備考・メッセージ	新聞やニュースなど社会情勢に目を向けましょう。

講義科目名称：公衆衛生学Ⅱ	授業コード：
英文科目名称：	

開講期間	配当年	単位数	科目必選区分	授業形態
後期	1年	2単位	必修	講義
担当教員				
平田 安喜子				

授業概要	<p>公衆衛生学は健康障害の成因を、人と環境との関連から明らかにし、健康の保持・増進を図る学問である。本講義では、疾病の予防、労働衛生について取り上げる。</p> <p>菓子を提供する立場として、食中毒・感染症の予防は重要課題であり、自らの健康管理も忘れてはいけない。このような健康に直結する内容を取り上げ、衛生、健康に関する意識を持ち、公衆衛生学の意義を見直す機会とする</p> <p>本講義では、①感染症とその予防対策について理解できる、②生活習慣病とその予防対策について理解できる、③職業病の原因と予防について理解できる、④健康づくりのための政策について知る、⑤自らの健康管理について考えることができる、が目標である。</p>
------	--

資質・能力	授業における到達目標	評価方法	評価比率
心豊かな人間力			
確かな専門的知識や技能	<ul style="list-style-type: none"> ・感染症の種類と予防対策について説明することができる。 ・生活習慣病の原因と予防対策について説明することができる ・職業病の原因と予防対策について説明することができる。 	・小テスト	50%
コミュニケーション能力			
課題解決能力	・生活習慣病について、対象者を決め問題点、改善点を見出し、対策について意見を述べることができる。	<ul style="list-style-type: none"> ・レポート ・発表 	15% 10%
主体的に学ぶ力	<ul style="list-style-type: none"> ・感染症の動向に関して情報を入手することができる。 ・生活習慣病について、対象者を決め情報を入手しまとめることができる。 ・講義中の問いかけに自らの考えを述 	<ul style="list-style-type: none"> ・レポート ・授業への参加・態度 	15% 10%

	べることができる。		
			合計 100%
補足事項			

授業計画	テーマ	授業の内容	予習・復習
1 回目	感染症とは	感染症とはなにか、感染源、感染経路、感受性について学ぶ	予習：全書 P 100～103 を読んでおく 復習：感染源、感染経路、感受性についてまとめる
2 回目	感染症予防対策（その 1）	感染源、感染経路別に感染症予防対策を知る	予習：全書 P 103～107 を読んでおく 復習：感染源、感染経路別の予防対策をまとめる
3 回目	感染症予防対策（その 2）	感受性、経口感染の予防対策を知る	予習：全書 P 108～110 を読んでおく 復習：感受性、経口感染の予防対策をまとめる
4 回目	感染症の動向	感染症の動向を知る	予習：教本 P 55～57 を読んでおく 復習：新興感染症、再興感染症についてまとめる
5 回目	生活習慣病（その 1）	生活習慣病とは、また生活習慣病の現状を知る	予習：全書 P 111 を読んでおく 復習：生活習慣病の定義、近年の動向をまとめる
6 回目	生活習慣病（その 2）	循環器疾患と生活習慣の関係を学ぶ	予習：全書 P 112～114 を読んでおく 復習：循環器疾患と関係ある生活習慣をまとめる
7 回目	生活習慣病（その 3）	悪性新生物、その他の生活習慣病と生活習慣の関係を学ぶ	予習：全書 P 114～117 を読んでおく 復習：悪性新生物、その他

			の生活習慣病と関係ある生活習慣をまとめる
8回目	生活習慣病 (その4)	自分の生活習慣を見直し、問題点を考え、健康管理を行う	予習：配布資料を基に生活習慣を振り返る 復習：生活習慣病との関係、予防策に関してレポートを完成させる
9回目	健康づくり対策	日本の健康づくり対策について学ぶ	予習：教本P63～67を読んでおく 復習：日本の健康づくり対策をまとめる
10回目	労働と健康 (その1)	労働衛生の意義、労働と健康について知る	予習：全書P118,119を読んでおく 復習：作業環境、作業方法と健康の関係についてまとめる
11回目	労働と健康 (その2)	職業病と労働災害について知る	予習：全書P119,120を読んでおく 復習：職業病の原因と職業との関係についてまとめる
12回目	労働と健康 (その3)	安全衛生管理について知る	予習：全書P120～122を読んでおく 復習：安全衛生管理体制についてまとめる
13回目	労働と健康 (その4)	菓子製造施設における労働安全衛生について知る	予習：全書P123を読んでおく 復習：菓子製造施設における注意点をまとめる
14回目	精神保健	精神保健の意義、制度を知る	予習：教本P104を読んでおく 復習：精神保健の意義をまとめる
15回目	まとめ	製菓衛生師が公衆衛生に寄与するとはどういうことか	予習：製菓衛生師と公衆衛生の関係を考えてみる 復習：クラスメイトと自身の意見を振り返っておく

科目（教職課程用）	
教育職員免許法施行規則に定める科目区分または事項等	
教科書・参考書	全国製菓衛生師養成施設協会編「製菓衛生師教本」 日本菓子教育センター発行「製菓衛生師全書 和洋菓子・パンのすべて」
履修条件	「公衆衛生学Ⅰ」を履修していること
履修上の注意	製菓衛生師の資格試験の試験科目です。 配布された資料は活用しやすいように綴じてましょう。
オフィスアワー	水曜日
備考・メッセージ	新聞やニュースなど社会情勢に目を向けましょう。

講義科目名称：食品学 I	授業コード：
英文科目名称：	

開講期間	配当年	単位数	科目必選区分	授業形態
前期	1年	2単位	選択	講義
担当教員				
西田 江里				

授業概要	<p>食品に含まれる各種成分について化学的性質や栄養素としての働き、特性を理解する。個々の食品の特徴や性質、含まれる各種成分について化学的性質や栄養素としての働き、特性を学ぶ。</p> <p>各食品の食材としての性質についても学び、その性質が調理過程を経てどのように変化するのか、食品に起こる変質そして変質を防止するための方法を学ぶ。</p>
------	---

資質・能力	授業における到達目標	評価方法	評価比率
心豊かな人間力			
確かな専門的知識 や技能	<p>食品の食材としての条件、人体における働きについて理解する</p> <p>食品の成分、特徴について理解する</p> <p>食品の食材としての性質、調理過程における変化について理解する</p> <p>食品の加工や保存、変質について理解する</p>	定期試験	80%
コミュニケーション能力			
課題解決能力			
主体的に学ぶ力	身近な食品を製菓材料として利用できるか考えることができる	授業態度・発言 課題	10% 10%
合計			100%
補足事項			

--

授業計画	テーマ	授業の内容	予習・復習
1回目	食品学の概要・食品成分・栄養特性①	食品学を学ぶ意義を知る 食品に含まれる栄養成分	予習：全書Ⅲ第1章第1節 復習：配布プリント
2回目	食品成分・栄養特性②	食品に含まれる栄養成分	予習：全書Ⅲ第1章第2節 復習：配布プリント
3回目	食品成分・栄養特性③	食品に含まれる栄養成分	予習：全書Ⅲ第1章第2節 復習：配布プリント
4回目	各食品の特性・食品の変質と防止①	穀類 穀類の栄養特性・種類・加工・変質・保存	予習：全書Ⅲ第1章第3節 2(1)～(5) 復習：配布プリント
5回目	各食品の特性・食品の変質と防止②	イモ類・豆類 イモ類・豆類の栄養特性・種類・加工・変質・保存	予習：全書Ⅲ第1章第3節 2(6)(8)(9) 復習：配布プリント
6回目	各食品の特性・食品の変質と防止③	種実類・野菜類 種実類・野菜類の栄養特性・種類・加工・変質・保存	予習：全書Ⅶ第1章11 教本下食品学3-4,5 復習：配布プリント
7回目	各食品の特性・食品の変質と防止④	果実類 果実類の栄養特性・種類・加工・変質・保存	予習：全書Ⅶ第1章9 復習：配布プリント
8回目	各食品の特性・食品の変質と防止⑤	キノコ類・海藻類 キノコ類・海藻類の栄養特性・種類・加工・変質・保存	予習：教本下食品学3-7,8 復習：配布プリント
9回目	各食品の特性・食品の変質と防止⑥	食肉類・魚介類の栄養特性・種類・加工・変質・保存	予習：教本下食品学4-1,2 復習：配布プリント
10回目	各食品の特性・食品の変質と防止⑦	卵類の栄養特性・種類・加工・変質・保存	予習：全書Ⅶ第1章5 復習：配布プリント
11回目	各食品の特性・食品の変質と防止⑧	牛乳・乳製品 牛乳・乳製品の栄養特性・種類・加工・変質・保存	予習：全書Ⅶ第1章7 復習：配布プリント
12回目	各食品の特性・食品の変質と防止⑨	油脂 油脂の栄養特性・種類・製造・加工・変質・保存	予習：全書Ⅶ第1章6 復習：配布プリント

13回目	各食品の特性・食品の変質と防止⑩	調理加工食品・食品微生物応用食品の栄養特性・種類・製造・加工・変質・保存	予習：全書Ⅲ第1章第3節 2(11)3 復習：配布プリント
14回目	まとめ①	自己課題の発表・前期内容の確認	予習：課題発表練習 復習：まとめ課題
15回目	まとめ②	課題解答・前期内容の確認	予習：まとめ課題 復習：試験勉強
16回目	定期試験		

科目（教職課程用）	
教育職員免許法施行規則に定める科目区分または事項等	
教科書・参考書	テキスト：『製菓衛生師教本 食品学』全国製菓衛生師養成施設協会 編 『製菓衛生師全書 和洋菓子・パンのすべて』日本菓子教育センター 参考書：『日本食品成分表 2020』医歯薬出版 『新版 日本食品大事典 電子版付』医歯薬出版
履修条件	
履修上の注意	遅刻3回を欠席1回としてカウントします。 授業中に課す課題の提出および発表を単位修得条件とします。
オフィスアワー	授業時間外であれば可能（事前に予約をお願いします）
備考・メッセージ	予習に関しては記載箇所（改定によりページ数に変更されるため章番号を記載）を読み、不明な点を明らかにしてから臨むこと。 復習に関しては授業時に配布したプリントを中心に確認し、不明な点があれば次回講義時に確認をすること。 授業時に使用したパワーポイントが必要な場合は、授業終了時に申し出ること。

講義科目名称：食品学Ⅱ	授業コード：
英文科目名称：	

開講期間	配当年	単位数	科目必選区分	授業形態
後期	1年	2単位	選択	講義
担当教員				
西田 江里				

授業概要	<p>食品学Ⅰで学んだ食品全般についての内容をふまえ、個々の食品の特徴や性質、含まれる各種成分について化学的性質や栄養素としての働き、特性、食材としての性質について学ぶ。</p> <p>また、大きく変化しつつある食環境について、食品の生産・消費・輸入・流通を通して学んでいく。</p>
------	--

資質・能力	授業における到達目標	評価方法	評価比率
心豊かな人間力			
確かな専門的知識 や技能	各食品の特性について理解する 食品の変質とその防止について理解する 食品の生産方法（有機栽培、遺伝子組み換え食品等）とその状況について理解する 食品の輸入や自給率について理解する 食品の流通や価格との関係について理解する	定期試験	80%
コミュニケーション能力			
課題解決能力			
主体的に学ぶ力	自国の食料生産・消費について意見を述べるができる。	授業態度・発言 課題	10% 10%
合計			100%
補足事項			

--

授業計画	テーマ	授業の内容	予習・復習
1回目	各食品の特性・食品の変質と防止①	嗜好飲料の栄養特性・種類・製造・変質・保存	予習：全書Ⅶ第1章12 復習：配布プリント
2回目	各食品の特性・食品の変質と防止②	調味料類の栄養特性・種類・製造・変質・保存	予習：全書Ⅲ第1章第3節2(10) 復習：配布プリント
3回目	各食品の特性・食品の変質と防止③	ゲル化剤・膨張剤の栄養特性・種類・製造・変質・保存	予習：全書Ⅶ第1章10、第2章1.6 復習：配布プリント
4回目	食品の生産と消費①	食品生産の動向	予習：全書Ⅲ第2章第1節第2節 復習：配布プリント
5回目	食品の生産と消費②	食品生産の動向	予習：全書Ⅲ第2章第3節1 復習：配布プリント
6回目	食品の生産と消費③	食品生産の動向	予習：全書Ⅲ第2章第3節2,3,4 復習：配布プリント
7回目	食品の生産と消費④	食品の消費構造の変化	予習：全書Ⅲ第3章第1節 復習：配布プリント
8回目	食品の生産と消費⑤	食品の消費構造の変化	予習：全書Ⅲ第3章第1節 復習：配布プリント
9回目	食品の生産と消費⑥	食品生産の動向（年次推移）	予習：全書Ⅲ第3章第2節1 復習：配布プリント
10回目	食品の生産と消費⑦	有機農産物	予習：全書Ⅲ第3章第2節2 復習：配布プリント
11回目	食品の生産と消費⑧	遺伝子組み換え食品	予習：全書Ⅲ第3章第2節3 復習：配布プリント
12回目	食品の生産と消費⑨	遺伝子組み換え食品	予習：予習：全書Ⅲ第3章第2節3

			復習：配布プリント
13回目	食品の生産と消費 ⑩	食品の流通と価格	予習：予習：全書Ⅲ第3章 第3節、第4節 復習：配布プリント
14回目	食品の生産と消費 ⑩	自己課題の発表・後期内容の確認	予習：課題発表練習 復習：まとめ課題
15回目	まとめ	課題解答・後期内容の確認	予習：まとめ課題 復習：試験勉強
16回目	定期試験		

科目（教職課程用）	
教育職員免許法施行規則に定める科目区分または事項等	
教科書・参考書	テキスト：『製菓衛生師教本 食品学』全国製菓衛生師養成施設協会 編 『製菓衛生師全書 和洋菓子・パンのすべて』日本菓子教育センター 参考書：『日本食品成分表 2020』医歯薬出版 『新版 日本食品大事典 電子版付』医歯薬出版
履修条件	食品学Ⅰを履修していること
履修上の注意	遅刻3回を欠席1回としてカウントします。 授業中に課す課題の提出および発表を単位修得条件とします。
オフィスアワー	授業時間外であれば可能（事前に予約をお願いします）
備考・メッセージ	予習に関しては記載箇所（改定によりページ数に変更されるため章番号を記載）を読み、不明な点を明らかにしてから臨むこと。 復習に関しては授業時に配布したプリントを中心に確認し、不明な点があれば次回講義時に確認をすること。 授業時に使用したパワーポイントが必要な場合は、授業終了時に申し出ること。

講義科目名称：栄養学 I	授業コード：
英文科目名称：	

開講期間	配当年	単位数	科目必選区分	授業形態
前期	1年	2単位	必修	講義
担当教員				
平田 安喜子				

授業概要	<p>ヒトは食べないと生きていけない。健康的な生活を営むためにどのような食が望ましいのか。栄養素の基本的な知識を学び、食品に含まれる栄養成分が体内でどのように消化、吸収され、利用されるのかを学ぶ。</p> <p>本講義では、①栄養学の意義、②五大栄養素の種類と機能、③栄養素の消化、吸収の仕組み、④基礎食品の分類と活用、⑤ホルモンの機能 これらを理解し説明できることを目標とする。</p>
------	--

資質・能力	授業における到達目標	評価方法	評価比率
心豊かな人間力			
確かな専門的知識や技能	<ul style="list-style-type: none"> ・五大栄養素の種類・基本構成、その機能について説明することができる。 ・各栄養素の体内での消化・吸収について説明することができる 	<ul style="list-style-type: none"> ・小テスト 	60%
コミュニケーション能力			
課題解決能力	<ul style="list-style-type: none"> ・自らの食生活を振り返り、食事内容のバランスに関して問題点、改善点を述べることができる。 	<ul style="list-style-type: none"> ・レポート ・小テスト 	20% 10%
主体的に学ぶ力	<ul style="list-style-type: none"> ・講義中の問いかけに対し、自らの考えを述べるることができる。 	<ul style="list-style-type: none"> ・授業への参加・態度 	20%
合計			100%
補足事項			

授業計画	テーマ	授業の内容	予習・復習
1回目	オリエンテーション	栄養学を学ぶ意義、栄養学の歴史について学ぶ	予習：全書P209を読み、用語を確認する 復習：栄養とは何か、栄養の意義についてまとめる
2回目	人体の構成成分	人体の構成成分、栄養素の分類について学ぶ	予習：全書P210、211を読んでおく 復習：人体構成成分を確認する
3回目	たんぱく質の種類と機能	たんぱく質の種類、機能と組成、栄養価について学ぶ	予習：全書P212、213を読んでおく 復習：たんぱく質の機能、組成、栄養価、補足効果についてまとめる
4回目	脂質の種類と機能	脂質の種類、機能と組成について学ぶ	予習：全書P214、215を読んでおく 復習：脂質の組成、必須脂肪酸、脂肪酸の分類についてまとめる
5回目	炭水化物の種類と機能	炭水化物の種類、機能と組成について学ぶ	予習：全書P215、216を読んでおく 復習：糖質の種類、機能、組成についてまとめる
6回目	無機質の種類と機能（その1）	主に主要無機質の種類と機能について学ぶ	予習：全書P216～219を読んでおく 復習：主要無機質の種類と機能についてまとめる
7回目	無機質の種類と機能（その2）	主に微量無機質の種類と機能について学ぶ	予習：全書P216～219を読んでおく 復習：微量無機質の種類と機能についてまとめる
8回目	脂溶性ビタミン種類と機能	脂溶性ビタミンの種類と機能、疾病について学ぶ	予習：全書P219、220を読んでおく 復習：ビタミンの定義、脂溶性ビタミンの種類と機能、疾病についてまとめる
9回目	水溶性ビタミン種	水溶性ビタミンの種類と機能、欠乏症	予習：全書P221、222を読

	類と機能	について学ぶ	んでおく 復習：水溶性ビタミンの種類と機能、疾病についてまとめる
10 回目	水の機能、エネルギーについて	水の機能、エネルギー代謝について学ぶ	予習：全書P 223 を読んでおく 復習：水の機能、エネルギー代謝についてまとめる
11 回目	基礎食品とその活用	6 つの基礎食品、食事バランスガイドの利用について学ぶ	予習：全書P 224、225 を読んでおく 復習：基礎食品、食事バランスガイドの活用法に関してまとめる
12 回目	ホルモンの種類と機能	栄養代謝に関するホルモンの種類、機能について学ぶ	予習：全書P 226 を読んでおく 復習：ホルモンの種類、機能をまとめる
13 回目	栄養素の消化（その1）	炭水化物、脂質の消化について学ぶ	予習：全書P 227、228 を読んでおく 復習：消化管の名称や位置、炭水化物と脂質の消化についてまとめる
14 回目	栄養素の消化（その2）	たんぱく質の消化について学ぶ	予習：全書P 227、228 を読んでおく 復習：たんぱく質の消化についてまとめる
15 回目	栄養素の吸収	体内での吸収、消化吸収率、代謝、排泄について学ぶ	予習：全書P 228 を読んでおく 復習：栄養素の吸収、代謝、排泄についてまとめる

科目（教職課程用）	
教育職員免許法施行規則に定める科目区分または事項等	
教科書・参考書	全国製菓衛生師養成施設協会編「製菓衛生師教本」

	日本菓子教育センター発行「製菓衛生師全書 和洋菓子・パンのすべて」
履修条件	
履修上の注意	製菓衛生師資格試験の試験科目です。
オフィスアワー	水曜日
備考・メッセージ	製菓実習で使用する食材の栄養価値に興味を向けましょう。

講義科目名称：栄養学Ⅱ	授業コード：
英文科目名称：	

開講期間	配当年	単位数	科目必選区分	授業形態
後期	1年	2単位	必修	講義
担当教員				
平田 安喜子				

授業概要	<p>ヒトは、食物に含まれる栄養素を消化・吸収し利用することによって生命を維持し、健康な生活を営むことができる。対象者のライフステージや疾病の有無など栄養に関する特性を学び、健康で豊かな食生活を営めるよう理解を深める。</p> <p>本講義では、①食事摂取基準、②ライフステージごとの栄養的特長、③生活習慣病と食事の関係、④食品の栄養表示制度について学び、⑤自らの栄養管理について振り返りを行うことできることを目標とする。</p>
------	---

資質・能力	授業における到達目標	評価方法	評価比率
心豊かな人間力			
確かな専門的知識や技能	<ul style="list-style-type: none"> ・ライフステージごとの栄養管理のポイントを説明することができる。 ・生活習慣病の食事療法のポイントについて説明することができる。 	・小テスト	60%
コミュニケーション能力			
課題解決能力	<ul style="list-style-type: none"> ・自らの食生活を振り返り、ライフステージや生活習慣病の観点から問題点、改善点を述べることができる。 ・食物アレルギーの原因・対応について説明することができる 	<ul style="list-style-type: none"> ・レポート ・授業への参加・態度 	30% 10%
主体的に学ぶ力	<ul style="list-style-type: none"> ・食物アレルギー対応の対策について考えることができる。 ・栄養表示を提示することができる。 	・授業への参加・態度	10%
合計			100%
補足事項			

--

授業計画	テーマ	授業の内容	予習・復習
1回目	栄養素の消化	三大栄養素の消化について復習する	予習：全書 P227 を読んでおく 復習：忘れていた内容を確認する
2回目	栄養素の吸収	各栄養素の吸収について復習する	予習：全書 P228 を読んでおく 復習：忘れていた内容を確認する
3回目	エネルギー代謝	基礎代謝、活動代謝などの用語とエネルギー代謝について	予習：全書 P229～231 を読んでおく 復習：用語の説明をまとめる
4回目	食事摂取基準	日本人の食事摂取基準の用語と活用法	予習：全書 P232～236 を読んでおく 復習：用語の説明をまとめる
5回目	国民栄養摂取の状況	国民健康・栄養調査の結果を読む	予習：全書 P237～239 を読んでおく 復習：近年の傾向をまとめる
6回目	ライフステージの栄養（その1）	乳児期の特徴と栄養	予習：全書 P240 を読んでおく 復習：用語の説明、栄養的特徴をまとめる
7回目	ライフステージの栄養（その2）	幼児期・学童期・思春期の特徴と栄養	予習：全書 P240 を読んでおく 復習：用語の説明、栄養的特徴をまとめる
8回目	ライフステージの栄養（その3）	成人期、妊娠・授乳期の特徴と栄養	予習：全書 P240 を読んでおく 復習：用語の説明、栄養的特徴をまとめる

9回目	ライフステージの栄養（その4）	高齢者の特徴と栄養	予習：全書 P240 を読んでおく 復習：用語の説明、栄養的特徴をまとめる
10回目	生活習慣病と栄養（その1）	循環器疾患（高血圧症、心疾患など）と食事との関係	予習：全書 P241、242 を読んでおく 復習：用語の説明、疾病の特徴をまとめる
11回目	生活習慣病と栄養（その2）	代謝性疾患（脂質異常症、糖尿病など）と食事との関係	予習：全書 P242、243 を読んでおく 復習：用語の説明、疾病の特徴をまとめる
12回目	生活習慣病と栄養（その3）	その他の生活習慣病と食事との関係	予習：教本 P75～77 を読んでおく 復習：用語の説明、疾病の特徴をまとめる
13回目	食物アレルギーについて	食物アレルギー発生機序と対策	予習：食物アレルギーの原因を調べておく 復習：用語の説明、食事での配慮面をまとめる
14回目	栄養表示制度について	栄養表示基準制度、特別用途食品、特定保健用食品について	予習：全書 P244～247 を読んでおく 復習：用語の説明をまとめる
15回目	まとめ	自らの食生活を振り返り、改善すべき点がないか発表する	予習：自身の食生活を振り返りレポートを書く 復習：他者の意見を聞き、レポートを完成させる

科目（教職課程用）	
教育職員免許法施行規則に定める科目区分または事項等	
教科書・参考書	全国製菓衛生師養成施設協会編「製菓衛生師教本」 日本菓子教育センター発行「製菓衛生師全書 和洋菓子・パンのすべて」
履修条件	栄養学Ⅰを履修しておくこと

履修上の注意	製菓衛生師資格試験の試験科目です。
オフィスアワー	水曜日
備考・メッセージ	

講義科目名称：食品衛生学 I	授業コード：122105
英文科目名称：	実務教員

開講期間	配当年	単位数	科目必選区分	授業形態
前期	1年	2単位	必修	講義
担当教員				
市瀬 尚子				

授業概要	<p>人は毎日の食事の中で、適切な栄養摂取により健康を維持している。したがって食事は栄養の供給源であると同時に安全性が高いことが何よりも重要である。</p> <p>食品衛生の重要性と目的を理解し、食品の安全性に大きな影響を及ぼす微生物や化学物質を知り、食品の摂取によって引き起こされる疾病や食中毒危害に関して学び、適切な予防方法を身につける。</p> <p>①食品衛生の概要や意義について学ぶ ②食品と微生物について学ぶ ③飲食に伴う食中毒の概要について学ぶ ④食中毒の原因物質を学ぶ ⑤食中毒の正しい予防法を学ぶ</p>
------	---

資質・能力	授業における到達目標	評価方法	評価比率
心豊かな人間力			
確かな専門的知識 や技能	食品衛生に関する概論を理解し、食中毒を中心とした食の安全を確保するための基礎的な知識を習得し、正しい予防法を導くことができる	小テスト 課題レポート	60% 10%
コミュニケーション能力			
課題解決能力	食の安全性に影響する事柄に関心や疑問をもち、それらを解決するために自主学習ができ、さらに質問や助言を求めることができる	小テスト 課題レポート	10% 10%
主体的に学ぶ力	製菓衛生師に必要な専門知識であることを理解し、積極的な学習ができる	授業への参加・態度	10%
合計			100%

補足事項

- ・小テスト：70%、課題レポート：20%、授業への参加・態度10%の割合で評価する。
- ・小テストは单元ごとに実施し、基礎的知識を習得したかを評価する。出題形式は、記述式、正誤修正式、択一式である。
- ・課題レポートは、授業内容に関係する課題を課し、理論性・独自性を評価する。

授業計画	テーマ	授業の内容	予習・復習
1回目	食品衛生の概要と意義	食品衛生の目的、食品衛生法 食品衛生の現状と課題	予習：専門用語の意味を理解しておく 復習：配布プリントをまとめ、教科書を再度読む
2回目	製菓衛生師の責務 食品安全対策	製菓衛生師を含む食品等事業者の責務、食品衛生関係法規 食品安全行政（食品安全委員会、厚生労働省、農林水産省、消費者庁など）	予習：専門用語の意味を理解しておく 復習：配布プリントをまとめ、教科書を再度読む
3回目	食品と微生物①	微生物の種類（細菌、リケッチア、酵母、カビ、ウイルス、原虫）	予習：専門用語の意味を理解しておく 復習：配布プリントをまとめ、教科書を再度読む
4回目	食品と微生物②	細菌の性質	予習：専門用語の意味を理解しておく 復習：配布プリントをまとめ、教科書を再度読む
5回目	食品と微生物③	微生物の増殖条件	予習：専門用語の意味を理解しておく 復習：配布プリントをまとめ、教科書を再度読む
6回目	食品と微生物④	食品中に存在する微生物、衛生指標菌	予習：専門用語の意味を理解しておく 復習：配布プリントをまとめ、教科書を再度読む
7回目	食中毒の概要	食中毒の定義、分類、発生状況	予習：専門用語の意味を理解しておく 復習：配布プリントをまとめ、教科書を再度読む
8回目	細菌性食中毒①	感染型食中毒（サルモネラ属菌、腸炎ビブリオ、病原性大腸菌、ウェルシュ菌、カンピロバクター、エルシニア）	予習：専門用語の意味を理解しておく 復習：配布プリントをまとめ、教科書を再度読む
9回目	細菌性食中毒②	感染型食中毒（サルモネラ属菌、腸炎ビブリオ、病原性大腸菌、ウェルシュ菌、カンピロバクター、エルシニア）	予習：専門用語の意味を理解しておく 復習：配布プリントをまとめ、教科書を再度読む
10回目	細菌性食中毒③	毒素型食中毒（黄色ブドウ球菌）	予習：専門用語の意味を理解しておく

		菌、ボツリヌス菌、セレウス菌)	復習：配布プリントをまとめ、教科書を再度読む
11回目	細菌性食中毒④	毒素型食中毒（黄色ブドウ球菌、ボツリヌス菌、セレウス菌)	予習：専門用語の意味を理解しておく 復習：配布プリントをまとめ、教科書を再度読む
12回目	ウイルス性食中毒	ノロウイルス食中毒、予防方法	予習：専門用語の意味を理解しておく 復習：配布プリントをまとめ、教科書を再度読む
13回目	自然毒食中毒①	動物性自然毒（ふぐ中毒、イシナギ中毒、シガテラ中毒)	予習：専門用語の意味を理解しておく 復習：配布プリントをまとめ、教科書を再度読む
14回目	自然毒食中毒②	植物性食中毒（じゃがいも、青梅、きのこ等)、予防方法	予習：専門用語の意味を理解しておく 復習：配布プリントをまとめ、教科書を再度読む
15回目	化学性食中毒	概要、ヒスタミン中毒、予防方法	予習：専門用語の意味を理解しておく 復習：配布プリントをまとめ、教科書を再度読む

科目（教職課程用）	
教育職員免許法施行規則に定める科目区分または事項等	
教科書・参考書	『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 編 『製菓衛生師全書 和洋菓子・パンのすべて』日本菓子教育センター 参考書：授業内容に応じてプリントを配布する
履修条件	
履修上の注意	
オフィスアワー	授業終了後に教室で質問を受け付ける
備考・メッセージ	次回の授業範囲を通読しておくこと

講義科目名称：食品衛生学Ⅱ	授業コード：122202
英文科目名称：	実務教員

開講期間	配当年	単位数	科目必選区分	授業形態
後期	1年	2単位	必修	講義
担当教員				
市瀬 尚子				

授業概要	<p>菓子・製パン製造販売の際、実際に発生した食中毒事例をもとに正しい予防方法について理解を深める。また現在、食品加工の際にはなくてはならない食品添加物について学び、人の健康を守るために必要な食品の安全性について理解を深める。</p> <p>①菓子・パン製造時の食中毒の危険性を学ぶ ②食中毒を起こさないための予防方法を学ぶ ③食品添加物の定義について学ぶ ④食品添加物の種類と使用方法について学ぶ ⑤食品添加物の安全性を学ぶ</p>
------	---

資質・能力	授業における到達目標	評価方法	評価比率
心豊かな人間力			
確かな専門的知識 や技能	食品添加物に関する概論を理解し、菓子・製パンに使用する食品添加物の用途や物質を中心とした食の安全を確保するための基礎的な知識を習得し、正しい使用方法を導くことができる	小テスト 課題レポート	60% 10%
コミュニケーション能力			
課題解決能力	食の安全性に影響する事柄に関心や疑問をもち、それらを解決するために自主学習ができ、さらに質問や助言を求めることができる	小テスト 課題レポート	10% 10%
主体的に学ぶ力	製菓衛生師に必要な専門知識であることを理解し、積極的な学習ができる	授業への参加・態度	10%
合計			100%
補足事項			

- ・小テスト：70%、課題レポート：20%、授業への参加・態度 10%の割合で評価する。
- ・小テストは单元ごとに実施し、基礎的知識を習得したかを評価する。出題形式は、記述式、正誤修正式、択一式である。
- ・課題レポートは、授業内容に関係する課題を課し、理論性・独自性を評価する。

授業計画	テーマ	授業の内容	予習・復習
1回目	菓子と食中毒①	菓子・パンに関する食中毒の事例紹介、予防方法	予習：専門用語の意味を理解しておく 復習：配布プリントをまとめ、教科書を再度読む
2回目	菓子と食中毒②	菓子・パンに関する食中毒の事例紹介、予防方法	予習：専門用語の意味を理解しておく 復習：配布プリントをまとめ、教科書を再度読む
3回目	油脂の変敗による食中毒	食品の変質（腐敗・変敗・酸化）	予習：専門用語の意味を理解しておく 復習：配布プリントをまとめ、教科書を再度読む
4回目	食中毒まとめ	各食中毒の種類と特徴、予防方法を復習	予習：専門用語の意味を理解しておく 復習：配布プリントをまとめ、教科書を再度読む
5回目	食品添加物の概要	食品添加物の定義、分類（指定添加物、既存添加物、天然香料、一般飲食物添加物）、使用目的	予習：専門用語の意味を理解しておく 復習：配布プリントをまとめ、教科書を再度読む
6回目	食品添加物の毒性と安全性①	食品添加物と食品衛生関係法規（指定制度、成分規格、使用基準、表示基準）	予習：専門用語の意味を理解しておく 復習：配布プリントをまとめ、教科書を再度読む
7回目	食品添加物の毒性と安全性②	毒性試験、一日摂取許容量（ADI）	予習：専門用語の意味を理解しておく 復習：配布プリントをまとめ、教科書を再度読む
8回目	食品添加物各論①	保存料、防カビ剤、殺菌料、酸化防止剤	予習：専門用語の意味を理解しておく 復習：配布プリントをまとめ、教科書を再度読む
9回目	食品添加物各論②	発色剤、甘味料、着色料、漂白剤	予習：専門用語の意味を理解しておく 復習：配布プリントをまとめ、教科書を再度読む
10回目	食品添加物各論③	増粘剤、乳化剤、着香料	予習：専門用語の意味を理解しておく 復習：配布プリントをまとめ、教科書を再度読む
11回目	食品添加物各論④	被膜剤、品質保持剤、pH調	予習：専門用語の意味を理解しておく

		整剤	復習：配布プリントをまとめ、教科書を再度読む
12回目	食品添加物各論⑤	栄養強化剤、調味料、膨張剤	予習：専門用語の意味を理解しておく 復習：配布プリントをまとめ、教科書を再度読む
13回目	食品添加物各論⑥	その他の添加物	予習：専門用語の意味を理解しておく 復習：配布プリントをまとめ、教科書を再度読む
14回目	菓子と食品添加物	菓子やパンに用いられる食品添加物	予習：専門用語の意味を理解しておく 復習：配布プリントをまとめ、教科書を再度読む
15回目	食品添加物まとめ	食品添加物の概要、目的、安全性そして主な食品添加物について復習	予習：専門用語の意味を理解しておく 復習：配布プリントをまとめ、教科書を再度読む

科目（教職課程用）	
教育職員免許法施行規則に定める科目区分または事項等	
教科書・参考書	『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 編 『製菓衛生師全書 和洋菓子・パンのすべて』日本菓子教育センター 参考書：授業内容に応じてプリントを配布する
履修条件	
履修上の注意	
オフィスアワー	授業終了後に教室で質問を受け付ける
備考・メッセージ	次回の授業範囲を通読しておくこと

講義科目名称：食品衛生学Ⅲ	授業コード：122303
英文科目名称：	実務教員

開講期間	配当年	単位数	科目必選区分	授業形態
前期	2年	2単位	必修	講義
担当教員				
市瀬 尚子				

授業概要	<p>食品の原材料のほとんどは、自然環境下で生産されるため、その環境中に生息する微生物、ときには環境汚染化学物質や農薬などに汚染される可能性がある。それらによって引き起こされる疾病や危害、正しい予防方法に関して学び理解する。</p> <p>① 飲食に伴う食中毒以外の健康危害について学ぶ</p> <p>② 各種寄生虫症について学ぶ</p> <p>③ 化学物質による環境汚染と生物濃縮について学ぶ</p> <p>④ 農薬及び動物用医療品の残留について学ぶ</p> <p>⑤ 食品中の異物について学ぶ</p>
------	--

資質・能力	授業における到達目標	評価方法	評価比率
心豊かな人間力			
確かな専門的知識 や技能	食品中における有害物質を理解し、食の安全を確保するための基礎的な知識を習得し、正しい使用方法を導くことができる	小テスト 課題レポート	60% 10%
コミュニケーション能力			
課題解決能力	食の安全性に影響する事柄に関心や疑問をもち、それらを解決するために自主学習ができ、さらに質問や助言を求めることができる	小テスト 課題レポート	10% 10%
主体的に学ぶ力	製菓衛生師に必要な専門知識であることを理解し、積極的な学習ができる	授業への参加・態度	10%
合計			100%
補足事項			

- ・小テスト：70%、課題レポート：20%、授業への参加・態度10%の割合で評価する。
- ・小テストは单元ごとに実施し、基礎的知識を習得したかを評価する。出題形式は、記述式、正誤修正式、択一式である。
- ・課題レポートは、授業内容に関係する課題を課し、理論性・独自性を評価する。

授業計画	テーマ	授業の内容	予習・復習
1回目	飲食に伴う健康危害	健康危害の分類、経口感染症	予習：専門用語の意味を理解しておく 復習：配布プリントをまとめ、教科書を再度読む
2回目	経口感染症	経口感染症と食中毒（コレラ菌、赤痢菌、チフス菌、パラチフス菌）	予習：専門用語の意味を理解しておく 復習：配布プリントをまとめ、教科書を再度読む
3回目	寄生虫症①	中間宿主、終宿主、分類、発生状況など	予習：専門用語の意味を理解しておく 復習：配布プリントをまとめ、教科書を再度読む
4回目	寄生虫症②	海産魚介類（アニサキス、クドアなど）、淡水魚類（日本海裂頭条虫など）、淡水産カニ類	予習：専門用語の意味を理解しておく 復習：配布プリントをまとめ、教科書を再度読む
5回目	寄生虫症③	食肉類（トキソプラズマ、サルコシステイスフェアリーなど）	予習：専門用語の意味を理解しておく 復習：配布プリントをまとめ、教科書を再度読む
6回目	寄生虫症④	野菜類（回虫、赤痢アメーバなど）、飲料水（クリプトスポリジウム、エキノкокクスなど）	予習：専門用語の意味を理解しておく 復習：配布プリントをまとめ、教科書を再度読む
7回目	寄生虫症まとめ	寄生虫症の主な防止方法	予習：専門用語の意味を理解しておく 復習：配布プリントをまとめ、教科書を再度読む
8回目	食品中の有害物質①	カビ毒（マイコトキシン）、多環芳香族炭化水素（ベンゾピレン）	予習：専門用語の意味を理解しておく 復習：配布プリントをまとめ、教科書を再度読む
9回目	食品中の有害物質②	生物濃縮と食物連鎖 有害元素（水銀、カドミウム、水銀）、有機塩素系農薬、ポリ塩化ビフェニル（PCB）、ダイオキシン	予習：専門用語の意味を理解しておく 復習：配布プリントをまとめ、教科書を再度読む
10回目	食品中の有害物質	放射性物質、内分泌かく乱	予習：専門用語の意味を理解しておく

	③	化学物質（環境ホルモン）	復習：配布プリントをまとめ、教科書を再度読む
11回目	食品中の有害物質 ④	トランス脂肪酸、アクリルアミド	予習：専門用語の意味を理解しておく 復習：配布プリントをまとめ、教科書を再度読む
12回目	食品中の有害物質 ⑤	農薬、動物用医薬品および飼料添加物の食品中の残留	予習：専門用語の意味を理解しておく 復習：配布プリントをまとめ、教科書を再度読む
13回目	食品中の異物①	異物に関する法律、動物性異物、植物性異物、鉱物性異物	予習：専門用語の意味を理解しておく 復習：配布プリントをまとめ、教科書を再度読む
14回目	食品中の異物②	異物混入を防止する方法	予習：専門用語の意味を理解しておく 復習：配布プリントをまとめ、教科書を再度読む
15回目	まとめ	製菓・製パンに深く関係する健康危害および予防方法のまとめ	予習：専門用語の意味を理解しておく 復習：配布プリントをまとめ、教科書を再度読む

科目（教職課程用）	
教育職員免許法施行規則に定める科目区分または事項等	
教科書・参考書	『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 編 『製菓衛生師全書 和洋菓子・パンのすべて』日本菓子教育センター 参考書：授業内容に応じてプリントを配布する
履修条件	
履修上の注意	
オフィスアワー	授業終了後に教室で質問を受け付ける
備考・メッセージ	次回の授業範囲を通読しておくこと

講義科目名称：食品衛生学IV	授業コード：122105
英文科目名称：	実務教員

開講期間	配当年	単位数	科目必選区分	授業形態
前期	1年	2単位	必修	講義
担当教員				
市瀬 尚子				

授業概要	<p>食品衛生学Ⅰ・Ⅱ・Ⅲにて学んだ知識を活かしながら食品の取扱施設や設備、食品製造従事者の衛生管理、さらに自主衛生管理手法の一つであるHACCPによる管理手法を習得する。その他食品や器具機材の洗浄・殺菌や食品表示について学習する。</p> <p>① 食品営業施設・設備の衛生管理基準を学ぶ ② 食品の取扱いについて学ぶ ③ 営業者の責務および食材・器具・容器包装の衛生管理について学ぶ ④ 自主衛生管理の手法について学ぶ ⑤ 食品の表示を学ぶ</p>
------	--

資質・能力	授業における到達目標	評価方法	評価比率
心豊かな人間力			
確かな専門的知識 や技能	食品・施設・食品取扱者など様々な衛生管理手法を理解し、食品の安全を確保するため正しい手法を導くことができる	小テスト 課題レポート	60% 10%
コミュニケーション能力			
課題解決能力	食の安全性に影響する事柄に関心や疑問をもち、それらを解決するために自主学習ができ、さらに質問や助言を求められることができる	小テスト 課題レポート	10% 10%
主体的に学ぶ力	製菓衛生師に必要な専門知識であることを理解し、積極的な学習ができる	授業への参加・態度	10%
合計			100%
補足事項			

- ・小テスト：70%、課題レポート：20%、授業への参加・態度 10%の割合で評価する。
- ・小テストは单元ごとに実施し、基礎的知識を習得したかを評価する。出題形式は、記述式、正誤修正式、択一式である。
- ・課題レポートは、授業内容に関係する課題を課し、理論性・独自性を評価する。

授業計画	テーマ	授業の内容	予習・復習
1回目	衛生管理①	食品の取扱い（三原則）、食品取扱者の衛生	予習：専門用語の意味を理解しておく 復習：配布プリントをまとめ、教科書を再度読む
2回目	衛生管理②	洗浄（中性洗剤）と消毒（滅菌・殺菌・消毒）	予習：専門用語の意味を理解しておく 復習：配布プリントをまとめ、教科書を再度読む
3回目	衛生管理③	消毒の方法（物理的方法）	予習：専門用語の意味を理解しておく 復習：配布プリントをまとめ、教科書を再度読む
4回目	衛生管理④	消毒の方法（化学的方法）	予習：専門用語の意味を理解しておく 復習：配布プリントをまとめ、教科書を再度読む
5回目	衛生管理まとめ	洗浄・消毒方法を復習しまとめる	予習：専門用語の意味を理解しておく
6回目	施設、設備の要件と管理①	施設の構造、食品取扱設備	復習：配布プリントをまとめ、教科書を再度読む
7回目	施設、設備の要件と管理②	食品の取扱い（先入れ先出し）	予習：専門用語の意味を理解しておく
8回目	給水及び汚物の処理	水道法、給水・汚水・汚物処理	復習：配布プリントをまとめ、教科書を再度読む
9回目	菓子製造業の施設基準と施設設備	共通基準、特定基準	予習：専門用語の意味を理解しておく
10回目	営業者の責務	施設・食品の管理	復習：配布プリントをまとめ、教科書を再度読む
11回目	総合衛生管理製造過程①	HACCPの概要、手順、一般的衛生管理プログラム	予習：専門用語の意味を理解しておく
12回目	総合衛生管理製造過程②	菓子製造における HACCP	復習：配布プリントをまとめ、教科書を再度読む
13回目	食品の保存と表示①	製品の保存（腐敗・変敗）、保存方法（物理的処理・化学的処理・総合的処理）	予習：専門用語の意味を理解しておく
14回目	食品の保存と表示	食品表示法の概要と表示事	復習：配布プリントをまとめ、教科書

	②	項	を再度読む
15 回目	まとめ	食品衛生学 I・II・III・IVの 内容を復習しまとめる	予習：専門用語の意味を理解しておく

科目（教職課程用）	
教育職員免許法施行規則に定める科目区分または事項等	
教科書・参考書	『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 編 『製菓衛生師全書 和洋菓子・パンのすべて』日本菓子教育センター 参考書：授業内容に応じてプリントを配布する
履修条件	
履修上の注意	
オフィスアワー	授業終了後に教室で質問を受け付ける
備考・メッセージ	次回の授業範囲を通読しておくこと

講義科目名称：食品衛生学実験	授業コード：
英文科目名称：	実務教員

開講期間	配当年	単位数	科目必選区分	授業形態
後期	2年	1単位	必修	実験
担当教員				
市瀬尚子				

授業概要	食品衛生学や公衆衛生学、食品学などで修得した知識を基にして、食品衛生検査の公定法である食品衛生検査指針に従って、理化学的検査、微生物学的検査法を用いて、実際に各種の食品や加工食品を対象として実習を行い、食品衛生検査の基本的内容を理解し、検査方法を修得することを目標とする。
------	--

資質・能力	授業における到達目標	評価方法	評価比率
心豊かな人間力			
確かな専門的知識 や技能	食品衛生的評価に関する検査法の基礎知識と技術を修得し、食品の安全性の判断・評価ができる。	レポート	70%
コミュニケーション能力	実習班の共同実習者と協力して実習を遂行できる。	授業への参加・態度	10%
課題解決能力	テーマに沿った実習を行う検査法とその原理を理解し、その検査で得られた結果の妥当性、問題点を自身で理解し、説明できる。	レポート	10%
主体的に学ぶ力	食品衛生の検査法が製菓衛生師に必要であることを理解し、積極的に学修ができる。	授業への参加・態度	10%
合計			100%

補足事項	
<p>レポート：80%、授業への参加態度：20%で評価する。</p> <p>実習中の私語、許可のないスマホ使用は厳禁。厳しく対応する。</p> <p>レポートの誤字、脱字、判読不明な文章は減点とする。</p> <p>レポートの提出は期日内に提出すること（期日厳守）。</p>	

授業計画	テーマ	授業の内容	予習・復習
1回目	ガイダンス	実習内容の説明と実習に関する諸注意 実習で使用する器具類の説明 実習レポート作成法	実習に必要な基本的知識の復習をし、実習書の2回目の実習内容を読んで確認する。
2回目	食器具類の洗浄度検査	食器の表面に付着しているタンパク質、脂質、炭水化物の検出を行う。	食器の表面の汚染について復習し、実習書の3回目実習内容を読んで確認する
3回目	食品の鮮度検査及び食品の抗菌物質	お米の鮮度検査、卵の県土検査、各種食品中の抗菌性物質：ニンニク、茶葉、梅干し、ショウガ	食品の鮮度検査・抗菌物質の復習をし、実習書の4回目の実習内容を読んで確認する。
4回目	食品添加物の検査	着色料を含む食品から着色料を検出する。	食品添加物の復習をし、実習書の5回目の実習内容を読んで確認する。
5回目	発色剤の検査	発色剤が添加された食品（ハム）から発色剤を検出する。	発色剤について復習をし、実習書の6回目の実習内容を読んで確認する。
6回目	手洗いの洗浄効果	手の洗浄効果について、水洗い、石けん、消毒薬使用後の手の表面の細菌汚染状況を調べる。	手洗い1洗浄方法の復習をし、実習書の7回目の実習内容を読んで確認する。
7回目	細菌の伝播及びくしゃみの検査	ヒトの手の平を汚染している細菌の伝播とヒトの鼻腔・咽頭に存在する細菌を検出する。	最近の伝播の復習をし、実習書の8回目の実習内容を読んで確認する。
8回目	トイレットペーパーの細菌浸透性検査	ヒトの排便後に使用するトイレットペーパーの枚数の相違による細菌の浸透性を調べる	細菌の浸透性について復習をし、実習書の9回目の実習内容を読んで確認する。
9回目	身近な物品の細菌汚染状況の検査	スマートフォンの表面を汚染している細菌の検出と生鮮食品の表面の細菌汚染状況を調べる。	生鮮食品の細菌汚染について復習をし、実習書の10回目の実習内容を読んで確認する。
10回目	鼻腔及び手指に存在する黄色ブドウ球菌の検出	ヒトの鼻腔及び手指の黄色ブドウ球菌による汚染状況を調べる。	黄色ブドウ球菌について復習をし、実習書の11回目の実習内容を読んで確認する。
11回目	細菌による二次汚染の検査	食肉を汚染している細菌による調理器具の二次汚染の状況について調べる。	二次汚染について復習をし、実習書の12回目の実習内容を読んで確認する。
12回目	調理済食品の細菌汚染状況の検査	市販されている調理済食品の細菌状況を調べる。	調理済み食品の食品衛生基準について復習をし、実習書の13回

			目の実習内容を読んで確認する。
13回目	生鮮食品によるヒト手指の二次汚染の検査	生鮮食品を触ることによる手指の二次汚染の状況を調べる。	各種類の生鮮食品に存在する細菌の種類について復習をし、実習書の14回目の実習内容を読んで確認する。。
14回目	食品添加物を含む食品の製造及びノロウイルス食中毒について	食品衛生協会により作成された食品衛生教育用DVDを見て、その内容をまとめレポートを作成する。	2～13回目の実習で得られた結果を基にして実習レポートの作成を行う。
15回目	まとめ	実習内容の復習を行い、実習レポート作成を行う。また実習の総括を行う。	実習内容を確認する。 実習レポート作成を行う

※ 実習内容は状況により変更することがある。

科目（教職課程用）	
教育職員免許法施行規則に定める科目区分または事項等	
教科書・参考書	
履修条件	
履修上の注意	実験中の私語、スマホ使用は厳禁。厳しく対応する（退室など） 危険な薬品や病原性のある微生物を取り扱ので、注意して、緊張感を持って実習を行うこと。
オフィスアワー	授業終了後に受け付ける
備考・メッセージ	授業で修得した知識や技術を日常生活の食の安全性を確保するために活用すること。

講義科目名称：製菓理論 I	授業コード：
英文科目名称：	実務教員

開講期間	配当年	単位数	科目必選区分	授業形態
前期	1年	2単位	必修	講義
担当教員				
谷口 英司				

授業概要	<p>和洋菓子・製パンの製造に用いられる材料の種類や成分、機能性や加工利用特性を学ぶ。個々の特性を生かし、製造するためにはどのような点を注意したらよいのか、実習に応用できる能力を身に付けてほしい。</p> <p>本講義では、多くの製品で基本配合となる穀類・甘味料をはじめとし、鶏卵、牛乳・乳製品、油脂類や原料チョコレートにどのような特性があるのか、実習で製造した製品と絡めながら理解を深めていく。</p>
------	--

資質・能力	授業における到達目標	評価方法	評価比率
心豊かな人間力			
確かな専門的知識 や技能	<ul style="list-style-type: none"> ・穀類、甘味料の種類・特性について学び、説明できる。 ・油脂類、鶏卵、牛乳、乳製品の種類・成分について学び、説明できる ・原料チョコレートの種類・特性について学び、説明できる 	定期試験	80%
コミュニケーション能力			
課題解決能力			
主体的に学ぶ力	製菓理論が製菓衛生師、また製造の実践の場において必要な専門知識であることを理解し積極的な学習ができる	受講態度、意欲	20%
合計			100%

補足事項

--

授業計画	テーマ	授業の内容	予習・復習
1回目	オリエンテーション	製菓理論の意義について、授業内容について紹介する	
2回目	穀類①	小麦粉の種類と特性について説明する	全書「小麦粉」を事前に予習し、内容を理解しておくこと
3回目	穀類②	米、および米粉の種類と用途について説明する	全書「米粉」を事前に予習し、内容を理解しておくこと
4回目	穀類③	でんぷんの種類と特性について説明する	全書「でんぷん」を事前に予習し、内容を理解しておくこと
5回目	甘味料①	砂糖の種類について説明する	全書「甘味料」を事前に予習し、内容を理解しておくこと
6回目	甘味料②	でんぷん糖、天然甘味料、人工甘味料の種類と特性について説明する	全書「でんぷん糖」を事前に予習し、内容を理解しておくこと
7回目	甘味料③	砂糖、甘味料の種類と用途、特性について説明する	全書「砂糖の特徴」を事前に予習し、内容を理解しておくこと
8回目	油脂類①	油脂の種類と用途について説明する	全書「油脂 種類と特徴」を事前に予習し、内容を理解しておくこと
9回目	油脂類②	油脂類の加工特性について説明する	全書「油脂の加工適正」を事前に予習し、内容を理解しておくこと
10回目	鶏卵①	鶏卵の成分と特性について説明する	全書「鶏卵」を事前に予習し、内容を理解しておくこと
11回目	鶏卵②	鶏卵の加工特性、鶏卵加工品について説明する	全書「鶏卵」を復習し、内容を理解しておくこと
12回目	牛乳、乳製品①	牛乳の成分と特性について説明する	全書「牛乳及び乳製品」を

			事前に予習し、内容を理解しておくこと
13回目	牛乳、乳製品②	乳製品の種類と特性について説明する	全書「牛乳及び乳製品」を事前に予習し、内容を理解しておくこと
14回目	原料チョコレート①	原料チョコレートの種類と成分について説明する	全書「原料チョコレート類」を事前に予習し、内容を理解しておくこと
15回目	原料チョコレート②	原料チョコレートの加工特性、特徴について説明する	全書「原料チョコレート類」を復習し、内容を理解しておくこと
16回目	定期試験		

科目（教職課程用）	
教育職員免許法施行規則に定める科目区分または事項等	
教科書・参考書	<ul style="list-style-type: none"> ・教科書 「製菓衛生師教本」 全国製菓衛生師養成施設協会 編 「製菓衛生師全書 和洋菓子・パンのすべて」 日本菓子教育センター ・参考書「お菓子「こつ」の科学」 河田昌子 著 柴田書店
履修条件	
履修上の注意	
オフィスアワー	<ul style="list-style-type: none"> ・毎授業後、質問受け付け ・金曜日放課後、土曜日午前中対応
備考・メッセージ	実習で実践した製法、材料の使用法、和菓子、洋菓子、製パンに関する専門用語の意味を理解しておくこと

講義科目名称：製菓理論Ⅱ	授業コード：
英文科目名称：	実務教員

開講期間	配当年	単位数	科目必選区分	授業形態
後期	1年	2単位	必修	講義
担当教員				
谷口 英司				

授業概要	本講義では、理論で学んだ原材料の種類や特性などを基に、製菓製造で使用する機械・器具の名称や扱い方を学び、和菓子の製餡や基本生地の種類、洋菓子の基本となる生地の配合と製造法、製パンの製造工程の基本を実習内容と絡めて理解し、製菓衛生師として必要な専門的な知識を深めていく
------	---

資質・能力	授業における到達目標	評価方法	評価比率
心豊かな人間力			
確かな専門的知識 や技能	<ul style="list-style-type: none"> ・製菓製パンの器具について学び、説明できる。 ・和菓子、洋菓子、製パンの基本生地の種類について学び、説明できる ・使用する原材料について用途ごとに理解し、説明できる 	定期試験	80%
コミュニケーション能力			
課題解決能力			
主体的に学ぶ力	製菓理論が製菓衛生師、また製造の実践の場において必要な専門知識であることを理解し積極的な学習ができる	受講態度、意欲	20%
合計			100%
補足事項			

--

授業計画	テーマ	授業の内容	予習・復習
1回目	菓子の定義、要件	菓子の定義、必要な要件について説明する	製菓理論で学んだ材料、実習で学んだテキストを予習・復習しておく
2回目	和菓子で使用する器具類	和菓子で使う機械・器具の名称と用途について説明する	製菓実習オリエンテーション資料を予習・復習しておく
3回目	洋菓子で使用する器具類	洋菓子で使う機械・器具の名称と用途について説明する	製菓実習オリエンテーション資料を予習・復習しておく
4回目	製パンで使用する器具類	製パンで使う機械・器具の名称と用途について説明する	製菓実習オリエンテーション資料を予習・復習しておく
5回目	和菓子の製造理論①	和菓子製造の製餡と豆類（小豆など）について説明する	和洋菓子、製パン実習で使用した材料や内容、資料をもとに復習し、実習資料「製餡」を予習しておく
6回目	和菓子の製造理論②	饅頭類の基本配合や種類について説明する	和洋菓子、製パン実習で使用した材料や内容、資料をもとに復習し、実習資料「小麦粉饅頭」を予習しておく
7回目	和菓子の製造理論③	饅頭類の製法や膨張剤について説明する	和洋菓子、製パン実習で使用した材料や内容、資料をもとに復習し、実習資料「小麦粉饅頭」を予習しておく
8回目	和菓子の製造理論④	和菓子の製法、分類について説明する	和洋菓子、製パン実習で使用した材料や内容、資料をもとに復習し、全書「和菓子分類」を予習しておく
9回目	洋菓子の製造理論①	バターケーキの種類、製法について説明する	和洋菓子、製パン実習で使用した材料や内容、資料をもとに復習し、実習資料「バターケーキ（パウンドケー

			キ)」を予習しておく
10 回目	洋菓子の製造理論②	スポンジケーキ類の種類、製法について説明する	和洋菓子、製パン実習で使用した材料や内容、資料をもとに復習し、実習資料「ジェノワーズ」を予習しておく
11 回目	洋菓子の製造理論③	ゼラチン、カラギーナンの使用法、特性について説明する	和洋菓子、製パン実習で使用した材料や内容、資料をもとに復習し、実習資料「ゼリー」「ババロア」を予習しておく
12 回目	洋菓子の製造理論④	生地類の焼成方法（オーブンの取り扱い方など）について説明する	和洋菓子、製パン実習で使用した材料や内容、資料をもとに復習し、実習資料を基に、焼き菓子のオーブン焼成について予習しておく
13 回目	製パンの製造理論①	製パンの基本的な製造工程（ミキシング、ベーカーズパーセントなど）について説明する	和洋菓子、製パン実習で使用した材料や内容、資料をもとに復習し、製パン配合表の「ベーカーズパーセント」について予習しておく
14 回目	製パンの製造理論②	製パン法（ストレート法、中種法）について説明する	和洋菓子、製パン実習で使用した材料や内容、資料をもとに復習し、実習資料を基に製パン法を予習しておく
15 回目	製パンの製造理論③	パンの種類、補助材料（酵母など）について説明する	和洋菓子、製パン実習で使用した材料や内容、資料をもとに復習し、実習資料をもとに、ミキシングや発酵について予習しておく
16 回目	定期試験		

科目（教職課程用）	
教育職員免許法施行規則に定める科目区分または事項等	

教科書・参考書	<ul style="list-style-type: none"> ・教科書 「製菓衛生師教本」 全国製菓衛生師養成施設協会 編 「製菓衛生師全書 和洋菓子・パンのすべて」 日本菓子教育センター ・参考書「お菓子「こつ」の科学」 河田昌子 著 柴田書店
履修条件	
履修上の注意	
オフィスアワー	<ul style="list-style-type: none"> ・毎授業後、質問受け付け ・金曜日放課後、土曜日午前中対応
備考・メッセージ	<p>実習で実践した製法、材料の使用法、和菓子、洋菓子、製パンに関する専門用語の意味を理解しておくこと</p>

講義科目名称：製菓理論Ⅲ	授業コード：
英文科目名称：	実務教員

開講期間	配当年	単位数	科目必選区分	授業形態
前期	2年	2単位	必修	講義
担当教員				
谷口 英司				

授業概要	<p>本講義では、和洋菓子・製パンの製造に用いられる材料の種類や成分、機能性や加工利用特性を学ぶ。個々の特性を生かし、製造するためにはどのような点を注意したらよいか、実習に必要な知識と応用できる能力を身に付ける。</p> <p>本講義では、和洋菓子、製パンの分類を知り、1年次で学んだ理論や製造した製品の材料の特性と製造法を基に、実践的な場面で活用できる専門的知識を身に付けていく。</p>
------	---

資質・能力	授業における到達目標	評価方法	評価比率
心豊かな人間力			
確かな専門的知識や技能	<ul style="list-style-type: none"> ・製菓製パンの器具について学び、説明できる。 ・和菓子、洋菓子、製パンの分類や基本生地の種類について学び説明できる ・使用する原材料について用途ごとに理解し、説明できる 	定期試験	80%
コミュニケーション能力			
課題解決能力			
主体的に学ぶ力	製菓理論が製菓衛生師、また製造の実践の場において必要な専門知識であることを理解し積極的な学習ができる	受講態度、意欲	20%
合計			100%

補足事項

--

授業計画	テーマ	授業の内容	予習・復習
1回目	菓子の歴史①	和菓子の歴史、分類について説明する	和菓子の分類、1年次の実習資料を予習、復習しておく
2回目	菓子の歴史②	洋菓子の歴史、分類について説明する	洋菓子の分類、1年次の実習資料を予習、復習しておく
3回目	菓子の歴史③	製パンの歴史、分類について説明する	製パンの分類、1年次の実習資料を予習、復習しておく
4回目	和菓子の製造理論①	焼き菓子類（かすてら饅頭など）の製法、配合について説明する	1年次の実習資料の復習、和菓子に使用する原材料（鶏卵、小麦粉、糖類、凝固剤など）を予習しておく
5回目	和菓子の製造理論②	焼き菓子類（どら焼きなど）の製法、配合について説明する	1年次の実習資料の復習、和菓子に使用する原材料（鶏卵、小麦粉、糖類、凝固剤など）を予習しておく
6回目	和菓子の製造理論③	流し菓子（羊羹、錦玉羹など）の製法、配合について説明する	1年次の実習資料の復習、和菓子に使用する原材料（鶏卵、小麦粉、糖類、凝固剤など）を予習しておく
7回目	和菓子の製造理論④	蒸し菓子（饅頭、浮島など）の製法、配合について説明する	1年次の実習資料の復習、和菓子に使用する原材料（鶏卵、小麦粉、糖類、凝固剤など）を予習しておく
8回目	洋菓子の製造理論①	クッキー類（サブレなど）の製法、配合について説明する	1年次の実習資料の復習、洋菓子に使用する原材料（鶏卵、小麦粉、乳製品など）を予習しておく
9回目	洋菓子の製造理論②	鶏卵特性を利用した菓子類（プディング、ムラングなど）について説明する	1年次の実習資料の復習、洋菓子に使用する原材料（鶏卵、小麦粉、乳製品な

			ど)を予習しておく
10回目	洋菓子の製造理論③	フィユタージュ(パイ生地)の製法、配合について説明する	1年次の実習資料の復習、洋菓子に使用する原材料(鶏卵、小麦粉、乳製品など)を予習しておく
11回目	洋菓子の製造理論④	パートシュー、カスタードクリーム of 製法、特徴について説明する	1年次の実習資料の復習、洋菓子に使用する原材料(鶏卵、小麦粉、乳製品など)を予習しておく
12回目	製パンの製造理論①	パン生地の配合、種類について説明する	1年次の実習資料の復習、製パンに使用する原材料(小麦粉、酵母、油脂類など)を予習しておく
13回目	製パンの製造理論②	製パンで使用する油脂類や糖類について説明する	1年次の実習資料の復習、製パンに使用する原材料(小麦粉、酵母、油脂類など)を予習しておく
14回目	製パンの製造理論③	酵母、補助材料の特性について説明する	1年次の実習資料の復習、製パンに使用する原材料(小麦粉、酵母、油脂類など)を予習しておく
15回目	製パンの製造理論④	製パン工程(ミキシング、発酵など)について説明する	1年次の実習資料の復習、製パンに使用する原材料(小麦粉、酵母、油脂類など)を予習しておく
16回目	定期試験		

科目(教職課程用)	
教育職員免許法施行規則に定める科目区分または事項等	
教科書・参考書	<ul style="list-style-type: none"> ・教科書 「製菓衛生師教本」 全国製菓衛生師養成施設協会 編 「製菓衛生師全書 和洋菓子・パンのすべて」 日本菓子教育センター ・1年次実習で配布したテキスト(配合) ・参考書「お菓子「こつ」の科学」 河田昌子 著 柴田書店
履修条件	

履修上の注意	
オフィスアワー	<ul style="list-style-type: none">・毎授業後、質問受け付け・金曜日放課後、土曜日午前中対応
備考・メッセージ	実習で実践した製法、材料の使用法、和菓子、洋菓子、製パンに関する専門用語の意味を理解しておくこと

講義科目名称：製菓理論Ⅳ	授業コード：
英文科目名称：	実務教員

開講期間	配当年	単位数	科目必選区分	授業形態
後期	2年	2単位	必修	講義
担当教員				
谷口 英司				

授業概要	<p>本講義では、和洋菓子・製パンの製造に用いられる材料の種類や成分、機能性や加工利用特性を学ぶ。個々の特性を生かし、製造するためにはどのような点を注意したらよいか、実習に応用するために必要な専門的知識を身に付ける。</p> <p>現在に至るまでの和洋菓子、製パンの分類や製造理論を復習し、製菓理論や実習で製造した製品の材料の特性と製造法を基に、修得した製菓技能とあわせて実践で活用できる専門的知識の理解を深めていく。</p>
------	---

資質・能力	授業における到達目標	評価方法	評価比率
心豊かな人間力			
確かな専門的知識 や技能	<ul style="list-style-type: none"> ・製菓製パンの器具について学び、説明できる。 ・和菓子、洋菓子、製パンの分類や基本生地の種類について学び説明できる ・使用する原材料について用途ごとに理解し、説明できる 	定期試験	80%
コミュニケーション能力			
課題解決能力			
主体的に学ぶ力	製菓理論が製菓衛生師、また製造の実践の場において必要な専門知識であることを理解し積極的な学習ができる	受講態度、意欲	20%
合計			100%
補足事項			

--

授業計画	テーマ	授業の内容	予習・復習
1回目	穀類	穀類（小麦粉、米粉、でんぷん）について説明する	実習資料の復習と実際に使用した粉類を予習しておく
2回目	甘味料	糖類（砂糖、非糖質甘味料など）について説明する	実習資料の復習と実際に使用した糖類を予習しておく
3回目	油脂	油脂類（バター、マーガリン、ショートニングなど）について説明する	実習資料の復習と実際に使用した油脂類を予習しておく
4回目	鶏卵	鶏卵の特徴や加工特性、加工品について説明する	実習資料の復習と実際に使用した鶏卵の加工方法を予習しておく
5回目	牛乳及び乳製品	牛乳の特性、乳製品の種類について説明する	実習資料の復習と実際に使用した原材料を予習しておく
6回目	原料チョコレート類	原料チョコレート類の種類、加工特性について説明する	実習資料の復習と実際に使用したチョコレート類と加工について予習しておく
7回目	果実、果実加工品、種実類	果実類、果実加工品の種類（ジャム、プレザーブなど）、種実類について説明する	実習資料の復習と実際に使用した果実やナッツの種類について予習しておく
8回目	凝固剤	凝固剤の種類（ゼラチン、寒天、カラギーナン）と特性について説明する	実習資料の復習と実際に菓子類に使用した凝固剤について予習しておく
9回目	酒類	酒類の特徴と用途について説明する	実習資料の復習と実際に使用した酒類と効果について予習しておく
10回目	香辛料、ハーブ	香辛料の種類や特性、ハーブの効能について説明する	実習資料の復習と実際に使用した香辛料と効果について予習しておく
11回目	菓子補助材料①	補助材料、添加物（乳化剤、膨張剤など）について説明する	実習資料の復習と実際に使用した補助材料について予習しておく
12回目	菓子補助材料②	補助材料（酵母、食塩など）、添加物	実習資料の復習と実際に使

		(香料、着色料など)について説明する	用した補助材料と効果について予習しておく
13回目	和菓子製造に関連する原材料	和菓子製造で使用する原材料の加工適正、材料の及ぼす効果について説明する	実習資料の復習と和菓子の配合で使用する原材料について予習しておく
14回目	洋菓子製造に関連する原材料	洋菓子製造で使用する原材料の加工適正、材料の及ぼす効果について説明する	実習資料の復習と洋菓子の配合で使用する原材料について予習しておく
15回目	製パン製造に関連する原材料	製パン製造で使用する原材料の加工適正、材料の及ぼす効果について説明する	実習資料の復習と製パンの配合で使用する原材料について予習しておく
16回目	定期試験		

科目 (教職課程用)	
教育職員免許法施行規則に定める科目区分または事項等	
教科書・参考書	<ul style="list-style-type: none"> ・教科書 「製菓衛生師教本」 全国製菓衛生師養成施設協会 編 「製菓衛生師全書 和洋菓子・パンのすべて」 日本菓子教育センター ・1年次実習で配布したテキスト (配合) ・参考書「お菓子「こつ」の科学」 河田昌子 著 柴田書店
履修条件	
履修上の注意	
オフィスアワー	<ul style="list-style-type: none"> ・毎授業後、質問受け付け ・金曜日放課後、土曜日午前中対応
備考・メッセージ	実習で実践した製法、材料の使用法、和菓子、洋菓子、製パンに関する専門用語の意味を理解しておくこと

講義科目名称：製菓実習Ⅰ	授業コード：
英文科目名称：	実務教員

開講期間	配当年	単位数	科目必選区分	授業形態
前期	1年	4単位	必須	実習
担当教員				
藤川靖男・江口香織・福田輝夫・山下仁・谷口英司				

授業概要	和菓子・洋菓子・製パンの基本的な製品を作り、今後使用する機械・器具の使用方法を身につけることが出来るよう実習を行う。実習は各班に分かれるが、基本は各自で製造する。実習の流れは製品の製造法について師範を通して確認後、各自で製造を行う。ポイントを押さえ、的確な作業を通し製菓製造技術の基本を習得する。
------	--

資質・能力	授業における到達目標	評価方法	評価比率
心豊かな人間力			
確かな専門的知識や技能	<ul style="list-style-type: none"> ・衛生的に実習を行うことができる ・事前準備、器具の扱いについて理解できる ・包餡（和菓子）が正しくできる ・スポンジ生地（ジェノワーズ、ビシキュイ）を失敗なく製造できる 	授業への参加・態度 実技試験	10% 70%
コミュニケーション能力	実習中の共同作業では、互いに声を掛け合いサポートしようとする姿勢を身につける	授業への参加・態度	10%
課題解決能力			
主体的に学ぶ力	・作業中のポイントを自らの言葉でまとめ、理解を深める姿勢を身につける	実習ノートの提出	10%
合計			100%

補足事項	
<ul style="list-style-type: none"> ・実習着の着用、身づくろいなどを通し、衛生面に関心を持つことも大切です。 ・今期はコロナウイルス感染症への対応も含め、安全安心な製品製造を意識してください。 ・技術は反復練習が習得につながります。計画性をもち、練習を行いましょう。 	

授業計画	テーマ	授業の内容	予習・復習
1回目	洋菓子1	オリエンテーション、パウンドケーキ	復習：自作ノートの作成 予習：事前配布の資料に目を通し、必要な器具、材料の把握をしておく
2回目	製パン1	オリエンテーション、テーブルロール	復習：自作ノートの作成 予習：事前配布の資料に目を通し、必要な器具、材料の把握をしておく
3回目	和菓子1	製餡（小豆こし並み餡）	復習：自作ノートの作成 予習：事前配布の資料に目を通し、必要な器具、材料の把握をしておく
4回目	和菓子2	蒸し菓子（柏餅）、ちまき	復習：自作ノートの作成 予習：事前配布の資料に目を通し、必要な器具、材料の把握をしておく
5回目	洋菓子2	ジェノワーズ（ロールケーキ）	復習：自作ノートの作成 予習：事前配布の資料に目を通し、必要な器具、材料の把握をしておく
6回目	洋菓子3	ジェノワーズ（オムレット仕上げ）	復習：自作ノートの作成 予習：事前配布の資料に目を通し、必要な器具、材料の把握をしておく
7回目	製パン2	焼き込み調理パン	復習：自作ノートの作成 予習：事前配布の資料に目を通し、必要な器具、材料の把握をしておく
8回目	製パン3	フランスパン	復習：自作ノートの作成 予習：事前配布の資料に目を通し、必要な器具、材料の把握をしておく
9回目	和菓子3	蒸し饅頭（小麦粉饅頭、利久饅頭）	復習：自作ノートの作成 予習：事前配布の資料に目を通し、必要な器具、材料の把握をしておく
10回目	和菓子4	流し菓子（錦玉羹、淡雪羹、水羊羹）	復習：自作ノートの作成

			予習：事前配布の資料に目を通し、必要な器具、材料の把握をしておく
11回目	洋菓子4	ナッペの練習	復習：自作ノートの作成 予習：事前配布の資料に目を通し、必要な器具、材料の把握をしておく
12回目	洋菓子5	ゼリー	復習：自作ノートの作成 予習：事前配布の資料に目を通し、必要な器具、材料の把握をしておく
13回目	洋菓子6	ビスキュイ（実技試験課題）	復習：自作ノートの作成 予習：事前配布の資料に目を通し、必要な器具、材料の把握をしておく
14回目	製パン4	ベーグル、パン・ド・ミ	復習：自作ノートの作成 予習：事前配布の資料に目を通し、必要な器具、材料の把握をしておく
15回目	和菓子5	オープン焼き菓子（かすてら饅頭）	復習：自作ノートの作成 予習：事前配布の資料に目を通し、必要な器具、材料の把握をしておく
16回目	製パン5	ソフトフランス（クッペ、エピ、クルミパン）	復習：自作ノートの作成 予習：事前配布の資料に目を通し、必要な器具、材料の把握をしておく
17回目	製パン6	白パン、ライブレッド	復習：自作ノートの作成 予習：事前配布の資料に目を通し、必要な器具、材料の把握をしておく
18回目	洋菓子7	ムース	復習：自作ノートの作成 予習：事前配布の資料に目を通し、必要な器具、材料の把握をしておく
19回目	和菓子6	練り菓子（牛皮、練り切り餡）	復習：自作ノートの作成 予習：事前配布の資料に目を通し、必要な器具、材料

			の把握をしておく
20 回目	洋菓子 8	シュー・ア・ラ・クレーム	復習：自作ノート of 作成 予習：事前配布の資料に目を通し、必要な器具、材料の把握をしておく
21 回目	洋菓子 9	ビスキュイ・ケーキ（実技試験練習）	復習：自作ノート of 作成 予習：事前配布の資料に目を通し、必要な器具、材料の把握をしておく
22 回目	和菓子 7	実技試験（包餡）	復習：自作ノート of 作成 予習：事前配布の資料に目を通し、必要な器具、材料の把握をしておく
23 回目	洋菓子 10	クッキー(基本)	復習：自作ノート of 作成 予習：事前配布の資料に目を通し、必要な器具、材料の把握をしておく
24 回目	洋菓子 11	カスタードプディング	復習：自作ノート of 作成 予習：事前配布の資料に目を通し、必要な器具、材料の把握をしておく
25 回目	洋菓子 12	実技試験（ビスキュイ生地 of ショートケーキ）	復習：自作ノート of 作成 予習：事前配布の資料に目を通し、必要な器具、材料の把握をしておく
26 回目	製パン 7	菓子パン	復習：自作ノート of 作成 予習：事前配布の資料に目を通し、必要な器具、材料の把握をしておく
27 回目	和菓子 8	蒸し饅頭（葛饅頭）	復習：自作ノート of 作成 予習：事前配布の資料に目を通し、必要な器具、材料の把握をしておく
28 回目	製パン 8	揚げパン（カレーパン、ツイストドーナツ）	復習：自作ノート of 作成 予習：事前配布の資料に目を通し、必要な器具、材料の把握をしておく
29 回目	洋菓子 13	ババロワ	復習：自作ノート of 作成

			予習：事前配布の資料に目を通し、必要な器具、材料の把握しておく
30 回目	洋菓子 14	パート・シュクレ（洋ナシのタルト）	復習：自作ノートの作成 予習：事前配布の資料に目を通し、必要な器具、材料の把握しておく

科目（教職課程用）	
教育職員免許法施行規則に定める科目区分または事項等	
教科書・参考書	全国製菓衛生師養成施設協会編「製菓衛生師教本」 日本菓子教育センター発行「製菓衛生師全書 和洋菓子・パンのすべて」
履修条件	製菓実習着着用
履修上の注意	
オフィスアワー	非常勤講師の先生方が主流です。実習前後の時間をご利用ください
備考・メッセージ	

講義科目名称：製菓実習Ⅱ	授業コード：
英文科目名称：	実務教員

開講期間	配当年	単位数	科目必選区分	授業形態
後期	1年	4単位	必修	実習
担当教員				
藤川 康雄・山口 暢裕・山下 仁・福田 輝夫・谷口 英司				

授業概要	菓子の分野は幅広く、その分野は多岐にわたる。また菓子を構成する各々のパーツも多 種類である。1年次前期に学んだ専門的知識・技能を基に、それぞれの菓子の応用技術、 修得した技能を活かし、目的や条件に応じたオリジナル製品の創作、新たな技術や多くの 素材の扱い方、特性を理解していく。
------	--

資質・能力	授業における到達目標	評価方法	評価比率
心豊かな人間力			
確かな専門的知識 や技能	<ul style="list-style-type: none"> ・製菓製パンの器具について正しく扱うことができる。 ・和菓子の生地や製餡、饅頭の包餡など失敗なく製造できる ・洋菓子の生地や仕上げなどが失敗なく製造できる ・製パン生地や生地の成形が失敗なく製造できる 	実技試験（各実習「復習」の回での評価） 実習ノートの提出、内容による評価	70% 20%
コミュニケーション能力	実習で行う共同作業の中で、自らの役割を理解し行動できる	実習への取り組み	5%
課題解決能力			
主体的に学ぶ力	製菓製造における必要な専門知識と技能を理解し、技術を修得するため積極的な学習ができる	授業への意欲	5%
合計			100%
補足事項			

--

授業計画	テーマ	授業の内容	予習・復習
1回目	洋菓子1 バターケーキ類	パンドジェーヌの製法を説明し、製品を製造・完成させる	事前に配布した資料を予習し、実習後自作ノートを作成して復習する
2回目	和菓子1 粹蒸し菓子	栗羊羹、製餡の製法を説明し、製品を製造・完成させる	事前に配布した資料を予習し、実習後自作ノートを作成して復習する
3回目	製パン1 菓子パン	メロンパン、ジャムパンの製法を説明し、製品を製造・完成させる	事前に配布した資料を予習し、実習後自作ノートを作成して復習する
4回目	洋菓子2 クッキー（基本）	絞りクッキー、アイスボックスクッキーなどの製法を説明し、製品を製造・完成させる	事前に配布した資料を予習し、実習後自作ノートを作成して復習する
5回目	製パン2 調理パン	ピタパンなど調理パンの製法を説明し、製品を製造・完成させる	事前に配布した資料を予習し、実習後自作ノートを作成して復習する
6回目	和菓子2 オーブン焼き菓子	栗饅頭、おはぎの製法を説明し、製品を製造・完成させる	事前に配布した資料を予習し、実習後自作ノートを作成して復習する
7回目	洋菓子3 パートブリゼ	ブリゼ生地、キッシュの製法を説明し、製品を製造・完成させる	事前に配布した資料を予習し、実習後自作ノートを作成して復習する
8回目	洋菓子4 大量生産（クッキー類）	学園祭販売用クッキーの仕込み、製造を行う	事前に配布した資料を予習し、実習後自作ノートを作成して復習する
9回目	洋菓子5 大量生産（クッキー類）	学園祭販売用クッキーの仕込み、製造を行う	事前に配布した資料を予習し、実習後自作ノートを作成して復習する
10回目	洋菓子6 フィユタージュ	パイ生地（折り込み生地）の製法を説明し、製品を製造・完成させる	事前に配布した資料を予習し、実習後自作ノートを作成して復習する
11回目	洋菓子7 アップルパイ	フィユタージュを使用したアップルパイの製法を説明し、製品を製造・完	事前に配布した資料を予習し、実習後自作ノートを作

		成させる	成して復習する
12回目	和菓子3 蒸し菓子	田舎饅頭、みそ饅頭の製法を説明し、製品を製造・完成させる	事前に配布した資料を予習し、実習後自作ノートを作成して復習する
13回目	製パン3 クロワッサン	クロワッサン、カイザーゼンメル <small>の</small> 製法を説明し、製品を製造・完成させる	事前に配布した資料を予習し、実習後自作ノートを作成して復習する
14回目	和菓子4 梓蒸し菓子	蒸しかすてら、松風の製法を説明し、製品を製造・完成させる	事前に配布した資料を予習し、実習後自作ノートを作成して復習する
15回目	洋菓子8 課題	テーマに沿ったオリジナルの菓子を製造する	事前に配布した資料を予習し、実習後自作ノートを作成して復習する
16回目	和菓子5 復習	小麦粉饅頭を復習し、規定内の時間・手順で製造、完成させる	事前に配布した資料を予習し、実習後自作ノートを作成して復習する
17回目	製パン4 デニッシュペストリー	デニッシュペストリー、グリッシーニの製法を説明し、製品を製造・完成させる	事前に配布した資料を予習し、実習後自作ノートを作成して復習する
18回目	洋菓子9 スポンジ類	ロールケーキの製法を説明し、製品を製造・完成させる	事前に配布した資料を予習し、実習後自作ノートを作成して復習する
19回目	洋菓子10 スポンジ類(仕上げ)	苺のショートケーキの製法を説明し、製品を製造・完成させる	事前に配布した資料を予習し、実習後自作ノートを作成して復習する
20回目	和菓子6 練り菓子	うぐいす餅、亥の子餅の製法を説明し、製品を製造・完成させる	事前に配布した資料を予習し、実習後自作ノートを作成して復習する
21回目	製パン5 ブリオッシュ	ブリオッシュ、フォカッチャの製法を説明し、製品を製造・完成させる	事前に配布した資料を予習し、実習後自作ノートを作成して復習する
22回目	和菓子7 蒸し菓子	お供え餅、大福餅の製法を説明し、製品を製造・完成させる	事前に配布した資料を予習し、実習後自作ノートを作成して復習する
23回目	洋菓子11 スポンジ類(仕上げ)	クリスマスケーキの製法を説明し、製品を製造・完成させる	事前に配布した資料を予習し、実習後自作ノートを作成して復習する
24回目	製パン6	シュトーレン、ロールパンの製法を説	事前に配布した資料を予習

	菓子パン	明し、製品を製造・完成させる	し、実習後自作ノートを作成して復習する
25 回目	洋菓子 1 2 スポンジ類(仕上げ)	チョコレートケーキの製法を説明し、製品を製造・完成させる	事前に配布した資料を予習し、実習後自作ノートを作成して復習する
26 回目	製パン 7 ハード系パン	フランスパンの製法を説明し、製品を製造・完成させる	事前に配布した資料を予習し、実習後自作ノートを作成して復習する
27 回目	和菓子 8 蒸し菓子	串団子の製法を説明し、製品を製造・完成させる	事前に配布した資料を予習し、実習後自作ノートを作成して復習する
28 回目	製パン 8 復習	テーブルロールを復習し、規定内の時間・手順で製造、完成させる	事前に配布した資料を予習し、実習後自作ノートを作成して復習する
29 回目	和菓子 9 平鍋焼菓子	どら焼きの製法を説明し、製品を製造・完成させる	事前に配布した資料を予習し、実習後自作ノートを作成して復習する
30 回目	洋菓子 1 3 復習	苺のショートケーキを復習し、規定内の時間・手順で製造、完成させる	

科目（教職課程用）	
教育職員免許法施行規則に定める科目区分または事項等	
教科書・参考書	<ul style="list-style-type: none"> ・教科書 「製菓衛生師教本」 全国製菓衛生師養成施設協会 編 「製菓衛生師全書 和洋菓子・パンのすべて」 日本菓子教育センター ・事前配布する実習内容のテキスト（配合など） ・参考書「お菓子「こつ」の科学」 河田昌子 著 柴田書店
履修条件	
履修上の注意	
オフィスアワー	<ul style="list-style-type: none"> ・毎授業後、質問受け付け ・金曜日放課後、土曜日午前中対応
備考・メッセージ	実習で実践した製法、材料の使用法、和菓子、洋菓子、製パンに関する専門

	用語の意味を理解しておくこと
--	----------------

講義科目名称：製菓実習Ⅲ	授業コード：
英文科目名称：	実務教員

開講期間	配当年	単位数	科目必選区分	授業形態
前期	2年	2単位	必修	実習
担当教員				
田淵 正允・北川 智浩・大平 茂利・山口 暢裕・谷口 英司				

授業概要	菓子の分野は幅広く、その分野は多岐にわたる。また菓子を構成する各々のパーツも多種類である。本実習では、1年次に学んだ専門的知識・技能を基に、それぞれの菓子の応用技術、修得した技能を活かし、目的や条件に応じたオリジナル製品の創作、新たな技術や多くの素材の扱い方や特性を理解し、さらなる応用技術・知識を修得する。
------	--

資質・能力	授業における到達目標	評価方法	評価比率
心豊かな人間力			
確かな専門的知識や技能	<ul style="list-style-type: none"> ・製菓製パンの器具使用について正しく理解し扱うことができる。 ・使用する原材料の扱い方を理解し、必要に応じた準備ができる。 ・和洋菓子、製パンの基礎技術を基に正しい製造法と応用技術が修得できる 	実技試験（各実習「復習」の回での評価） 実習ノートの提出、内容による評価	70% 20%
コミュニケーション能力	実習で行う共同作業の中で、自らの役割を理解し行動できる	実習への取り組み	5%
課題解決能力			
主体的に学ぶ力	製菓製造における必要な専門知識と技能を理解し、基礎技術の反復練習、応用技術を修得するため積極的な学習ができる	授業への意欲	5%
合計			100%
補足事項			

--

授業計画	テーマ	授業の内容	予習・復習
1回目	洋菓子1 シフォンケーキ	シフォンケーキ、メレンゲの原理の製法を説明し、製品を製造・完成させる	事前に配布した資料を予習し、実習後自作ノートを作成して復習する
2回目	和菓子1 平鍋焼菓子	焼き皮桜餅、焼ききんつば、すり蜜の製法を説明し、製品を製造・完成させる	事前に配布した資料を予習し、実習後自作ノートを作成して復習する
3回目	洋菓子2 課題練習	デコレーションケーキのナッペ、絞り、パイピングの製法を説明し、製品を製造・完成させる	事前に配布した資料を予習し、実習後自作ノートを作成して復習する
4回目	和菓子2 平鍋焼菓子	茶袱紗、調布、石衣仕上げ（すり蜜）の製法を説明し、製品を製造・完成させる	事前に配布した資料を予習し、実習後自作ノートを作成して復習する
5回目	洋菓子3 バターケーキ	ドゥミ・セック（フィナンシェ、ウィークエンド）の製法を説明し、製品を製造・完成させる	事前に配布した資料を予習し、実習後自作ノートを作成して復習する
6回目	製パン1 オランダローフ	オランダローフの製法を説明し、製品を製造・完成させる	事前に配布した資料を予習し、実習後自作ノートを作成して復習する
7回目	洋菓子4 サブレ	ガレット、フロランタンの製法を説明し、製品を製造・完成させる	事前に配布した資料を予習し、実習後自作ノートを作成して復習する
8回目	和菓子3 流し菓子	吉野羹、上南羹、雲平の製法を説明し、製品を製造・完成させる	事前に配布した資料を予習し、実習後自作ノートを作成して復習する
9回目	製パン2 調理パン	ねぎ焼きパン、クルミパンの製法を説明し、製品を製造・完成させる	事前に配布した資料を予習し、実習後自作ノートを作成して復習する
10回目	和菓子4 粹蒸し菓子	浮島、村雨の製法を説明し、製品を製造・完成させる	事前に配布した資料を予習し、実習後自作ノートを作成して復習する
11回目	洋菓子5 パータ・ビスキュイ	ビスキュイ、シャルロットの製法を説明し、製品を製造・完成させる	事前に配布した資料を予習し、実習後自作ノートを作成して復習する

			成して復習する
12回目	製パン3 菓子パン	茶棒、ベーグルの製法を説明し、製品を製造・完成させる	事前に配布した資料を予習し、実習後自作ノートを作成して復習する
13回目	洋菓子6 パータ・シュー	エクレール、パリプレストの製法を説明し、製品を製造・完成させる	事前に配布した資料を予習し、実習後自作ノートを作成して復習する
14回目	和菓子5 課題練習	菊のへら切りの製法を説明し、製品を製造・完成させる	事前に配布した資料を予習し、実習後自作ノートを作成して復習する
15回目	製パン4 ハード系パン	フランスパン、ライ麦パンの製法を説明し、製品を製造・完成させる	事前に配布した資料を予習し、実習後自作ノートを作成して復習する
16回目	洋菓子7 ビスキュイ	ビスキュイ・サンファリーヌの製法を説明し、製品を製造・完成させる	事前に配布した資料を予習し、実習後自作ノートを作成して復習する
17回目	洋菓子8 パートブリゼ①	パートブリゼの仕込み、クレームブリュレの製法を説明し、製品を製造・完成させる	事前に配布した資料を予習し、実習後自作ノートを作成して復習する
18回目	和菓子6 蒸し菓子	黄味餡、黄味時雨の製法を説明し、製品を製造・完成させる	事前に配布した資料を予習し、実習後自作ノートを作成して復習する
19回目	洋菓子9 パートブリゼ②	シブースト（パートブリゼ使用）の製法を説明し、製品を製造・完成させる	事前に配布した資料を予習し、実習後自作ノートを作成して復習する
20回目	製パン5 菓子パン	パイパン、コーヒーロールの製法を説明し、製品を製造・完成させる	事前に配布した資料を予習し、実習後自作ノートを作成して復習する
21回目	洋菓子10 ムラング	ダクワーズ、マカロンの製法を説明し、製品を製造・完成させる	事前に配布した資料を予習し、実習後自作ノートを作成して復習する
22回目	洋菓子11 パートルヴェ	イースト菓子（サバラン）、クレープの製法を説明し、製品を製造・完成させる	事前に配布した資料を予習し、実習後自作ノートを作成して復習する
23回目	製パン6 揚げパン	ケーキドーナツ、イーストドーナツの製法を説明し、製品を製造・完成させる	事前に配布した資料を予習し、実習後自作ノートを作成して復習する
24回目	和菓子7	菊のへら切りを復習し、規定内の時	事前に配布した資料を予習

	復習	間・手順で製造、完成させる	し、実習後自作ノートを作成して復習する
25 回目	洋菓子 1 2 ビスキュイ・ジョコ ンド	オペラの製法を説明し、製品を製造・ 完成させる	事前に配布した資料を予習 し、実習後自作ノートを作 成して復習する
26 回目	製パン 7 ハード系パン	ツヴィーベルブロット、動物パンの製 法を説明し、製品を製造・完成させる	事前に配布した資料を予習 し、実習後自作ノートを作 成して復習する
27 回目	洋菓子 1 3 復習	デコレーションケーキを復習し、規定 内の時間・手順で製造、完成させる	事前に配布した資料を予習 し、実習後自作ノートを作 成して復習する
28 回目	和菓子 8 オープン焼き菓子	桃山、月餅の製法を説明し、製品を製 造・完成させる	事前に配布した資料を予習 し、実習後自作ノートを作 成して復習する
29 回目	洋菓子 1 4 創作菓子	テーマに沿ったオリジナルの菓子を 製造する	事前に配布した資料を予習 し、実習後自作ノートを作 成して復習する
30 回目	製パン 8 食パン	プルマンブレッド、スコーンの製法を 説明し、製品を製造・完成させる	

科目（教職課程用）	
教育職員免許法施行規 則に定める科目区分ま たは事項等	
教科書・参考書	<ul style="list-style-type: none"> ・教科書 「製菓衛生師教本」 全国製菓衛生師養成施設協会 編 「製菓衛生師全書 和洋菓子・パンのすべて」 日本菓子教育センター ・事前配布する実習内容のテキスト（配合など） ・参考書「お菓子「こつ」の科学」 河田昌子 著 柴田書店
履修条件	
履修上の注意	
オフィスアワー	<ul style="list-style-type: none"> ・毎授業後、質問受け付け ・金曜日放課後、土曜日午前中対応
備考・メッセージ	実習で実践した製法、材料の使用法、和菓子、洋菓子、製パンに関する専門

	用語の意味を理解しておくこと
--	----------------

講義科目名称：製菓実習Ⅳ	授業コード：
英文科目名称：	実務教員

開講期間	配当年	単位数	科目必選区分	授業形態
後期	2年	2単位	必修	実習
担当教員				
田淵 正允・北川 智浩・大平 茂利・山口 暢裕・谷口 英司				

授業概要	<p>菓子の分野は幅広く、その分野は多岐にわたる。また菓子を構成する各々のパーツも多種類である。本実習では、1年次学んだ専門的知識・技能を基に、それぞれの菓子の応用技術、修得した技能を活かし、目的や条件に応じたオリジナル製品の創作、高度な技術や多くの素材の扱い方や特性を理解し、実践的で活用できる技能、知識を修得する。</p> <p>また2年間の集大成として、学生が培ってきた製菓製造の専門的知識、技能を応用、実践して製作する創作菓子のデザートビュッフェを企画する。</p>
------	---

資質・能力	授業における到達目標	評価方法	評価比率
心豊かな人間力			
確かな専門的知識や技能	<ul style="list-style-type: none"> ・製菓製パンの器具使用について正しく理解し扱うことができる。 ・使用する原材料の扱い方、特性を理解し、必要に応じた準備やオリジナルの配合を考案することができる。 ・和洋菓子製パンの基礎技術、応用技術を活用し、より実践的な技能が修得できる 	実技試験（各実習「復習」の回での評価） 実習ノートの提出、内容による評価	70% 20%
コミュニケーション能力	実習で行う共同作業の中で、自らの役割を理解し行動できる	実習への取り組み	5%
課題解決能力			
主体的に学ぶ力	製菓製造における必要な専門知識と技能を理解し、基礎技術の反復練習、応用技術を修得するため積極的な学習ができる	授業への意欲	5%
合計			100%

補足事項	

授業計画	テーマ	授業の内容	予習・復習
1回目	製パン1 菓子パン	かぼちゃパン、さつまいもパン、ミルキーブレッドの製法を説明し、製品を製造・完成させる	事前に配布した資料を予習し、実習後自作ノートを作成して復習する
2回目	和菓子1 蒸し菓子	外郎、こなしの製法を説明し、製品を製造・完成させる	事前に配布した資料を予習し、実習後自作ノートを作成して復習する
3回目	洋菓子1 夏季休暇課題(試作)	夏季休暇課題として出した、学園祭展示用の創作和菓子を試作する。	事前に配布した資料を予習し、実習後自作ノートを作成して復習する
4回目	和菓子2 蒸し菓子	薯蕷饅頭の製法を説明し、製品を製造・完成させる	事前に配布した資料を予習し、実習後自作ノートを作成して復習する
5回目	洋菓子2 課題練習	デコレーションケーキ(応用)の製法を説明し、製品を製造・完成させる	事前に配布した資料を予習し、実習後自作ノートを作成して復習する
6回目	和菓子3 オープン焼き菓子	長崎かすてらの製法を説明し、製品を製造・完成させる	事前に配布した資料を予習し、実習後自作ノートを作成して復習する
7回目	洋菓子3 夏季休暇課題 (本番制作)	夏季休暇課題として出した、学園祭展示用の創作和菓子を製造し完成させる	事前に配布した資料を予習し、実習後自作ノートを作成して復習する
8回目	製パン2 飾りパン	各グループで学園祭展示用の飾りパンを製造し、完成させる	事前に配布した資料を予習し、実習後自作ノートを作成して復習する
9回目	洋菓子4 学園祭準備	学園祭販売用のバターケーキの製造を行う	事前に配布した資料を予習し、実習後自作ノートを作成して復習する
10回目	製パン3 クロワッサン	クロワッサン、イングリッシュマフィンの製法を説明し、製品を製造・完成させる	事前に配布した資料を予習し、実習後自作ノートを作成して復習する
11回目	洋菓子5	ザッハトルテの製法を説明し、製品を	事前に配布した資料を予習

	ザッハトルテ	製造・完成させる	し、実習後自作ノートを作成して復習する
12回目	洋菓子6 チョコレート①	アマンドショコラの製法を説明し、製品を製造・完成させる	事前に配布した資料を予習し、実習後自作ノートを作成して復習する
13回目	和菓子4 流し菓子	練り羊羹、落雁の製法を説明し、製品を製造・完成させる	事前に配布した資料を予習し、実習後自作ノートを作成して復習する
14回目	製パン4 デニッシュペストリー	デニッシュペストリー、フォカッチャの製法を説明し、製品を製造・完成させる	事前に配布した資料を予習し、実習後自作ノートを作成して復習する
15回目	和菓子5 課題練習	はさみ菊の製法を説明し、製品を製造・完成させる	事前に配布した資料を予習し、実習後自作ノートを作成して復習する
16回目	洋菓子7 チョコレート②	ボンボンショコラ（トリュフショコラ）の製法を説明し、製品を製造・完成させる	事前に配布した資料を予習し、実習後自作ノートを作成して復習する
17回目	製パン5 ハード系パン	リュスティック、ライ麦パンの製法を説明し、製品を製造・完成させる	事前に配布した資料を予習し、実習後自作ノートを作成して復習する
18回目	洋菓子8 フィユタージュ① 和菓子5 練り菓子	フィユタージュ（折り込み生地）の仕込み、モンブランの製法を説明し、製品を製造・完成させる 雪平の製法を説明し、製品を製造・完成させる	事前に配布した資料を予習し、実習後自作ノートを作成して復習する
19回目	洋菓子9 フィユタージュ②	ピティビエ（フィユタージュ使用）の製法を説明し、製品を製造・完成させる	事前に配布した資料を予習し、実習後自作ノートを作成して復習する
20回目	和菓子6 練り菓子	雪平の製法を説明し、製品を製造・完成させる	事前に配布した資料を予習し、実習後自作ノートを作成して復習する
21回目	製パン6 菓子パン	パネトーネ、ウィンターツリーの製法を説明し、製品を製造・完成させる	事前に配布した資料を予習し、実習後自作ノートを作成して復習する
22回目	和菓子7 復習	はさみ菊を復習し、規定内の時間・手順で製造、完成させる	事前に配布した資料を予習し、実習後自作ノートを作成して復習する
23回目	洋菓子10	ブッシュ・ド・ノエルの製法を説明し、	事前に配布した資料を予習

	ロール生地	製品を製造・完成させる	し、実習後自作ノートを作成して復習する
24 回目	洋菓子 11 デコレーションケーキ	各グループで大型デコレーションケーキを製造・完成させる	事前に配布した資料を予習し、実習後自作ノートを作成して復習する
25 回目	製パン 7 課題練習	ソフトフランス（手捏ねパン）の製法を説明し、製品を製造・完成させる	事前に配布した資料を予習し、実習後自作ノートを作成して復習する
26 回目	洋菓子 13 卒業記念創作 （試作①）	2年間の集大成として、創作菓子のデザートビュッフェを企画・考案・試作し、オリジナル製品を製造する	事前に配布した資料を予習し、実習後自作ノートを作成して復習する
27 回目	和菓子 8 式菓子	式菓子（祝い菓子、お供え菓子）の製法を説明し、製品を製造・完成させる	事前に配布した資料を予習し、実習後自作ノートを作成して復習する
28 回目	洋菓子 13 復習	デコレーションケーキⅡを復習し、規定内の時間・手順で製造、完成させる	事前に配布した資料を予習し、実習後自作ノートを作成して復習する
29 回目	製パン 8 復習	ソフトフランス（手捏ねパン）を復習し、規定内の時間・手順で製造、完成させる	事前に配布した資料を予習し、実習後自作ノートを作成して復習する
30 回目	洋菓子 14 卒業記念創作 （試作②）	2年間の集大成として、創作菓子のデザートビュッフェを企画・考案・試作し、オリジナル製品を製造する	

科目（教職課程用）	
教育職員免許法施行規則に定める科目区分または事項等	
教科書・参考書	<ul style="list-style-type: none"> ・教科書 「製菓衛生師教本」 全国製菓衛生師養成施設協会 編 「製菓衛生師全書 和洋菓子・パンのすべて」 日本菓子教育センター ・事前配布する実習内容のテキスト（配合など） ・参考書「お菓子「こつ」の科学」 河田昌子 著 柴田書店
履修条件	

履修上の注意	
オフィスアワー	<ul style="list-style-type: none">・毎授業後、質問受け付け・金曜日放課後、土曜日午前中対応
備考・メッセージ	実習で実践した製法、材料の使用法、和菓子、洋菓子、製パンに関する専門用語の意味を理解しておくこと

講義科目名称：製菓技術実習	授業コード：
英文科目名称：	実務教員

開講期間	配当年	単位数	科目必選区分	授業形態
後期	1年	2単位	必修	実習
担当教員				
谷口 英司				

授業概要	製菓技術実習では、製菓実習で修得する技術を基に、基礎から応用にかけて技能向上を目指し、ナッペや絞りの完成度の高さ、実習や創作にも応用できるデコレーションパーツの製法や仕上げ型の手順、また製菓業で使用する新しい材料や菓子類、特徴ある菓子類を理解し、より実践的な技能を修得する。
------	---

資質・能力	授業における到達目標	評価方法	評価比率
心豊かな人間力			
確かな専門的知識 や技能	<ul style="list-style-type: none"> ・ナッペ、絞り、パイピングを無駄なく正確に、且つ手早く作業することができる ・一般では使用されない原材料の特性や使用方法について理解できる ・デコレーションに関する技術ついて理解し実践できる 	・授業内で取り組んだ各項目（ナッペ、デコレーション、菓子製造）の総合的な完成度	80%
コミュニケーション能力			
課題解決能力			
主体的に学ぶ力	製菓技術実習、また製菓実習で培った技能・知識を基に、自己の技能を向上させるために積極的な学習ができる	受講態度、意欲	20%
合計			100%
補足事項			

--

授業計画	テーマ	授業の内容	予習・復習
1回目	基礎技術①	・デコレーションの基本「ナッペ」を 反復練習する	実習で学んだ「ナッペ」に ついて予習し、自主練習を 行い復習しておく
2回目	基礎技術②	・デコレーションの基本「クリーム の絞り」を反復練習する	実習で学んだ「絞り」につ いて予習し、自主練習を行 い復習しておく
3回目	基礎技術③	・絞りの応用「パイピング」の手順を 説明し、メッセージや模様 の書き方を修得する	デコレーションケーキのデ ザインについて予習し、自 主練習を含む実践復習をし ておく
4回目	基礎、応用技術	・学習した基礎技術を基に、手早く正 確にデコレーションケーキを完成さ せる。	ナッペ、絞り、パイピング について作業工程を予習 し、デコレーションケーキ のデザインを復習しておく
5回目	菓子の組み立て デコレーション①	・菓子類に使用するコーティング材 料（グラサージュ、ナパー ージュなど）の使用方法を 説明する	凝固剤やコーティングにつ いて予習し、「ゼリー」の製 法を復習しておく
6回目	菓子の組み立て デコレーション②	・砂糖の結晶化、シュクル（飴）と特 性を学び、ケーキのデコ レーションパーツを製造 する	砂糖の結晶化について予 習し、「カラメル」につい て復習しておく
7回目	菓子の組み立て デコレーション③	・チョコレートのテンパ リングの説明、また特性 を学びケーキのデコレ ーション用パーツを製造 する	チョコレートの温度や可 塑性について予習し、デ コレーションパーツのデ ザインを復習しておく
8回目	生地の特徴と応用① バターケーキ	・基本製法となるシュガ ーバター法をはじめとし た生地類を基に、応用 した製品を完成させる	実習資料「バターケー キ」を予習し、のバター ケーキの製法について復 習しておく
9回目	生地の特徴と応用② 気泡生地	・ジェノワーズ、ビス キュイなど、卵の起泡性 を利用した生地類を基 に、応用した製品を完 成させる	実習資料「ジェノワ ーズ」「ビスキュイ」を 予習し、卵の起泡性、 スポンジ類について調 べ、復習しておく

10 回目	生地の特徴と応用③ 凝固生地	・凝固剤（ゼラチン、寒天、カラギーナン）の特性と用途について説明する	実習資料「ゼリー」「ムース」を予習し、凝固剤の種類、凝固温度や特性について復習しておく
11 回目	菓子のデザイン デコール①	・修得した技術を基に、デコレーションパーツや生地を利用し、お菓子を組み立てて完成させる	参考となる菓子類のデザインや画像を予習、出来上がりのイメージを検討しておく
12 回目	菓子のデザイン デコール②	・修得した技術を基に、デコレーションパーツや生地を利用し、お菓子を組み立てて完成させる	参考となる菓子類のデザインや画像を予習、出来上がりのイメージを検討しておく
13 回目	菓子のデザイン 菓子のバランスと組み立て	・修得した技術を基にお菓子を組み立て、味のバランスや色彩に関する理解を深める	参考となる菓子類のデザインや画像、また完成させた作品を調べ、出来上がりのイメージを検討しておく
14 回目	近年の洋菓子事情①	近年流行っている洋菓子の傾向、また開発された素材について理解する	製品に対しての素材の利用方法や基本生地を予習し、定番となる製品を調べ復習しておく
15 回目	近年の洋菓子事情②	近年流行っている洋菓子の傾向、また開発された素材について理解する	製品に対しての素材の利用方法や基本生地を予習し、定番となる製品を調べ復習しておく

科目（教職課程用）	
教育職員免許法施行規則に定める科目区分または事項等	
教科書・参考書	<ul style="list-style-type: none"> ・授業内容に応じて資料を配布する・ ・教科書 「製菓衛生師教本」 全国製菓衛生師養成施設協会 編 「製菓衛生師全書 和洋菓子・パンのすべて」 日本菓子教育センター ・参考書 「お菓子「こつ」の科学」 河田昌子 著 柴田書店
履修条件	

履修上の注意	
オフィスアワー	<ul style="list-style-type: none">・ 毎授業後、質問受け付け・ 金曜日放課後、土曜日午前中対応
備考・メッセージ	実習で実践した製法、材料の使用法、和菓子、洋菓子、製パンに関する専門用語の意味を理解しておくこと

講義科目名称：製菓店経営概論	授業コード：52122
英文科目名称：	

開講期間	配当年	単位数	科目必選区分	授業形態
後期	2年	2単位	必修	講義
担当教員				
中野 明人				

授業概要	この授業では、卒業後の進路として製菓店を経営するにあたり基本となる考え方や店舗オペレーション、ホスピタリティと接客サービスについて学ぶ。また、DVD教材を使い、製菓業界の今について知り、経営する上で必要な視点について学ぶ。具体的には、①経営の心構えについて理解する ②店舗システムについて理解する ③商品計画について理解する ④ブランド企画について理解する ⑤接客サービスの基本について理解する。
------	--

資質・能力	授業における到達目標	評価方法	評価比率
心豊かな人間力			
確かな専門的知識や技能	製菓店を経営するにあたり、基本となる考え方や店舗オペレーション、ホスピタリティと接客サービスについて確実に身につけ活用できることを目標とする	・筆記試験	85%
コミュニケーション能力			
課題解決能力			
主体的に学ぶ力	この授業が資格取得に必要な専門知識であることを理解し、積極的な学習ができる	・授業への参加・態度	15%
合計			100%
補足事項			
<ul style="list-style-type: none"> ・本授業では、定期試験 85%、授授業への参加・態度 15%の割合で評価する。 ・授業後に行うコミュニケーションシート以外にも、「Merry」での質問も大いに歓迎します。 			

授業計画	テーマ	授業の内容	予習・復習
1回目	ガイダンス 製菓店	① この授業がめざすもの(意義)について説	予習：シラバスをしっかりと読み

	経営概論を学ぶにあたって	<p>明する。</p> <p>② 経営の意味について説明する</p> <p>③ 事業に取り組む姿勢について説明する。</p> <p>④ 起業時の心構えについて説明する。</p>	<p>込んでくること</p>
2回目	ビジネス・プランの企画開発の手順	<p>① ビジネスプランの企画開発の目的について説明する。</p> <p>② ビジネス・プランの企画開発の手順について説明する。</p> <p>③</p>	<p>予習：新聞やニュースで新しい商品や新しい会社の話題を調べる。</p> <p>復習：起業に必要なものについてとめる。</p>
3回目	DVD 教材を使って、菓子パン店の今を学ぶ①	<p>①菓子パン店の番組を視聴し、テーマを決めてグループで意見を交換する。</p> <p>②各自が自分の考えを発表し、それに対して助言を行う。</p>	<p>予習：新聞やニュースで新しい商品や新しい会社の話題を調べる。</p> <p>復習：企画開発についてまとめる。</p>
4回目	ビジネス・プランの企画開発の方法①	<p>① 菓子パン店のマネジメント・システムについて説明する。</p> <p>② 経営戦略とは何かについて説明する。</p> <p>③ マーケティング戦略について説明する。</p>	<p>予習：自分が好きなお店をピックアップする。</p> <p>復習：前回の授業(VTR)でポイントなると思った点を整理する。</p>
5回目	ビジネス・プランの企画開発の方法②	<p>① 組織戦略について説明する。</p> <p>② 人的資源戦略について説明する。</p> <p>③ 経営方針を確立することについて説明する。</p> <p>④ 経営目標について説明する。</p>	<p>予習：人的資源とは何かについて調べておく。</p> <p>復習：マーケティングにとって何が大切かということについてまとめておく。</p>
6回目	店舗オペレーションの原理原則①	<p>① 店舗システムの原理原則について説明する。</p> <p>② Q S C原則について説明する。</p> <p>③ ホスピタリティについて説明する。</p> <p>④ クリーンリネスについて説明する。</p>	<p>予習：QSC原則という言葉の意味を調べる。</p> <p>復習：経営目標を立てる上で大切なものは何かについてまとめる。</p>
7回目	DVD 教材を使って、菓子パン店の今を学ぶ②	<p>①菓子パン店の番組を視聴し、テーマを決めてグループで意見を交換する。</p> <p>②各自が自分の考えを発表し、それに対して助言を行う。</p>	<p>予習：新聞やニュースで新しい商品や新しい会社の話題を調べる。</p> <p>復習：Q S C原則についてまとめる。</p>
8回目	店舗オペレーションの原理原則②	<p>① 3S主義(単純化 標準化 専門化)について説明する。</p>	<p>予習：標準化という言葉の意味について調べる。</p> <p>復習：クリーンリネスについて</p>

			まとめる。
9回目	商品計画の方法①	<ul style="list-style-type: none"> ① 商品計画の目的について説明する。 ② ニーズとウォンツの違いについて説明する。 ③ 商品の価値・味をどう定めるかについて説明する。 ④ 価格と売上高計画について説明する。 	<p>予習：自分で関心を持っている商品について詳しく調べる。</p> <p>復習：3S 主義についてまとめる。</p>
10回目	店舗のコンセプトづくり①	<ul style="list-style-type: none"> ① ブランド企画について説明する。 ② お客様訴求対象を確立させるには何が必要かについて説明する。 ③ 立地調査について説明する。 ④ 菓子パン店経営に適した立地について説明する。 	<p>予習：菓子パン店の中でブランド力のあるお店について調べておく</p> <p>復習：商品計画の目的についてまとめる。</p>
11回目	DVD 教材を使って、菓子パン店の今を学ぶ③	<ul style="list-style-type: none"> ①菓子パン店の番組を視聴し、テーマを決めてグループで意見を交換する。 ②各自が自分の考えを発表し、それに対して助言を行う。 	<p>予習：新聞やニュースで新しい商品や新しい会社の話題を調べる。</p> <p>復習：立地についてまとめる。</p>
12回目	店舗のコンセプトづくり②	<ul style="list-style-type: none"> ① 看板の機能や作成のポイントについて説明する。 ② 実際に自分の理想とするお店をもとに、店舗コンセプトをまとめる。 	<p>予習：気になる看板を調べる。</p> <p>復習：先週のDVDを通して学んだことをまとめる。</p>
13回目	店舗の投資決定①	<ul style="list-style-type: none"> ① 開業に必要な資金について説明する。 ② 必要な設備と備品と金額について具体的に説明する。 ③ カフェ経営の実例をもとに、どれくらい準備に期間やお金がかかるのかについて説明する。 	<p>予習：人気のあるカフェについて調べる。</p> <p>復習：開業に必要な備品とその経費についてまとめる。</p>
14回目	ホスピタリティと接客サービス①	<ul style="list-style-type: none"> ① 接客サービスのあり方について説明する。 ② クレームを処理するときの注意点について説明する。 ③ クレームを処理の実際について説明する。 	<p>予習：クレームが問題になった事例を調べておく</p> <p>復習：開業資金についてまとめておく</p>
15回目	ホスピタリティと接客サービス②	<ul style="list-style-type: none"> ① 質の高い接客の重要性について説明する。 ② 話し方の基本について説明する。 ③ お辞儀の仕方について説明する。 	<p>予習：好ましい話し方をする人をあげ、なぜそう感じるのかについてまとめておく</p> <p>復習：接客の質を高めるために必要なことを学ぶ</p>

16 回目	定期試験		
-------	------	--	--

科目（教職課程用）	
教育職員免許法施行規則に定める科目区分または事項等	
教科書・参考書	①テキスト：「製菓衛生師全書」 日本菓子教育センター ②参考書：「製菓衛生師教本6 社会」 全国製菓衛生師養成施設協会
履修条件	
履修上の注意	日頃から菓子など食品等のニュースなどに関心を持つことが大切です。インターネットやテレビなどで、日頃から意識して菓子の話題にふれてください。
オフィスアワー	放課後をオフィスアワーとして設定しています。事前に予約を取って研究室を訪問してくださいと助かります。
備考・メッセージ	経営と聞くと難しい印象をもたれがちですが、なるべく今の世の中で起きている事象に結び付けてわかりやすく解説をし、考えてもらおうと思います。

講義科目名称：インターンシップ	授業コード：
英文科目名称：	実務教員

開講期間	配当年	単位数	科目必選区分	授業形態
前期	2年	1単位	選択	
担当教員				
平田安喜子				

授業概要	<p>製菓関係の就職を希望する学生を対象に、個人店・ホテル・レストランなどの形態別、和菓子・洋菓子・製パン・カフェなどの分野に分かれ希望する店舗に申し込みを行う。40時間以上の研修を通し、希望する職場での仕事の流れ、求められる知識や技術を知り、自らのレベルと適性を再確認することで就職への足掛かりと離職防止を期待する。</p> <p>① 希望する分野の業務内容を経験する ② 製菓製造者、販売者として必要なマナーを知る ③ 製菓製造者、販売者として必要な知識・技能を知る ④ 希望する職種への自らの適性を確認する</p>
------	---

資質・能力	授業における到達目標	評価方法	評価比率
心豊かな人間力			
確かな専門的知識や技能	・現場で求められる製造知識、技術が身についている	・実習先評価表	40%
コミュニケーション能力	・現場での指示を理解できる ・基本的な挨拶ができ、指導を仰ぐことができる	・実習先評価表 ・実習先アンケート	20% 10%
課題解決能力	・必要な知識、技術に到達できていないことは、事前事後の練習を行うことができる	・実習に臨む態度・姿勢	10%
主体的に学ぶ力	・インターンシップを通し、就職活動に反映できる	・報告書 ・就職活動	10% 10%
合計			100%
補足事項			

単位取得のインターンシップとは別に、就職活動向けの短期インターンシップ（3日ほど）も実施可能です。インターンシップ同様のサポートは行いますが、実習先への依頼などは各自で行います。

授業計画	テーマ	授業の内容	予習・復習
1回目	オリエンテーション①	インターンシップの概要説明 希望調査	予習：希望する店舗をイメージする 復習：希望する店舗の情報を収集
2回目	オリエンテーション②	持参する書類作成 事前挨拶の指導	予習：実習に対する意欲を表現できるよう準備する 復習：書類を完成させる
3回目	オリエンテーション③	実習中のマナー 事前事後の挨拶・報告書作成について	予習：実習をイメージし、わからない点を確認しておく 復習：指示された内容を振り返り、漏れがないか確認する
4回目	実習	各実習先の指示に従う	予習：指示された作業ができるよう、振り返りを行う 復習：活動内容を報告書にまとめる
5回目	実習	各実習先の指示に従う	予習：指示された作業ができるよう、振り返りを行う 復習：活動内容を報告書にまとめる
6回目	実習	各実習先の指示に従う	予習：指示された作業ができるよう、振り返りを行う 復習：活動内容を報告書にまとめる
7回目	実習	各実習先の指示に従う	予習：指示された作業ができるよう、振り返りを行う 復習：活動内容を報告書にまとめる

8回目	実習	各実習先の指示に従う	予習：指示された作業ができるよう、振り返りを行う 復習：活動内容を報告書にまとめる
9回目	実習	各実習先の指示に従う	予習：指示された作業ができるよう、振り返りを行う 復習：活動内容を報告書にまとめる
10回目	実習	各実習先の指示に従う	予習：指示された作業ができるよう、振り返りを行う 復習：活動内容を報告書にまとめる
11回目	実習	各実習先の指示に従う	予習：指示された作業ができるよう、振り返りを行う 復習：活動内容を報告書にまとめる
12回目	実習	各実習先の指示に従う	予習：指示された作業ができるよう、振り返りを行う 復習：活動内容を報告書にまとめる
13回目	実習	各実習先の指示に従う	予習：指示された作業ができるよう、振り返りを行う 復習：活動内容を報告書にまとめる
14回目	実習	各実習先の指示に従う	予習：指示された作業ができるよう、振り返りを行う 復習：活動内容を報告書にまとめる
15回目	事後指導	報告書、礼状作成	
16回目	定期試験		

科目（教職課程用）	
教育職員免許法施行規則に定める科目区分または事項等	
教科書・参考書	
履修条件	事前のオリエンテーションは参加してください。 実習前には、腸内細菌検査を実施します
履修上の注意	
オフィスアワー	
備考・メッセージ	

講義科目名称：総合演習 I	授業コード：53021
英文科目名称：	実務教員

開講期間	配当年	単位数	科目必選区分	授業形態
前期	1年	2単位	選択	演習
担当教員				
市瀬 尚子				

授業概要	<p>製菓実習をスムーズに行うことが出来るよう、実習室及び機械器具の扱いになれ、さらに技術の習得につながる研修の機会とする。商品開発、マジパンやアイシング、など工芸作品の制作に関する体験から、2年次につながる目標を定める判断材料とする。習得した製菓技術を基に、地域でのボランティア活動に参加し、幅広い世代との交流を通し、コミュニケーション能力を高めることにつながることを期待する。</p> <p>① 製菓実習室の使用規則を学ぶ ② オリジナルの商品を考案する方法を学ぶ ③ プレゼンテーションの方法を学ぶ ④ マジパン、シュガークラフトの基本技術を学ぶ ⑤ 地域のイベント活動を知る</p>
------	---

資質・能力	授業における到達目標	評価方法	評価比率
心豊かな人間力			
確かな専門的知識や技能	製菓材料、器具、製造方法に関する知識・技術を習得し、オリジナルの作品を完成させることができる	課題	40%
コミュニケーション能力	学内ボランティア活動に参加し、周囲とのコミュニケーションを図り、町長性をもって製造・運営にあたることができる	授業への参加・態度	20%
課題解決能力	長崎県の食材や製品に関心を持ち、試作を進める中で浮き彫りになった問題や疑問を解決するために自主学習ができ、さらに質問や助言を求められることができる	課題	20%
主体的に学ぶ力	製菓業に勤めるために必要な専門知識であることを理解し、積極的な学習ができる	授業への参加・態度	20%

合計	100%
補足事項	
<ul style="list-style-type: none"> ・課題：60%、授業への参加・態度 40%の割合で評価する。 ・課題は、授業内容に係る課題を課し、期日前提出および独自性で評価する。 	

授業計画	テーマ	授業の内容	予習・復習
1回目	オリエンテーション	商品開発、マジパン・シュガークラフト・学内ボランティア活動などの活動内容を説明	予習：専門用語の意味を理解しておく 復習：長崎県の食材および製品の調査
2回目	商品開発①	長崎県の食材を利用した商品の考案	予習：1人1品考案 復習：考案した商品の製造工程を考えておく
3回目	商品開発②	考案した商品の試作1回目	予習：商品企画を行い、締め切り日までにレシピ・発注表を提出する 復習：改良点（味・見た目・製造工程・価格）を検討
4回目	商品開発②	考案した商品の試作1回目 他学生の商品を試食・評価	予習：商品企画を行い、締め切り日までにレシピ・発注表を提出する 復習：改良点（味・見た目・製造工程・価格）を検討
5回目	商品開発③	考案した商品の試作2回目	予習：商品企画を行い、締め切り日までにレシピ・発注表を提出する 復習：改良点（味・見た目・製造工程・価格）を検討
6回目	商品開発③	考案した商品の試作2回目 他学生の商品を試食・評価	予習：商品企画を行い、締め切り日までにレシピ・発注表を提出する 復習：改良点（味・見た目・製造工程・価格）を検討
7回目	商品開発④	考案した商品のプレゼンテーション（学内） 他学生の商品を試食・評価	予習：プレゼンテーション内容を考えておく 復習：指摘された改善点をまとめておく
8回目	商品開発⑤	考案した商品の試作3回目	予習：商品企画を行い、締め切り日までにレシピ・発注表を提出する 復習：改良点（味・見た目・製造工程・価格）を検討

9回目	商品開発⑤	考案した商品の試作3回目、プレゼンテーションの練習、他学生の商品を試食・評価	予習:プレゼンテーション内容を考えておく 復習:指摘された改善点をまとめておく
10回目	商品開発⑥	考案した商品のプレゼンテーションおよび試食会(学外)	予習:改善したプレゼンテーション内容をまとめておく 復習:指摘されたプレゼン内容、商品企画の改善点をまとめておく
11回目	商品開発⑦	考案した商品のプレゼンテーションおよび試食会(学外)	予習:改善したプレゼンテーション内容をまとめておく 復習:指摘されたプレゼン内容、商品企画の改善点をまとめておく
12回目	商品開発⑧	考案した商品のプレゼンテーションおよび試食会(学外)	予習:改善したプレゼンテーション内容をまとめておく 復習:指摘されたプレゼン内容、商品企画の改善点をまとめておく
13回目	商品開発⑨	商品の原材料・製造工程・原価計算書を取りまとめる	予習:評価内容を見直しておく 復習:販売時期・場所を検討する
14回目	シュガークラフト①	シュガークラフトの基本について	予習:専門用語について理解しておく 復習:基本的な扱い方をまとめておく
15回目	シュガークラフト①	バラの花を制作	予習:バラ(花)の構成を理解しておく 復習:作成する上でのポイントをまとめておく
16回目	シュガークラフト②	アイシングの基本について	予習:専門用語について理解しておく 復習:基本的な扱い方をまとめておく
17回目	シュガークラフト②	基本的な模様や文字を制作	予習:様々なデザインを調べておく 復習:各自デザインを考えておく
18回目	シュガークラフト③	バラやアイシングを組み合わせて作品を制作	予習:各自デザインをまとめておく 復習:必要な修正箇所などをまとめておく
19回目	シュガークラフト③	バラやアイシングを組み合わせて作品を制作	予習:完成に向けて修正箇所をまとめておく 復習:デザインをまとめておく
20回目	マジパン細工①	マジパン細工の基本について	予習:マジパンの基本用語を理解しておく 復習:マジパン作品の資料、写真を確認しておく
21回目	マジパン細工①	マジパンペーストによる細工	予習:専門用語の意味を理解しておく 復習:技法をまとめておく
22回目	マジパン細工②	マジパンペーストによる	予習:デザイン(案)を考えておく

		細工、2年次のコンテストについて課題説明	復習：デザインをまとめておく
23回目	マジパン細工②	マジパンペーストによる細工 課題制作	予習：デザインをまとめておく 復習：技法やデザインをまとめコンテストへ向けて作品構成を考えておく
24回目	学園祭販売①	学園祭で販売する商品を決定	予習：他学生も含めすべての製品を比較し、学園祭で販売可能な商品を選別しておく 復習：販売商品についてまとめておく
25回目	学園祭販売②	販売商品の発注・製造工程・販売価格の決定	予習：レシピ・原価計算書をまとめておく 復習：発注書をまとめて提出
26回目	学園祭販売②	販売商品の製造	予習：製造時間内で終わることができるよう製造工程をまとめておく 復習：販売形態を検討しまとめておく
27回目	学園祭販売③	販売商品の製造	予習：製造時間内で終わることができるよう製造工程をまとめておく 復習：販売形態を検討しまとめておく
28回目	学園祭販売③	商品販売	予習：販売開始時間に合わせた売り場セッティングをまとめておく 復習：アンケートを集計し意見をまとめておく
29回目	学内ボランティア活動	学内販売やオープンキャンパスでの対象商品や運営方法を検討	予習：ボランティア内容を理解しておく 復習：運営方法を見直し、改善点をまとめておく
30回目	学内ボランティア活動	ボランティア活動を実施し対象者へアンケートを実施	予習：ボランティア内容を理解しておく 復習：運営方法を見直し、改善点をまとめておく

科目（教職課程用）	
教育職員免許法施行規則に定める科目区分または事項等	
教科書・参考書	授業内容に応じて資料を配布する。
履修条件	
履修上の注意	隔週で2コマ授業となるため、年間スケジュールで開講日の確認をすること。
オフィスアワー	実習時または実習終了後に受け付ける。
備考・メッセージ	開講していない日は、実習室を利用し自主練習をしてもよい。

講義科目名称：総合演習Ⅱ	授業コード：
英文科目名称：	実務教員

開講期間	配当年	単位数	科目必選区分	授業形態
通年	2年	2単位	選択	演習
担当教員				
市瀬 尚子・谷口 英司				

授業概要	<p>通常の授業、実習の内容を基礎とし、技能向上を目指すことを目的とし、培ってきた専門的知識・技能を応用して、製菓製造の理解をより深める。</p> <p>製品製造の中でも高い技術が必要とされる工芸菓子への取り組み、商品開発によるオリジナル製品の開発、地域ボランティアへの参加を主とし、様々な経験を基に学生の特色や個性を活かした作品の製造、また得意とする分野を見出し自分の将来の為に必要な専門的知識や技能を学ぶ</p>
------	--

資質・能力	授業における到達目標	評価方法	評価比率
心豊かな人間力	・学内外のボランティア活動や地域との交流に参加し、人間性と品格を備えた社会人として行動できる	授業への意欲・関心	10%
確かな専門的知識や技能	・マジパン、シュガークラフトの基本、応用技術等の専門的知識・技能を修得し実際に作品製作ができる ・商品開発で培った知識・技能を活かして、イメージするオリジナル製品を完成させることができる	課題作品提出及びボランティア、カフェへの取り組み	80%
コミュニケーション能力	・NJC Cafe 等学内イベントに参加し、周囲とのコミュニケーションを図り協力して製造・接客・運営が出来る様になる	受講態度	10%
課題解決能力			
主体的に学ぶ力			
合計			100%

補足事項

授業計画	テーマ	授業の内容	予習・復習
1回目	・マジパン(基礎・土台の製法) ・商品開発①(長崎県産品を使用)	・マジパンの取り扱い方 ・商品企画を行い、締切日までにレシピを提出す	・ジェノワーズの製法を理解しておく ・マジパン作品の資料、写真を確認しておく
2回目	・マジパン(基礎・土台の製法) ・商品開発①(長崎県産品を使用)	・マジパンの準備、説明 ・食材の特徴を確認し、商品を考案する	・ジェノワーズの製法を理解しておく ・マジパン作品の資料、写真を確認しておく
3回目	・マジパン(基礎・細工) ・商品開発(長崎県産品を使用) 試作1回目	・マジパンの着色、扱い方の説明 ・試作品の試食後、改良点を検討し、次回のレシピを完成させる	マジパン、製品製造に使用する器具、基本材料を理解しておく
4回目	・マジパン(基礎・細工) ・商品開発(長崎県産品を使用) 試作1回目	・マジパンに使用する器具の説明 ・試作品の試食後、改良点を検討し、次回のレシピを完成させる	マジパン、製品製造に使用する器具、基本材料を理解しておく
5回目	・マジパン(応用・作品製作) ・商品開発(外部講師によるセミナー受講)	・マジパンの基本技術を基に 応用技術を修得する ・外部講師によるセミナーを受講し、 商品開発の考え方を学ぶ	各自作品のデザインの考案、使用器具、工程を理解しておく
6回目	・マジパン(応用・作品製作) ・商品開発(外部講師によるセミナー受講)	・マジパンの基本技術を基に 応用技術を修得する ・外部講師によるセミナーを受講し、 商品開発の考え方を学ぶ	各自作品のデザインの考案、使用器具、工程を理解しておく
7回目	・マジパン(応用・作品製作) ・商品開発(長崎県産品を使用)	・マジパンの基本技術を基に 応用技術を修得する ・試作品の試食後、改良点を検討し、	各自作品のデザインの考案、使用器具、工程を理解しておく

	<ul style="list-style-type: none"> ・製品を使用) 試作 2 回目 	<ul style="list-style-type: none"> ・次回のレシピを完成させる 	
8 回目	<ul style="list-style-type: none"> ・マジパン(応用・作品製作) ・商品開発(長崎県製品を使用) 試作 2 回目 	<ul style="list-style-type: none"> ・マジパンの基本技術を基に 応用技術を修得する ・試作品の試食後、改良点を検討し、 次回のレシピを完成させる 	<ul style="list-style-type: none"> ・各自作品のデザインの考案、使用器具、工程を理解しておく
9 回目	<ul style="list-style-type: none"> ・マジパン(応用・作品製作) ・商品開発(外部講師によるセミナー受講) 	<ul style="list-style-type: none"> ・マジパンの基本技術を基に 応用技術を修得する ・外部講師によるセミナーを受講し、 プレゼンテーション方法を学ぶ 	<ul style="list-style-type: none"> ・各自作品のデザインの考案、使用器具、工程を理解しておく ・製造手順の確認、製品紹介を考える
10 回目	<ul style="list-style-type: none"> ・マジパン(応用・作品製作) ・商品開発(外部講師によるセミナー受講) 	<ul style="list-style-type: none"> ・マジパンの基本技術を基に 応用技術を修得する ・外部講師によるセミナーを受講し、 プレゼンテーション方法を学ぶ 	<ul style="list-style-type: none"> ・各自作品のデザインの考案、使用器具、工程を理解しておく ・製造手順の確認、製品紹介を考える
11 回目	<ul style="list-style-type: none"> ・マジパン(応用・作品製作) ・商品開発(長崎県製品を使用) 試食会 	<ul style="list-style-type: none"> ・マジパンの基本技術を基に 応用技術を修得する ・「松浦おさんじプロジェクト」メンバーに製品を提案する 	<ul style="list-style-type: none"> ・各自作品のデザインの考案、使用器具、工程を理解しておく ・製造手順の確認、製品紹介を考える
12 回目	<ul style="list-style-type: none"> ・マジパン(応用・作品製作) ・商品開発(長崎県製品を使用) 試食会 	<ul style="list-style-type: none"> ・マジパンの基本技術を基に 応用技術を修得する ・「松浦おさんじプロジェクト」メンバーに製品を提案する 	<ul style="list-style-type: none"> ・各自作品のデザインの考案、使用器具、工程を理解しておく ・製造手順の確認、製品紹介を考える
13 回目	<ul style="list-style-type: none"> ・マジパン(応用・作品製作) ・商品開発②(長崎県製品を使用) 	<ul style="list-style-type: none"> ・マジパンの基本技術を基に 応用技術を修得する ・商品企画を行い、締切日までにレシピを提出する 	<ul style="list-style-type: none"> ・各自作品のデザインの考案、使用器具、工程を理解しておく
14 回目	<ul style="list-style-type: none"> ・マジパン(応用・作品製作) ・商品開発②(長崎県製品を使用) 	<ul style="list-style-type: none"> ・マジパンの基本技術を基に 応用技術を修得する ・商品企画を行い、締切日までにレシピを提出する 	<ul style="list-style-type: none"> ・各自作品のデザインの考案、使用器具、工程を理解しておく
15 回目	<ul style="list-style-type: none"> ・地域ボランティア ・商品開発(長崎県製品を使用) 試作 3 	<ul style="list-style-type: none"> ・5月、10月、12月、3月の地域ボランティアに、いずれか1回は参加する ・試作品の試食後、改良点を検討し、 	<ul style="list-style-type: none"> ・各自作品のデザインの考案、使用器具、工程を理解しておく

	回目	次回のレシピを完成させる	
16 回目	シュガークラフト (基礎) ・商品開発(長崎県 産品を使用) 試作 3 回目	・シュガーペースト(材料)の説明、 基本的な扱い方を説明する ・試作品の試食後、改良点を検討し、 次回のレシピを完成させる	・シュガーペースト、シュ ガークラフトについて調べ ておく
17 回目	シュガークラフト (基礎) ・商品開発(長崎県 産品を使用) 試作 4 回目	・シュガーペースト(材料)の説明、 基本的な扱い方を説明する ・試作品の試食後、改良点を検討し、 次回のレシピを完成させる	・シュガーペースト、シュ ガークラフトについて調べ ておく
18 回目	シュガークラフト (基礎、デザイン) ・商品開発(長崎県 産品を使用) 試作 4 回目	・シュガーペーストの基本的な扱い 方を説明、各自デザインを考案する ・試作品の試食後、改良点を検討し、 次回のレシピを完成させる	・シュガーペースト、シュ ガークラフトについて調べ ておく
19 回目	・シュガークラフト (基礎・作品製作) ・学園祭準備	・シュガーペーストの基礎技術を修 得する ・販売菓子の包装、パンの材料準備、 開発商品の製造準備を行う	各自作品のデザイン、使用 器具などを理解しておく
20 回目	・シュガークラフト (基礎・作品製作) ・学園祭準備	・シュガーペーストの基礎技術を修 得する ・販売菓子の包装、パンの材料準備、 開発商品の製造準備を行う	各自作品のデザイン、使用 器具などを理解しておく
21 回目	・シュガークラフト (応用・作品製作) ・地域ボランティア (製造)	・シュガーペーストの基礎技術を基 に応用的な技術を修得する ・5月、10月、12月、3月の地域ボ ランティアに、いずれか1回は参加す る	各自作品のデザイン、使用 器具などを理解しておく
22 回目	・シュガークラフト (応用・作品製作) ・地域ボランティア (製造)	・シュガーペーストの基礎技術を基 に応用的な技術を修得する ・5月、10月、12月、3月の地域ボ ランティアに、いずれか1回は参加す る	各自作品のデザイン、使用 器具などを理解しておく
23 回目	・シュガークラフト (応用・作品製作) ・地域ボランティア	・シュガーペーストの基礎技術を基 に応用的な技術を修得する ・5月、10月、12月、3月の地域ボ ランティアに、いずれか1回は参加す	各自作品のデザイン、使用 器具などを理解しておく

		る	
24 回目	・シュガークラフト (応用・作品製作) ・地域ボランティア (製造)	・シュガーペーストの基礎技術を基 に応用的な技術を修得する ・5月、10月、12月、3月の地域ボ ランティアに、いずれか1回は参加す る	各自作品のデザイン、使用 器具などを理解しておく
25 回目	・シュガークラフト (応用・作品製作) ・NJC Cafe	・シュガーペーストの基礎技術を基 に応用的な技術を修得 ・学内で開催される「NJC Cafe」へ の参加する	各自作品のデザイン、使用 器具などを理解しておく
26 回目	・シュガークラフト (応用・作品製作) ・NJC Cafe	・シュガーペーストの基礎技術を基 に応用的な技術を修得 ・学内で開催される「NJC Cafe」へ の参加する	各自作品のデザイン、使用 器具などを理解しておく
27 回目	・アイシング(基礎・ 絞り) ・NJC Cafe	・アイシングの基礎技術(絞り方)を 修得する ・学内で開催される「NJC Cafe」へ の参加する	各自作品のデザイン、使用 器具などを理解しておく
28 回目	・アイシング(応用・ パイピング) ・NJC Cafe	・アイシングの基礎技術(絞り方)、 応用技術(パイピング)を修得する ・学内で開催される「NJC Cafe」へ の参加する	各自作品のデザイン、使用 器具などを理解しておく
29 回目	・NJC Cafe	・学内で開催される「NJC Cafe」へ の参加する	カフェの運営について理解 しておく
30 回目	・NJC Cafe	・学内で開催される「NJC Cafe」へ の参加する	カフェの運営について理解 しておく

科目(教職課程用)	
教育職員免許法施行規 則に定める科目区分ま たは事項等	
教科書・参考書	授業内容に応じて資料を配布する
履修条件	「総合演習Ⅱ」を履修していること
履修上の注意	隔週で2コマ授業となる。年間スケジュールで開講日の確認をすること

オフィスアワー	<ul style="list-style-type: none">・毎授業後、質問受け付け・金曜日放課後、土曜日午前中対応
備考・メッセージ	総合演習が開講していない日は、実習室は自主練習の場として使用可能

講義科目名称：製菓実践演習	授業コード：
英文科目名称：	

開講期間	配当年	単位数	科目必選区分	授業形態
後期	2年	2単位	選択	講義
担当教員				
平田 安喜子				

授業概要	<p>卒業前に受験できる製菓衛生師の国家試験受験に備え、試験対策の時間とする。</p> <p>過去の問題の分析と問題集を活用し、専門教科の理解度を確認しながら不足を補う。</p> <p>本講義では、①受験科目の出題レベルを知り、②受験科目の範囲を理解できるようになる、③苦手科目、テーマを知り、④身につけていなかった知識を再確認できるようになる⑤わからない内容を調べることができるようになることを目標とする。</p>
------	--

資質・能力	授業における到達目標	評価方法	評価比率
心豊かな人間力			
確かな専門的知識や技能	・製菓衛生師資格試験に合格できるレベルまで、試験科目の内容を理解できている	・小テスト ・模擬試験	40% 30%
コミュニケーション能力			
課題解決能力	・身につけていなかった知識を再確認することができる	・小テスト（後半）	15%
主体的に学ぶ力	・自分に合った学習スタイルの確立	・授業への参加・態度	15%
合計			100%
補足事項			

授業計画	テーマ	授業の内容	予習・復習
1回目	オリエンテーション	令和元年度長崎県製菓衛生師試験問題を解いてみる	予習： 復習：苦手な教科、分野を確認する
2回目	衛生法規 ①	問題集のうち指定された範囲の問題より出題された問題に取り組む 指定範囲内の問題を解説する	予習：指定範囲の問題を解いておく 復習：再度問題に取り組み、理解できなかった分野を見直す
3回目	公衆衛生学 ①	問題集のうち指定された範囲の問題より出題された問題に取り組む 指定範囲内の問題を解説する	予習：指定範囲の問題を解いておく 復習：再度問題に取り組み、理解できなかった分野を見直す
4回目	食品学 ①	問題集のうち指定された範囲の問題より出題された問題に取り組む 指定範囲内の問題を解説する	予習：指定範囲の問題を解いておく 復習：再度問題に取り組み、理解できなかった分野を見直す
5回目	食品衛生学 ①	問題集のうち指定された範囲の問題より出題された問題に取り組む 指定範囲内の問題を解説する	予習：指定範囲の問題を解いておく 復習：再度問題に取り組み、理解できなかった分野を見直す
6回目	栄養学 ①	問題集のうち指定された範囲の問題より出題された問題に取り組む 指定範囲内の問題を解説する	予習：指定範囲の問題を解いておく 復習：再度問題に取り組み、理解できなかった分野を見直す
7回目	製菓理論 ①	問題集のうち指定された範囲の問題より出題された問題に取り組む 指定範囲内の問題を解説する	予習：指定範囲の問題を解いておく 復習：再度問題に取り組み、理解できなかった分野を見直す
8回目	製菓実技 ①	問題集のうち指定された範囲の問題より出題された問題に取り組む 指定範囲内の問題を解説する	予習：指定範囲の問題を解いておく 復習：再度問題に取り組み、理解できなかった分野を見

			直す
9回目	衛生法規 ②	前回正解率の低かった分野を中心に作成した問題に取り組む	予習：前回理解できていない分野の見直しをする 復習：再度問題に取り組み、理解できなかった分野を見直す
10回目	公衆衛生学 ②	前回正解率の低かった分野を中心に作成した問題に取り組む	予習：前回理解できていない分野の見直しをする 復習：再度問題に取り組み、理解できなかった分野を見直す
11回目	食品学 ②	前回正解率の低かった分野を中心に作成した問題に取り組む	予習：前回理解できていない分野の見直しをする 復習：再度問題に取り組み、理解できなかった分野を見直す
12回目	食品衛生学 ②	前回正解率の低かった分野を中心に作成した問題に取り組む	予習：前回理解できていない分野の見直しをする 復習：再度問題に取り組み、理解できなかった分野を見直す
13回目	栄養学 ②	前回正解率の低かった分野を中心に作成した問題に取り組む	予習：前回理解できていない分野の見直しをする 復習：再度問題に取り組み、理解できなかった分野を見直す
14回目	製菓理論 ②	前回正解率の低かった分野を中心に作成した問題に取り組む	予習：前回理解できていない分野の見直しをする 復習：再度問題に取り組み、理解できなかった分野を見直す
15回目	まとめ	令和元年度長崎県製菓衛生師試験問題を解く	予習：苦手な教科、分野の見直しを行う 復習：資格試験に向け、苦手分野を確認しておく

科目（教職課程用）	
教育職員免許法施行規則に定める科目区分または事項等	
教科書・参考書	問題集 参考書：全国製菓衛生師養成施設協会編「製菓衛生師教本」 日本菓子教育センター発行「製菓衛生師全書 和洋菓子・パンのすべて」
履修条件	製菓衛生師資格試験科目を履修していること
履修上の注意	授業内に国家試験の手続きに関する通知があります。指示に従い必要な書類関係を準備すること。
オフィスアワー	水曜日
備考・メッセージ	

講義科目名称：調理実習 I	授業コード：
英文科目名称：	

開講期間	配当年	単位数	科目必選区分	授業形態
前期	1年	1単位	選択	実習
担当教員				
石橋 由香里				

授業概要	<p>調理実習 I では前半は調理の基本である器具の扱い方、食材の扱い方、火加減、水加減を習得し、基本的な和食・中華・洋食の切り方、だしの取り方、調理法など初歩的なものを習得していく。</p> <p>授業後半からは、カフェメニューを取り入れワンプレートで料理の色合い、アレンジ、盛り付けなどを習得していく。</p> <p>実習前にデモンストレーションを行う。</p>
------	---

資質・能力	授業における到達目標	評価方法	評価比率
心豊かな人間力	教育目的にあげる人材の育成	関心・意欲	10%
確かな専門的知識や技能	実習で学んだ知識・技術・調理法を習得・効率よく再現することができる。	技能	40%
コミュニケーション能力	グループ内で協力し、実習できる。	グループ内での協力	20%
課題解決能力	実習内容を記録し、実習手順など確認できる。	実習記録書作成	10%
主体的に学ぶ力	調理に必要な知識を理解し学習できる。	授業への参加・態度	20%
合計			100%

補足事項	
<p>・本授業では試験実施しない</p> <p>意欲・関心・10%、技能40%、グループ内での協力20%、実習記録書10%、授業への参加・態度20%の割合で評価する。</p>	

授業計画	テーマ	授業の内容	予習・復習
1回目		オリエンテーション	
2回目	調理基礎	器具説明・計量・洗浄・火加減・水加減 基本の切り方	実習記録書の作成
3回目	和食1	炊飯・混合だしの取り方（1番だし）	実習記録書の作成
4回目	和食2	炊飯・混合だしの取り方（2番だし）	実習記録書の作成
5回目	和食3	炊飯・いりこだしの取り方	実習記録書の作成
6回目	中華1	湯の取り方・中華切り方	実習記録書の作成
7回目	洋食1	デミグラスソース・洋食切り方	実習記録書の作成
8回目	洋食2	ホワイトソース	実習記録書の作成
9回目	カフェメニュー	ワンプレートメニュー1	実習記録書の作成
10回目	カフェメニュー	ワンプレートメニュー2	実習記録書の作成
11回目	カフェメニュー	ワンプレートメニュー3	実習記録書の作成
12回目	カフェメニュー	ワンプレートメニュー4	実習記録書の作成
13回目	カフェメニュー	ワンプレートメニュー5	実習記録書の作成
14回目	カフェメニュー	リクエストメニュー	実習記録書の作成
15回目	カフェメニュー	おもてなしメニュー	実習記録書の作成
16回目	定期試験	実施しない	実習記録書提出

科目（教職課程用）	
教育職員免許法施行規則に定める科目区分または事項等	
教科書・参考書	毎回資料を配布する ファイルに綴る
履修条件	
履修上の注意	コックコート・エプロン持参
オフィスアワー	実習の前後で対応する
備考・メッセージ	

講義科目名称：調理実習Ⅱ	授業コード：
英文科目名称：	

開講期間	配当年	単位数	科目必選区分	授業形態
後期	1年	1単位	選択	実習
担当教員				
石橋 由香里				

授業概要	調理実習Ⅱでは調理実習Ⅰで習得した調理の基本操作を応用し、カフェメニューを考案し、自分たちでメニューを作っていく。また、季節の料理やカフェメニューにあうデザート、料理のアレンジ、盛り付けなどを習得していく。 実習前にデモンストレーションを行う。
------	---

資質・能力	授業における到達目標	評価方法	評価比率
心豊かな人間力	教育目的にあげる人材の育成	関心・意欲	10%
確かな専門的知識 や技能	実習で学んだ知識・技術・調理法を習得・効率よく再現することができる。	技能	40%
コミュニケーション能力	グループ内で協力し、実習できる。	グループ内での協力	20%
課題解決能力	実習内容を記録し、実習手順など確認できる。	実習記録書作成	10%
主体的に学ぶ力	調理に必要な知識を理解し学習できる。	授業への参加・態度	20%
合計			100%

補足事項	
<p>・本授業では試験実施しない 意欲・関心・10%、技能40%、グループ内での協力20%、実習記録書10%、授業への参加・態度20%の割合で評価する。</p>	

授業計画	テーマ	授業の内容	予習・復習
1回目		オリエンテーション	
2回目	カフェメニュー	ワンプレートメニュー1	実習記録書の作成
3回目	カフェメニュー	ワンプレートメニュー2	実習記録書の作成
4回目	カフェメニュー	ワンプレートメニュー3	実習記録書の作成
5回目	カフェメニュー	ワンプレートメニュー4	実習記録書の作成
6回目	カフェメニュー	ワンプレートメニュー5	実習記録書の作成
7回目	カフェメニュー	ワンプレートメニュー6	実習記録書の作成
8回目	カフェメニュー	ワンプレートメニュー7	実習記録書の作成
9回目	カフェメニュー	ワンプレートメニュー8	実習記録書の作成
10回目	カフェメニュー	ワンプレートメニュー9	実習記録書の作成
11回目	季節の料理	クリスマスメニュー	実習記録書の作成
12回目	季節の料理	お正月料理	実習記録書の作成
13回目	季節の料理	お正月料理	実習記録書の作成
14回目	おもてなし料理	おもてなしメニュー1	実習記録書の作成
15回目	おもてなし料理	おもてなしメニュー2	実習記録書の作成
16回目	定期試験	実施しない	実習記録書提出

科目（教職課程用）	
教育職員免許法施行規則に定める科目区分または事項等	
教科書・参考書	毎回資料を配布する ファイルに綴る
履修条件	
履修上の注意	コックコート・エプロン持参
オフィスアワー	実習の前後で対応する
備考・メッセージ	

講義科目名称：ホスピタリティ論	授業コード：
英文科目名称：	

開講期間	配当年	単位数	科目必選区分	授業形態
後期	2年	2単位	選択	
担当教員				
梶谷 良子				

授業概要	『おもてなしの心』をサービス接客検定を通して学び、調理・製菓のプロフェッショナルとしての技術だけではなく、精神的資質の向上を目指す。
------	--

資質・能力	授業における到達目標	評価方法	評価比率
心豊かな人間力	おもてなしの心を理解し、活用できる	筆記	90%
確かな専門的知識 や技能	サービス業務に対する心構え、応対の 技術、態度振る舞いの技能を理解し身 につける		
コミュニケーション能力	対人心理を理解し、活用できる		
課題解決能力	ホスピタリティの意義を理解し活用 できる サービス接客検定2級を取得する		
主体的に学ぶ力	サービス接客検定2級合格を目指し、 精神的な学習ができる。また、上級を 目指す	講義への参加・態度	10%
合計			100%
補足事項			

授業計画	テーマ	授業の内容	予習・復習
1回目	オリエンテーション	講義全体のすすめ方・サービス接遇検定についての説明	
2回目	ホスピタリティとは	「サービス」と「ホスピタリティ」について理解する	予習：「ホスピタリティ」について考える 復習：講義内容を確認する
3回目	5つ星ホテルに学ぶ	著名ホテルのホスピタリティ精神を理解する	予習：自分の興味あるホテルについて調べる 復習：配布プリントを読み返す
4回目	サービススタッフの資質	必要とされる要件を説明する	予習：サービススタッフについて考える 復習：問題を解く
5回目	サービススタッフの資質	従業要件を理解する	予習：配布問題プリントを解く 復習：講義内容を確認する
6回目	対人技能	人間関係について理解する	予習：配布問題プリントを解く 復習：講義内容を確認する
7回目	対人技能	接遇知識について説明する	予習：配布問題プリントを解く 復習：講義内容を確認
8回目	対人技能	接遇用語を理解する	予習：接遇用語を調べておく 復習：配布問題プリントを解く
9回目	対人技能	顧客心理を理解する	予習：顧客心理について考えてみる 復習：配布問題プリントを解く
10回目	専門知識	サービス知識（サービス向上に何が必要か）を説明する	予習：サービスの種類について考える 復習：配布問題プリントを解く
11回目	専門知識	商業用語・経済用語について説明する	予習：配布問題プリントを解く 復習：講義内容の確認
12回目	一般知識	社会常識を理解する	予習：社会常識について考

			えておく 復習：配布問題プリントを 解く
13 回目	実務技能	問題処理(苦情や問い合わせ)について 説明する	予習：苦情について自分の 経験を書き出しておく 復習：配布問題プリントを 解く
14 回目	社交業務	社交儀礼について説明する	予習：社交儀礼について調 べておく 復習：配布問題プリントを 解く
15 回目	総まとめ(講義の 振り返り)	サービス接遇検定 2 級全体の問題を解 く	予習：配布問題プリントを 解く 復習：今までの配布プリン ト全体を振り返る
16 回目	定期試験		

科目(教職課程用)	
教育職員免許法施行規 則に定める科目区分ま たは事項等	
教科書・参考書	サービス接遇検定 2 級に必要な事項、問題のプリントを配布する
履修条件	
履修上の注意	原則としてビジネスに相応しい身だしなみ(制服又はスーツ)、髪型を整え て出席すること
オフィスアワー	
備考・メッセージ	

講義科目名称：カフェ学 I	授業コード：
英文科目名称：	実務教員

開講期間	配当年	単位数	科目必選区分	授業形態
前期	2年	2単位	選択	演習
担当教員				
平田安喜子 ・ 松村信博 ・ 松村美津子				

授業概要	<p>カフェに必要な各種ドリンクの基礎を学ぶ。</p> <p>エスプレッソマシンを使ったコーヒーの抽出を中心に、紅茶、日本茶の特徴、基本的な抽出法を知り、実践してみる。</p> <p>それぞれの基本の抽出法を確実に身につけることを目標とする。</p>
------	---

資質・能力	授業における到達目標	評価方法	評価比率
心豊かな人間力			
確かな専門的知識や技能	<ul style="list-style-type: none"> ・エスプレッソマシンを使ったコーヒーの抽出とミルクの温めができる。 ・英国式紅茶の抽出ができる。 ・原価率の計算を行うことができる。 	<ul style="list-style-type: none"> ・授業での実演 ・課題提出 	50% 10%
コミュニケーション能力			
課題解決能力	<ul style="list-style-type: none"> ・原価率を考慮し、カフェで提出するスイーツとの組み合わせを提案できる。 	<ul style="list-style-type: none"> ・課題提出 	20%
主体的に学ぶ力	<ul style="list-style-type: none"> ・デザインカップチーノの完成度をあげることができる。 ・マシンの片づけを単独で行うことができる 	<ul style="list-style-type: none"> ・授業への参加・態度 	20%
合計			100%

補足事項

授業計画	テーマ	授業の内容	予習・復習
1回目	コーヒーの抽出	エスプレッソマシーンを扱ってみる コーヒーの歴史	予習：コーヒーに対するイメージを考える 復習：マシーンの使い方をまとめる
2回目	紅茶の抽出	紅茶の基本 英国風ゴールドンルールを学ぶ	予習：紅茶に対するイメージを考える 復習：基本の抽出法をまとめ、テイスティングシートを完成させる
3回目	コーヒーの抽出	エスプレッソコーヒーの抽出の法則を学ぶ コーヒー豆について	予習：マシーンの操作を確認する 復習：コーヒー豆の特徴をまとめる
4回目	コーヒーの抽出	エスプレッソとミルクの関係 様々なコーヒーの抽出法について知る	予習：カプチーノとは何か調べてみる 復習：ミルクの温め方、いろいろな抽出法の内容をまとめる
5回目	紅茶の抽出	インドの紅茶について学ぶ 基本のホットティーとアレンジティー	予習：基本の抽出法を確認する 復習：インドの紅茶の特徴をテイスティングシートにまとめる
6回目	コーヒーの抽出	ペーパードリップ、サイフォン式など 様々なコーヒーの抽出法を体験する	予習：コーヒーの抽出法を調べる 復習：各抽出法の手順をまとめる
7回目	コーヒーの抽出	デザインカプチーノの抽出に挑戦する	予習：カプチーノの手順を確認する 復習：ハートの手法をまとめる
8回目	日本茶の抽出	日本茶の種類、特徴について知る	予習：日本茶の種類を調べる 復習：日本茶の特徴をテイスティングシートにまとめる

9回目	コーヒーの抽出	エスプレッソマシンを使ったアレンジコーヒーを淹れる (アイスカフェラテ、アイスコーヒー)	予習：カプチーノの手順を確認する 復習：アレンジコーヒーの作り方をまとめる
10回目	原価計算	ドリンクメニューを使って原価計算を学ぶ	予習：原価とは何か調べる 復習：ケーキセットを考え、原価計算を行う
11回目	コーヒーの抽出	カフェ、喫茶とは何か デザインカプチーノを淹れる	予習：カプチーノの手順を確認する 復習：ハートの手法ポイントをまとめる
12回目	紅茶の抽出	アイ스티ーの抽出方法を学ぶ	予習：基本の抽出法を確認する 復習：アイ스티ーの抽出法をまとめる
13回目	コーヒーの抽出	デザインカプチーノを淹れる	予習：カプチーノの手順を確認する 復習：ハートの手法ポイントをまとめる
14回目	課題	デザートの皿盛とドリンクの組合せを完成する	予習：提供する皿盛のデザインと手順を確認する 復習：課題の原価計算を完成させる
15回目	コーヒーの抽出	デザインカプチーノを完成させる	予習：カプチーノの手順を確認する 復習：ハートの手法ポイントをまとめる

科目（教職課程用）	
教育職員免許法施行規則に定める科目区分または事項等	
教科書・参考書	資料を配布
履修条件	
履修上の注意	実技を行うため、髪はまとめエプロンを着用すること 別途実習費が必要です。

オフィスアワー	授業開始前、終了後各 10 分
備考・メッセージ	授業の中だけでは技術は身につけません。週末時間を見つけて練習を重ねてください 受講生の人数によっては、ペルチと製菓実習室に分かれて行うかもしれません。

講義科目名称：カフェ学Ⅱ	授業コード：
英文科目名称：	実務教員

開講期間	配当年	単位数	科目必選区分	授業形態
後期	2年	2単位	選択	演習
担当教員				
平田安喜子 ・ 松村信博 ・ 松村美津子				

授業概要	<p>カフェ学Ⅰで学んだ基本技術を基に、ラテアートやアレンジティーの提供が出来るよう、確実な技術の習得を目指し練習を重ねる。併せて、カフェ経営に必要な原価計算などについて理解を深めることを目標とする。</p> <p>授業外においても学内での行事において、NJC カフェを開設し、実地訓練を行なう。</p>
------	--

資質・能力	授業における到達目標	評価方法	評価比率
心豊かな人間力			
確かな専門的知識 や技能	<ul style="list-style-type: none"> ・エスプレッソマシンを使いデザインカップチーノを完成できる。 ・7種類の紅茶葉の特徴を説明できる。 ・原価率の計算を行うことができる。 	<ul style="list-style-type: none"> ・授業での実演 ・課題提出 	50% 10%
コミュニケーション能力			
課題解決能力	<ul style="list-style-type: none"> ・売価から、カフェで提出する軽食との組み合わせを提案できる。 	<ul style="list-style-type: none"> ・課題提出 	20%
主体的に学ぶ力	<ul style="list-style-type: none"> ・ハート柄やリーフ柄のカフェラテの完成度をあげることができる。 ・マシンの片づけを単独で行うことができる ・NJC Caféの運営に携わる 	<ul style="list-style-type: none"> ・授業への参加・態度 	20%
合計			100%
補足事項			

授業計画	テーマ	授業の内容	予習・復習
1回目	カトラリーについて	カトラリーの名称と用途について学ぶ	予習：カトラリーとは何か調べてみる 復習：身近なカトラリーの用途をまとめる
2回目	紅茶の抽出	世界三大銘茶（ダージリン、ウバ、キーマン）について	予習：基本の抽出法を確認する 復習：世界三大銘茶の特徴をテイスティングシートにまとめる
3回目	コーヒーの抽出	ハート柄のデザインカプチーノを完成させる マシンの準備・片づけを理解する	予習：カプチーノの抽出手順を確認する 復習：マシンの片付け手順をまとめる
4回目	中国茶について	中国茶の種類、抽出法について	予習：中国茶の種類を調べる 復習：中国茶の淹れ方、特徴をまとめる
5回目	コーヒーの抽出	リーフ柄のラテアートに挑戦①	予習：カプチーノの抽出手順を確認する 復習：リーフ柄の手順をまとめる
6回目	原価計算	軽食の原価計算について 仕入れ値と売価の関係	予習：原価計算について確認する 復習：サンドウィッチセットを考える
7回目	紅茶の抽出	ミルクティーの抽出 (ロイヤルミルクティー、マサラチャイ)	予習：基本の抽出法を確認する 復習：ミルクティーの抽出手順をまとめる
8回目	コーヒーの抽出	リーフ柄のラテアートに挑戦②	予習：リーフ柄の手順を確認する 復習：リーフ柄の手順のポイントをまとめる
9回目	コーヒーの抽出	リーフ柄のラテアートに挑戦③	予習：リーフ柄の手順を確認する 復習：苦手なポイントを書

			き出す
10 回目	課題	サンドウィッチとドリンクのセットを完成させる	予習：サンドウィッチの手順を確認する 復習：原価計算の課題を完成させる
11 回目	紅茶の抽出	和紅茶、フレーバドティーについて	予習：基本の抽出法を確認する 復習：和紅茶、フレーバドティーの特徴をテイスティングシートにまとめる
12 回目	コーヒーの抽出	リーフ柄のラテアートを完成させる バリエーションを知る	予習：苦手なポイントを確認する 復習：バリエーションの手順をまとめる
13 回目	コーヒーの抽出	リーフ柄のラテアートを完成させる	予習：苦手なポイントを確認する 復習：リーフ柄の手順のポイントをまとめる
14 回目	紅茶の抽出	飲み比べ（テイスティング）	予習：今まで試飲した紅茶の特徴を確認する 復習：テイスティングシートをもとに紅茶の特徴をまとめる
15 回目	コーヒーの抽出	リーフ柄のラテアートを完成させる	予習：苦手なポイントを確認する 復習：

科目（教職課程用）	
教育職員免許法施行規則に定める科目区分または事項等	
教科書・参考書	
履修条件	カフェ学Ⅰを履修していること
履修上の注意	実技を行うため、髪はまとめエプロンを着用すること。 別途実習費が必要
オフィスアワー	授業開始前、終了後各 10 分

備考・メッセージ

授業の中だけでは技術は身につけません。週末時間を見つけて練習を重ねてください
また授業とは別に NJC Cafe を実施します

講義科目名称：トータルコーディネート	授業コード：
英文科目名称：	実務教員

開講期間	配当年	単位数	科目必選区分	授業形態
前期+集中	2年	1単位	選択	演習
担当教員				
平田 安喜子				

授業概要	製菓に関連し付加価値をつける領域を中心に、オムニバス形式で各分野の専門家により基本的な知識や技術を学ぶ。
------	--

資質・能力	授業における到達目標	評価方法	評価比率
心豊かな人間力	・興味関心が薄い分野であっても、講師の話聞き、内容を理解し、魅力を述べるができる。	・レポート	10%
確かな専門的知識や技能	・ラッピング、POP、フラワーアレンジ、プレゼンテーションなどの制作物に対する説明を聞き、作品を完成させることができる。 ・テーブルセッティング、ハーブ、色彩学などを学び、内容を説明することができる。	・作品 ・レポート	40% 30%
コミュニケーション能力			
課題解決能力			
主体的に学ぶ力	・課題を完成させることができる ・学んだ知識をもとに製菓実習の製品に反映することができる。	・授業への参加・態度	20%
合計			100%
補足事項			

授業計画	テーマ	授業の内容	予習・復習
1回目	テーブルセッティング	イギリス式のアフタヌーンティー、朝食のテーブルセッティングについて学ぶ	予習：アフタヌーンティーとは何か調べる 復習：アフタヌーンティーのマナーについてまとめる
2回目	ラッピング (その1)	贈答の意味を知る 基本の包み方(合わせ包み、斜め包み)を学ぶ	予習：必要な器具を確認する 復習：贈答の意味、基本の包み方をまとめる
3回目	ラッピング (その2)	基本の包み方復習、リボンワーク 応用ラッピング	予習：基本の包み方を確認しておく 復習：忘れていた包み方の確認、リボンワークのポイントをまとめる
4回目	フラワーアレンジ	プリザーブドフラワーのバラを使って 壁飾りを作る(花びらの観察を行う)	予習：必要な器具の確認 復習：花卉の様子をデザインに残しておく
5回目	POP(その1)	POPの基本(文字書き、線描き)	予習：必要な器具の確認 復習：POPの大切な要素をまとめておく
6回目	ハーブ(その1)	ハーブの基本を学ぶ (ハーブとは、種類、用途部位) (ハーブドリンク)	予習：ハーブのイメージをもつ 復習：ハーブの種類、用途についてまとめる
7回目	ハーブ(その2)	ハーブの使い方 (ハーブティー、ハーブクラッカー) (ハーブバター)	予習：ハーブの種類を確認 復習：ハーブを使用する際の注意事項をまとめる
8回目	アロマ	アロマの効果について学び、アロマワックスバーの製作を通してデコレーションのセンスを磨く	予習：必要な器具の確認 復習：アロマの効果についてまとめる
9回目	色彩学	日常生活の色彩マジックを学ぶ	予習：色彩に対するイメージをもつ 復習：色彩に関する用語、日常生活における効果をまとめる
10回目	フルーツカット	フルーツの種類、部位による味の違いなどの特徴を知る	予習：どのようなフルーツカット法があるか調べてお

		皿盛りに使えるフルーツカットの技術を学ぶ	く 復習：フルーツカット法をまとめる
11 回目	ラッピング (その3)	イベントラッピングの実施	予習：前回までの包み方、リボンワークの方法を見直す 復習：新しく学んだ技術をまとめる
12 回目	プレゼンテーション	商品の提案ができるよう PowerPoint を使ったプレゼン資料の作成ポイントを学ぶ	予習：プレゼントはなにか、調べておく 復習：効果的なプレゼンのポイントをまとめる
13 回目	POP (その2)	POP の応用 (作品制作)	予習：必要な器具の確認 復習：POP の大切な要素をまとめておく
14 回目	工場見学	製菓製造の原料加工工場を見学	予習：原料の特性を調べておく 復習：製造でのポイント、製品の特性をまとめる
15 回目	工場見学	製菓製造の原料加工工場を見学	予習：原料の特性を調べておく 復習：製造でのポイント、製品の特性をまとめる

科目 (教職課程用)	
教育職員免許法施行規則に定める科目区分または事項等	
教科書・参考書	
履修条件	
履修上の注意	講座内容によって準備するものが異なります。事前確認を忘れずに行いましょう。また、各回講座終了後レポート提出を義務付けます。
オフィスアワー	各講座終了後
備考・メッセージ	ラッピング講座に関して、希望者を対象に資格取得支援講座を開講します。(2年時夏休み、別途受講料必要)