

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	頁
専門教育科目	衛生法規	講義		2	2	前	173
	公衆衛生学Ⅰ	講義		2	1	前	—
	公衆衛生学Ⅱ	講義		2	2	後	176
	食品学Ⅰ	講義		2	1	前	—
	食品学Ⅱ	講義		2	1	後	178
	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	180
	食品衛生学Ⅳ	講義		2	2	後	182
	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	184
	製菓実習Ⅰ	実習		4	1	前	—
	製菓実習Ⅱ	実習		2	1	後	—
	製菓実習Ⅲ	実習		2	1	後	—
	製菓実習Ⅳ	実習		4	2	前	187
	製菓実習Ⅴ	実習		4	2	後	191
	製菓技術実習	実習		1	1	後	—
	製菓店経営概論	講義		2	2	前	195
	インターンシップ	実習		3	1	後	—
	総合演習Ⅰ	演習		2	1	通	—
	総合演習Ⅱ	演習		2	2	通	198
	製菓実践演習	演習		2	2	後	203
	調理実習Ⅰ	実習		1	2	前	205
	調理実習Ⅱ	実習		1	2	後	207
	ホスピタリティ論	講義		2	2	後	209
カフェ学Ⅰ	演習		2	1	後	—	
カフェ学Ⅱ	演習		2	2	前	211	
トータルコーディネート	演習		2	2	後	213	

衛生法規

更新日：2026/05/19 15:13:41

開講年度	2026	開講期	2Q/6Q	ナンバリング	FH301
担当教員	中野 明人				

配当	学部/学科	短期大学 長崎短期大学 地域共生学科 製菓コース			
	配当年	単位	科目必選区分	授業形態	
	2年	2	選択	講義	

アクティブラーニングの類型	①発見学習（事実を発見する過程から学習者に体験させる手法）	
	②問題解決学習（PBL：自ら問題を発見し解決する能力を養うことを目的とした教育法）	
	③体験学習（実際の活動体験を通して学ぶことを狙った学習形態）	
	④調査学習（課題について調査し結論をまとめる学習法）	
	⑤グループ・ディスカッション（議論まで）	
	⑥ディベート（特定の論題について、あえて異なる立場に分かれて議論をする手法）	
	⑦グループ・ワーク（議論+成果物（プレゼンなど））	

授業概要

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。

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。

授業における到達目標

1	法的な考え方を身につけ人間力を高めることができる。
2	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。
3	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。

評価方法

資質・能力	授業における到達目標（番号のみ記載）	評価方法	評価比率
現代社会を生き抜く力	1	筆記試験	30%
確かな専門的知識や技能	2	筆記試験	50%
コミュニケーション能力			
課題解決能力			
主体的に学ぶ力	5	授業への参加・態度	20%
合計			100%

補足事項

- ・本授業では、定期試験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、「Google Classroom」での質問も大いに歓迎します。
- ・課題のフィードバックは授業内またはGoogle Classroomで行ないます。製菓衛生師国家試験に合格するため、過去問を毎回解いて解説をしていきます。

授業計画

	授業計画	授業の内容	実施形式	予習・復習の内容と時間
1	1回目	「ガイダンス」 ・衛生法規を学ぶ意義について説明する。 ・製菓衛生師と法律の関係について説明する。	面接授業	予習：食に関する事件や事故について調べる（2時間）。 復習：該当する過去問を解き、内容をまとめる（2時間）。
2	2回目	「法とは何か」 ・法の種類について説明する。 ・衛生法規の意義について説明する。 ・衛生法規の分類と概要について説明する。	面接授業	予習：法律にはどんなものがあるか調べる（2時間）。 復習：該当する過去問を解き、内容をまとめる（2時間）。
3	3回目	「製菓衛生師法①」 ・製菓衛生師法の制定された歴史的経緯を説明する。 ・この目的について説明する。	面接授業	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（2時間）。 復習：該当する過去問を解き、内容をまとめる（2時間）。
4	4回目	「製菓衛生師法②」 ・製菓衛生師の定義について説明する。 ・試験や免許について説明する。 ・罰則規定について説明する。	面接授業	予習：製菓衛生師と似たような名前について調べる（2時間）。 復習：該当する過去問を解き、内容をまとめる（2時間）。

5	5回目	「食品衛生法①」 ・この法律の目的について説明する。 ・食品の定義について説明する。 ・添加物等の販売等の制限について説明する。	面接授業	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（2時間）。 復習：該当する過去問を解き、内容をまとめる（2時間）。
6	6回目	「食品衛生法②」 ・食品等の規格基準について説明する。 ・総合衛生管理製造過程について説明する。 ・器具及び容器包装の規格基準について説明する。	面接授業	予習：製菓衛生師と似たような名前について調べる（2時間）。 復習：該当する過去問を解き、内容をまとめる（2時間）。
7	7回目	「食品衛生法③」 ・食品衛生監視員による監視指導について説明する ・営業許可について説明する ・食中毒について説明する	面接授業	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（2時間）。 復習：該当する過去問を解き、内容をまとめる（2時間）。
8	8回目	「食品安全基本法」 ・制定の沿革について説明する。 ・目的について説明する。 ・基本理念と責務について説明する。 ・基本方針と施策について説明する。	面接授業	予習：BSEのニュースを調べる（2時間）。 復習：該当する過去問を解き、内容をまとめる（2時間）。
9	9回目	「食育基本法」 ・制定の沿革について説明する。 ・目的について説明する。 ・基本理念と責務について説明する。 ・基本方針と施策について説明する。	面接授業	予習：食育を受けた経験をまとめる（2時間）。 復習：該当する過去問を解き、内容をまとめる（2時間）。
10	10回目	「健康増進法」 ・法改正の経緯について説明する。 ・基本方針について説明する。 ・受動喫煙について説明する。	面接授業	予習：トクホについて調べる。復習：該当する過去問を解き、内容をまとめる（2時間）。
11	11回目	「製菓衛生師に求められるその他の衛生法規①」 ・栄養士法について説明する。 ・調理師法について説明する。 ・学校保健法規について説明する。	面接授業	予習：栄養士について調べる（2時間）。 復習：該当する過去問を解き、内容をまとめる（2時間）。
12	12回目	「製菓衛生師に求められるその他の衛生法規②」 ・地域保健法について説明する。 ・（新）感染症予防法について説明する。	面接授業	予習：感染症について調べる（2時間）。 復習：該当する過去問を解き、内容をまとめる（2時間）。
13	13回目	「製菓衛生師に求められるその他の衛生法規③」 ・予防接種法について説明する。 ・検疫法について説明する。 ・家畜伝染予防法について説明する。	面接授業	予習：予防接種にどんなものがあるか調べる（2時間）。 復習：該当する過去問を解き、内容をまとめる（2時間）。
14	14回目	「製菓衛生師に求められるその他の衛生法規④」 ・労働基準法について説明する。 ・労働安全衛生法について説明する。	面接授業	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（2時間）。 復習：該当する過去問を解き、内容をまとめる（2時間）。
15	15回目	「製菓衛生師に求められるその他の衛生法規⑤」 ・消費者保護基本法について説明する。 ・PL法について説明する。 ・食品表示法について説明する。	面接授業	予習：消費者問題をインターネットなどで調べる（2時間）。 復習：該当する過去問を解き、内容をまとめる（2時間）。
16				時間外学修 60時間

その他

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		
数理・データサイエンス・AI教育プログラムに関する事項		
教科書	【教科書】書籍タイトル、著者、発行年、出版社など	【教科書】ISBN
	「製菓衛生師教本 上 衛生法規」	
参考書	【参考書】書籍タイトル、著者、発行年、出版社など	【参考書】ISBN
	「製菓衛生士全書」 上巻	
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

現代は、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。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。

公衆衛生学Ⅱ

更新日：2026/05/19 15:13:42

開講年度	2026	開講期	2Q/6Q	ナンバリング	FH201
担当教員	平田 安喜子				

配当	学部/学科	短期大学 長崎短期大学 地域共生学科 製菓コース			
	配当年	単位	科目必選区分	授業形態	
	2年	2	選択	講義	

アクティブラーニングの類型	①発見学習（事実を発見する過程から学習者に体験させる手法）	
	②問題解決学習（PBL：自ら問題を発見し解決する能力を養うことを目的とした教育法）	<input checked="" type="checkbox"/>
	③体験学習（実際の活動体験を通して学ぶことを狙った学習形態）	
	④調査学習（課題について調査し結論をまとめる学習法）	<input checked="" type="checkbox"/>
	⑤グループ・ディスカッション（議論まで）	
	⑥ディベート（特定の論題について、あえて異なる立場に分かれて議論をする手法）	
	⑦グループ・ワーク（議論+成果物（プレゼンなど））	<input checked="" type="checkbox"/>

授業概要

製菓製造にかかわる際に、食の衛生領域の専門知識と技能を活用することができるよう公衆衛生学を学ぶ。本講義では、疾病の予防、労働衛生について取り上げる。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。

授業における到達目標

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	自らの健康について考えることができる

評価方法

資質・能力	授業における到達目標（番号のみ記載）	評価方法	評価比率
現代社会を生き抜く力			
確かな専門的知識や技能	1, 2, 3	筆記試験 小テスト	60% 10%
コミュニケーション能力			
課題解決能力	2, 4	レポート	10%
主体的に学ぶ力	4, 5	レポート 授業への参加・態度	10% 10%
合計			

補足事項

授業終了後、Google Foamにて復習の小テストを実施する。また回答の結果については次回の授業で補足説明を行う。
新型コロナウイルス感染症の予防対策を行った経験をもとに、感染症に対して馴染みをもって学んでほしい。また家族を中心に周囲の方の健康を守るため、生活習慣病に意識を持つことを期待する。
レポートは授業内に添削ご返却する。

授業計画

	授業計画	授業の内容	実施形式	予習・復習の内容と時間
1	1回目	公衆衛生学の意義について復習する 感染症とは 感染症とは何か、感染源、感染経路、感受性について学ぶ	面接授業	予習：全書P101～103、教本P90～92を読んでおく（2時間） 復習：感染源、感染経路、感受性の用語についてまとめる（2時間）
2	2回目	感染症予防対策（1） 感染源、感染経路別に感染症予防対策を知る	面接授業	予習：全書P103～107、教本P92, 93を読んでおく（2時間） 復習：感染源、感染経路別の予防対策を確認し、質問に回答する（2時間）
3	3回目	感染予防対策（2） 感染源、経口感染の予防対策を知る	面接授業	予習：全書P107～112、教本P93, 94を読んでおく（1時間） 復習：感受性、経口感染の予防対策を確認し、質問に回答する（2時間）

4	4回目	生活習慣病（1） 生活習慣病とは、また生活習慣病の現状を知る	面接授業	予習：全書P112、教本P94、95を読んでおく（2時間） 復習：生活習慣病の定義、近年の動向を確認し、質問に回答する（2時間）
5	5回目	生活習慣病（2） 循環器疾患と生活習慣の関係を学ぶ	面接授業	予習：全書P113～115を読んでおく（1時間） 復習：循環器疾患と関係ある生活習慣を確認し、質問に回答する（2時間）
6	6回目	生活習慣病（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	面接授業	予習：全書P116～118を読んでおくこと（1時間） 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確認し、質問に回答する（2時間）
7	7回目	生活習慣病（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	面接授業	予習：全書P118、119を読んでおく。配布資料もとに生活習慣を振り返ること（2時間） 復習：生活習慣との関係、予防策に関してレポートを完成させる（4時間）
8	8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	面接授業	予習：日本の公衆衛生の歴史を振り返っておく（1時間） 復習：日本の健康づくり対策をまとめること（2時間）
9	9回目	ライフステージと健康（1） 母子保健、学校保健に関する制度を知る	面接授業	予習：母子保健、学校保健対策の制度について調べてみる（1.5時間） 復習：母子保健、学校保健の福祉制度をまとめること（2時間）
10	10回目	ライフステージと健康（2） 高齢者保健に関する制度を知る	面接授業	予習：高齢者保健の制度について調べてみる（1.5時間） 復習：高齢者保健の福祉制度について確認し、質問に回答する（2時間）
11	11回目	労働と健康（1） 産業衛生の意義、労働と健康について知る	面接授業	予習：全書P120、121、教本P96～98を読んでおくこと（1時間） 復習：作業環境、作業方法と健康の関係について確認し、質問に回答する（2時間）
12	12回目	労働と健康（2） 職業病と労働災害について知る 安全衛生管理について知る	面接授業	予習：全書P122～126、教本P98を読んでおく（2時間） 復習：職業病と職業との関係、安全衛生管理体制について確認し、質問に回答する（2時間）
13	13回目	労働と健康（3） 県個言う保持増進対策とメンタルヘルス対策、菓子製造施設における労働安全衛生について知る	面接授業	予習：全書P127～129、教本P98、99を読んでおくこと（1時間） 復習：職場のメンタルヘルス対策、菓子製造施設における労働安全衛生の注意点を確認し、質問に回答する（4時間）
14	14回目	疫学 疫学とは何か、どのように利用されているのかを知り、身近な公衆衛生活動の根拠を知る	面接授業	予習：疫学とは何か、言葉の意味を調べておくこと（1時間） 復習：疫学の手法の特徴をもとに、実際の活用方法をまとめること（4時間）
15	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	面接授業	予習：製菓衛生師と公衆衛生の関係を考えてみること（2時間） 復習：クラスメイトと自身の意見を振り返っておく（4時間）
16				授業外学修 60時間

その他

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	
数値・データサイエンス・AI教育プログラムに関する事項	データを読む・説明する・扱う
教科書	【教科書】書籍タイトル、著者、発行年、出版社など
	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」
参考書	【参考書】書籍タイトル、著者、発行年、出版社など
	【参考書】ISBN
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科目です。配布された資料は活用できるよう管理してください。
オフィスアワー	
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

食品学Ⅱ

更新日：2026/05/19 15:14:14

開講年度	2026	開講期	3Q/7Q	ナンバリング	FH203
担当教員	市瀬 尚子				

配当	学部/学科	短期大学 長崎短期大学 地域共生学科 製菓コース			
	配当年	単位	科目必選区分	授業形態	
	1年	2	選択	講義	

アクティブラーニングの類型	①発見学習（事実を発見する過程から学習者に体験させる手法）	
	②問題解決学習（PBL：自ら問題を発見し解決する能力を養うことを目的とした教育法）	
	③体験学習（実際の活動体験を通して学ぶことを狙った学習形態）	
	④調査学習（課題について調査し結論をまとめる学習法）	
	⑤グループ・ディスカッション（議論まで）	
	⑥ディベート（特定の論題について、あえて異なる立場に分かれて議論をする手法）	
	⑦グループ・ワーク（議論+成果物（プレゼンなど））	

授業概要

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。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。

授業における到達目標

1	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。
2	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。
3	食品の流通や価格との関係について理解する。
4	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。
5	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。

評価方法

資質・能力	授業における到達目標（番号のみ記載）	評価方法	評価比率
現代社会を生き抜く力			
確かな専門的知識や技能	1,2,3	定期試験 課題	60% 10%
コミュニケーション能力			
課題解決能力	4	定期試験 課題	10% 10%
主体的に学ぶ力	5	授業への参加・態度	10%
合計			

補足事項

授業に関する質問は口頭もしくはGoogleclassroomでも受け、web上あるいは以降の授業で答える。
 本授業では、定期試験70%、課題20%、授業への参加・態度10%の割合で評価する。
 本授業では、15分以上の遅刻・早退は出席としない。
 課題はGoogleフォームで実施し、以降の授業で解説を行う。
 定期試験は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。

授業計画

	授業計画	授業の内容	実施形式	予習・復習の内容と時間
1	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	対面授業	予習：全書Ⅲ食品学第2章第2節5 その他加工食品（3）嗜好飲料の内容確認（1時間） 復習：課題・関連動画の視聴（2時間）
2	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	対面授業	予習：全書Ⅲ食品学第2章第2節5 その他加工食品（4）調味料及び香辛料の内容確認（1時間） 復習：課題・関連動画の視聴（2時間）
3	3回目	各食品の特性・食品の変質と防止③ 食品の機能	対面授業	予習：全書Ⅲ食品学第2章第3節の内容確認（1時間） 復習：課題・関連動画の視聴（2時間）
4	4回目	食品の生産と消費① 食品の生産① 食品の変質と変質防止	対面授業	予習：全書Ⅲ食品学第3章第1節の内容確認（1時間） 復習：課題・関連動画の視聴（2時間）

5	5回目	食品の生産と消費② 食品の生産② 物理的保存	対面授業	予習：全書Ⅲ食品学第3章第2節1・2 (1) の内容確認 (1時間) 復習：課題・関連動画の視聴 (2時間)
6	6回目	食品の生産と消費③ 食品の生産③ 化学的保存	対面授業	予習：全書Ⅲ食品学第3章第2節2 (2) の内容確認 (1時間) 復習：課題・関連動画の視聴 (2時間)
7	7回目	食品の生産と消費④ 食品の生産④ 細菌学的保存	対面授業	予習：全書Ⅲ食品学第3章第1節1 (2) の内容確認 (1時間) 復習：課題・関連動画の視聴 (2時間)
8	8回目	食品の生産と消費⑤ 食品表示① 食品表示基準・栄養成分表示	対面授業	予習：全書Ⅲ食品学第4章第1節1 (1) (2) の内容確認 (1時間) 復習：課題・関連動画の視聴 (2時間)
9	9回目	食品の生産と消費⑥ 食品表示② アレルギー表示・遺伝子組み換え食品表示	対面授業	予習：全書Ⅲ食品学第4章第1節1 (3) (4) の内容確認 (1時間) 復習：課題・関連動画の視聴 (2時間)
10	10回目	食品の生産と消費⑦ 食品表示③ 有機農産物・外食	対面授業	予習：全書Ⅲ食品学第4章第1節2の内容確認 (1時間) 復習：課題・関連動画の視聴 (2時間)
11	11回目	食品の生産と消費⑧ 食品の消費構造の変化	対面授業	予習：全書Ⅲ食品学第5章第1節の内容確認 (1時間) 復習：課題・関連動画の視聴 (2時間)
12	12回目	食品の生産と消費⑨ 食品の生産と輸入	対面授業	予習：全書Ⅲ食品学第5章第2節1・2の内容確認 (1時間) 復習：課題・関連動画の視聴 (2時間)
13	13回目	食品の生産と消費⑩ 食料自給率	対面授業	予習：全書Ⅲ食品学第5章第2節3の内容確認 (1時間) 復習：課題・関連動画の視聴 (2時間)
14	14回目	まとめ① 授業内容の確認	対面授業	予習：授業プリントの確認 (1時間) 復習：課題作成 (2時間)
15	15回目	まとめ② 課題解答・内容の確認	対面授業	予習：まとめ課題確認 (2時間) 復習：まとめ課題復習 (16時間)
16				授業外学習時間 60時間

その他

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					
数理・データサイエンス・AI教育プログラムに関する事項					
教科書	<table border="1"> <tr> <td>【教科書】書籍タイトル、著者、発行年、出版社など</td> <td>【教科書】ISBN</td> </tr> <tr> <td>『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</td> <td>まとめて購入</td> </tr> </table>	【教科書】書籍タイトル、著者、発行年、出版社など	【教科書】ISBN	『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	まとめて購入
【教科書】書籍タイトル、著者、発行年、出版社など	【教科書】ISBN				
『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	まとめて購入				
参考書	<table border="1"> <tr> <td>【参考書】書籍タイトル、著者、発行年、出版社など</td> <td>【参考書】ISBN</td> </tr> <tr> <td>参考書：授業内容に応じてプリントを配布する</td> <td></td> </tr> </table>	【参考書】書籍タイトル、著者、発行年、出版社など	【参考書】ISBN	参考書：授業内容に応じてプリントを配布する	
【参考書】書籍タイトル、著者、発行年、出版社など	【参考書】ISBN				
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	授業の前後で質問を受け付けます				
備考・メッセージ	復習は授業時に配布したプリントを中心に確認すること。 授業時に配布したプリント、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。				

食品衛生学III

更新日：2026/05/19 15:13:43

開講年度	2026	開講期	1Q/5Q	ナンバリング	FH302
担当教員	藤井 啓子				

配当	学部/学科	短期大学 長崎短期大学 地域共生学科 製菓コース			
	配当年	単位	科目必選区分	授業形態	
	2年	2	選択	講義	

アクティブラーニングの類型	①発見学習（事実を発見する過程から学習者に体験させる手法）	
	②問題解決学習（PBL：自ら問題を発見し解決する能力を養うことを目的とした教育法）	<input checked="" type="checkbox"/>
	③体験学習（実際の活動体験を通して学ぶことを狙った学習形態）	
	④調査学習（課題について調査し結論をまとめる学習法）	
	⑤グループ・ディスカッション（議論まで）	
	⑥ディベート（特定の論題について、あえて異なる立場に分かれて議論をする手法）	
	⑦グループ・ワーク（議論+成果物（プレゼンなど））	

授業概要

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。

- ① 飲食に伴う食中毒以外の健康危害について学ぶ
- ② 各種寄生虫症について学ぶ
- ③ 化学物質による環境汚染と生物濃縮について学ぶ
- ④ 農薬及び動物用医薬品の残留について学ぶ
- ⑤ 食品中の異物について学ぶ

授業における到達目標

1	食品衛生に関する概論を理解し、食の安全を確保するための基礎的な知識を習得し、正しい予防法を導くことができる
2	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
3	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

評価方法

資質・能力	授業における到達目標（番号のみ記載）	評価方法	評価比率
現代社会を生き抜く力			
確かな専門的知識や技能	1	定期試験 確認テスト	60% 20%
コミュニケーション能力			
課題解決能力	2	確認テスト	10%
主体的に学ぶ力	3	授業への参加態度	10%
合計			100%

補足事項

- ・ 本授業では、15分以上の遅刻・早退は出席としない。
- ・ 確認テストは前回の授業内容について問い、授業内で解説する。出題形式は、記述式、正誤修正式、択一式である。

授業計画

	授業計画	授業の内容	実施形式	予習・復習の内容と時間
1	1回目	健康危害の分類、経口感染症	面接授業	予習：教本を読み、内容を確認しておく（0.5時間） 復習：配布プリントをまとめ、教本を再度読み理解を深める（1時間）
2	2回目	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）	面接授業	予習：教本を読み、内容を確認しておく（0.5時間） 復習：配布プリントをまとめ、教本を再度読み理解を深める（1時間）
3	3回目	異物に関する法律、動物性異物、植物性異物、鉱物性異物	面接授業	予習：教本を読み、内容を確認しておく（0.5時間） 復習：配布プリントをまとめ、教本を再度読み理解を深める（1時間）
4	4回目	異物混入を防止する方法	面接授業	予習：教本を読み、内容を確認しておく（0.5時間） 復習：配布プリントをまとめ、教本を再度読み理解を深める（1時間）
5	5回目	寄生虫症（寄生虫による食中毒） 中間宿主、終宿主、分類、発生状況など	面接授業	予習：教本を読み、内容を確認しておく（0.5時間） 復習：配布プリントをまとめ、教本を再度読み理解を深める（1時間）

6	6回目	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	面接授業	予習：教本を読み、内容を確認しておく（0.5時間） 復習：配布プリントをまとめ、教本を再度読み理解を深める（1時間）
7	7回目	食肉類（トキソプラズマ、サルコシスティスフェアリーなど）	面接授業	予習：教本を読み、内容を確認しておく（0.5時間） 復習：配布プリントをまとめ、教本を再度読み理解を深める（1時間）
8	8回目	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、エキノコックスなど）	面接授業	予習：教本を読み、内容を確認しておく（0.5時間） 復習：配布プリントをまとめ、教本を再度読み理解を深める（1時間）
9	9回目	寄生虫症の主な予防方法	面接授業	予習：教本を読み、内容を確認しておく（0.5時間） 復習：配布プリントをまとめ、教本を再度読み理解を深める（1時間）
10	10回目	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）	面接授業	予習：教本を読み、内容を確認しておく（0.5時間） 復習：配布プリントをまとめ、教本を再度読み理解を深める（1時間）
11	11回目	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	面接授業	予習：教本を読み、内容を確認しておく（0.5時間） 復習：配布プリントをまとめ、教本を再度読み理解を深める（1時間）
12	12回目	放射性物質、内分泌かく乱化学物質（環境ホルモン）	面接授業	予習：教本を読み、内容を確認しておく（0.5時間） 復習：配布プリントをまとめ、教本を再度読み理解を深める（1時間）
13	13回目	トランス脂肪酸、アクリルアミド	面接授業	予習：教本を読み、内容を確認しておく（0.5時間） 復習：配布プリントをまとめ、教本を再度読み理解を深める（1時間）
14	14回目	農薬、動物用医薬品および飼料添加物の食品中の残留	面接授業	予習：教本を読み、内容を確認しておく（0.5時間） 復習：配布プリントをまとめ、教本を再度読み理解を深める（1時間）
15	15回目	食品衛生学Ⅰ～Ⅲまとめと復習	面接授業	予習：教本を読み、内容を確認しておく（1時間） 復習：配布プリントをまとめ、教本を再度読み理解を深める（2時間）
16				授業外学修 24時間

その他

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		
数理・データサイエンス・AI教育プログラムに関する事項		
教科書	【教科書】書籍タイトル、著者、発行年、出版社など	【教科書】ISBN
	『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	【参考書】書籍タイトル、著者、発行年、出版社など	【参考書】ISBN
	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		
備考・メッセージ	復習は授業時に配布したプリントを中心に確認すること。	

食品衛生学Ⅳ

更新日：2026/05/19 15:14:18

開講年度	2026	開講期	3Q/7Q	ナンバリング	FH401
担当教員	藤井 啓子				

配当	学部/学科	短期大学 長崎短期大学 地域共生学科 製菓コース			
	配当年	単位	科目必選区分	授業形態	
	2年	2	選択	講義	

アクティブラーニングの類型	①発見学習（事実を発見する過程から学習者に体験させる手法）	<input checked="" type="checkbox"/>
	②問題解決学習（PBL：自ら問題を発見し解決する能力を養うことを目的とした教育法）	<input checked="" type="checkbox"/>
	③体験学習（実際の活動体験を通して学ぶことを狙った学習形態）	<input checked="" type="checkbox"/>
	④調査学習（課題について調査し結論をまとめる学習法）	
	⑤グループ・ディスカッション（議論まで）	
	⑥ディベート（特定の論題について、あえて異なる立場に分かれて議論をする手法）	
	⑦グループ・ワーク（議論+成果物（プレゼンなど）	

授業概要

食品衛生学Ⅰ・Ⅱ・Ⅲにて学んだ知識を活かし、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。

また、食品衛生学Ⅰ～Ⅲにおいて学習した内容に基づいた実験を実施することで、食品衛生に関する知識をさらに深める。

授業における到達目標

1	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
2	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
3	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

評価方法

資質・能力	授業における到達目標（番号のみ記載）	評価方法	評価比率
現代社会を生き抜く力			
確かな専門的知識や技能	1	定期試験 課題レポート	50% 20%
コミュニケーション能力			
課題解決能力	2	課題レポート	20%
主体的に学ぶ力	3	授業への参加態度	10%
合計			100%

補足事項

- ・本授業では、15分以上の遅刻・早退は出席としない。
- ・課題レポートは次週の授業開始前までに提出し、評価を行う。
- ・確認テストは前回の授業内容に関して、基礎的知識を習得したかを評価し、授業内に解説する。出題形式は、記述式、正誤修正式、択一式である。

授業計画

	授業計画	授業の内容	実施形式	予習・復習の内容と時間
1	1回目	食品従事者の衛生管理①	面接授業	予習：教本を読み、内容を確認しておく（1時間） 復習：配布プリントをまとめ、教本を再度読み理解を深める（2時間）
2	2回目	食品従事者の衛生管理②	面接授業	予習：教本を読み、内容を確認しておく（2時間） 復習：配布プリントをまとめ、教本を再度読み理解を深める（2時間）
3	3回目	洗浄と消毒①	面接授業	予習：教本を読み、内容を確認しておく（2時間） 復習：配布プリントをまとめ、教本を再度読み理解を深める（2時間）
4	4回目	洗浄と消毒②	面接授業	予習：教本を読み、内容を確認しておく（2時間） 復習：配布プリントをまとめ、教本を再度読み理解を深める（2時間）
5	5回目	実習内容説明・レポート説明・器具や扱い方の説明・培地作成など	面接授業	予習：教本を読み、内容を確認しておく（0.5時間） 復習：配布プリントをまとめ、教本を再度読み理解を深める（1時間）

6	6回目	実習内容説明・レポート説明・器具や扱い方の説明・培地作成など	面接授業	予習：教本を読み、内容を確認しておく（0.5時間） 復習：配布プリントをまとめ、教本を再度読み理解を深める（1時間）
7	7回目	講義 実習（手の洗浄効果、手洗いチェッカー、身近なものの細菌検査など）	面接授業	予習：教本を読み、内容を確認しておく（2時間） 復習：配布プリントをまとめ、教本を再度読み理解を深める（2時間）
8	8回目	講義 実習（手の洗浄効果、手洗いチェッカー、身近なものの細菌検査など）	面接授業	予習：教本を読み、内容を確認しておく（2時間） 復習：配布プリントをまとめ、教本を再度読み理解を深める（2時間）
9	9回目	講義 実習（手の洗浄効果、手洗いチェッカー、身近なものの細菌検査、黄色ブドウ球菌保菌状況など）	面接授業	予習：教本を読み、内容を確認しておく（2時間） 復習：配布プリントをまとめ、教本を再度読み理解を深める（2時間）
10	10回目	講義 実習（手の洗浄効果、手洗いチェッカー、身近なものの細菌検査、黄色ブドウ球菌保菌状況など）	面接授業	予習：教本を読み、内容を確認しておく（2時間） 復習：配布プリントをまとめ、教本を再度読み理解を深める（2時間）
11	11回目	講義 実習（黄色ブドウ球菌保菌状況、くしゃみの検査、空中落下菌、トイレトペーパーの細菌浸透性など）	面接授業	予習：教本を読み、内容を確認しておく（2時間） 復習：配布プリントをまとめ、教本を再度読み理解を深める（2時間）
12	12回目	講義 実習（黄色ブドウ球菌保菌状況、くしゃみの検査、空中落下菌、トイレトペーパーの細菌浸透性など）	面接授業	予習：教本を読み、内容を確認しておく（2時間） 復習：配布プリントをまとめ、教本を再度読み理解を深める（2時間）
13	13回目	講義 実習（くしゃみの検査、空中落下菌、トイレトペーパーの細菌浸透性、精米検査、卵の検査など）	面接授業	予習：教本を読み、内容を確認しておく（2時間） 復習：配布プリントをまとめ、教本を再度読み理解を深める（2時間）
14	14回目	講義 実習（くしゃみの検査、空中落下菌、トイレトペーパーの細菌浸透性、精米検査、卵の検査など）	面接授業	予習：教本を読み、内容を確認しておく（2時間） 復習：配布プリントをまとめ、教本を再度読み理解を深める（2時間）
15	15回目	食品衛生学Ⅳの内容の復習・まとめ	面接授業	予習：教本を読み、内容を確認しておく（2時間） 復習：配布プリントをまとめ、教本を再度読み理解を深める（3時間）
16				授業外学習 60時間

その他

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		
数理・データサイエンス・AI教育プログラムに関する事項		
教科書	【教科書】書籍タイトル、著者、発行年、出版社など	【教科書】ISBN
	『製菓衛生師教本 食品衛生学 上巻』全国製菓衛生師養成施設協会 『製菓衛生師全書 和洋菓子・パンのすべて 上巻』日本菓子教育センター	
参考書	【参考書】書籍タイトル、著者、発行年、出版社など	【参考書】ISBN
	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		
備考・メッセージ	復習は授業時に配布したプリントを中心に確認すること。	

製菓理論Ⅲ

更新日：2026/05/19 15:14:19

開講年度	2026	開講期	3Q/7Q	ナンバリング	CT301
担当教員	谷口 英司				

配当	学部/学科	短期大学 長崎短期大学 地域共生学科 製菓コース			
	配当年	単位	科目必選区分	授業形態	
	2年	2	選択	講義	

アクティブラーニングの類型	①発見学習（事実を発見する過程から学習者に体験させる手法）	<input checked="" type="checkbox"/>
	②問題解決学習（PBL：自ら問題を発見し解決する能力を養うことを目的とした教育法）	<input checked="" type="checkbox"/>
	③体験学習（実際の活動体験を通して学ぶことを狙った学習形態）	
	④調査学習（課題について調査し結論をまとめる学習法）	
	⑤グループ・ディスカッション（議論まで）	
	⑥ディベート（特定の論題について、あえて異なる立場に分かれて議論をする手法）	
	⑦グループ・ワーク（議論+成果物（プレゼンなど））	

授業概要

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に注意したらよいか、実習に必要な知識と応用できる能力を身に付ける。

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。

授業における到達目標

1	・製菓製パンの器具について学び、説明できる。
2	・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
3	・使用する原材料について用途ごとに理解し、説明できる
4	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

評価方法

資質・能力	授業における到達目標（番号のみ記載）	評価方法	評価比率
現代社会を生き抜く力			
確かな専門的知識や技能	1、2、3	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	4	受講態度、意欲	20%
合計			100%

補足事項

- ・本授業は対面授業もしくはオンラインライブ形式で行う。
- ・オンラインでの授業内容は収録し、必要に応じ学生へ公開する。
- ・授業時間90分のうち15分以上の遅刻があった場合は出席としない。
- ・授業、実習内容の質問は直接のほかGoogle Classroomで受け付け、web上あるいは以降の授業回で答える。
- ・本授業では定期試験80%、受講態度・意欲20%の割合で評価する。

授業計画

	授業計画	授業の内容	実施形式	予習・復習の内容と時間
1	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	面接授業（オンライン等の対応可）	予習：和菓子の分類、1年次の和菓子実習資料を予習し、材料、特性について理解しておく（1.5時間） 復習：授業で学んだ材料の特性や効果などを、自主学習としてノート等にまとめておく（2.5時間）
2	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	面接授業 （オンライン等の対応可）	予習：和菓子の分類、1年次の洋菓子実習資料を予習し、材料、特性について理解しておく（1.5時間） 復習：授業で学んだ材料の特性や効果などを、自主学習としてノート等にまとめておく（2.5時間）
3	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	面接授業 （オンライン等の対応可）	予習：和菓子の分類、1年次の製パン実習資料を予習し、材料、特性について理解しておく（1.5時間） 復習：授業で学んだ材料の特性や効果などを、自主学習としてノート等にまとめておく（2.5時間）

4	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	面接授業 （オンライン等の対応可）	予習：和菓子の分類、1年次の和菓子実習資料を予習し、材料、特性について理解しておく（1.5時間） 復習：授業で学んだ材料の特性や効果などを、自主学習としてノート等にまとめておく（2.5時間）
5	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	面接授業 （オンライン等の対応可）	予習：和菓子の分類、1年次の和菓子実習資料を予習し、材料、特性について理解しておく（1.5時間） 復習：授業で学んだ材料の特性や効果などを、自主学習としてノート等にまとめておく（2.5時間）
6	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	面接授業 （オンライン等の対応可）	予習：和菓子の分類、1年次の和菓子実習資料を予習し、材料、特性について理解しておく（1.5時間） 復習：授業で学んだ材料の特性や効果などを、自主学習としてノート等にまとめておく（2.5時間）
7	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	面接授業 （オンライン等の対応可）	予習：和菓子の分類、1年次の和菓子実習資料を予習し、材料、特性について理解しておく（1.5時間） 復習：授業で学んだ材料の特性や効果などを、自主学習としてノート等にまとめておく（2.5時間）
8	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 バターなどの価格推移や生産の現状について説明する	面接授業 （オンライン等の対応可）	予習：洋菓子の分類、1年次の洋菓子実習資料を予習し、材料、特性について理解しておく（1.5時間） 復習：授業で学んだ材料の特性や効果などを、自主学習としてノート等にまとめておく（2.5時間）
9	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	面接授業 （オンライン等の対応可）	予習：洋菓子の分類、1年次の洋菓子実習資料を予習し、材料、特性について理解しておく（1.5時間） 復習：授業で学んだ材料の特性や効果などを、自主学習としてノート等にまとめておく（2.5時間）
10	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 また原材料の価格推移や生産の現状について説明する	面接授業 （オンライン等の対応可）	予習：洋菓子の分類、1年次の洋菓子実習資料を予習し、材料、特性について理解しておく（1.5時間） 復習：授業で学んだ材料の特性や効果などを、自主学習としてノート等にまとめておく（2.5時間）
11	11回目	洋菓子の製造理論④ パターシャー、カスタードクリームの製法、特徴について説明する	面接授業 （オンライン等の対応可）	予習：洋菓子の分類、1年次の洋菓子実習資料を予習し、材料、特性について理解しておく（1.5時間） 復習：授業で学んだ材料の特性や効果などを、自主学習としてノート等にまとめておく（2.5時間）
12	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	面接授業 （オンライン等の対応可）	予習：製パンの分類、1年次の製パン実習資料を予習し、材料、特性について理解しておく（1.5時間） 復習：授業で学んだ材料の特性や効果などを、自主学習としてノート等にまとめておく（2.5時間）
13	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	面接授業 （オンライン等の対応可）	予習：製パンの分類、1年次の製パン実習資料を予習し、材料、特性について理解しておく（1.5時間） 復習：授業で学んだ材料の特性や効果などを、自主学習としてノート等にまとめておく（2.5時間）
14	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	面接授業 （オンライン等の対応可）	予習：製パンの分類、1年次の製パン実習資料を予習し、材料、特性について理解しておく（1.5時間） 復習：授業で学んだ材料の特性や効果などを、自主学習としてノート等にまとめておく（2.5時間）
15	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	面接授業 （オンライン等の対応可）	予習：製パンの分類、1年次の製パン実習資料を予習し、材料、特性について理解しておく（1.5時間） 復習：授業で学んだ材料の特性や効果などを、自主学習としてノート等にまとめておく（2.5時間）
16	16回目	定期試験	筆記試験（対面）	・授業外学習時間60時間

その他

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		
数値・データサイエンス・AI教育プログラムに関する事項	データを読む・説明する・扱う	
教科書	【教科書】書籍タイトル、著者、発行年、出版社など	【教科書】ISBN
	「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 発行	
参考書	【参考書】書籍タイトル、著者、発行年、出版社など	【参考書】ISBN
履修条件		

履修上の注意	
オフィスアワー	・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

製菓実習Ⅳ

更新日：2026/05/19 15:14:20

開講年度	2026	開講期	前期	ナンバリング	CT302
担当教員	谷口 英司				

配当	学部/学科	短期大学 長崎短期大学 地域共生学科 製菓コース			
	配当年	単位	科目必選区分	授業形態	
	2年	4	選択	実習	

アクティブラーニングの類型	①発見学習（事実を発見する過程から学習者に体験させる手法）	<input checked="" type="checkbox"/>
	②問題解決学習（PBL：自ら問題を発見し解決する能力を養うことを目的とした教育法）	<input checked="" type="checkbox"/>
	③体験学習（実際の活動体験を通して学ぶことを狙った学習形態）	<input checked="" type="checkbox"/>
	④調査学習（課題について調査し結論をまとめる学習法）	
	⑤グループ・ディスカッション（議論まで）	
	⑥ディベート（特定の論題について、あえて異なる立場に分かれて議論をする手法）	
	⑦グループ・ワーク（議論+成果物（プレゼンなど））	

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。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。

授業における到達目標

1	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。
2	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。
3	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
4	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
5	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

評価方法

資質・能力	授業における到達目標（番号のみ記載）	評価方法	評価比率
現代社会を生き抜く力			
確かな専門的知識や技能	1、2、3	実技試験（各実習「復習」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	4	実習への取り組み	5%
課題解決能力			
主体的に学ぶ力	5	授業への意欲	5%
合計			100%

補足事項

- ・本授業は対面授業で行う。
- ・授業、実習内容の質問は直接のほかgoogle classroomで受け付け、web上あるいは以降の授業回で答える。
- ・本授業では、各実習「復習」の回での評価70%、実習ノートの提出、内容による評価20%、実習への取り組み5%、授業への意欲5%の割合で評価する。
- ・本実習のノート提出は、各自で準備したノートに記入したものを提出する。ノートの提出期限、場所については教員より直接連絡、もしくはgoogle classroomで連絡する。

授業計画

	授業計画	授業の内容	実施形式	予習・復習の内容と時間
1	1回目	洋菓子1 ・ドゥミセック（フィナンシェ、マドレーヌ）	面接授業	予習：事前に配布した資料の配合、使用材料を予習する（0.5時間） 復習：実習で学んだ製法、使用材料の特性や効果、授業の感想などを、自作の実習ノートにまとめておく（1.5時間）
2	2回目	製パン1 ・ライ麦パン（サワー種） ・ベーグル	面接授業	予習：事前に配布した資料の配合、使用材料を予習する（0.5時間） 復習：実習で学んだ製法、使用材料の特性や効果、授業の感想などを、自作の実習ノートにまとめておく（1.5時間）

3	3回目	洋菓子2 ・スフレ・パッション ・テンパリング（チョコレートの基礎）	面接授業	予習：事前に配布した資料の配合、使用材料を予習する（0.5時間） 復習：実習で学んだ製法、使用材料の特性や効果、授業の感想などを、自作の実習ノートにまとめておく（1.5時間）
4	4回目	和菓子1 ・焼き皮桜餅 ・焼ききんつば ・すり蜜（桃かすてら）	面接授業	予習：事前に配布した資料の配合、使用材料を予習する（0.5時間） 復習：実習で学んだ製法、使用材料の特性や効果、授業の感想などを、自作の実習ノートにまとめておく（1.5時間）
5	5回目	製パン2 ・調理パン ・クルミパン	面接授業	予習：事前に配布した資料の配合、使用材料を予習する（0.5時間） 復習：実習で学んだ製法、使用材料の特性や効果、授業の感想などを、自作の実習ノートにまとめておく（1.5時間）
6	6回目	洋菓子3 ・フレジエ	面接授業	予習：事前に配布した資料の配合、使用材料を予習する（0.5時間） 復習：実習で学んだ製法、使用材料の特性や効果、授業の感想などを、自作の実習ノートにまとめておく（1.5時間）
7	7回目	和菓子2 ・茶糺紗 ・調布 ・石衣仕上げ	面接授業	予習：事前に配布した資料の配合、使用材料を予習する（0.5時間） 復習：実習で学んだ製法、使用材料の特性や効果、授業の感想などを、自作の実習ノートにまとめておく（1.5時間）
8	8回目	洋菓子4 ・課題練習 デコレーションケーキ	面接授業	予習：事前に配布した資料の配合、使用材料を予習する（0.5時間） 復習：実習で学んだ製法、使用材料の特性や効果、授業の感想などを、自作の実習ノートにまとめておく（1.5時間）
9	9回目	洋菓子5 ・フィクタージュアンヴェルセ ・パウンドケーキ（オールインミックス法）	面接授業	予習：事前に配布した資料の配合、使用材料を予習する（0.5時間） 復習：実習で学んだ製法、使用材料の特性や効果、授業の感想などを、自作の実習ノートにまとめておく（1.5時間）
10	10回目	洋菓子6 ・ピティビエ	面接授業	予習：事前に配布した資料の配合、使用材料を予習する（0.5時間） 復習：実習で学んだ製法、使用材料の特性や効果、授業の感想などを、自作の実習ノートにまとめておく（1.5時間）
11	11回目	製パン3 ・バゲットヴィンテージ ・ベーコンエピ	面接授業	予習：事前に配布した資料の配合、使用材料を予習する（0.5時間） 復習：実習で学んだ製法、使用材料の特性や効果、授業の感想などを、自作の実習ノートにまとめておく（1.5時間）
12	12回目	洋菓子7 ・パートルヴェ（発酵菓子） ・ガトー ド ヴォワイヤージュ（ウィークエンドシトロン）	面接授業	予習：事前に配布した資料の配合、使用材料を予習する（0.5時間） 復習：実習で学んだ製法、使用材料の特性や効果、授業の感想などを、自作の実習ノートにまとめておく（1.5時間）
13	13回目	製パン4 ・クグロフ ・白パン	面接授業	予習：事前に配布した資料の配合、使用材料を予習する（0.5時間） 復習：実習で学んだ製法、使用材料の特性や効果、授業の感想などを、自作の実習ノートにまとめておく（1.5時間）
14	14回目	和菓子3 ・吉野羹 ・雲平 ・寒氷	面接授業	予習：事前に配布した資料の配合、使用材料を予習する（0.5時間） 復習：実習で学んだ製法、使用材料の特性や効果、授業の感想などを、自作の実習ノートにまとめておく（1.5時間）
15	15回目	製パン5 ・イーストドーナツ ・プリオッシュ	面接授業	予習：事前に配布した資料の配合、使用材料を予習する（0.5時間） 復習：実習で学んだ製法、使用材料の特性や効果、授業の感想などを、自作の実習ノートにまとめておく（1.5時間）

16	16回目	洋菓子8 ・ パータ ビスキュイ (平戸夏香のシャルロット)	面接授業	予習：事前に配布した資料の配合、使用材料を予習する (0.5時間) 復習：実習で学んだ製法、使用材料の特性や効果、授業の感想などを、自作の実習ノートにまとめておく (1.5時間)
17	17回目	和菓子4 ・ 課題練習 菊のへら切り	面接授業	予習：事前に配布した資料の配合、使用材料を予習する (0.5時間) 復習：実習で学んだ製法、使用材料の特性や効果、授業の感想などを、自作の実習ノートにまとめておく (1.5時間)
18	18回目	洋菓子9 ・ サブレ応用 (ガレット プルトンヌ、フロランタン)	面接授業	予習：事前に配布した資料の配合、使用材料を予習する (0.5時間) 復習：実習で学んだ製法、使用材料の特性や効果、授業の感想などを、自作の実習ノートにまとめておく (1.5時間)
19	19回目	和菓子5 ・ 浮島 ・ 村雨	面接授業	予習：事前に配布した資料の配合、使用材料を予習する (0.5時間) 復習：実習で学んだ製法、使用材料の特性や効果、授業の感想などを、自作の実習ノートにまとめておく (1.5時間)
20	20回目	洋菓子10 ・ パート プリゼ (シブースト)	面接授業	予習：事前に配布した資料の配合、使用材料を予習する (0.5時間) 復習：実習で学んだ製法、使用材料の特性や効果、授業の感想などを、自作の実習ノートにまとめておく (1.5時間)
21	21回目	和菓子6 ・ 黄味時雨 ・ 加工餡 (黄味餡)	面接授業	予習：事前に配布した資料の配合、使用材料を予習する (0.5時間) 復習：実習で学んだ製法、使用材料の特性や効果、授業の感想などを、自作の実習ノートにまとめておく (1.5時間)
22	22回目	洋菓子11 ・ ガトー テ ヴェール (抹茶のガトー)	面接授業	予習：事前に配布した資料の配合、使用材料を予習する (0.5時間) 復習：実習で学んだ製法、使用材料の特性や効果、授業の感想などを、自作の実習ノートにまとめておく (1.5時間)
23	23回目	製パン6 ・ 菓子パン ・ レーズンブレッド	面接授業	予習：事前に配布した資料の配合、使用材料を予習する (0.5時間) 復習：実習で学んだ製法、使用材料の特性や効果、授業の感想などを、自作の実習ノートにまとめておく (1.5時間)
24	24回目	和菓子7 ・ 桃山 ・ 月餅 (説明、参考授業)	面接授業	予習：事前に配布した資料の配合、使用材料を予習する (0.5時間) 復習：実習で学んだ製法、使用材料の特性や効果、授業の感想などを、自作の実習ノートにまとめておく (1.5時間)
25	25回目	和菓子8 ・ 復習 (実技試験) 菊のへら切り	面接授業	予習：事前に配布した資料の配合、使用材料を予習する (0.5時間) 復習：実習で学んだ製法、使用材料の特性や効果、授業の感想などを、自作の実習ノートにまとめておく (1.5時間)
26	26回目	洋菓子12 ・ タルト シトロン	面接授業	予習：事前に配布した資料の配合、使用材料を予習する (0.5時間) 復習：実習で学んだ製法、使用材料の特性や効果、授業の感想などを、自作の実習ノートにまとめておく (1.5時間)
27	27回目	製パン7 ・ ブレッツェル ・ ラスク	面接授業	予習：事前に配布した資料の配合、使用材料を予習する (0.5時間) 復習：実習で学んだ製法、使用材料の特性や効果、授業の感想などを、自作の実習ノートにまとめておく (1.5時間)
28	28回目	洋菓子13 ・ 復習 (実技試験) デコレーションケーキ	面接授業	予習：事前に配布した資料の配合、使用材料を予習する (0.5時間) 復習：実習で学んだ製法、使用材料の特性や効果、授業の感想などを、自作の実習ノートにまとめておく (1.5時間)

29	29回目	製パン8 ・パンロデブ ・スコーン	面接授業	予習：事前に配布した資料の配合、使用材料を予習する（0.5時間） 復習：実習で学んだ製法、使用材料の特性や効果、授業の感想などを、自作の実習ノートにまとめておく（1.5時間）
30	30回目	洋菓子14 ・創作菓子（タルト）	面接授業	予習：オリジナル製品の配合を考案し、必要な材料、使用する器具類を資料にまとめておく（0.5時間） 復習：実習で学んだ製法、使用材料の特性や効果、授業の感想などを、自作の実習ノートにまとめておく（1.5時間）
31				授業外学習時間 60時間

その他

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		
数理・データサイエンス・AI教育プログラムに関する事項	データを読む・説明する・扱う	
教科書	【教科書】書籍タイトル、著者、発行年、出版社など	【教科書】ISBN
	・「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 発行	
参考書	【参考書】書籍タイトル、著者、発行年、出版社など	【参考書】ISBN
	「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	・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	

製菓実習Ⅴ

更新日：2026/05/19 15:14:21

開講年度	2026	開講期	後期	ナンバリング	CT401
担当教員	谷口 英司				

配当	学部/学科	短期大学 長崎短期大学 地域共生学科 製菓コース			
	配当年	単位	科目必選区分	授業形態	
	2年	4	選択	実習	

アクティブラーニングの類型	①発見学習（事実を発見する過程から学習者に体験させる手法）	<input checked="" type="checkbox"/>
	②問題解決学習（PBL：自ら問題を発見し解決する能力を養うことを目的とした教育法）	<input checked="" type="checkbox"/>
	③体験学習（実際の活動体験を通して学ぶことを狙った学習形態）	<input checked="" type="checkbox"/>
	④調査学習（課題について調査し結論をまとめる学習法）	
	⑤グループ・ディスカッション（議論まで）	
	⑥ディベート（特定の論題について、あえて異なる立場に分かれて議論をする手法）	
	⑦グループ・ワーク（議論+成果物（プレゼンなど））	

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。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。

授業における到達目標

1	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。
2	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。
3	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
4	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
5	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

評価方法

資質・能力	授業における到達目標（番号のみ記載）	評価方法	評価比率
現代社会を生き抜く力			
確かな専門的知識や技能	1、2、3	実技試験（各実習「復習」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	4	実習への取り組み	5%
課題解決能力			
主体的に学ぶ力	5	授業への意欲	5%
合計			100%

補足事項

- ・本授業は対面授業で行う。
- ・授業、実習内容の質問は直接のほかgoogle classroomで受け付け、web上あるいは以降の授業回で答える。
- ・本授業では、各実習「復習」の回での評価70%、実習ノートの提出、内容による評価20%、実習への取り組み5%、授業への意欲5%の割合で評価する。
- ・本実習のノート提出は、各自で準備したノートに記入したものを提出する。ノートの提出期限、場所については教員より直接連絡、もしくはgoogle classroomで連絡する。

授業計画

	授業計画	授業の内容	実施形式	予習・復習の内容と時間
1	1回目	洋菓子1 ・課題練習 デコレーションケーキII	面接授業	予習：事前に配布した資料の配合、製法、工程を予習し、課題を完成させるための自主練習を行う（0.5時間） 復習：復習課題に関する改善点を基に反復練習を行う（1.5時間）
2	2回目	製パン1 ・手ごねパン ・調理パン（応用）	面接授業	予習：事前に配布した資料の配合、製法、工程を予習し、課題を完成させるための自主練習を行う（0.5時間） 復習：復習課題に関する改善点を基に反復練習を行う（1.5時間）

3	3回目	和菓子1 ・外郎 ・こなし	面接授業	予習：事前に配布した資料の配合、製法、工程を予習し、課題を完成させるための自主練習を行う（0.5時間） 復習：復習課題に関する改善点を基に反復練習を行う（1.5時間）
4	4回目	和菓子2 ・課題練習 はさみ菊	面接授業	予習：事前に配布した資料の配合、製法、工程を予習し、課題を完成させるための自主練習を行う（0.5時間） 復習：復習課題に関する改善点を基に反復練習を行う（1.5時間）
5	5回目	洋菓子2 ・ザッハトルテ	面接授業	予習：事前に配布した資料の配合、製法、工程を予習し、課題を完成させるための自主練習を行う（0.5時間） 復習：復習課題に関する改善点を基に反復練習を行う（1.5時間）
6	6回目	製パン2 ・飾りパン （学園祭展示用）	面接授業	予習：事前に配布した資料の配合、製法、工程を予習し、課題を完成させるための自主練習を行う（0.5時間） 復習：復習課題に関する改善点を基に反復練習を行う（1.5時間）
7	7回目	洋菓子3 ・オペラ （ビスキュイ ジョコンド）	面接授業	予習：事前に配布した資料の配合、製法、工程を予習し、課題を完成させるための自主練習を行う（0.5時間） 復習：復習課題に関する改善点を基に反復練習を行う（1.5時間）
8	8回目	和菓子3 ・雪平 （練り菓子）	面接授業	予習：事前に配布した資料の配合、製法、工程を予習し、課題を完成させるための自主練習を行う（0.5時間） 復習：復習課題に関する改善点を基に反復練習を行う（1.5時間）
9	9回目	洋菓子4 ・パウンドケーキ （学園祭準備）	面接授業	予習：事前に配布した資料の配合、製法、工程を予習し、課題を完成させるための自主練習を行う（0.5時間） 復習：復習課題に関する改善点を基に反復練習を行う（1.5時間）
10	10回目	製パン3 ・デニッシュペストリー ・チャパッタ	面接授業	予習：事前に配布した資料の配合、製法、工程を予習し、課題を完成させるための自主練習を行う（0.5時間） 復習：復習課題に関する改善点を基に反復練習を行う（1.5時間）
11	11回目	洋菓子5 ・ダクワーズ ・マカロン	面接授業	予習：事前に配布した資料の配合、製法、工程を予習し、課題を完成させるための自主練習を行う（0.5時間） 復習：復習課題に関する改善点を基に反復練習を行う（1.5時間）
12	12回目	和菓子4 ・長崎かすてら	面接授業	予習：事前に配布した資料の配合、製法、工程を予習し、課題を完成させるための自主練習を行う（0.5時間） 復習：復習課題に関する改善点を基に反復練習を行う（1.5時間）
13	13回目	製パン4 ・クロワッサン ・イングリッシュマフィン	面接授業	予習：事前に配布した資料の配合、製法、工程を予習し、課題を完成させるための自主練習を行う（0.5時間） 復習：復習課題に関する改善点を基に反復練習を行う（1.5時間）
14	14回目	洋菓子6 ・モンブラン ・パータ フリール	面接授業	予習：事前に配布した資料の配合、製法、工程を予習し、課題を完成させるための自主練習を行う（0.5時間） 復習：復習課題に関する改善点を基に反復練習を行う（1.5時間）
15	15回目	製パン5 ・手ごねパン（復習） ・タッチオランダ	面接授業	予習：事前に配布した資料の配合、製法、工程を予習し、課題を完成させるための自主練習を行う（0.5時間） 復習：復習課題に関する改善点を基に反復練習を行う（1.5時間）

16	16回目	洋菓子7 ・ボンボンショコラ (ガナッシュ、ロッシェ)	面接授業	予習：事前に配布した資料の配合、製法、工程を予習し、課題を完成させるための自主練習を行う(0.5時間) 復習：復習課題に関する改善点を基に反復練習を行う(1.5時間)
17	17回目	洋菓子8 ・タルト タタン ・シュトロイゼル	面接授業	予習：事前に配布した資料の配合、製法、工程を予習し、課題を完成させるための自主練習を行う(0.5時間) 復習：復習課題に関する改善点を基に反復練習を行う(1.5時間)
18	18回目	和菓子5 ・薯蕷饅頭	面接授業	予習：事前に配布した資料の配合、製法、工程を予習し、課題を完成させるための自主練習を行う(0.5時間) 復習：復習課題に関する改善点を基に反復練習を行う(1.5時間)
19	19回目	洋菓子9 ・復習(実技試験) デコレーションケーキII	面接授業	予習：事前に配布した資料の配合、製法、工程を予習し、課題を完成させるための自主練習を行う(0.5時間) 復習：復習課題に関する改善点を基に反復練習を行う(1.5時間)
20	20回目	洋菓子10 ・フッシュドノエル	面接授業	予習：事前に配布した資料の配合、製法、工程を予習し、課題を完成させるための自主練習を行う(0.5時間) 復習：復習課題に関する改善点を基に反復練習を行う(1.5時間)
21	21回目	和菓子6 ・復習(実技試験) はさみ菊	面接授業	予習：事前に配布した資料の配合、製法、工程を予習し、課題を完成させるための自主練習を行う(0.5時間) 復習：復習課題に関する改善点を基に反復練習を行う(1.5時間)
22	22回目	製パン6 ・シュトーレン ・カイザーゼンメル	面接授業	予習：事前に配布した資料の配合、製法、工程を予習し、課題を完成させるための自主練習を行う(0.5時間) 復習：復習課題に関する改善点を基に反復練習を行う(1.5時間)
23	23回目	洋菓子11 ・バリプレスト	面接授業	予習：事前に配布した資料の配合、製法、工程を予習し、課題を完成させるための自主練習を行う(0.5時間) 復習：復習課題に関する改善点を基に反復練習を行う(1.5時間)
24	24回目	和菓子7 ・練り羊羹 ・落雁	面接授業	予習：事前に配布した資料の配合、製法、工程を予習し、課題を完成させるための自主練習を行う(0.5時間) 復習：復習課題に関する改善点を基に反復練習を行う(1.5時間)
25	25回目	洋菓子12 ・アントルメ (ムース応用)	面接授業	予習：事前に配布した資料の配合、製法、工程を予習し、課題を完成させるための自主練習を行う(0.5時間) 復習：復習課題に関する改善点を基に反復練習を行う(1.5時間)
26	26回目	製パン7 ・ヘルンヘン ・グラハムブレッド	面接授業	予習：事前に配布した資料の配合、製法、工程を予習し、課題を完成させるための自主練習を行う(0.5時間) 復習：復習課題に関する改善点を基に反復練習を行う(1.5時間)
27	27回目	洋菓子13 ・大型デコレーション (ビスキュイ レジェール)	面接授業	予習：事前に配布した資料の配合、製法、工程を予習し、課題を完成させるための自主練習を行う(0.5時間) 復習：復習課題に関する改善点を基に反復練習を行う(1.5時間)
28	28回目	和菓子8 ・式菓子	面接授業	予習：事前に配布した資料の配合、製法、工程を予習し、課題を完成させるための自主練習を行う(0.5時間) 復習：復習課題に関する改善点を基に反復練習を行う(1.5時間)

29	29回目	洋菓子14 ・卒業記念デザートビュッフェ（試作①）	面接授業	予習：オリジナル製品の配合を考案し、必要な材料、使用する器具類を資料にまとめておく（0.5時間） 復習：実習で学んだ製法、使用材料の特性や効果、製造数などを自作の実習ノートにまとめておく（1.5時間）
30	30回目	製パン8 ・復習（実技試験）	面接授業	予習：事前に配布した資料の配合、製法、工程を予習し、課題を完成させるための自主練習を行う（0.5時間） 復習：復習課題に関する改善点を基に反復練習を行う（1.5時間）
31				授業外学習時間 60時間

その他

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		
数理・データサイエンス・AI教育プログラムに関する事項	データを読む・説明する・扱う	
教科書	【教科書】書籍タイトル、著者、発行年、出版社など	【教科書】ISBN
	・「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 発行	
参考書	【参考書】書籍タイトル、著者、発行年、出版社など	【参考書】ISBN
	「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	・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	

製菓店経営概論

更新日：2026/05/19 15:14:23

開講年度	2026	開講期	4Q/8Q	ナンバリング	CH301
担当教員	中野 明人				

配当	学部/学科	短期大学 長崎短期大学 地域共生学科 製菓コース			
	配当年	単位	科目必修区分	授業形態	
	2年	2	選択	講義	

アクティブラーニングの類型	①発見学習（事実を発見する過程から学習者に体験させる手法）	
	②問題解決学習（PBL：自ら問題を発見し解決する能力を養うことを目的とした教育法）	
	③体験学習（実際の活動体験を通して学ぶことを狙った学習形態）	
	④調査学習（課題について調査し結論をまとめる学習法）	
	⑤グループ・ディスカッション（議論まで）	
	⑥ディベート（特定の論題について、あえて異なる立場に分かれて議論をする手法）	
	⑦グループ・ワーク（議論+成果物（プレゼンなど）	

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、製菓業界の現在について知り、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。

授業における到達目標

1	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
2	今の製菓業にどのような課題があるかを知り、課題の解決方法について考え提案できる。
3	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。

評価方法

資質・能力	授業における到達目標（番号のみ記載）	評価方法	評価比率
現代社会を生き抜く力			
確かな専門的知識や技能	1	・筆記試験	50%
コミュニケーション能力			
課題解決能力	2	・筆記試験	30%
主体的に学ぶ力	3	・授業への参加・態度	20%
合計			100%

補足事項

- ・本授業では、定期試験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、「Google Classroom」での質問も大いに歓迎します。
- ・課題のフィードバックは授業内またはGoogle Classroomで行なう。

授業計画

	授業計画	授業の内容	実施形式	予習・復習の内容と時間
1	1回目	「ガイダンス 製菓店経営概論を学ぶにあたって」 ・この授業がめざすもの(意義) について説明する。 ・経営の意味について説明する ・事業に取り組む姿勢について説明する。 ・起業時の心構えについて説明する。	面接授業	予習：シラバスをしっかりと読み込んでくること（2時間）。 復習：この授業の到達目標についてまとめる（2時間）
2	2回目	「ビジネス・プランの企画開発の手順」 ・ビジネス・プランの企画開発の目的について説明する。 ・ビジネス・プランの企画開発の手順について説明する。	面接授業	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（2時間）。 復習：起業に必要なものについてまとめる（2時間）。
3	3回目	「DVD教材を使って、菓子パン店の今を学ぶ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。 ・各自が自分の考えを発表し、それに対して助言を行う。	面接授業	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（2時間）。 復習：企画開発についてまとめる（2時間）。

4	4回目	「ビジネス・プランの企画開発の方法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。 ・経営戦略とは何かについて説明する。 ・マーケティング戦略について説明する。	面接授業	予習：自分が好きなお店をピックアップする（2時間）。 復習：前回の授業(VTR)でポイントなと思った点を整理する（2時間）。
5	5回目	「ビジネス・プランの企画開発の方法②」 ・組織戦略について説明する。 ・人的資源戦略について説明する。 ・経営方針を確立するということについて説明する。 ・経営目標について説明する。	面接授業	予習：人的資源とは何かについて調べておく（2時間）。 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（2時間）。
6	6回目	「店舗オペレーションの原理原則①」 ・店舗システムの原理原則について説明する。 ・Q S C 原則について説明する。 ・ホスピタリティについて説明する。 ・クリーンリネスについて説明する。	面接授業	予習：QSC原則という言葉の意味を調べる（2時間）。 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（2時間）。
7	7回目	「DVD教材を使って、菓子パン店の今を学ぶ②」 ・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。 ・各自が自分の考えを発表し、それに対して助言を行う。	面接授業	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（2時間）。 復習：Q S C 原則についてまとめる（2時間）。
8	8回目	店舗オペレーションの原理原則② ・3S主義（単純化 標準化 専門化）について説明する。	面接授業	予習：標準化という言葉の意味について調べる（2時間）。 復習：クリーンリネスについてまとめる（2時間）。
9	9回目	「商品計画の方法①」 ・商品計画の目的について説明する。 ・ニーズとウォンツの違いについて説明する。 ・商品の価値・味をどう定めるかについて説明する。 ・価格と売上高計画について説明する。	面接授業	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。 復習：3S主義についてまとめる（2時間）。
10	10回目	「店舗のコンセプトづくり①」 ・ブランド企画について説明する。 ・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。 ・立地調査について説明する。 ・菓子パン店経営に適した立地について説明する。	面接授業	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る（2時間）。 復習：商品計画の目的についてまとめる（2時間）。
11	11回目	「DVD教材を使って、菓子パン店の今を学ぶ②」 ・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。 ・各自が自分の考えを発表し、それに対して助言を行う。	面接授業	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（2時間）。 復習：立地についてまとめる（2時間）。
12	12回目	「店舗のコンセプトづくり②」 ・看板の機能や作成のポイントについて説明する。 ・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。	面接授業	予習：気になる看板を調べる。 復習：先週のDVDを通して学んだことをまとめる（2時間）。
13	13回目	「店舗の投資決定①」 ・開業に必要な資金について説明する。 ・必要な設備と備品と金額について具体的に説明する。 ・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。	面接授業	予習：人気のあるカフェについて調べる（2時間）。 復習：開業に必要な備品とその経費についてまとめる（2時間）。
14	14回目	「ホスピタリティと接客サービス①」 ・接客サービスのあり方について説明する。 ・クレームを処理するときの注意点について説明する。 ・クレームを処理の実際について説明する。	面接授業	予習：クレーム事例を調べる（2時間） 復習：開業資金についてまとめる（2時間）。
15	15回目	「ホスピタリティと接客サービス②」 ・質の高い接客の重要性について説明する。 ・話し方の基本について説明する。 ・お辞儀の仕方について説明する。	面接授業	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る（2時間）。 復習：接客の質を高めるために必要なことを学ぶ（2時間）。

その他

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	
数理・データサイエンス・AI教育プログラムに関する事項	

教科書	【教科書】書籍タイトル、著者、発行年、出版社など	【教科書】ISBN
	テキスト：「製菓衛生師全書」 日本菓子教育センター	
参考書	【参考書】書籍タイトル、著者、発行年、出版社など	【参考書】ISBN
	「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。	

総合演習Ⅱ

更新日：2026/05/19 15:15:34

開講年度	2026	開講期	通年	ナンバリング	CH303
担当教員	谷口 英司				

配当	学部/学科	短期大学 長崎短期大学 地域共生学科 製菓コース			
	配当年	単位	科目必選区分	授業形態	
	2	2	選択	演習	

アクティブラーニングの類型	①発見学習（事実を発見する過程から学習者に体験させる手法）	<input checked="" type="checkbox"/>
	②問題解決学習（PBL：自ら問題を発見し解決する能力を養うことを目的とした教育法）	<input checked="" type="checkbox"/>
	③体験学習（実際の活動体験を通して学ぶことを狙った学習形態）	<input checked="" type="checkbox"/>
	④調査学習（課題について調査し結論をまとめる学習法）	
	⑤グループ・ディスカッション（議論まで）	
	⑥ディベート（特定の論題について、あえて異なる立場に分かれて議論をする手法）	
	⑦グループ・ワーク（議論+成果物（プレゼンなど））	

授業概要

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。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、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

授業における到達目標

1	使用する原材料、器具の扱い方を理解し、必要に応じた準備や作業工程を実践することができる。
2	マジパンの基本、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
3	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

評価方法

資質・能力	授業における到達目標（番号のみ記載）	評価方法	評価比率
現代社会を生き抜く力			
確かな専門的知識や技能	1、2	課題作品提出 授業への意欲、関心	80% 10%
コミュニケーション能力	3	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

- ・本授業は対面授業で行う。
- ・授業時間180分のうち15分以上の遅刻があった場合は出席としない。
- ・授業、実習内容の質問は直接のほかGoogle Classroomで受け付け、web上あるいは以降の授業回で答える。
- ・本授業では、課題作品提出（マジパン、細工菓子）80%、授業への意欲・関心10%、受講態度10%の割合で評価する。

授業計画

	授業計画	授業の内容	実施形式	予習・復習の内容と時間
1	1回目	・マジパン （基礎・土台の製法） マジパンの準備、デザインの説明	面接授業	◎マジパン 予習：基本生地「ジェノワーズ」の製法を理解しておく（1時間） 復習：授業で学んだ製法や使用材料などを、自主ノート等にまとめておく（2時間）
2	2回目	・マジパン （基礎・細工） マジパンの着色、扱い方の説明	面接授業	◎マジパン 予習：マジパンに使用する器具や材料を理解しておく（1時間） 復習：授業で学んだ製法や使用材料などを、自主ノート等にまとめておく（2時間）
3	3回目	・マジパン （基礎・細工） マジパンに使用する器具の説明	面接授業	◎マジパン 予習：マジパンに使用する器具や材料を理解しておく（1時間） 復習：授業で学んだ製法や使用材料などを、自主ノート等にまとめておく（2時間）

4	4～15回目	・マジパン (応用・作品製作) マジパンの基本技術を基に应用技術を修得する(コンテストや工芸菓子における製法、デザイン、配色など)	面接授業	◎マジパン 予習: マジパン作品のデザインを考案し、材料の扱い方、使用器具や製造工程を理解しておく(1時間) 復習: 授業で学んだ製法や工程などを、自主ノート等にまとめておく(2時間)
5	16～29回目	・マジパン (応用・作品製作) マジパンの基本技術を基に应用技術を修得する(コンテスト作品の組み立てやバランス、デザイン、配色など)	面接授業	◎マジパン 予習: マジパン作品がイメージ通り完成できる様に、製造工程、作品の組み立て方やバランスを理解しておく(1時間) 復習: 授業で学んだ製法や工程などを、自主ノート等にまとめておく(2時間)
6	30回目	・工芸菓子(応用編) 飴細工の基礎、応用	面接授業	◎マジパン 予習: 製菓理論における砂糖の特性(温度、性質など)を理解しておく(1時間) 復習: 授業で学んだ製法や工程などを、自主ノート等にまとめておく(2時間)
7				授業外学習時間 90時間

その他

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		
数理・データサイエンス・AI教育プログラムに関する事項	データを読む・説明する・扱う	
教科書	【教科書】書籍タイトル、著者、発行年、出版社など	【教科書】ISBN
	授業内容に応じて参考資料を配布	
参考書	【参考書】書籍タイトル、著者、発行年、出版社など	【参考書】ISBN
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	<ul style="list-style-type: none"> ・コンテスト作品製作期間は毎週授業を開講する ・総合演習IIが開講していない日は、作品製作の空き時間を利用して作品製作を行う 	

総合演習Ⅱ

更新日：2026/05/19 15:15:35

開講年度	2026	開講期	通年	ナンバリング	CH303
担当教員	平田 安喜子				

配当	学部/学科	短期大学 長崎短期大学 地域共生学科 製菓コース			
	配当年	単位	科目必選区分	授業形態	
	2年	2	選択	演習	

アクティブラーニングの類型	①発見学習（事実を発見する過程から学習者に体験させる手法）	
	②問題解決学習（PBL：自ら問題を発見し解決する能力を養うことを目的とした教育法）	<input checked="" type="checkbox"/>
	③体験学習（実際の活動体験を通して学ぶことを狙った学習形態）	<input checked="" type="checkbox"/>
	④調査学習（課題について調査し結論をまとめる学習法）	
	⑤グループ・ディスカッション（議論まで）	
	⑥ディベート（特定の論題について、あえて異なる立場に分かれて議論をする手法）	
	⑦グループ・ワーク（議論+成果物（プレゼンなど））	<input checked="" type="checkbox"/>

授業概要

製菓コース専門教科で学んだ知識・技術を基礎とし、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、様々な経験をもとに学生の個性を活かした商品の製造を目指す。将来に必要な技術力向上を目指すため、培ってきた専門的知識・技術を応用した商品開発活動を通し、製菓製造の理解をより深める。開発した商品は学内外での販売を通しお披露目する。

授業における到達目標

1	製菓材料、器具、製造方法に関する知識・技術を習得し、作品を完成させることができる
2	長崎県の食材や製品に関心を持ち、試作をすす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ることができる
3	他の人の商品に対して、多方面から商品価値に関する評価ができる
4	製菓業に携わる際に必要な専門知識を理解し、積極的な学習ができる
5	学内外の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、協調性をもって製造・運営に当たることができる

評価方法

資質・能力	授業における到達目標（番号のみ記載）	評価方法	評価比率
現代社会を生き抜く力			
確かな専門的知識や技能	1, 3	課題（レシピ）作成 レポート	20% 10%
コミュニケーション能力	5	授業への参加・態度	20%
課題解決能力	2	課題（レシピ・スライド）作成	20%
主体的に学ぶ力	4	授業への参加・態度 課題（スライド）作成	20% 10%
合計			

補足事項

授業時間180時間（2コマ）のうち15分以上の遅刻があった場合は出席として認めない。
1つの商品に対して、試作は2回行い、その都度試食アンケートを実施、結果はフィードバックする。

授業計画

	授業計画	授業の内容	実施形式	予習・復習の内容と時間
1	1回目	オリエンテーション 長崎県の食材を使用した商品の考案・レシピ作成	面接授業	予習： 復習：長崎県の°Cの食材を使用するか、どのような商品を考案するか検討（1.5時間）
2	2回目	商品の考案1 レシピ作成		予習：選択した長崎県の食材について、その特徴を調べる（1.5時間） 復習：考案した商品の作業工程を考える 試作に合わせ発注表の作成（2時間）
3	3回目	商品の考案1 試作 1回目		予習：考案した商品の製造工程を確認する（1.5時間） 復習：試食後改良点を検討する。また他者の商品に対してアンケートに回答する（3時間）

4	4回目	商品の考案1 試作 1回目		予習：考案した商品の製造工程を確認する（1.5時間） 復習：試食後改良点を検討する。また他者の商品に対してアンケートに回答する（3時間）
5	5回目	商品の考案1 1回目の試作結果をもとに、レシピ作成		予習：他者のアンケート結果を見て、改良点を抽出する（2時間） 復習：考案した商品の作業工程を考える 試作に合わせ発注表の作成（2時間）
6	6回目	商品の考案1 試作 2回目		予習：考案した商品の製造工程を確認する（1.5時間） 復習：他者の商品に対してアンケートに回答する 製品の原価計算・プレゼンテーション資料の作成を行う（4時間）
7	7回目	商品の考案1 試作 2回目		予習：考案した商品の製造工程を確認する（1.5時間） 復習：他者の商品に対してアンケートに回答する 製品の原価計算・プレゼンテーション資料の作成を行う（4時間）
8	8回目	商品の考案2 レシピ作成		予習：選択した長崎県の食材について、その特徴を調べる（1.5時間） 復習：考案した商品の作業工程を考える 試作に合わせ発注表の作成（2時間）
9	9回目	商品の考案2 試作 1回目		予習：考案した商品の製造工程を確認する（1.5時間） 復習：試食後改良点を検討する。また他者の商品に対してアンケートに回答する（3時間）
10	10回目	商品の考案2 試作 1回目		予習：考案した商品の製造工程を確認する（1.5時間） 復習：試食後改良点を検討する。また他者の商品に対してアンケートに回答する（3時間）
11	11回目	商品の考案2 1回目の試作結果をもとに、レシピ作成		予習：他者のアンケート結果を見て、改良点を抽出する（2時間） 復習：考案した商品の作業工程を考える 試作に合わせ発注表の作成（2時間）
12	12回目	商品の考案2 試作 2回目		予習：考案した商品の製造工程を確認する（1.5時間） 復習：他者の商品に対してアンケートに回答する 製品の原価計算・プレゼンテーション資料の作成を行う（4時間）
13	13回目	商品の考案2 試作 2回目		予習：考案した商品の製造工程を確認する（1.5時間） 復習：他者の商品に対してアンケートに回答する 製品の原価計算・プレゼンテーション資料の作成を行う（4時間）
14	14回目	試食会開催		予習：試食会提供商品の発注表作成、作業工程の確認、発表用スライドの確認と練習を行う（5時間） 復習：試食後のアンケート結果を行う（4時間）
15	15回目	試食会開催・まとめ		予習：試食会提供商品の発注表作成、作業工程の確認、発表用スライドの確認と練習を行う 復習：試食後のアンケート結果を含め、商品開発のまとめを行う（1.5時間）
16				授業外学修 67時間

その他

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		
数理・データサイエンス・AI教育プログラムに関する事項		
教科書	【教科書】書籍タイトル、著者、発行年、出版社など 必要に応じて資料を配布する	【教科書】ISBN
参考書	【参考書】書籍タイトル、著者、発行年、出版社など	【参考書】ISBN
履修条件	「総合演習Ⅰ」を履修していること	

履修上の注意	変則的な開講となるため、年間スケジュールで開講日を確認すること
オフィスアワー	金曜日の授業前後、個人的な試作日に関して相談に応じる
備考・メッセージ	試食会以外にも、学内外で商品の評価を受ける機会に参加してください

製菓実践演習

更新日：2026/05/19 15:14:24

開講年度	2026	開講期	後期	ナンバリング	CT402
担当教員	平田 安喜子				

配当	学部/学科	短期大学 長崎短期大学 地域共生学科 製菓コース			
	配当年	単位	科目必選区分	授業形態	
	2年	2	選択	演習	

アクティブラーニングの類型	①発見学習（事実を発見する過程から学習者に体験させる手法）	
	②問題解決学習（PBL：自ら問題を発見し解決する能力を養うことを目的とした教育法）	<input checked="" type="checkbox"/>
	③体験学習（実際の活動体験を通して学ぶことを狙った学習形態）	<input checked="" type="checkbox"/>
	④調査学習（課題について調査し結論をまとめる学習法）	
	⑤グループ・ディスカッション（議論まで）	
	⑥ディベート（特定の論題について、あえて異なる立場に分かれて議論をする手法）	
	⑦グループ・ワーク（議論+成果物（プレゼンなど））	

授業概要

製菓の専門的知識を修得し、卒業前に受験できる製菓衛生師の国家試験筆記試験受験に備え、試験対策の時間とする。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。

授業における到達目標

1	受験科目の出題レベルを知る
2	受験科目の範囲を理解する
3	苦手科目、分野を知る
4	身につけていなかった知識を再確認する

評価方法

資質・能力	授業における到達目標（番号のみ記載）	評価方法	評価比率
現代社会を生き抜く力			
確かな専門的知識や技能	1, 2, 3	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	4	小テスト	15%
主体的に学ぶ力	5	授業への参加・態度	15%
合計			
補足事項			
製菓衛生師試験日が決まり次第、別途集中講義も計画する。 各科目に必要な資料を提供するが、自身が学びやすいスタイルを早く確立することを念頭においてほしい。課題のフィードバックは授業内またはGoogle classroomで行う。			

授業計画

	授業計画	授業の内容	実施形式	予習・復習の内容と時間
1	1回目	オリエンテーション 令和7年度長崎県製菓衛生師試験問題を解いてみる	面接授業	予習： 復習：苦手な教科、分野を確認する（3時間）
2	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。 指定された範囲の問題を解説する	面接授業	予習：指定された問題に取り組む（3時間） 復習：再度問題に取り組む、理解できなかった分野を見直すこと（1時間）
3	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。 指定された範囲の問題を解説する	面接授業	予習：指定された問題に取り組む（3時間） 復習：再度問題に取り組む、理解できなかった分野を見直すこと（1時間）
4	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。 指定された範囲の問題を解説する	面接授業	予習：指定された問題に取り組む（3時間） 復習：再度問題に取り組む、理解できなかった分野を見直すこと（1時間）

5	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。 指定された範囲の問題を解説する	面接授業	予習：指定された問題に取り組む（3時間） 復習：再度問題に取り組む、理解できなかった分野を見直すこと（1時間）
6	6回目	食品衛生学② 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。 指定された範囲の問題を解説する	面接授業	予習：指定された問題に取り組む（3時間） 復習：再度問題に取り組む、理解できなかった分野を見直すこと（1時間）
7	7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。 指定された範囲の問題を解説する	面接授業	予習：指定された問題に取り組む（3時間） 復習：再度問題に取り組む、理解できなかった分野を見直すこと（1時間）
8	8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。 指定された範囲の問題を解説する	面接授業	予習：指定された問題に取り組む（3時間） 復習：再度問題に取り組む、理解できなかった分野を見直すこと（1時間）
9	9回目	製菓理論② 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。 指定された範囲の問題を解説する	面接授業	予習：指定された問題に取り組む（3時間） 復習：再度問題に取り組む、理解できなかった分野を見直すこと（1時間）
10	10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。 解説を行う。	面接授業	予習：前回できなかった分野の見直しを行う（2時間） 復習：再度問題に取り組む、離内出来なかった分野を見直すこと（2時間）
11	11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。 解説を行う	面接授業	予習：前回できなかった分野の見直しを行う（2時間） 復習：再度問題に取り組む、離内出来なかった分野を見直すこと（2時間）
12	12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。 解説を行う	面接授業	予習：前回できなかった分野の見直しを行う（2時間） 復習：再度問題に取り組む、離内出来なかった分野を見直すこと（2時間）
13	13回目	食品衛生学③ 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。 解説を行う	面接授業	予習：前回できなかった分野の見直しを行う（2時間） 復習：再度問題に取り組む、離内出来なかった分野を見直すこと（2時間）
14	14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。 解説を行う	面接授業	予習：前回できなかった分野の見直しを行う（2時間） 復習：再度問題に取り組む、離内出来なかった分野を見直すこと（2時間）
15	15回目	まとめ 令和7年度長崎県製菓衛生師試験問題を解く	面接授業	予習：苦手の教科、分野の見直しを行う（3時間） 復習：資格試験に向け、苦手分野を確認しておくこと（2時間）
16				授業外学修 60時間

その他

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		
数理・データサイエンス・AI教育プログラムに関する事項		
教科書	【教科書】書籍タイトル、著者、発行年、出版社など	【教科書】ISBN
	問題集：これで合格 製菓衛生師試験問題集2026	
参考書	【参考書】書籍タイトル、著者、発行年、出版社など	【参考書】ISBN
	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	授業内で国家試験の手続きに関する通知を行います。指示に従い必要な手続きを行ってください。	
オフィスアワー		
備考・メッセージ	全員合格を目指しましょう！	

調理実習Ⅰ

更新日：2026/05/19 15:14:15

開講年度	2026	開講期	前期	ナンバリング	NC301
担当教員	石橋 由香里				

配当	学部/学科	短期大学 長崎短期大学 地域共生学科 製菓コース			
	配当年	単位	科目必選区分	授業形態	
	2年	1	選択	実習	

アクティブラーニングの類型	①発見学習（事実を発見する過程から学習者に体験させる手法）	
	②問題解決学習（PBL：自ら問題を発見し解決する能力を養うことを目的とした教育法）	
	③体験学習（実際の活動体験を通して学ぶことを狙った学習形態）	<input checked="" type="checkbox"/>
	④調査学習（課題について調査し結論をまとめる学習法）	
	⑤グループ・ディスカッション（議論まで）	
	⑥ディベート（特定の論題について、あえて異なる立場に分かれて議論をする手法）	
	⑦グループ・ワーク（議論+成果物（プレゼンなど））	<input checked="" type="checkbox"/>

授業概要

調理実習Ⅰでは授業前半は、調理の基本である器具の扱い方、計量、食材の扱い方、切り方、火加減、水加減を習得していく。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とで料理の色合い、アレンジ、盛り付けなど習得していく。実習前に切り方などのデモンストレーションを行う。

授業における到達目標

1	教育目標にあげる人材の育成
2	実習で学んだ知識・技術・調理法を習得し効率よく再現する
3	グループで協力し、実習する
4	実習内容を記録し実習手順など確認する
5	料理に必要な知識を理解し学修する

評価方法

資質・能力	授業における到達目標（番号のみ記載）	評価方法	評価比率
現代社会を生き抜く力	1	関心・意欲	10
確かな専門的知識や技能	2	技術	40
コミュニケーション能力	3	グループ内での協力	20
課題解決能力	4	実習記録簿作成	10
主体的に学ぶ力	5	授業への参加・態度	20
合計			100
補足事項			
本授業では試験を実施しない			

授業計画

	授業計画	授業の内容	実施形式	予習・復習の内容と時間
1	1回目	オリエンテーション	対面	
2	2回目	計量・火加減・基本の切り方	対面	実習記録の作成 1時間
3	3回目	炊飯・水加減 混合だし1番だし	対面	実習記録の作成 1時間
4	4回目	炊飯復習 混合だし2番だし	対面	実習記録の作成 1時間
5	5回目	洋食 基本の切り方1	対面	実習記録の作成 1時間
6	6回目	炊飯復習 いろこだし	対面	実習記録の作成 1時間
7	7回目	洋食 ホワイトソースを使った料理 洋食 基本の切り方2	対面	実習記録の作成 1時間
8	8回目	中国料理 湯 タン だしの取り方 基本の切り方	対面	実習記録の作成 1時間
9	9回目	洋食 デミグラスソースを使った料理 洋食 基本の切り方3	対面	実習記録の作成 1時間
10	10回目	ワンプレートカフェメニュー1	対面	実習記録の作成 1時間
11	11回目	カフェメニュー お弁当	対面	実習記録の作成 1時間
12	12回目	ワンプレートカフェメニュー2	対面	実習記録の作成 1時間

13	13回目	ワンプレートカフェメニュー3	対面	実習記録の作成 1時間
14	14回目	ワンプレートカフェメニュー4	対面	実習記録の作成 1時間
15	15回目	おもてなしメニュー	対面	実習記録の作成 1時間 これまでのまとめ 1時間
16				授業外学修15時間

その他

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			
数理・データサイエンス・AI教育プログラムに関する事項			
教科書	【教科書】書籍タイトル、著者、発行年、出版社など	【教科書】ISBN	
	毎回資料を配布する ファイルに綴る		
参考書	【参考書】書籍タイトル、著者、発行年、出版社など	【参考書】ISBN	
履修条件	なし		
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	授業の前後で対応する		
備考・メッセージ			

調理実習Ⅱ

更新日：2026/05/19 15:14:17

開講年度	2026	開講期	後期	ナンバリング	NC401
担当教員	石橋 由香里				

配当	学部/学科	短期大学 長崎短期大学 地域共生学科 製菓コース			
	配当年	単位	科目必選区分	授業形態	
	2年	1	選択	実習	

アクティブラーニングの類型	①発見学習（事実を発見する過程から学習者に体験させる手法）	
	②問題解決学習（PBL：自ら問題を発見し解決する能力を養うことを目的とした教育法）	
	③体験学習（実際の活動体験を通して学ぶことを狙った学習形態）	<input checked="" type="checkbox"/>
	④調査学習（課題について調査し結論をまとめる学習法）	
	⑤グループ・ディスカッション（議論まで）	
	⑥ディベート（特定の論題について、あえて異なる立場に分かれて議論をする手法）	
	⑦グループ・ワーク（議論+成果物（プレゼンなど））	<input checked="" type="checkbox"/>

授業概要

調理実習Ⅱで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、盛り付けなど習得していく。
また、クリスマス、お正月など季節に応じたメニューも学修。
実習前に切り方などのデモンストレーションを行う。

授業における到達目標

1	教育目標にあげる人材の育成
2	実習で学んだ知識・技術・調理法を習得し効率よく再現する
3	グループで協力し、実習する
4	実習内容を記録し実習手順など確認する
5	料理に必要な知識を理解し学修する

評価方法

資質・能力	授業における到達目標（番号のみ記載）	評価方法	評価比率
現代社会を生き抜く力	1	関心・意欲	10
確かな専門的知識や技能	2	技術	40
コミュニケーション能力	3	グループ内での協力	20
課題解決能力	4	実習記録簿作成	10
主体的に学ぶ力	5	授業への参加・態度	20
合計			100
補足事項			
本授業では試験を実施しない			

授業計画

	授業計画	授業の内容	実施形式	予習・復習の内容と時間
1	1回目	オリエンテーション	対面	
2	2回目	ワンプレートカフェメニュー1	対面	実習記録の作成 1時間
3	3回目	ワンプレートカフェメニュー2	対面	実習記録の作成 1時間
4	4回目	ワンプレートカフェメニュー3	対面	実習記録の作成 1時間
5	5回目	お弁当メニュー	対面	実習記録の作成 1時間
6	6回目	ワンプレートカフェメニュー4	対面	実習記録の作成 1時間
7	7回目	ワンプレートカフェメニュー5	対面	実習記録の作成 1時間
8	8回目	ワンプレートカフェメニュー6	対面	実習記録の作成 1時間
9	9回目	ワンプレートカフェメニュー7	対面	実習記録の作成 1時間
10	10回目	ワンプレートカフェメニュー8	対面	実習記録の作成 1時間
11	11回目	カフェメニュー お弁当	対面	実習記録の作成 1時間
12	12回目	クリスマスメニュー	対面	実習記録の作成 1時間
13	13回目	お正月料理1	対面	実習記録の作成 1時間
14	14回目	お正月料理2	対面	実習記録の作成 1時間

15	15回目	おもてなしメニュー	対面	実習記録の作成 1時間 これまでのまとめ 1時間
16				授業外学修15時間

その他

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			
数理・データサイエンス・AI教育プログラムに関する事項			
教科書	【教科書】書籍タイトル、著者、発行年、出版社など	【教科書】ISBN	
	毎回資料を配布する ファイルに綴る		
参考書	【参考書】書籍タイトル、著者、発行年、出版社など	【参考書】ISBN	
履修条件	なし		
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	授業の前後で対応する		
備考・メッセージ			

ホスピタリティ論

更新日：2026/05/19 15:14:25

開講年度	2026	開講期	1Q/5Q	ナンバリング	BS401
担当教員	梶谷 良子				

配当	学部/学科	短期大学 長崎短期大学 地域共生学科 製菓コース			
	配当年	単位	科目必選区分	授業形態	
	2年	2	選択	講義	

アクティブラーニングの類型	①発見学習（事実を発見する過程から学習者に体験させる手法）	
	②問題解決学習（PBL：自ら問題を発見し解決する能力を養うことを目的とした教育法）	
	③体験学習（実際の活動体験を通して学ぶことを狙った学習形態）	
	④調査学習（課題について調査し結論をまとめる学習法）	
	⑤グループ・ディスカッション（議論まで）	
	⑥ディベート（特定の論題について、あえて異なる立場に分かれて議論をする手法）	
	⑦グループ・ワーク（議論+成果物（プレゼンなど））	

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なく、精神的資質の向上を目指す。

授業における到達目標

1	おもてなしの心を理解し、活用できる
2	サービス業務に対する心構え、対応の技術、態度振る舞いの技能を理解し身につける
3	対人心理を理解し、活用できる
4	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
5	サービス接客検定2級合格を目指し、精力的な学習ができる（また上級を目指す）

評価方法

資質・能力	授業における到達目標（番号のみ記載）	評価方法	評価比率
現代社会を生き抜く力	1	筆記試験	25
確かな専門的知識や技能	2	筆記試験	25
コミュニケーション能力	3	筆記試験	20
課題解決能力	4	サービス接客検定2級合格	20
主体的に学ぶ力	5	講義への参加・態度	10
合計			100
補足事項			
課題のフィードバックは授業内またはGoogle Classroomで行なう			

授業計画

	授業計画	授業の内容	実施形式	予習・復習の内容と時間
1	1回目	「オリエンテーション」 講義全体のすすめ方・サービス接客検定について説明する	面接授業	予習：シラバスを確認しておく（1h） 復習：講義内容を確認する（2h）
2	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	面接授業	予習：「ホスピタリティ」について考える（1h） 復習：講義内容を確認する（2h）
3	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	面接授業	予習：自分の興味あるホテルについて調べる（2h） 復習：配布プリントを読み返す（2h）
4	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	面接授業	予習：サービススタッフについて考える（2h） 復習：問題を解く（2h）
5	5回目	「サービススタッフの資質」 従業要件を理解する	面接授業	予習：配布問題プリントを解く（2h） 復習：講義内容を確認する（2h）
6	6回目	「対人技能」 人間関係について理解する	面接授業	予習：配布問題プリントを解く（2h） 復習：講義内容を確認する（2h）
7	7回目	「対人技能」 接客知識について説明する	面接授業	予習：配布問題プリントを解く（2h） 復習：講義内容を確認する（2h）
8	8回目	「対人技能」 接客用語を理解する	面接授業	予習：接客用語を調べておく（2h） 復習：配布問題プリントを解く（2h）
9	9回目	「対人技能」 顧客心理を理解する	面接授業	予習：顧客心理について考える（2h） 復習：配布プリントを解く（2h）

10	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	面接授業	予習：サービスの種類について考える（2h） 復習：配布問題プリントを解く（2h）
11	11回目	「専門知識」 商業用語・経済用語について説明する	面接授業	予習：配布プリントを解く（2h） 復習：講義内容の確認（2h）
12	12回目	「一般知識」 社会常識を理解する	面接授業	予習：社会常識について考える（2h） 復習：配布問題プリントを解く（2h）
13	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	面接授業	予習：苦情について自分の経験を書き出す（2h） 復習：配布問題プリントを解く（2h）
14	14回目	「社交業務」 社交儀礼について説明する	面接授業	予習：社交儀礼について調べる（2h） 復習：配布問題プリントを解く（2h）
15	15回目	総まとめ（講義の振り返り）	面接授業	予習：これまで配布した問題プリントを再確認（2h） 復習：筆記試験対策（4h）
16	16回目	定期試験		授業外学修60時間

その他

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		
数理・データサイエンス・AI教育プログラムのに関する事項		
教科書	【教科書】書籍タイトル、著者、発行年、出版社など	【教科書】ISBN
	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	
参考書	【参考書】書籍タイトル、著者、発行年、出版社など	【参考書】ISBN
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	授業の前後又は Google Classroom で対応する	
備考・メッセージ	サービス接遇検定2級合格を目指す	

カフェ学Ⅱ

更新日：2026/05/19 15:14:28

開講年度	2026	開講期	前期	ナンバリング	CT303
担当教員	平田 安喜子				

配当	学部/学科	短期大学 長崎短期大学 地域共生学科 製菓コース			
	配当年	単位	科目必選区分	授業形態	
	2年	2	選択	演習	

アクティブラーニングの類型	①発見学習（事実を発見する過程から学習者に体験させる手法）	<input checked="" type="checkbox"/>
	②問題解決学習（PBL：自ら問題を発見し解決する能力を養うことを目的とした教育法）	<input checked="" type="checkbox"/>
	③体験学習（実際の活動体験を通して学ぶことを狙った学習形態）	<input checked="" type="checkbox"/>
	④調査学習（課題について調査し結論をまとめる学習法）	
	⑤グループ・ディスカッション（議論まで）	
	⑥ディベート（特定の論題について、あえて異なる立場に分かれて議論をする手法）	
	⑦グループ・ワーク（議論+成果物（プレゼンなど））	

授業概要

製菓製造にかかわる周辺領域として、また自己のキャリアを主体的にデザインすることができるように、カフェに必要な各種ドリンクについて学ぶ。カフェ学Ⅰに引き続き、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。その他コーヒーの抽出の種類や日本茶などについて理解を深めることを目標としている。

授業外に学内にてNJC Cafeを開設し、実演訓練を行う。

授業における到達目標

1	エスプレッソマシーンを使いラテアートを完成させることができる
2	エスプレッソマシンの片づけを理解し、実施することができる
3	主要な紅茶葉の特徴を説明することができる
4	日本茶について特徴を説明することができる
5	アフタヌーンティーの計画運営ができる

評価方法

資質・能力	授業における到達目標（番号のみ記載）	評価方法	評価比率
現代社会を生き抜く力			
確かな専門的知識や技能	1, 2, 3, 4	授業での実演 授業への参加・態度	50% 10%
コミュニケーション能力			
課題解決能力	5	授業への参加・態度	20%
主体的に学ぶ力	1, 2	授業での実演	20%

合計			
補足事項	授業でのマシンの操作は希望者から順番を決めていきます、積極的に参加してください。 食べ物とドリンクの組み合わせを実演するため、アフタヌーンティーを計画します。また学内カフェの運営を通して、技術力アップを期待します。 課題のフォードバックは授業内またはGoogle classroomで行います。		

授業計画

	授業計画	授業の内容	実施形式	予習・復習の内容と時間
1	1回目	コーヒーの抽出① マシンの準備・片づけの復讐 ラテアートのハートを復讐	面接授業	予習：1年時のファイルを基に、マシンの扱い方、片づけを復習しておく（2時間） 復習：マシンの扱い、片づけの流れを確認する（2時間）
2	2回目	紅茶の抽出① スリランカの紅茶について	面接授業	予習：紅茶の抽出法を確認する（1.5時間） 復習：スリランカの紅茶の特徴をテイastingシートにまとめる（2.5時間）
3	3回目	コーヒーの抽出② ハートのラテアートの完成度を高める	面接授業	予習：マシンの操作を確認する（1.5時間） 復習：マシンの片づけ方法を再確認する（2時間）
4	4回目	紅茶の抽出② 中国の紅茶について	面接授業	予習：基本の抽出法を確認する（1.5時間） 復習：中国茶の特徴をテイastingシートにまとめる（2.5時間）

5	5回目	コーヒーの抽出③ ハートのラテアートの完成度を高める	面接授業	予習：マシンの操作を確認する（1.5時間） 復習：ハート柄の描き方のポイントをまとめる（2.時間）
6	6回目	紅茶の抽出③ アイ스티ーの抽出について	面接授業	予習：基本の抽出法を確認する（1.5時間） 復習：アイ스티ーの抽出法とその特徴をまとめる（2.5時間）
7	7回目	コーヒーの抽出④ ハートのラテアートの完成度を高める	面接授業	予習：マシンの操作を確認する（1.5時間） 復習：ハート柄の描き方のポイントをまとめる（2.時間）
8	8回目	日本茶について	面接授業	予習：日本茶の種類を調べる（1時間） 復習：日本茶の淹れ方、特徴をまとめる（4時間）
9	9回目	コーヒーの抽出⑤ ハートのラテアートの完成度を高める	面接授業	予習：マシンの操作を確認する（1.5時間） 復習：ハート柄の描き方のポイントをまとめる（2.時間）
10	10回目	紅茶の抽出④ フレーバードティーについて	面接授業	予習：フレーバードティーについて種類を調べてみる（1.5時間） 復習：フレーバードティーの特徴をテイスティングシートにまとめる（2.5時間）
11	11回目	コーヒーの抽出⑥ ハートのラテアートの完成度を高める	面接授業	予習：マシンの操作を確認する（1.5時間） 復習：ハート柄の描き方のポイントをまとめる（2.時間）
12	12回目	カトラリーについて	面接授業	予習：身近な食器類の名前を書きだしてみる（1時間） 原価とは何か「カフェ学Ⅰ」の資料で振り返る（1.5時間） 復習：カトラリーの名称、用途、特徴をまとめる（3時間）
13	13回目	アフタヌーンティーの実施① 英国式アフタヌーンティーの体験 アフタヌーンティーに提供する菓子類の準備	面接授業	予習：アフタヌーンティーの作業工程を考え、担当する製品の工程を確認する（2時間） 復習：アフタヌーンティーの組み立てをまとめる（2時間）
14	14回目	アフタヌーンティーの実施② 英国式アフタヌーンティーの体験 実際に試食体験を行う	面接授業	予習：アフタヌーンティーのマナーを確認する（1時間） 復習：アフタヌーンティーの内容をまとめる（2時間）
15	15回目	コーヒーの抽出⑦ ラテアート・コンテスト	面接授業	予習：苦手なポイントを確認する（1.5時間） 復習：振り返りのアンケート、ファイルを完成させる（2時間）
16				授業外学修 60時間

その他

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	
数理・データサイエンス・AI教育プログラムに関する事項	
教科書	【教科書】書籍タイトル、著者、発行年、出版社など 必要に応じて資料を配布する
参考書	【参考書】書籍タイトル、著者、発行年、出版社など
履修条件	「カフェ学Ⅰ」を履修しておくこと
履修上の注意	実技を行うため、髪をまとめエプロンを着用する。また活動しやすいように、靴はヒールの低いものを着用すること。 履修には別途実習費が必要となります。
オフィスアワー	東先生：授業開始前後各10分
備考・メッセージ	授業中だけでは技術は身につけません。週末や空きコマに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 学内カフェを運営します

トータルコーディネート

更新日：2026/05/19 15:14:27

開講年度	2026	開講期	2Q/6Q	ナンバリング	CH304
担当教員	平田 安喜子				

担当	学部/学科	短期大学 長崎短期大学 地域共生学科 製菓コース			
	配当年	単位	科目必選区分	授業形態	
	2年	2	選択	演習	

アクティブラーニングの類型	①発見学習（事実を発見する過程から学習者に体験させる手法）	<input checked="" type="checkbox"/>
	②問題解決学習（PBL：自ら問題を発見し解決する能力を養うことを目的とした教育法）	
	③体験学習（実際の活動体験を通して学ぶことを狙った学習形態）	<input checked="" type="checkbox"/>
	④調査学習（課題について調査し結論をまとめる学習法）	
	⑤グループ・ディスカッション（議論まで）	
	⑥ディベート（特定の論題について、あえて異なる立場に分かれて議論をする手法）	
	⑦グループ・ワーク（議論+成果物（プレゼンなど））	

授業概要

製菓製造にかかわる周辺領域として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。
各講座の実践を通し、どのように製菓製造に付加価値をつけることができるか、その活用方法について考えていく。

授業における到達目標

1	各講座内容を理解し、その分野の魅力を述べることができる
2	ラッピング、POP、フラワーアレンジ、アイシングクッキー、フルーツカットなどの講座では作品を完成させることができる
3	ハーブ、色彩学などの講座では、その内容を理解し、説明することができる
4	各講座の課題を完成させることができる
5	学んだ知識をもとに製菓実習の製品に反映させることができる

評価方法

資質・能力	授業における到達目標（番号のみ記載）	評価方法	評価比率
現代社会を生き抜く力	1	事後レポート	20%
確かな専門的知識や技能	2, 3	作品 レポート	40% 20%
コミュニケーション能力			
課題解決能力			
主体的に学ぶ力	4, 5	授業への参加・態度	20%
合計			
補足事項			
各講座後、感想を含めたレポートを提出すること 内容確認後返却するので、最終回にファイルを完成させ提出すること			

授業計画

	授業計画	授業の内容	実施形式	予習・復習の内容と時間
1	1回目	ラッピング1 ラッピング技能者基礎講習対象 贈答の意味を知る 基本の包み方（合わせ包み）を学ぶ	面接授業	予習：必要な器具を確認しておく（2時間） 復習：贈答の意味、基本の包み方をまとめておく（2時間）
2	2回目	ラッピング2 ラッピング技能者基礎講習対象 基本の包み方（斜め包み）、リボンワークを学ぶ	面接授業	予習：必要な器具を確認しておく（2時間） 復習：斜め包みの方法、リボンワークのポイントをまとめる（2時間）
3	3回目	色彩学 日常生活の色彩マジックを学ぶ	面接授業	予習：色彩に対するイメージを考えておく（2時間） 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（2時間）
4	4回目	アイシングクッキー1 アイシングクリームの作り方 コルネの持ち方、クリームの絞りなど基本を学ぶ	面接授業	予習：アイシングクッキーについて調べてみる（2時間） 復習：アイシングクリームの作り方、コルネの持ち方、クリームの絞りのポイントをまとめる（2時間）

5	5回目	アイシングクッキー2 作品制作	面接授業	予習：アイシングクッキーのデザインを考えてみる (2時間) 復習：アイシングクッキーの作品制作のポイントをま とめる(2時間)
6	6回目	POP1 POPの基本(文字書き、線描き)を学ぶ	面接授業	予習：必要な器具の確認をする(2時間) 復習：POPの文字書きで大切な要素をまとめておく (2時間)
7	7回目	POP2 作品制作(マジック、筆、パステルを使用して)	面接授業	予習：必要な器具の確認をする(2時間) 復習：POPの文字書きで大切な要素をまとめておく (2時間)
8	8回目	ラッピング3 イベントラッピングの実施	面接授業	予習：前回の包み方、リボンワークの方法を見直して おく(2時間) 復習：新しく学んだ技法をまとめる(2時間)
9	9回目	ラッピング4 イベントラッピング	面接授業	予習：前回の包み方、リボンワークの方法を見直して おく(0.5時間) 復習：新しく学んだ技法をまとめる(1時間)
10	10回目	フラワーアレンジ1 プリザーブドフラワーを使ってビクトリアローズの作 品制作	面接授業	予習：必要な器具の確認をする(2時間) 復習：バラの花弁の様子をデザインに残しておく(2 時間)
11	11回目	フラワーアレンジ2 プリザーブドフラワーを使って作品制作	面接授業	予習：プリザーブドフラワーの扱いについて確認して おく(2時間) 復習：フラワーアレンジをする際のポイントをまとめ る(2時間)
12	12回目	ハーブ1 ハーブの基本を学ぶ (ハーブとは、種類、用途部位)	面接授業	予習：知っているハーブを書き出してみる(2時間) 復習：ハーブの種類、用途についてまとめる(2時間)
13	13回目	ハーブ2 ハーブの使い方を学ぶ ハーブティー、ハーブバターの実習	面接授業	予習：ハーブの用途を確認しておく(2時間) 復習：ハーブを使用する際の注意事項をまとめる(2 時間)
14	14回目	フルーツカット1 基本のフルーツカット(オレンジ、リンゴ)	面接授業	予習：どのようなフルーツカット方法があるか調べて おく(2時間) 復習：学んだカット方法をまとめておく(2時間)
15	15回目	フルーツカット2 他の果物を含め、フルーツカット&皿盛りを行う	面接授業	予習：どのようなフルーツカット方法があるか調べて おく(2時間) 復習：皿盛りする際のポイントをまとめておく(2時 間)
16				授業外学修 60時間

その他

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		
数理・データサイエ ンス・AI教育プログ ラムに関する事項		
教科書	【教科書】書籍タイトル、著者、発行年、出版社など	【教科書】ISBN
	必要に応じて資料を配布する	
参考書	【参考書】書籍タイトル、著者、発行年、出版社など	【参考書】ISBN
履修条件		
履修上の注意	講座ごとに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。 講座終了後にレポート提出が必要です。	
オフィスアワー	各講座終了後	
備考・メッセージ		