

2018 食料科製菓コース  
履修系統図

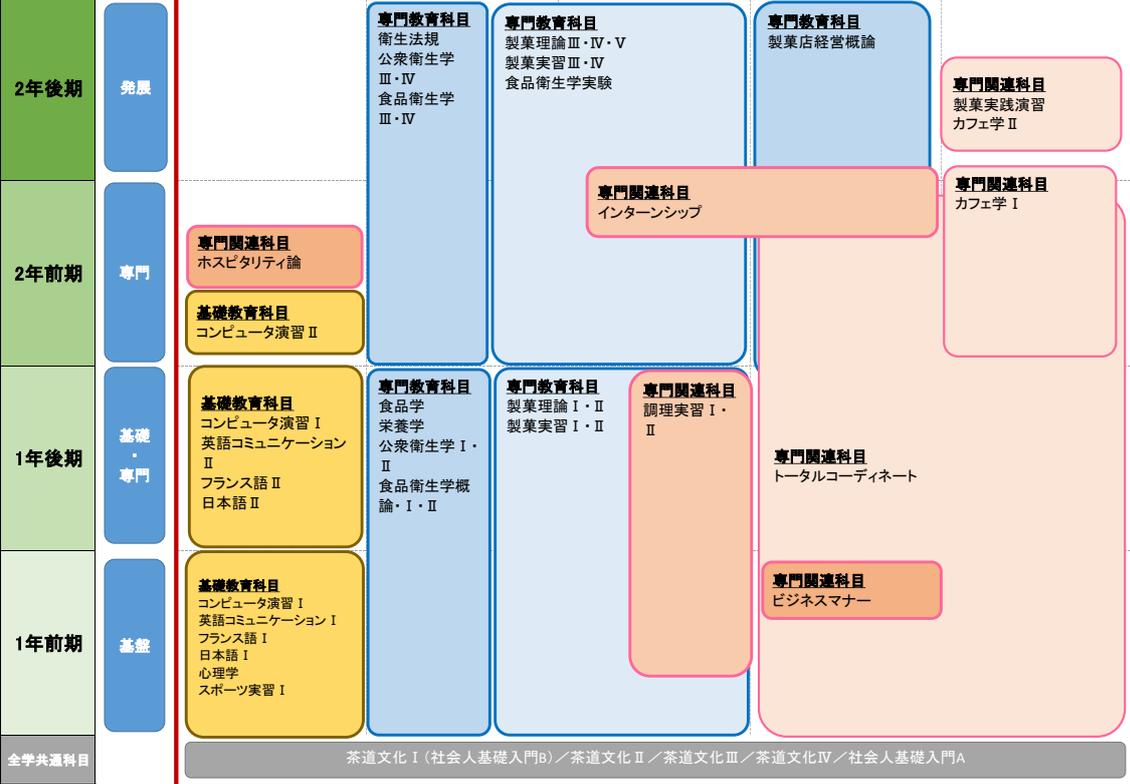
食料科製菓コースのディプロマポリシー

豊かな人間力 人間性と品格を備えた社会人として行動できる。	豊かな専門的知識や技能 製菓製造に関わる専門的知識や技能を身につけ、安定した菓子製造に使える。	コミュニケーション能力 菓子製造の場面での自分の役割を理解し、協働作業ができる。	課題解決能力 専門的知識・技能を応用し、課題解決のためのアイデアを構想し、実行で	主体的に学ぶ力 菓子製造に関する学習体験をもとに、自己のキャリアを主体的にデザ
----------------------------------	--	---	---	--

**カリキュラムポリシー (教育課程編成の方)**

1. 基礎的な学力を身につけ、社会の出来事に関心をもち積極的に学び続けるために「茶道文化」「社会人基礎入門」などを配置する
2. 製菓製造に関わる専門的知識を身につけ、安定した菓子製造に使える包括的な理解ができるために「食品衛生学」「製菓理論」をはじめとする製菓衛生師専門関連科目を配置する
3. 製菓製造の場での自分の役割を理解し、協働作業ができるために「製菓実習」「調理実習」などを配置する
4. 専門的知識・技能を応用し、課題解決のためのアイデアを構想し、実行できるように「製菓店経営概論」「総合演習」「ビジネス実習」などを配置する
5. 菓子製造に関する学習体験をもとに、自己のキャリアを主体的にデザインすることができるために「製菓実践演習」「カフェ学」などを配置する

セメスター到達目標
1 製菓衛生師として身に付けなければならない、専門的な知識の修得ができる (製菓衛生師国家試験合格) 2 菓子製造の中、スムーズに作業を進める上でお互いにサポートができるような声掛け、動きをとることができる 3 豊かな教養を身につけ、菓子製造の職業人として汎用性を身に付けていく 4 菓子製造を中心に食の演出ができる知識・技術を身に付け、自らが考えたお菓子を製造することができる 5 自らの考案した菓子製品が、対象のお客様のニーズに合った商品であるか、対してその場にならわいものであるか分析し、その結果に基づき改良につなげることができる
1 「食(菓子)」を提供する立場として食の安全性における重要性、さらに公衆衛生の向上に責任をもつことの大切さを理解することができる 2 協働作業を行う上で、どのような声掛けが有効であるか、また行動が必要であるかを理解することができる 3 文章作成などにITを活用することができるように、サービス業が必要とされる「マナー」を身に付けることができる 4 基本的な菓子に関して、確実に製造ができる知識と技術を身に付けることができる 5 作りたて菓子製品を実現させるためにどのような手法が望ましいか考え、製造することができる
1 社会における「食」にかかわる問題に意識を向け、安全な食品を提供することに理解を深めることができる 2 集団の中でより良い人間関係を築くためのコミュニケーション能力を身に付けている 3 文章や言葉の要点をつかみ理解することができるように、その場にならわい服装や言葉使いができる 4 多種多様な菓子材料、および製造機器などに対して理解を深め、適切な作業ができるようになる 5 自らの発見した課題、疑問点を解決する方法を探り、行動に移すことができる
1 「衛生」の定義や考え方について学び、菓子製造の立場から意義を考える習慣を身に付けることができる 2 笑顔で挨拶し、他者の言葉や気持ちを理解し、誰とでも気持ちよく付き合うことができる 3 教養の必要性を理解し自ら学ぶ姿勢を身に付け、更に日本の伝統や文化に関心を養うことができる 4 食材に対する基本を学びながら、菓子製造の基本技術を身に付けることができる 5 菓子製造する中で、疑問点や自らの課題を発見する習慣を身に付ける



カリキュラムポリシー (実施の方針)	講義を中心に、小テストや筆記試験などを道じて知識の定着を図る	アクティブラーニング	法令に準じて事例を用いる	法令に準じて事例を用いる	学生が主体となり課題を設け、実践を行う総合演習、課外活動
--------------------	--------------------------------	------------	--------------	--------------	------------------------------