## 食物科 製菓コース＜平成29年度以前入学生対象＞シラバス一覧

| 科目区分 | | 授業科目 | 授業の方法 | 単位表 | | 1年 | | 2年 | | 備考 |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | | | 必修 | 選択 | 前期 | 後期 | 前期 | 後期 | |
| 基礎教育科目 | 外国語･体育以外の科目 | 社会人基礎入門B(茶道文化Ⅰ) | 演習 | 1 | | ○ | | | | |
| | | 茶道文化Ⅱ | 演習 | 1 | | | ○ | | | |
| | | 茶道文化Ⅲ | 演習 | 1 | | | | ○ | | |
| | | 茶道文化Ⅳ | 演習 | 1 | | | | | ○ | |
| | | 社会人基礎入門A（地域と大学･ASP) | 講義 | 1 | | ○ | | | | |
| | | 心理学 | 講義 | | 2 | ○ | | | | |
| | | 社会福祉概論 | 講義 | | 2 | | | | | |
| | | コンピュータ演習Ⅰ | 演習 | | 1 | | ○ | | | |
| | | コンピュータ演習Ⅱ | 演習 | 1 | | | | ○ | | |
| | 外国語 | 英語コミュニケーションⅠ | 演習 | 1 | 1 | ○ | | | | 2か国語のうちから1か国語を必修<br>※留学生は日本語Ⅰを含め、1か国語を必修 |
| | | フランス語Ⅰ | 演習 | | | ○ | | | | |
| | | 日本語Ⅰ | 演習 | | | ○ | | | | |
| | | 英語コミュニケーションⅡ | 演習 | 1 | 1 | | ○ | | | 上記の外国語Ⅰを履修した1ヶ国語を必修 |
| | | フランス語Ⅱ | 演習 | | | | ○ | | | |
| | | 日本語Ⅱ | 演習 | | | | ○ | | | |
| | 保険体育 | スポーツ実習Ⅰ | 実習 | 1 | | ○ | | | | |
| 専門教育科目 | 衛生法規 | 衛生法規 | 講義 | 2 | | | | ○ | | |
| | 公衆衛生学 | 公衆衛生学Ⅰ | 講義 | 2 | | ○ | | | | |
| | | 公衆衛生学Ⅱ | 講義 | 2 | | | ○ | | | |
| | | 公衆衛生学Ⅲ | 講義 | 2 | | | | ○ | | |
| | 食品学 | 食品学 | 講義 | 4 | | ○ | ○ | | | |
| | 栄養学 | 栄養学 | 講義 | 4 | | ○ | ○ | | | |
| | 食品衛生学 | 食品衛生学概論 | 講義 | 2 | | ○ | | | | |
| | | 食品衛生学Ⅰ | 講義 | 2 | | ○ | | | | |
| | | 食品衛生学Ⅱ | 講義 | 2 | | | ○ | | | |
| | | 食品衛生学Ⅲ | 講義 | 2 | | | | ○ | | |
| | | 食品衛生学Ⅳ | 講義 | 2 | | | | | ○ | |
| | | 食品衛生学実験 | 実験 | 1 | | | | | ○ | |
| | 製菓理論 | 製菓理論Ⅰ | 講義 | 2 | | ○ | | | | |
| | | 製菓理論Ⅱ | 講義 | 2 | | | ○ | | | |
| | | 製菓理論Ⅲ | 講義 | 2 | | | | ○ | | |
| | | 製菓理論Ⅳ | 講義 | 2 | | | | | ○ | |
| | | 製菓理論Ⅴ | 講義 | 2 | | | | | ○ | |
| | 製菓実習 | 製菓実習Ⅰ | 実習 | 4 | | ○ | | | | 基礎実習 |
| | | 製菓実習Ⅱ | 実習 | 4 | | | ○ | | | |
| | | 製菓実習Ⅲ | 実習 | 4 | | | | ○ | | 専門実習 |
| | | 製菓実習Ⅳ | 実習 | 4 | | | | | ○ | |
| | 製菓店経営概論 | 製菓店経営概論 | 講義 | 4 | | | | ○ | ○ | |
| | インターンシップ | インターンシップ | 実習 | | 1 | | | ○ | | |
| | 総合演習Ⅰ | 総合演習Ⅰ | 演習 | | 2 | ○ | ○ | | | |
| | 総合演習Ⅱ | 総合演習Ⅱ | 演習 | | 2 | | | ○ | ○ | |
| | 製菓実践演習 | 製菓実践演習 | 演習 | | 2 | | | | ○ | |
| | 調理実習 | 調理実習Ⅰ | 実習 | | 1 | ○ | | | | |
| | | 調理実習Ⅱ | 実習 | | 1 | | ○ | | | |
| | ホスピタリティ論 | ホスピタリティ論 | 講義 | | 2 | | | | ○ | |
| | ビジネスマナー | ビジネスマナー | 演習 | | 2 | ○ | | | | |
| 専門関連科目 | カフェ学Ⅰ | カフェ学Ⅰ | 演習 | | 2 | | | ○ | | |
| | カフェ学Ⅱ | カフェ学Ⅱ | 演習 | | 2 | | | | ○ | |
| | トータルコーディネート | トータルコーディネート | 演習 | | 2 | | | | ○ | |
| 合計 | | | | 66 | 26 | | | | | |

**卒業要件**

学生が卒業するためには、短期大学に2年以上在学し、本学が設定した授業科目を履修し、次の各号に定める単位を修得すること。

一　基礎科目については、6単位以上

二　専門教育科目については、57単位以上

講義科目名称：社会人基礎Ｂ（茶道文化Ｉ）　　授業コード：12151　13133　14131　21131　22121　42141　43151　53151　54111

英文科目名称：

| 開講期間 | 配当年 | 単位数 | 科目必選区分 |
|---|---|---|---|
| 前期 | １年 | １単位 | 必修 |
| 担当教員 | | | |
| 安部　直樹・嶋内　麻佐子・萩原　宏美 | | | |
| | | | |

| | |
|---|---|
| 講義概要 | 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。<br>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。）<br>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。<br>④風炉薄茶点前を一人で出来るようになる。<br>⑤茶の歴史を学ぶ。鎮信流について学ぶ。 |
| 授業計画 | 1　日本の礼法①・本学における茶道文化について<br>【学習課題】茶室「不文軒」に来る時は白ソックス、筆記用具を持って来て下さい。<br>【禅語】「和敬清寂」<br>【ワンポイント】<br>①教科書、学習帳、服紗ばさみ（名前を書く）<br>②服紗ばさみの中の説明を受ける（扇子、服紗、出し服紗、菓子切り、懐紙、服紗ばさみ）<br>【授業内容】<br>①本学における茶道の考え方について（教科書P1～P2）<br>②和・敬・清・寂について（教科書P2～P6）<br>③茶道文化の意義（教科書P7～P12）<br>④準備当番、茶室での約束事<br>⑤玄関での心得について、茶室の入り方を学び体験する<br>（手荷物、靴の脱ぎ方、床の拝見について）<br>⑥座礼（双手礼・爪甲礼）・立礼（会釈・敬礼・最敬礼）　について学び体験する<br>【社会人基礎力】<br>①主体性（物事に進んで取り組む力）<br>：自分がやるべきことは何かを見極め、自発的に取り組む<br>②傾聴力（相手の意見を丁寧に聞く力）<br>：内容の確認や質問等を行いながら、相手の意見を正確に理解する<br>③規律性（社会のルールや人との約束を守る力）<br>：相手に迷惑をかけないよう、最低限守らなければならないルールや約束・マナーを理解する<br><br>2　日本の礼法②・座礼、立礼について（お辞儀の仕方）<br>【学習課題】予習：ドリル（一般常識：誤字訂正）<br>復習：四規、茶道文化の意義、服紗ばさみの中<br>【禅語】「看却下」<br>【ワンポイント】<br>①正しい靴の脱ぎ方<br>②身だしなみ<br>③和室で踏んではいけないもの<br>④席入り、退席の仕方<br>⑤座礼・立礼について<br>【授業内容】<br>①風炉薄茶点前（見本・説明）<br>②服紗の畳み方、扱い方を学ぶ（教科書P53～P55）<br>③班に分かれて体験する<br>④服紗の付け方(帯の替わりにベルト使用）・捌き方<br>⑤挨拶の仕方・礼法（座礼・立礼）・歩き方（半畳3歩）<br>⑥靴の脱ぎ方・席入り・退席の仕方<br>【社会人基礎力】<br>①主体性（物事に進んで取り組む力）<br>：自分がやるべきことは何かを見極め、自発的に取り組む<br>②傾聴力（相手の意見を丁寧に聞く力）<br>：内容の確認や質問等を行いながら、相手の意見を正確に理解する<br>③規律性（社会のルールや人との約束を守る力）<br>：相手に迷惑をかけないよう、最低限守らなければならないルールや約束・マナーを理解する<br><br>3　風炉薄茶点前①・道具の説明<br>【学習課題】予習：ドリル（一般常識：慣用句）　　復習：礼法、和室で踏んではいけないもの<br>【禅語】「洗心」<br>【ワンポイント】<br>①雑巾の絞り方、拭き方、掃除機の掛け方<br>②茶道具の説明（教科書P37～P50）<br>【授業内容】<br>①茶道具の準備と後片付けについて学ぶ<br>②仕込み茶碗の仕方を学び体験する（教科書P60-P61）<br>③服紗の扱い・棗の清め方・茶杓の清め方を体験する（教科書P53～P57）<br>【社会人基礎力】<br>①実行力（目的を設定し確実に行動する力）<br>：小さな成果に喜びを感じ、目標達成に向かって粘り強く取り組む |

| | | |
|---|---|---|
| | | ②傾聴力（相手の意見を丁寧に聞く力）<br>：内容の確認や質問等を行いながら、相手の意見を正確に理解する<br>③規律性（社会のルールや人との約束を守る力）<br>：相手に迷惑をかけないよう、最低限守らなければならないルールや約束・マナーを理解する |
| | 4 | 風炉薄茶点前②・茶巾の絞り方、茶巾のさばき方、仕込み茶碗の仕方、道具の清め方を体験する<br>【学習課題】予習：ドリル（一般常識：適切なことば）<br>復習：茶道具と準備と片付けについて<br>【禅語】「大道無門」<br>【ワンポイント】<br>①利休七則について　（教科書P24-P25）<br>②敬語について　（尊敬語、謙譲語、丁寧語）<br>③研究室への入り方を学び体験する<br>【授業内容】<br>①服紗の付け方・捌き方の復習をする（教科書P53-P55）<br>②服紗の扱い・棗の清め方・茶杓の清め方を体験する（教科書P56-P57）<br>③茶巾の絞り方、茶巾さばき、仕込み茶碗の仕方を学ぶ（教科書P59-P60）<br>【社会人基礎力】<br>①実行力（目的を設定し確実に行動する力）<br>：小さな成果に喜びを感じ、目標達成に向かって粘り強く取り組む<br>②課題発見（現状を分析し目的や課題を明らかにする力）<br>：成果のイメージを明確にして、その実現のために現段階でなすべきことを的確に把握する<br>③計画力（課題の解決に向けたプロセスを明らかにし準儀する力）<br>：作業のプロセスを明らかにして優先順位をつけ、実現性の高い計画を立てる<br>④傾聴力（相手の意見を丁寧に聞く力）<br>：内容の確認や質問等を行いながら、相手の意見を正確に理解する |
| | 5 | 風炉薄茶点前③・お菓子の取り方、食べ方を学び体験する<br>【学習課題】予習：ドリル（一般常識：敬語）　復習：利休七則について<br>【禅語】「喫茶去」<br>【ワンポイント】<br>①箸の使い方について<br>②柄杓の持ち方、使い方を学ぶ<br>【授業内容】<br>①お菓子の取り方、食べ方を学び体験する<br>②柄杓の扱い方、湯の入れ方、茶筅の扱い方、お茶の点て方、飲み方を体験する<br>③服紗さばき・棗の清め方・茶杓の清め方の復習をする<br>④道具の片付け<br>【社会人基礎力】<br>①主体性（物事に進んで取り組む力）<br>：自分がやるべきことは何かを見極め、自発的に取り組む<br>②実行力（目的を設定し確実に行動する力）<br>：小さな成果に喜びを感じ、目標達成に向かって粘り強く取り組む<br>③状況把握力（自分と周囲の人々や物事との関係性を理解する力）<br>：周囲から期待されている自分の役割を把握して行動する<br>④規律性（社会のルールや人との約束を守る力）<br>：相手に迷惑をかけないよう、最低限守らなければならないルールや約束・マナーを理解する |
| | 6 | 風炉薄茶点前④・水指の置き合わせから洒を持って入るまで<br>【学習課題】予習：ドリル（一般常識：四字熟語）　復習：道具の準備片付けについて<br>【禅語】「清風匝地」<br>【ワンポイント】<br>①上着の扱い<br>②訪問のマナー<br>③水指の置き合わせから釜の蓋を清めるまで（教科書P70-P72）<br>【授業内容】<br>①茶道具の持ち方（水指・茶碗・棗・洒）<br>②道具の置き合わせ、清め方、柄杓の扱い方<br>③道具の片付け<br>【社会人基礎力】<br>①主体性（物事に進んで取り組む力）<br>：自分がやるべきことは何かを見極め、自発的に取り組む<br>②実行力（目的を設定し確実に行動する力）<br>：小さな成果に喜びを感じ、目標達成に向かって粘り強く取り組む<br>③状況把握力（自分と周囲の人々や物事との関係性を理解する力）<br>：周囲から期待されている自分の役割を把握して行動する<br>④規律性（社会のルールや人との約束を守る力）<br>：相手に迷惑をかけないよう、最低限守らなければならないルールや約束・マナーを理解する |
| | 7 | 風炉薄茶点前⑤・茶筅通し・茶碗の拭き方まで<br>【学習課題】予習：ドリル（一般常識：対義語）　復習：茶道具の持ち方、置き合わせについて<br>【禅語】「歩々是道場」<br>【ワンポイント】<br>①衣替えについて<br>②茶筅通し・茶碗の拭き方まで（P73～P74）<br>【授業内容】<br>①道具の置き合わせ、茶筅通しまでの練習<br>②茶巾の扱い方　・茶碗の拭き方まで<br>③道具の片付け<br>【社会人基礎力】 |

①主体性（物事に進んで取り組む力）
：自分がやるべきことは何かを見極め、自発的に取り組む
②実行力（目的を設定し確実に行動する力）
：小さな成果に喜びを感じ、目標達成に向かって粘り強く取り組む
③課題発見力（状況を分析し目的や課題を明らかにする力）
：成果のイメージを明確にして、その実現のために現段階でなすべきことを的確に把握する
④規律性（社会のルールや人との約束を守る力）
：相手に迷惑をかけないよう、最低限守らなければならないルールや約束・マナーを理解する

8　風炉薄茶点前⑥・抹茶の入れ方　・水指の蓋の扱い方・湯の入れ方　・茶の点て方
【学習課題】予習：ドリル（一般常識：誤字訂正２）
復習：茶筅通し・茶碗の拭き方まで（P73～P74）
【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）（教科書P15-P17）
②抹茶の入れ方、水指の蓋の扱い方、湯の入れ方、茶の点て方　（P74-P75）
【授業内容】
①お茶を点てるまでを体験する
【社会人基礎力】
①主体性（物事に進んで取り組む力）
：自分がやるべきことは何かを見極め、自発的に取り組む
②実行力（目的を設定し確実に行動する力）
：小さな成果に喜びを感じ、目標達成に向かって粘り強く取り組む
③傾聴力（相手の意見を丁寧に聞く力）
：内容の確認や質問等を行いながら、相手の意見を正確に理解する
④規律性（社会のルールや人との約束を守る力）
：相手に迷惑をかけないよう、最低限守らなければならないルールや約束・マナーを理解する

9　風炉薄茶点前⑦・客点前　・茶碗の取り込み方
【学習課題】予習：ドリル（一般常識：対義語２）
復習：「茶の種類」（緑茶・ウーロン茶・紅茶）
【禅語】「且座喫茶」
【ワンポイント】
①「茶の飲み方」（団茶法・抹茶法・煎茶法）（教科書P20-P21）
②客点前　・茶碗の取り込み方（P76）
【授業内容】
①薄茶前半復習
②道具の片付け
【社会人基礎力】
①主体性（物事に進んで取り組む力）
：自分がやるべきことは何かを見極め、自発的に取り組む
②働きかけ力（他人に働きかけ巻き込む力）
：相手を納得させるために、協力することの必然性（意義、理由、内容等）を伝える
③実行力（目的を設定し確実に行動する力）
：小さな成果に喜びを感じ、目標達成に向かって粘り強く取り組む
④傾聴力（相手の意見を丁寧に聞く力）
：内容の確認や質問等を行いながら、相手の意見を正確に理解する
⑤規律性（社会のルールや人との約束を守る力）
：相手に迷惑をかけないよう、最低限守らなければならないルールや約束・マナーを理解する

10　風炉薄茶点前⑧・薄茶点前前半練習
【学習課題】予習：ドリル（一般常識：特別な読み方）
復習：「茶の飲み方」（団茶法・抹茶法・煎茶法）
【禅語】「思邪無」
【ワンポイント】
①「侘び茶」（村田珠光・武野紹？・千利休）教科書P23-P25）
【授業内容】
①薄茶前半点前練習
②道具の片付け
【社会人基礎力】
①実行力（目的を設定し確実に行動する力）
：小さな成果に喜びを感じ、目標達成に向かって粘り強く取り組む
②傾聴力（相手の意見を丁寧に聞く力）
：内容の確認や質問等を行いながら、相手の意見を正確に理解する
③規律性（社会のルールや人との約束を守る力）
：相手に迷惑をかけないよう、最低限守らなければならないルールや約束・マナーを理解する

11　風炉薄茶点前⑨・薄茶点前前半（内検）
【学習課題】予習：ドリル（一般常識：特別な読み方２）　復習　：薄茶前半点前練習自主練習
【禅語】「明珠在掌」
【ワンポイント】
①「試験を受ける心構え」（姿勢・位置・落ち着き）
②服装・身だしなみチェックシート記入（ドリルなし）
【授業内容】
①風炉薄茶前半点前（内検）
【社会人基礎力】
①実行力（目的を設定し確実に行動する力）
：小さな成果に喜びを感じ、目標達成に向かって粘り強く取り組む

②傾聴力（相手の意見を丁寧に聞く力）
：内容の確認や質問等を行いながら、相手の意見を正確に理解する
③規律性（社会のルールや人との約束を守る力）
：相手に迷惑をかけないよう、最低限守らなければならないルールや約束・マナーを理解する

12 風炉薄茶点前⑩・薄茶点前後半の見本
【学習課題】予習：ドリル（一般常識：特別な読み方３）
復習：「佗び茶」村田珠光・武野紹？・千利休
【禅語】「処々全真」
【ワンポイント】
①「武家茶」（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
【社会人基礎力】
①実行力（目的を設定し確実に行動する力）
：小さな成果に喜びを感じ、目標達成に向かって粘り強く取り組む
②課題発見力（状況を分析し目的や課題を明らかにする力）
：成果のイメージを明確にして、その実現のために現段階でなすべきことを的確に把握する
③計画力（課題の解決に向けたプロセスを明らかにし準備する力）
：作業のプロセスを明らかにして優先順位をつけ、実現性の高い計画を立てる
④規律性（社会のルールや人との約束を守る力）
：相手に迷惑をかけないよう、最低限守らなければならないルールや約束・マナーを理解する

13 風炉薄茶点前⑪・薄茶点前練習
【学習課題】予習：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】「？啄同時」
【ワンポイント】
①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
【社会人基礎力】
①実行力（目的を設定し確実に行動する力）
：小さな成果に喜びを感じ、目標達成に向かって粘り強く取り組む
②課題発見力（状況を分析し目的や課題を明らかにする力）
：成果のイメージを明確にして、その実現のために現段階でなすべきことを的確に把握する
③規律性（社会のルールや人との約束を守る力）
：相手に迷惑をかけないよう、最低限守らなければならないルールや約束・マナーを理解する

14 薄茶点前確認（実技試験）
【学習課題】予習：点前の自主練習　　復習：今までの復習
【禅語】「在眼前」
【ワンポイント】
①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）
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。
【社会人基礎力】
①主体性（物事に進んで取り組む力）
：自分がやるべきことは何かを見極め、自発的に取り組む
②実行力（目的を設定し確実に行動する力）
：小さな成果に喜びを感じ、目標達成に向かって粘り強く取り組む
③課題発見力（状況を分析し目的や課題を明らかにする力）
：成果のイメージを明確にして、その実現のために現段階でなすべきことを的確に把握する

15 平戸について学ぶ。鎮信流についてまとめる
【学習課題】予習：平戸について教科書を読む（P29-P33）　復習：学習帳のまとめ
【禅語】「一期一会」
【ワンポイント】
①平戸について学ぶ（教科書P29～P33）　DVD：平戸の映像
【授業内容】
①鎮信流についてまとめる
②自己評価
③アンケート記入
④学習帳回収
【社会人基礎力】
①実行力（目的を設定し確実に行動する力）
：小さな成果に喜びを感じ、目標達成に向かって粘り強く取り組む
②課題発見力（状況を分析し目的や課題を明らかにする力）
：成果のイメージを明確にして、その実現のために現段階でなすべきことを的確に把握する
③計画力（課題の解決に向けたプロセスを明らかにし準備する力）
：作業のプロセスを明らかにして優先順位をつけ、実現性の高い計画を立てる
④発信力（自分の意見をわかりやすく伝える力）
：事例や客観的なデータ等を用いて、具体的にわかりやすく伝える

| | |
|---|---|
| | ⑤ストレスコントロール力（ストレスの発生源に対応する力）<br>：ストレスの原因を見つけて、自力で、または他人の力を借りてでも取り除く |
| 授業形態 | 講義と演習 |
| 評価の観点、評価手段・方法、評価比率 | ①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するようになる。（アクション）：働きかけ力<br>②日本の礼儀作法を学び相手を思いやる行動ができるようになる。（チームワーク）：規律性<br>③日本の文化を学び、謂れなどを知り、関心を持つようになる。（シンキング）：課題発見力<br>④箸の使い方や掃除の仕方を知り、実践できるようになる。（アクション）：主体性<br>⑤茶の歴史を知り、自分に置き換えて行動できるようになる。（チームワーク）：状況把握<br><br>授業への参加意欲や授業態度：茶道文化の授業に積極的に参加し、講義は真面目に受けているか　15％<br>授業ごとの理解度を学習帳で確認する：教科書や学習帳で予習・復習をし、講義の内容を分かりやすくまとめているか　10％<br>毎回のドリルや最終回の感想文：お茶の心や鎮信流の基礎的な知識を得ているか、日常の生活に役立てているか　15％<br>薄茶点前の実技の評価の観点は、正確な薄茶点前が出来るか：薄茶点前を正確にできるようになったか　60％ |
| 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又は事項等 | |
| 教科書・参考書 | テキスト：嶋内麻佐子著「茶道文化基礎編」<br>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。（アクション）：主体性<br>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。（アクション）：働きかけ力<br>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（シンキング）：課題発見力<br>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。（アクション）：実行力 |
| 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。<br>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。（チームワーク）：状況把握力 |
| 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。（シンキング）：計画力<br>①茶道を通して、相手を思いやる心を学びましょう。（チームワーク）：柔軟性<br>②心を鎮めて、点前畳に座りましょう。（アクション）：実行力<br>③点前を通して、清らかな精神を創りましょう。（シンキング）：計画力<br>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。（シンキング）：創造力<br>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。（シンキング）：課題発見<br>⑥日本の礼法を学びましょう。（アクション）：主体性<br>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。（チームワーク）：発信力<br>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。（チームワーク）：規律性 |

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 |
|---|---|---|---|
| 後期 | １年 | １単位 | 必修 |
| 担当教員 | | | |
| 安部　直樹・嶋内　麻佐子・萩原　宏美 | | | |
| | | | |

| | |
|---|---|
| 講義概要 | ①風炉薄茶点前を一人で出来る。<br>②茶花について学ぶ。禅語について学ぶ。<br>③大寄せの茶会の心得を学ぶことができる。茶会の客の作法を学ぶことができる。季節と客組みを学ぶことができる。<br>④上座、下座を学ぶ。学んだ礼法を日常でも使うことができる。和室での立ち居振る舞いを身に付けることができる。<br>⑤前年の茶道大会の映像を見て学ぶ。色々な役割を知ることができる。自分の役割の練習を行い茶道大会に参加する。 |
| 授業計画 | 1　風炉薄茶点前<br>【禅語】「清風万里秋」<br>【ワンポイント】<br>①「煎茶の入れ方」<br>②薄茶点前のポイント確認<br>③茶会の流れの映像を見る。（DVD）<br>【授業内容】<br>①煎茶の入れ方を学び体験する<br>②礼法・服紗捌き・道具の清め方・仕込み茶碗など復習する<br>③道具の片付け<br>【学習課題】（予習・復習）：風炉薄茶点前の自主練習を行う<br>【社会人基礎力】<br>①主体性（物事に進んで取り組む力）<br>：自分がやるべきことは何かを見極め、自発的に取り組む<br>②実行力（目的を設定し確実に行動する力）<br>：小さな成果に喜びを感じ、目標達成に向かって粘り強く取り組む<br>③課題発見力（現状を分析し目的や課題を明らかにする力）<br>：成果のイメージを明確にして、その実現のために現段階でなすべきことを的確に把握する<br>④情況把握力（自分と周囲の人々や物事との関係性を理解する力）<br>：周囲から期待されている自分の役割を把握して行動する<br><br>2　着物の名称を知る・着付けを学ぶ・着物の畳み方を知る<br>【禅語】「桂花露香」<br>【ワンポイント】「着物の種類」<br>【授業内容】<br>①着物の名称を知る・着付けを学ぶ・着物の畳み方を知る①<br>②着物での立ち居振る舞いを体験する<br>③懐紙、服紗、扇子の付け方を学ぶ<br>④風炉薄茶点前練習<br>【学習課題】（予習・復習）：風炉薄茶点前の自主練習を行う<br>【社会人基礎力】<br>①主体性（物事に進んで取り組む力）<br>：自分がやるべきことは何かを見極め、自発的に取り組む<br>②実行力（目的を設定し確実に行動する力）<br>：小さな成果に喜びを感じ、目標達成に向かって粘り強く取り組む<br><br>3　着物の名称を知る・着付けを学ぶ・着物の畳み方を知る<br>【禅語】「行雲流水」<br>【ワンポイント】「上座と下座」①<br>【授業内容】<br>①着物の名称を知る・着付けを学ぶ・着物の畳み方を知る②<br>②着物での立ち居振る舞いを体験する<br>③懐紙、服紗、扇子の付け方を学ぶ<br>④風炉薄茶点前練習<br>【学習課題】（予習・復習）：風炉薄茶点前の自主練習を行う<br>【社会人基礎力】<br>①主体性（物事に進んで取り組む力）<br>：自分がやるべきことは何かを見極め、自発的に取り組む<br>②実行力（目的を設定し確実に行動する力）<br>：小さな成果に喜びを感じ、目標達成に向かって粘り強く取り組む<br><br>4　着物の名称を知る・着付けを学ぶ・着物の畳み方を知る<br>【禅語】「別無工夫」<br>【ワンポイント】「上座と下座」②<br>【授業内容】<br>①着物の名称を知る・着付けを学ぶ・着物の畳み方を知る③<br>②着物での立ち居振る舞いを体験する<br>③懐紙、服紗、扇子の付け方を学ぶ<br>④風炉薄茶点前練習<br>【学習課題】（予習・復習）：風炉薄茶点前の自主練習を行う |

【社会人基礎力】
①主体性（物事に進んで取り組む力）
：自分がやるべきことは何かを見極め、自発的に取り組む
②実行力（目的を設定し確実に行動する力）
：小さな成果に喜びを感じ、目標達成に向かって粘り強く取り組む

5 風炉薄茶点前
【禅語】「平常心是道」
【ワンポイント】「茶道具の扱い方」
【授業内容】
①薄茶点前のポイント確認
②風炉薄茶点前練習
【学習課題】（予習・復習）：風炉薄茶点前の自主練習を行う
【社会人基礎力】
①主体性（物事に進んで取り組む力）
：自分がやるべきことは何かを見極め、自発的に取り組む
②実行力（目的を設定し確実に行動する力）
：小さな成果に喜びを感じ、目標達成に向かって粘り強く取り組む
③課題発見力（現状を分析し目的や課題を明らかにする力）
：成果のイメージを明確にして、その実現のために現段階でなすべきことを的確に把握する

6 風炉薄茶点前
【禅語】「耕不尽」
【ワンポイント】①「旧暦について学ぶ」（1月～6月）
②「四季と二十四節気（春から夏）」
【授業内容】
①立礼見本点前
②立礼点前練習
【学習課題】（予習・復習）：風炉薄茶点前の自主練習を行う
【社会人基礎力】
①主体性（物事に進んで取り組む力）
：自分がやるべきことは何かを見極め、自発的に取り組む
②実行力（目的を設定し確実に行動する力）
：小さな成果に喜びを感じ、目標達成に向かって粘り強く取り組む
③課題発見力（現状を分析し目的や課題を明らかにする力）
：成果のイメージを明確にして、その実現のために現段階でなすべきことを的確に把握する

7 風炉薄茶点前・立礼点前練習
【禅語】「放下着」
【ワンポイント】①「旧暦について学ぶ」（7月～12月）
②「四季と二十四節気（秋から冬）」
【授業内容】
①風炉薄茶点前
②立礼点前練習
【学習課題】（予習・復習）：風炉薄茶点前・立礼点前練習の自主練習を行う
【社会人基礎力】
①主体性（物事に進んで取り組む力）
：自分がやるべきことは何かを見極め、自発的に取り組む
②実行力（目的を設定し確実に行動する力）
：小さな成果に喜びを感じ、目標達成に向かって粘り強く取り組む
③課題発見力（現状を分析し目的や課題を明らかにする力）
：成果のイメージを明確にして、その実現のために現段階でなすべきことを的確に把握する
④柔軟性（意見の違いや立場の違いを理解する力）
：自分の意思を持ちながら、他人の良い意見を共感を持って受け入れる

8 茶道大会パート別練習
【禅語】「泥多仏大」
【ワンポイント】「出し服紗の畳み方・濃茶の飲み方」
【授業内容】
①茶道大会の濃茶水屋、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）
②客点前：出し服紗の使い方・濃茶の飲み方・主菓子の頂き方
③水屋：濃茶を練る
④接待：縁高や濃茶を客へ出す
【学習課題】（予習・復習）：風炉薄茶点前・立礼点前練習の自主練習を行う
【社会人基礎力】
①課題発見力（現状を分析し目的や課題を明らかにする力）
：成果のイメージを明確にして、その実現のために現段階でなすべきことを的確に把握する
②計画力（課題の解決に向けたプロセスを明らかにし準備する力）
：作業のプロセスを明らかにして優先順位をつけ、実現性の高い計画を立てる
③情況把握力（自分と周囲の人々や物事との関係性を理解する力）
：周囲から期待されている自分の役割を把握して行動する
④規律性（社会のルールや人との約束を守る力）
：相手に迷惑をかけないよう、最低限守らなければならないルールや約束・マナーを理解する

9 茶道大会パート別練習
【禅語】「無功徳」
【ワンポイント】「和食の基本」
【授業内容】
①茶道大会の立礼水屋、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）<br>②客点前：薄茶の飲み方・干菓子の頂き方<br>③水屋：薄茶を点てる<br>④接待：懐紙にお菓子と薄茶を客へ出す<br>【学習課題】（予習・復習）：風炉薄茶点前・立礼点前練習の自主練習を行う<br>【社会人基礎力】<br>①課題発見力（現状を分析し目的や課題を明らかにする力）<br>：成果のイメージを明確にして、その実現のために現段階でなすべきことを的確に把握する<br>②計画力（課題の解決に向けたプロセスを明らかにし準備する力）<br>：作業のプロセスを明らかにして優先順位をつけ、実現性の高い計画を立てる<br>③情況把握力（自分と周囲の人々や物事との関係性を理解する力）<br>：周囲から期待されている自分の役割を把握して、行動する<br>④規律性（社会のルールや人との約束を守る力）<br>：相手に迷惑をかけないよう、最低限守らなければならないルールや約束・マナーを理解する |
| | 10 | 茶道大会で使用する道具について学ぶ<br>【禅語】「徳不弧」<br>【ワンポイント】「会記について」<br>【授業内容】<br>①茶道大会の会場確認<br>②茶道大会で使用する道具について学ぶ<br>【学習課題】（予習・復習）：風炉薄茶点前・立礼点前練習の自主練習を行う<br>【社会人基礎力】<br>①主体性（物事に進んで取り組む力）<br>：自分がやるべきことは何かを見極め、自発的に取り組む<br>②傾聴力（相手の意見を丁寧に聞く力）<br>：内容の確認や質問等を行いながら、相手の意見を正確に理解する<br>③規律性（社会のルールや人との約束を守る力）<br>：相手に迷惑をかけないよう、最低限守らなければならないルールや約束・マナーを理解する |
| | 11 | 茶道の歴史について合同講義<br>【授業内容】茶道の歴史について合同講義<br>第３章　茶の湯に関わった人々（教科書P23～P28）<br>第４章　鎮信流の茶（教科書P29～P33）<br>【学習課題】（予習・復習）：風炉薄茶点前・立礼点前練習の自主練習を行う<br>【社会人基礎力】<br>①傾聴力（相手の意見を丁寧に聞く力）<br>：内容の確認や質問等を行いながら、相手の意見を正確に理解する<br>②規律性（社会のルールや人との約束を守る力）<br>：相手に迷惑をかけないよう、最低限守らなければならないルールや約束・マナーを理解する |
| | 12 | 風炉薄茶点前　・立礼点前練習<br>【禅語】「知足」<br>【ワンポイント】「縁起物について」<br>【授業内容】<br>①風炉薄茶点前②立礼点前練習<br>【学習課題】（予習・復習）：風炉薄茶点前・立礼点前練習の自主練習を行う<br>【社会人基礎力】<br>①実行力（目的を設定し確実に行動する力）<br>：小さな成果に喜びを感じ、目標達成に向かって粘り強く取り組む<br>②課題発見力（現状を分析し目的や課題を明らかにする力）<br>：成果のイメージを明確にして、その実現のために現段階でなすべきことを的確に把握する<br>③計画力（課題の解決に向けたプロセスを明らかにし準備する力）<br>：作業のプロセスを明らかにして優先順位をつけ、実現性の高い計画を立てる<br>④規律性（社会のルールや人との約束を守る力）<br>：相手に迷惑をかけないよう、最低限守らなければならないルールや約束・マナーを理解する |
| | 13 | 初釜<br>【授業内容】初釜（点前拝見・濃茶飲み方、主菓子取り方、食べ方、裏から点て出し）<br>①初釜の道具組について説明を聞く<br>②各班に分かれて新年の抱負を述べ、学習帳<br>【学習課題】（予習・復習）：風炉薄茶点前・立礼点前練習の自主練習を行う<br>【社会人基礎力】<br>①発信力（自分の意見をわかりやすく伝える力）<br>：事例や客観的なデータなどを用いて、具体的にわかりやすく伝える<br>②傾聴力（相手の意見を丁寧に聞く力）<br>：内容の確認や質問等を行いながら、相手の意見を正確に理解する<br>③規律性（社会のルールや人との約束を守る力）<br>：相手に迷惑をかけないよう、最低限守らなければならないルールや約束・マナーを理解する |
| | 14 | ・薄茶点前練習　・学習帳まとめ<br>【禅語】「一以貫之」<br>【ワンポイント】「正月飾りについて」<br>【授業内容】<br>①薄茶点前練習<br>②襖の開け方・閉め方<br>②学習帳まとめ |

| | |
|---|---|
| | 【学習課題】（予習・復習）：風炉薄茶点前・立礼点前練習の自主練習を行う<br>【社会人基礎力】<br>①主体性（物事に進んで取り組む力）<br>：自分がやるべきことは何かを見極め、自発的に取り組む<br>②実行力（目的を設定し確実に行動する力）<br>：小さな成果に喜びを感じ、目標達成に向かって粘り強く取り組む<br>③課題発見力（現状を分析し目的や課題を明らかにする力）<br>：成果のイメージを明確にして、その実現のために現段階でなすべきことを的確に把握する<br><br>15　松芳忌<br>【授業内容】松芳忌、礼拝練習<br>①経歴紹介（映像にて）<br>②献茶<br>③教職員・学生礼拝<br>④講話<br>⑤松芳忌・アンケート・自己評価<br>【学習課題】（予習・復習）：風炉薄茶点前・立礼点前練習の自主練習を行う<br>【社会人基礎力】<br>①傾聴力（相手の意見を丁寧に聞く力）<br>：内容の確認や質問等を行いながら、相手の意見を正確に理解する<br>②情況把握力（自分と周囲の人々や物事との関係性を理解する力）<br>③規律性（社会のルールや人との約束を守る力）<br>：相手に迷惑をかけないよう、最低限守らなければならないルールや約束・マナーを理解する |
| 授業形態 | 演習 |
| 評価の観点、評価手段・方法、評価比率 | ①薄茶点前の割り稽古により、一人で薄茶点前ができるようになる。　（シンキング）：計画力<br>②季節の移ろいを感じるようになる。禅語の意味を理解するようになる。（シンキング）：創造力<br>③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ようになる。（チームワーク）：　規律性<br>④茶道点前を通して身に付けたマナーや作法を、学校や生活の中で役立てることができるようになる。（チームワーク）：発信力<br>⑤茶道大会に参加し、自分の役割は責任を持って果たすことを目標とする。（チームワーク）：状況把握<br><br>授業への参加意欲や授業態度：茶道文化の授業に積極的に参加し、講義は真面目に受けているか。　15％<br>授業の理解度：教科書や学習帳で予習、復習をし、講義の内容を分かりやすくまとめているかを学習帳で確認。　10％<br>毎回の学習帳や最終回の感想文：お茶の心や鎮信流の基礎的な知識を得ているか。日常の生活に役立てているか。筆記試験　60％<br>薄茶点前：薄茶点前を正確にできるようになったか。茶道大会への参加状況といった行動や感想　15％ |
| 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又は事項等 | |
| 教科書・参考書 | テキスト：嶋内麻佐子著『茶道文化基礎編』<br>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。（アクション）：主体性<br>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。（アクション）：働きかけ力<br>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（シンキング）：課題発見力<br>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。（アクション）：実行力 |
| 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。（チームワーク）：状況把握力 |
| 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。（シンキング）：計画力<br>①茶道を通して、相手を思いやる心を学びましょう。（チームワーク）：柔軟性<br>②心を鎮めて、点前畳に座りましょう。（アクション）：実行力<br>③点前を通して、清らかな精神を創りましょう。（シンキング）：計画力<br>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。（シンキング）：創造力<br>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。（シンキング）：課題発見<br>⑥日本の礼法を学びましょう。（アクション）：主体性<br>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。（チームワーク）：発信力<br>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。（チームワーク）：規律性 |

講義科目名称：茶道文化Ⅲ

授業コード：11112　23141　31134　32551
33551　34133　41122　44131
52551

英文科目名称：

| 開講期間 | 配当年 | 単位数 | 科目必選区分 |
|---|---|---|---|
| 前期 | ２年 | １単位 | 必修 |
| 担当教員 | | | |
| 安部　直樹・嶋内　麻佐子・萩原　宏美 | | | |
| | | | |

| | |
|---|---|
| 講義概要 | 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。濃茶　点前の道具の使用方法を知る。<br>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。<br>③亭主と客の動きを学ぶ。相客間の心構えを学ぶ。茶花に関する知識を深めることができる。<br>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。<br>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。言葉遣いに気を付けるようになる。 |
| 授業計画 | 1　風炉濃茶点前<br>【禅語】「和敬清寂」<br>【ワンポイント】「礼儀作法・伝えたいTPO」<br>【授業内容】<br>①茶道文化の意義　（教科書P7～P12）　再確認<br>②出し服紗の畳み方確認<br>③茶入の扱い方、紐の結び方<br>④席入り、退席、礼法復習<br>⑤茶入の紐結び<br>【学習課題】（予習・復習）：風炉濃茶点前の自主練習を行う<br>【社会人基礎力】<br>①主体性（物事に進んで取り組む力）<br>：自分がやるべきことは何かを見極め、自発的に取り組む<br>②傾聴力（相手の意見を丁寧に聞く力）<br>：内容の確認や質問等を行いながら、相手の意見を丁寧に理解する<br>③実行力（目的を設定し確実に行動する力）<br>：小さな成果に喜びを感じ、目標達成に向かって粘り強く取り組む<br><br>2　風炉濃茶点前<br>【禅語】「梨花一枝春」<br>【ワンポイント】「冠婚葬祭」<br>【授業内容】<br>①濃茶見本点前<br>②風炉濃茶点前前半①<br>【学習課題】（予習・復習）：風炉濃茶点前の自主練習を行う<br>【社会人基礎力】<br>①主体性（物事に進んで取り組む力）<br>：自分がやるべきことは何かを見極め、自発的に取り組む<br>②傾聴力（相手の意見を丁寧に聞く力）<br>：内容の確認や質問等を行いながら、相手の意見を丁寧に理解する<br>③規律性（社会のルールや人との約束を守る力）<br>：相手に迷惑をかけないよう、最低限守らなければならないルールや約束・マナーを理解する<br><br>3　風炉濃茶点前<br>【禅語】「花看半開」<br>【ワンポイント】「熨斗の知識」<br>【授業内容】<br>①３種類の柄杓の扱い方（切り柄杓・引き柄杓・止め柄杓）<br>②風炉濃茶点前前半②<br>【学習課題】（予習・復習）：風炉濃茶点前の自主練習を行う<br>【社会人基礎力】<br>①実行力（目的を設定し確実に行動する力）<br>：小さな成果に喜びを感じ、目標達成に向かって粘り強く取り組む<br>②課題発見力（現状を分析し目的や課題を明らかにする力）<br>：成果のイメージを明確にして、その実現のために現段階でなすべきことを的確に把握する<br>③計画力（課題の解決に向けたプロセスを明らかにし準備する力）<br>：作業のプロセスを明らかにして優先順位をつけ、実現性の高い計画を立てる<br>④傾聴力（相手の意見を丁寧に聞く力）<br>：内容の確認や質問等を行いながら、相手の意見を丁寧に理解する<br>⑤規律性（社会のルールや人との約束を守る力）<br>：相手に迷惑をかけないよう、最低限守らなければならないルールや約束・マナーを理解する<br><br>4　風炉濃茶点前<br>【禅語】「薫風自南来」<br>【ワンポイント】「袱紗について」<br>【授業内容】<br>①風炉濃茶点前前半③<br>【学習課題】（予習・復習）：風炉濃茶点前の自主練習を行う<br>【社会人基礎力】<br>①実行力（目的を設定し確実に行動する力）<br>：小さな成果に喜びを感じ、目標達成に向かって粘り強く取り組む |

| | | |
|---|---|---|
| | | ②課題発見力（現状を分析し目的や課題を明らかにする力）<br>：成果のイメージを明確にして、その実現のために現段階でなすべきことを的確に把握する<br>③計画力（課題の解決に向けたプロセスを明らかにし準備する力）<br>：作業のプロセスを明らかにして優先順位をつけ、実現性の高い計画を立てる<br>④傾聴力（相手の意見を丁寧に聞く力）<br>：内容の確認や質問等を行いながら、相手の意見を丁寧に理解する<br>⑤規律性（社会のルールや人との約束を守る力）<br>：相手に迷惑をかけないよう、最低限守らなければならないルールや約束・マナーを理解する |
| | 5 | 風炉濃茶点前<br>【禅語】「悟無好悪」<br>【ワンポイント】「食事前に心がけること」<br>【授業内容】<br>①風炉濃茶点前後半①<br>【学習課題】（予習・復習）：風炉濃茶点前の自主練習を行う<br>【社会人基礎力】<br>①主体性（物事に進んで取り組む力）<br>：自分がやるべきことは何かを見極め、自発的に取り組む<br>②実行力（目的を設定し確実に行動する力）<br>：小さな成果に喜びを感じ、目標達成に向かって粘り強く取り組み続ける<br>③情況把握力（自分と周囲の人々や物事との関係性を理解する力）<br>：周囲から期待されている自分の役割を把握して、行動する<br>④規律性（社会のルールや人との約束を守る力）<br>：相手に迷惑をかけないよう、最低限守らなければならないルールや約束・マナーを理解する |
| | 6 | 風炉濃茶点前<br>【禅語】「千里同風」<br>【ワンポイント】「器の扱い方」<br>【授業内容】<br>①風炉濃茶点前後半②<br>【学習課題】（予習・復習）：風炉濃茶点前の自主練習を行う<br>【社会人基礎力】<br>①主体性（物事に進んで取り組む力）<br>：自分がやるべきことは何かを見極め、自発的に取り組む<br>②実行力（目的を設定し確実に行動する力）<br>：小さな成果に喜びを感じ、目標達成に向かって粘り強く取り組む<br>③情況把握力（自分と周囲の人々や物事との関係性を理解する力）<br>：周囲から期待されている自分の役割を把握して行動する<br>④規律性（社会のルールや人との約束を守る力）<br>：相手に迷惑をかけないよう、最低限守らなければならないルールや約束・マナーを理解する |
| | 7 | 風炉濃茶点前<br>【禅語】「本来無一物」<br>【ワンポイント】「衣替えについて・嫌い箸について」<br>【授業内容】<br>①風炉濃茶点前総復習①<br>【学習課題】（予習・復習）：風炉濃茶点前の自主練習を行う<br>【社会人基礎力】<br>①主体性（物事に進んで取り組む力）<br>：自分がやるべきことは何かを見極め、自発的に取り組む<br>②実行力（目的を設定し確実に行動する力）<br>：小さな成果に喜びを感じ、目標達成に向かって粘り強く取り組む<br>③課題発見力（現状を分析し目的や課題を明らかにする力）<br>：成果のイメージを明確にして、その実現のために現段階でなすべきことを的確に把握する<br>④規律性（社会のルールや人との約束を守る力）<br>：相手に迷惑をかけないよう、最低限守らなければならないルールや約束・マナーを理解する |
| | 8 | 風炉濃茶点前<br>【禅語】「無事」<br>【ワンポイント】「雑節について」<br>【授業内容】風炉濃茶点前総復習②<br>【学習課題】（予習・復習）：風炉濃茶点前の自主練習を行う<br>【社会人基礎力】<br>①主体性（物事に進んで取り組む力）<br>：自分がやるべきことは何かを見極め、自発的に取り組む<br>②実行力（目的を設定し確実に行動する力）<br>：小さな成果に喜びを感じ、目標達成に向かって粘り強く取り組む<br>③傾聴力（相手の意見を丁寧に聞く力）<br>：内容の確認や質問等を行いながら、相手の意見を丁寧に理解する<br>④規律性（社会のルールや人との約束を守る力）<br>：相手に迷惑をかけないよう、最低限守らなければならないルールや約束・マナーを理解する |
| | 9 | 風炉濃茶点前<br>【禅語】「無心」<br>【ワンポイント】「身だしなみチェックシート」<br>【授業内容】風炉濃茶点前総復習③<br>【学習課題】（予習・復習）：風炉濃茶点前の自主練習を行う<br>【社会人基礎力】 |

①主体性（物事に進んで取り組む力）
：自分がやるべきことは何かを見極め、自発的に取り組む
②実行力（目的を設定し確実に行動する力）
：小さな成果に喜びを感じ、目標達成に向かって粘り強く取り組む
③傾聴力（相手の意見を丁寧に聞く力）
：内容の確認や質問等を行いながら、相手の意見を丁寧に理解する
④規律性（社会のルールや人との約束を守る力）
：相手に迷惑をかけないよう、最低限守らなければならないルールや約束・マナーを理解する

10 風炉濃茶点前（内検）
【禅語】「思無邪」
【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）
【学習課題】（予習・復習）：風炉濃茶点前の自主練習を行う
【社会人基礎力】
①実行力（目的を設定し確実に行動する力）
：小さな成果に喜びを感じ、目標達成に向かって粘り強く取り組む
②傾聴力（相手の意見を丁寧に聞く力）
：内容の確認や質問等を行いながら、相手の意見を丁寧に理解する
③規律性（社会のルールや人との約束を守る力）
：相手に迷惑をかけないよう、最低限守らなければならないルールや約束・マナーを理解する

11 風炉濃茶点前
【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
【学習課題】（予習・復習）：風炉濃茶点前の自主練習を行う
【社会人基礎力】
①実行力（目的を設定し確実に行動する力）
：小さな成果に喜びを感じ、目標達成に向かって粘り強く取り組む
②傾聴力（相手の意見を丁寧に聞く力）
：内容の確認や質問等を行いながら、相手の意見を丁寧に理解する
③規律性（社会のルールや人との約束を守る力）
：相手に迷惑をかけないよう、最低限守らなければならないルールや約束・マナーを理解する

12 実技試験
【禅語】「平常心是道」
【授業内容】
①濃茶点前確認（実技試験）
【学習課題】（予習・復習）：風炉濃茶点前の自主練習を行う
【社会人基礎力】
①実行力（目的を設定し確実に行動する力）
：小さな成果に喜びを感じ、目標達成に向かって粘り強く取り組む
②課題発見力（現状を分析し目的や課題を明らかにする力）
：成果のイメージを明確にして、その実現のために現段階でなすべきことを的確に把握する
③計画力（課題の解決に向けたプロセスを明らかにし準備する力）
：作業のプロセスを明らかにして優先順位をつけ、実現性の高い計画を立てる
④規律性（社会のルールや人との約束を守る力）
：相手に迷惑をかけないよう、最低限守らなければならないルールや約束・マナーを理解する

13 茶会の流れと花寄せ
【禅語】「在眼前」
【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
③学習帳
【学習課題】（予習・復習）：風炉濃茶点前の自主練習を行う
【社会人基礎力】
①働きかけ方（他人に働きかけ巻き込む力）
：相手を納得させるために、協力することの必然性（意義、理由、内容など）を伝える
②実行力（目的を設定し確実に行動する力）
：小さな成果に喜びを感じ、目標達成に向かって粘り強く取り組む
③課題発見力（現状を分析し目的や課題を明らかにする力）
：成果のイメージを明確にして、その実現のために現段階でなすべきことを的確に把握する
④規律性（社会のルールや人との約束を守る力）
：相手に迷惑をかけないよう、最低限守らなければならないルールや約束・マナーを理解する

14 合同講義
【授業内容】茶道の歴史について合同講義
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
【社会人基礎力】
①主体性（物事に進んで取り組む力）
：自分がやるべきことは何かを見極め、自発的に取り組む
②傾聴力（相手の意見を丁寧に聞く力）
：内容の確認や質問等を行いながら、相手の意見を丁寧に理解する

| | |
|---|---|
| | ③規律性（社会のルールや人との約束を守る力）<br>：相手に迷惑をかけないよう、最低限守らなければならないルールや約束・マナーを理解する<br><br>15　班別ミニ茶会<br>【禅語】「一期一会」<br>【ワンポイント】「夏を涼しく」<br>【授業内容】<br>①班別ミニ茶会<br>②道具の片付け・アンケート<br>③学習帳回収<br>【学習課題】（予習・復習）：風炉濃茶点前の自主練習を行う<br>【社会人基礎力】<br>①実行力（目的を設定し確実に行動する力）<br>：小さな成果に喜びを感じ、目標達成に向かって粘り強く取り組む<br>②課題発見力（現状を分析し目的や課題を明らかにする力）<br>：成果のイメージを明確にして、その実現のために現段階でなすべきことを的確に把握する<br>③計画力（課題の解決に向けたプロセスを明らかにし準備する力）<br>：作業のプロセスを明らかにして優先順位をつけ、実現性の高い計画を立てる<br>④発信力（自分の意見をわかりやすく伝える力）<br>：事例や客観的なデータ等を用いて、具体的にわかりやすく伝える |
| 授業形態 | 演習 |
| 評価の観点、評価手段・方法、評価比率 | ①濃茶席で使用する茶道具の名称や使用方法を学び、正しく使用できるようになる。（アクション）：発信力<br>②地域の伝統文化である鎮信流の濃茶点前ができるようになる。（シンキング）：計画力<br>③亭主と客の心得などを習得し、心遣いを生活の中で役立てることができるようになる。（チームワーク）：働きかけ力<br>④茶道の歴史を学び、鎮信流について説明することができるようになる。（アクション）：実行力<br>⑤茶道点前を通して、家庭や社会生活で役立つマナーを身に付けることを目標とする。（チームワーク）：規律性<br><br>授業への参加意欲や授業態度：茶道文化の授業に積極的に参加し、講義は真面目に受けているか。15％<br>授業の理解度：教科書や学習帳で予習、復習をし、講義の内容を分かりやすくまとめているかを学習帳で確認。10％<br>毎回の学習帳や最終回の感想文：お茶の心や鎮信流の基礎的な知識を得ているか。日常の生活に役立てているか。15％<br>濃茶点前の実技の評価の観点は、正確な濃茶点前が出来るか、道具を大切に丁寧に扱うことが出来るか、客点前はできているか、など総合的に評価する。実技試験　60％ |
| 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又は事項等 | |
| 教科書・参考書 | テキスト：嶋内麻佐子著「茶道文化基礎編」<br>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 | 茶室に来る時は、必ず白靴下を持参すること。（茶室は神聖な場所である）：主体性<br>茶室では私語は慎み、服装や髪型にも気を付けること。（ＴＰＯを考える）：働きかけ力<br>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くこと。（自主学習）：課題発見力<br>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むこと。（時間厳守）：実行力 |
| 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。（チームワーク）：状況把握力 |
| 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。（シンキング）：計画力<br>①茶道を通して、相手を思いやる心を学びましょう。（チームワーク）：柔軟性<br>②心を鎮めて、点前畳に座りましょう。（アクション）：実行力<br>③点前を通して、清らかな精神を創りましょう。（シンキング）：計画力<br>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。（シンキング）：創造力<br>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。（シンキング）：課題発見<br>⑥日本の礼法を学びましょう。（アクション）：主体性<br>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。（チームワーク）：発信力<br>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。（チームワーク）：規律性 |

講義科目名称：茶道文化Ⅳ　　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 |
|---|---|---|---|
| 後期 | ２年 | １単位 | 必修 |
| 担当教員 | | | |
| 安部　直樹・嶋内　麻佐子・萩原　宏美 | | | |
| | | | |

| | |
|---|---|
| 講義概要 | 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。<br>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。<br>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。<br>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。<br>⑤人や物を大切のする。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。 |
| 授業計画 | 1　茶室・露地・炭点前<br>【禅語】「月白風清」<br>【ワンポイント】　「炭の力」<br>【授業内容】<br>①炭点前ＤＶＤ<br>②炭の説明<br>③炉濃茶置き合わせ確認<br>④炉濃茶点前前半確認<br>【学習課題】　予習：教科書P63～P69　風炉炭点前<br>復習：風炉の濃茶点前の自主練習を行う<br>【社会人基礎力】<br>①主体性（物事に進んで取り組む力）<br>：自分がやるべきことは何かを見極め、自発的に取り組む<br>②実行力（目的を設定し確実に行動する力）<br>：小さな成果に喜びを感じ、目標達成に向かって粘り強く取り組む<br>③課題発見力（状況を分析し目的や課題を明らかにする力）<br>：成果のイメージを明確にして、その実現のために現段階でなすべきことを的確に把握する<br>④状況把握力（自分と周囲の人々や物事との関係性を理解する力）<br>：周囲から期待されている自分の役割を把握して行動する<br>⑤規律性（社会のルールや人との約束を守る力）<br>：相手に迷惑をかけないよう、最低限守らなければならないルールや約束・マナーを理解する<br><br>2　炉濃茶点前披露<br>【禅語】「水急不流月」<br>【ワンポイント】「中秋の名月」<br>【授業内容】<br>①炉濃茶点前前半復習①<br>【学習課題】　復習：炉の濃茶点前の自主練習を行う<br>【社会人基礎力】<br>①主体性（物事に進んで取り組む力）<br>：自分がやるべきことは何かを見極め、自発的に取り組む<br>②実行力（目的を設定し確実に行動する力）<br>：小さな成果に喜びを感じ、目標達成に向かって粘り強く取り組む<br>③規律性（社会のルールや人との約束を守る力）<br>：相手に迷惑をかけないよう、最低限守らなければならないルールや約束・マナーを理解する<br><br>3　炉・風炉濃茶点前<br>【禅語】「釣月耕雲」<br>【ワンポイント】「和室の名称①」<br>【授業内容】<br>①炉濃茶点前前半練習②<br>【学習課題】　復習：炉と風炉での置き合わせの違いを確認する<br>【社会人基礎力】<br>①主体性（物事に進んで取り組む力）<br>：自分がやるべきことは何かを見極め、自発的に取り組む<br>②実行力（目的を設定し確実に行動する力）<br>：小さな成果に喜びを感じ、目標達成に向かって粘り強く取り組む<br>③規律性（社会のルールや人との約束を守る力）<br>：相手に迷惑をかけないよう、最低限守らなければならないルールや約束・マナーを理解する<br><br>4　炉・風炉濃茶点前<br>【禅語】「悠然見南山」<br>【ワンポイント】「和室の名称②」<br>【授業内容】<br>①炉濃茶点前後半練習①<br>【学習課題】　復習：点前の自主練習を行う<br>【社会人基礎力】<br>①主体性（物事に進んで取り組む力）<br>：自分がやるべきことは何かを見極め、自発的に取り組む |

②実行力（目的を設定し確実に行動する力）
：小さな成果に喜びを感じ、目標達成に向かって粘り強く取り組む
③課題発見力（状況を分析し目的や課題を明らかにする力）
：成果のイメージを明確にして、その実現のために現段階でなすべきことを的確に把握する
④規律性（社会のルールや人との約束を守る力）
：相手に迷惑をかけないよう、最低限守らなければならないルールや約束・マナーを理解する

5　炉・風炉濃茶点前
【禅語】「独座大雄峰」
【ワンポイント】「祝日・休日について」（１月～３月）
【授業内容】
①炉濃茶点前後半練習②
【学習課題】　復習：点前の自主練習を行う
【社会人基礎力】
①主体性（物事に進んで取り組む力）
：自分がやるべきことは何かを見極め、自発的に取り組む
②実行力（目的を設定し確実に行動する力）
：小さな成果に喜びを感じ、目標達成に向かって粘り強く取り組む
③課題発見力（状況を分析し目的や課題を明らかにする力）
：成果のイメージを明確にして、その実現のために現段階でなすべきことを的確に把握する
④規律性（社会のルールや人との約束を守る力）
：相手に迷惑をかけないよう、最低限守らなければならないルールや約束・マナーを理解する

6　立礼点前披露
【禅語】「直心是道場」
【ワンポイント】「祝日・休日について」（４月～６月）
【授業内容】
①立礼見本点前
②立礼点前確認
【学習課題】　復習：点前の自主練習を行う
【社会人基礎力】
①主体性（物事に進んで取り組む力）
：自分がやるべきことは何かを見極め、自発的に取り組む
②実行力（目的を設定し確実に行動する力）
：小さな成果に喜びを感じ、目標達成に向かって粘り強く取り組む
③課題発見力（状況を分析し目的や課題を明らかにする力）
：成果のイメージを明確にして、その実現のために現段階でなすべきことを的確に把握する
④規律性（社会のルールや人との約束を守る力）
：相手に迷惑をかけないよう、最低限守らなければならないルールや約束・マナーを理解する

7　立礼、炉、風炉での濃茶点前と薄茶点前
【禅語】「教外別伝不立文字」
【ワンポイント】「祝日・休日について」（７月～９月）
【授業内容】
①立礼、炉濃茶点前練習①
【学習課題】　復習：点前の自主練習を行う
【社会人基礎力】
①主体性（物事に進んで取り組む力）
：自分がやるべきことは何かを見極め、自発的に取り組む
②実行力（目的を設定し確実に行動する力）
：小さな成果に喜びを感じ、目標達成に向かって粘り強く取り組む
③課題発見力（状況を分析し目的や課題を明らかにする力）
：成果のイメージを明確にして、その実現のために現段階でなすべきことを的確に把握する
④柔軟性（意見の違いや立場の違いを理解する力）
：自分の意思を持ちながら、他人の良い意見を共感を持って受け入れる
⑤規律性（社会のルールや人との約束を守る力）
：相手に迷惑をかけないよう、最低限守らなければならないルールや約束・マナーを理解する

8　立礼、炉、風炉での濃茶点前と薄茶点前
【禅語】「古今無二路」
【ワンポイント】「祝日・休日について」（１０月～１２月）
【授業内容】
①立礼・炉濃茶点前練習②
【学習課題】　復習：点前の自主練習を行う
【社会人基礎力】
①課題発見力（状況を分析し目的や課題を明らかにする力）
：成果のイメージを明確にして、その実現のために現段階でなすべきことを的確に把握する
②計画力（課題の解決に向けたプロセスを明らかにし準備する力）
：作業のプロセスを明らかにして優先順位をつけ、実現性の高い計画を立てる
③状況把握力（自分と周囲の人々や物事との関係性を理解する力）
：周囲から期待されている自分の役割を把握して行動する
④規律性（社会のルールや人との約束を守る力）
：相手に迷惑をかけないよう、最低限守らなければならないルールや約束・マナーを理解する

9　茶道大会に向けての練習
【禅語】「守拙全天真」
【ワンポイント】「縁起物（だるま）」

【授業内容】
①茶道大会　亭主・接待・水屋・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：①出し服妙の使い方、②濃茶の飲み方、③主菓子の頂き方
・水屋：①濃茶を練る、②薄茶を点てる
・接待：①縁高や濃茶を客へ出す、②懐紙に干菓子と薄茶を出す
【社会人基礎力】
①課題発見力（状況を分析し目的や課題を明らかにする力）
：成果のイメージを明確にして、その実現のために現段階でなすべきことを的確に把握する
②計画力（課題の解決に向けたプロセスを明らかにし準備する力）
：作業のプロセスを明らかにして優先順位をつけ、実現性の高い計画を立てる
③状況把握力（自分と周囲の人々や物事との関係性を理解する力）
：周囲から期待されている自分の役割を把握して行動する
④規律性（社会のルールや人との約束を守る力）
：相手に迷惑をかけないよう、最低限守らなければならないルールや約束・マナーを理解する

10　茶道大会に向けての練習
【禅語】「報恩謝徳」
【ワンポイント】「縁起物（鶴亀）」
【授業内容】
①茶道大会の道具説明
②茶道大会当日の役割の練習に参加する
【社会人基礎力】
①主体性（物事に進んで取り組む力）
：自分がやるべきことは何かを見極め、自発的に取り組む
②傾聴力（相手の意見を丁寧に聞く力）
：内容の確認や質問等を行いながら、相手の意見を正確に理解する
③規律性（社会のルールや人との約束を守る力）
：相手に迷惑をかけないよう、最低限守らなければならないルールや約束・マナーを理解する

11　茶道大会反省会・釜仕舞い
【禅語】「白珪尚可磨」
【ワンポイント】「正月飾りについて」
【授業内容】
①お別れの茶会の流れを冊子、映像で学ぶ
②釜仕舞い
③点て出し
【社会人基礎力】
①実行力（目的を設定し確実に行動する力）
：小さな成果に喜びを感じ、目標達成に向かって粘り強く取り組む
②課題発見力（状況を分析し目的や課題を明らかにする力）
：成果のイメージを明確にして、その実現のために現段階でなすべきことを的確に把握する
③計画力（課題の解決に向けたプロセスを明らかにし準備する力）
：作業のプロセスを明らかにして優先順位をつけ、実現性の高い計画を立てる
④規律性（社会のルールや人との約束を守る力）
：相手に迷惑をかけないよう、最低限守らなければならないルールや約束・マナーを理解する

12　立礼、炉、風炉での濃茶点前と薄茶点前
【禅語】「門外有松風」
【ワンポイント】「正月飾りについて」「縁起物（松竹梅）」
【授業内容】
①薄茶、濃茶点前練習・学習帳まとめ
②立礼・炉濃茶点前練習
【社会人基礎力】
①主体性（物事に進んで取り組む力）
：自分がやるべきことは何かを見極め、自発的に取り組む
②実行力（目的を設定し確実に行動する力）
：小さな成果に喜びを感じ、目標達成に向かって粘り強く取り組む
③課題発見力（状況を分析し目的や課題を明らかにする力）
：成果のイメージを明確にして、その実現のために現段階でなすべきことを的確に把握する
④規律性（社会のルールや人との約束を守る力）
：相手に迷惑をかけないよう、最低限守らなければならないルールや約束・マナーを理解する

13　初釜
【授業内容】軸「高砂」「松に双鶴」
①初釜（濃茶点前）
②点前拝見・主菓子の取り方・食べ方・濃茶の飲み方
③初釜の道具組について説明を聞く
④各班に分かれて新年の抱負を語る
【社会人基礎力】
①傾聴力（相手の意見を丁寧に聞く力）
：内容の確認や質問等を行いながら、相手の意見を正確に理解する
②発信力（自分の意見をわかりやすく伝える力）
：事例や客観的なデータ等を用いて、具体的にわかりやすく伝える
③規律性（社会のルールや人との約束を守る力）

| | |
|---|---|
| | ：相手に迷惑をかけないよう、最低限守らなければならないルールや約束・マナーを理解する<br><br>14　松芳忌<br>【ワンポイント】「愛別離苦」<br>【授業内容】<br>①松芳忌、礼拝練習<br>②経歴紹介（映像にて）<br>③献茶<br>④教職員・学生礼拝<br>⑤講話<br>⑥自己評価・アンケート・学習帳<br>【社会人基礎力】<br>①傾聴力（相手の意見を丁寧に聞く力）<br>：内容の確認や質問等を行いながら、相手の意見を正確に理解する<br>②状況把握力（自分と周囲の人々や物事との関係性を理解する力）<br>：周囲から期待されている自分の役割を把握して行動する<br>③規律性（社会のルールや人との約束を守る力）<br>：相手に迷惑をかけないよう、最低限守らなければならないルールや約束・マナーを理解する<br><br>15　卒業記念茶会　（別れの茶会）<br>【禅語】「一華開五葉」<br>【授業内容】お別れの茶会（耳順亭にて）<br>①茶会の流れ（寄り付き→外待合→蹲踞→躙り口）<br>②茶席の客体験（主菓子・抹茶）<br>③点前練習・水屋で点て出し<br>【学習課題】　予習：「お別れの茶会」の冊子に目を通してくる<br>【社会人基礎力】<br>①主体性（物事に進んで取り組む力）<br>：自分がやるべきことは何かを見極め、自発的に取り組む<br>②働きかけ力（他人に働きかけ巻き込む力）<br>：相手を納得させるために、協力することの必然性（意義、理由、内容など）を伝える<br>③傾聴力（相手の意見を丁寧に聞く力）<br>：内容の確認や質問等を行いながら、相手の意見を正確に理解する<br>④規律性（社会のルールや人との約束を守る力）<br>：相手に迷惑をかけないよう、最低限守らなければならないルールや約束・マナーを理解する<br>⑤ストレスコントロール力（ストレスの発生源に対応する力）<br>：ストレスの原因を見つけて、自力で、または他人の力を借りてでも取り除く |
| 授業形態 | 演習 |
| 評価の観点、評価手段・方法、評価比率 | ①点前の練習を重ね、薄茶点前、濃茶点前がスムーズにできるようになる。炭点前を学ぶ。<br>（アクション）：主体性<br>②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ようになる。（シンキング）：課題発見力<br>③茶道文化の授業を受けることにより、和室で自然な立ち居振る舞いができるようになる。<br>（チームワーク）：柔軟性<br>④茶道大会の茶席運営に参加し、自分の役割は責任を持って果たすことを目標とする。（チームワーク）：規律性<br>⑤茶道を通して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ようになる。<br>（チームワーク）：傾聴力<br>授業への参加意欲や授業態度：茶道文化の授業に積極的に参加し、茶道大会の企画運営への携わり方。15%<br>授業の理解度：教科書や学習帳で予習、復習をし、講義の内容を分かりやすくまとめているかを学習帳で確認。10%<br>毎回の学習帳や最終回の感想文：お茶の心や鎮信流の基礎的な知識を得ているか。筆記試験　60%<br>濃茶点前：濃茶点前を正確にできるようになったか。身に付けたマナーや作法を日常生活で生かしているかといった行動や感想　15% |
| 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又は事項等 | |
| 教科書・参考書 | テキスト：嶋内麻佐子著「茶道文化基礎編」<br>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、Ⅲを履修していること |
| 履修上の注意 | 茶室に来る時は、必ず白靴下を持参すること。（茶室は神聖な場所である）：主体性<br>茶室では私語は慎み、服装や髪型にも気を付けること。（ＴＰＯを考える）：働きかけ力<br>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くこと。（自主学習）：課題発見力<br>授業開始５分前には、席入りを完了し、気持ちを鎮め、授業に臨むこと。（時間厳守）：実行力 |
| 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。（チームワーク）：状況把握力 |
| 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。（シンキング）：計画力<br>①茶道を通して、相手を思いやる心を学びましょう。（チームワーク）：柔軟性<br>②心を鎮めて、点前畳に座りましょう。（アクション）：実行力<br>③点前を通して、清らかな精神を創りましょう。（シンキング）：計画力 |

| | |
|---|---|
| | 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。（シンキング）：創造力<br>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。（シンキング）：課題発見<br>⑥日本の礼法を学びましょう。（アクション）：主体性<br>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。（チームワーク）：発信力<br>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。（チームワーク）：規律性 |

講義科目名称：社会人基礎入門Ａ（地域と大学・ＡＳＰ）　　授業コード：44101　44121

英文科目名称：

| 開講期間 | 配当年 | 単位数 | 科目必選区分 |
|---|---|---|---|
| 前期 | １年 | １単位 | 必修 |
| 担当教員 | | | |
| 安部　恵美子 | | | |
| | | | |

| | |
|---|---|
| 講義概要 | 講義や講話および地域の方々や仲間との交流等を通じて、長崎短期大学生及び地域の一員としての自覚を深め、社会人としての基本的な教養を培っていく。 |
| 授業計画 | １　（４月６－８日）長崎短期大学での学び１<br>オリエンテーション<br><br>２　（４月１２日）長崎短期大学での学び２（安部恵美子学長）<br>建学の精神及び本授業開設の意義を理解する。<br><br>学習課題　復習：配布プリント等を再度読み直す。<br>予習：学生便覧の学生生活要綱を読んで理解しておくおこと。<br>３　（４月１９日）長崎短期大学での学び３（教務委員長、学生委員長）<br>「短大での学びかた」および「短大での決まりや社会人としての基本的な生活習慣」について理解する。<br><br>学習課題　復習：配布プリント等を再度読み直すこと<br>予習：<br>４　（４月２６日）長崎短期大学での学び４　（図書館司書　岩崎先生）<br>図書館・インターネットによる情報収集の方法を理解する。<br><br>学習課題　復習：配布プリント等を再度読み直すこと<br>予習：<br>５　（４月２８日）仲間作り<br>新入生歓迎イベントを通じてさまざまな分野の仲間と交流する。<br>６　（５月１０日）長崎短期大学での学び５<br>自分の主張をきちんと文章で表現する。（小論文テスト）<br>７　（５月１７日）大人になるために１（１８歳選挙権）　（橋之口裕太佐世保市議会議員）<br>１８歳で選挙権を得るにあたって、選挙・議員活動等について理解する。<br><br>学習課題　復習：配布プリント等を再度読み直すこと<br>予習：<br><br>★市議会日程によって変わる可能性有り<br>８　（５月２４日）Awesome Sasebo １（食物科、保育学科）（食物科教員、保育学科教員）<br>昨年度、食物科、保育学科で行った　Awesome Sasebo　の内容を聞き、ASP(Awesome Sasebo Project)の意義について理解する。<br><br>学習課題　復習：配布プリント等を再度読み直すこと<br>予習：<br>９　（５月３１日）Awesome Sasebo ２（国際コミュニケーション学科、茶道文化）（国際コミュニケーション学科教員、茶道文化教員）<br>昨年度、国際コミュニケーション学科、茶道文化で行った　Awesome Sasebo　の内容を聞き、ASP(Awesome Sasebo Project)の意義について理解する。<br><br>学習課題　復習：配布プリント等を再度読み直すこと<br>予習：<br>１０　（６月７日）大人になるために２ 金融の基礎知識（仮題）<br>（仮）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。<br><br>学習課題　復習：配布プリント等を再度読み直すこと<br>予習：<br>１１　（６月２２日）大人になるために２（メディア・リテラシー）（小浦先生）<br>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。<br><br>学習課題　復習：配布プリント等を再度読み直すこと<br>予習：<br>１２　（６月２１日）Awesome Sasebo ３（防犯講話）　（相浦警察署生活安全課）<br>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。<br><br>学習課題　復習：配布プリント等を再度読み直すこと<br>予習：<br>１３　（６月２８日）Awesome Sasebo ４（佐世保市の観光の現状）　（佐世保市観光商工部観光課）<br>佐世保市の概要及び観光事業について理解する。 |

| | |
|---|---|
| | 学習課題　復習：配布プリント等を再度読み直すこと<br>予習：<br>１４　（７月５日）大人になるために４（保健講話）　（佐世保市保健師、長崎県障害福祉課）<br>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（アルコール・薬物・ギャンブル）について理解する。<br><br>学習課題　復習：配布プリント等を再度読み直すこと<br>予習：<br>１５　（７月１２日）大人になるために５（認知症サポーター養成講座）（佐世保市役所）<br>認知症に関する基礎的な知識を理解する。（厚労省認知症対策の国家戦略『新オレンジプラン』の施策の一つ）<br><br>学習課題　復習：配布プリント等を再度読み直すこと<br>予習： |
| 授業形態 | 講義 |
| 評価の観点、評価手段・方法、評価比率 | ①長崎短期大学の建学の精神が理解できる。<br>②長崎短期大学での学びについて理解し、２年間の学習及び生活の計画を立てることができる。<br>③地元である長崎県及び佐世保市のことを学び、地域の一員としての自覚を深めることができる。<br>④社会人への準備段階としての知識を学び、大人になるための自覚を深めることができる。<br>⑤さまざまな分野の仲間と交流し、協調性、コミュニケーション能力、課題解決力を身につけることができる。<br><br>授業態度及び授業への意欲（40%）およびレポート等（60%）で総合的に評価する。 |
| 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又は事項等 | |
| 教科書・参考書 | テキスト：なし（必要に応じて担当教員が補助教材を準備する。）<br>参考書：適宜指示する。 |
| 履修条件 | |
| 履修上の注意 | 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。<br>毎回の資料はファイルに綴じ込み、適宜復習すること。 |
| 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 | 座席は決められた場所に着くこと。 |

講義科目名称：心理学　　授業コード：11121

英文科目名称：

| 開講期間 | 配当年 | 単位数 | 科目必選区分 |
|---|---|---|---|
| 前期 | １年 | ２単位 | 選択 |
| 担当教員 | | | |
| 中野　明人 | | | |
| | | | |

| | |
|---|---|
| 講義概要 | ①心理学の歴史（流れ）について学ぶ。さまざまな心理検査を通して自分を知る。性格の形成について学ぶ。<br>②第一印象の形成、対人認知、、過剰適応について学ぶ。<br>③男女関係の心理、夫婦関係の心理、親子・家族関係の心理について学ぶ。<br>④現代社会の様々な問題（犯罪や非行の心理的な背景、摂食障害、依存症）について学ぶ。<br>⑤セルフカウンセリング（コラージュ療法、ロールレタリング）について学び実際に体験する。さまざまな心理療法について学ぶ。 |
| 授業計画 | 1　心理学を学ぶにあたって<br>心理学を学ぶにあたって。心理学の歴史や心理学が何を研究対象にしているのかについて学びます。<br><br>学習課題　復習：<br>予習：フロイト、ユング、来談者中心療法について調べておく。<br>2　自分について知ろう<br>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。<br><br>学習課題　復習：前回のプリントをしっかり読み込んでおく。<br>予習：エゴグラムという用語を調べておく。<br>3　人とうまくつきあうために①<br>①第一印象の大切さについて学ぶ。<br>②人と親密になるには、ということについて学ぶ。<br>③自分と似た人違う人、について学ぶ。<br><br>学習課題　復習：自分の行動特徴を再確認する。<br>予習：自分の第一印象について周囲に聞いておく。<br>4　人とうまくつきあうために②<br>①好かれる人ってどんな人、「対人魅力」について学ぶ。<br>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学ぶ。<br>③いい人はつらい？過剰適応にならないために何が必要かについて学ぶ。<br><br>学習課題　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。<br>予習：対人魅力という言葉の意味を調べておく。<br>5　集団の心理学<br>①集団で浮く人とは。セルフモニタリングについて学ぶ。<br>②リーダーシップとは。さまざまなリーダーについて知り、望ましいリーダーに求められる資質について学ぶ。<br>③ＰＭ理論について学ぶ。<br><br>学習課題　復習：対人魅力となる要素を自分にあてはめて振りかえる。<br>予習：ストレスコーピングという言葉を調べる。<br>6　コミュニケーションスキル<br>①ストレスをためないために。アサーションについて知り、実践してみる。<br>②相手を説得する方法。上手に相手を説得するにはどうすればいいか、説得力のある話し方について学ぶ。<br>③心の知能指数（EQ）。心の知能指数について、実際に自分で経験をしてみる。特に得意な分野を意識して行動する。<br><br>学習課題　復習：PM理論をについて再確認し、自分が理想とするリーダー像を作る。<br>予習：アサーションという言葉を調べておく。<br>7　男女関係の心理学①<br>①男女の脳差とコミュニケーション　。その違いについて脳科学の観点から理解する。<br>②友情と恋愛。友情と恋愛の違いを知る。<br>③恋心を抱くとき。恋心を抱くには、相手の魅力だけでなく環境的条件も必要であることを学ぶ。<br>学習課題　復習：EQを高めるにはどうすればいいかについて知る。<br>予習：LoveとLikeの違いについて知る。<br>8　男女関係の心理学②<br>①恋愛の心理学。恋愛の種類について知る。<br>②パートナーと別れられない人。どうして好ましくない恋愛から逃れられないのかについて学ぶ。<br>③共依存の関係について学ぶ<br><br>学習課題　復習：友情と恋愛の違いについて復習しておく。<br>予習：共依存という言葉を調べておく。<br>9　心理療法①　セルフカウンセリングとして、コラージュ療法を体験してみる。<br>①コラージュ療法の歴史について学ぶ。<br>②さまざまなコラージュ療法について学ぶ。<br>③実際に体験してみる。 |

| | |
|---|---|
| | 学習課題　復習：共依存にならないためにはどうすればいいかを復習する。<br>予習：コラージュの実例を調べておく。<br>10　夫婦関係の心理学<br>①よい夫婦は病気を予防する。病気とコミュニケーションの関係について学ぶ。<br>②円滑な夫婦間コミュニケーション。よりよい夫婦間のコミュニケーションについて学ぶ。<br><br>学習課題　復習：コラージュ療法の歴史を知る。<br>予習：実際に自分の周囲の夫婦関係を調べて、病気との関係について考える。<br>11　家族関係の心理学<br>①成熟した親子関係について学ぶ。<br>②生まれた順番と性格。長男長女や末っ子の性格特徴を知る。また次男(次女)三男(三女)の特徴を知る。<br>③家族のあり方と親の役割。望ましい家族関係について考える。現代社会における親の役割の重要性について知る。<br><br>学習課題　復習：病気とコミュニケーションの関係について振り返る。<br>予習：自分の性格についてまとめておく。<br>12　犯罪と非行の心理学<br>①犯罪の心理。犯罪者の特徴について学ぶ。<br>②非行の心理。非行を生み出す原因について、さまざまな理論について学ぶ。<br>③どうすれば犯罪や非行は防げるか。社会的絆の理論について学ぶ。<br><br>学習課題　復習：自分自身の親子関係について振り返る。<br>予習：最近起こった事件について調べておく。(新聞やニュースなどで)<br>13　困っている人の心理<br>①さまざまな依存症について知る。アルコール依存症、ギャンブル依存症、薬物依存、インターネット依存症、ゲーム依存症の原因とそのメカニズムについて学ぶ。<br>②いい子たちの叫び、摂食障害について学ぶ。摂食障害の背景について知り、その対処法について学ぶ。<br>③アダルトチルドレンについて学ぶ。その社会的背景について知り理解する。<br><br>学習課題　復習：社会的絆の理論について、自分自身に当てはめて考えておく。<br>予習：アダルトチルドレンという言葉を調べておく。<br>14　夢について<br>①夢と睡眠の関係について学ぶ。環境的な要因についても学ぶ。<br>②心理学における夢の理解について、その歴史的な経緯について学ぶ。<br>③夢の分析について学ぶ。場面や登場人物についてそれが何を意味するカニついて知る。<br><br>学習課題　復習：さまざまな依存症について振り返る。<br>予習：最近見た夢などについて記録しておく。<br>15　心理療法②　セルフカウンセリングとして、ロールレタリングを体験する。<br>①ロールレタリングの歴史について学ぶ。<br>②ロールレタリングの意義について学ぶ。<br>③実際に体験してみる。<br><br>学習課題　復習：夢の持つ意味について振り返る。<br>予習：ロールレタリングという言葉を調べておく。 |
| 授業形態 | 講義 |
| 評価の観点、評価手段・方法、評価比率 | ①自分自身について理解し、説明できるようになる<br>②人と上手に付き合う方法について理解し、説明できるようになる<br>③さまざまな人間関係の心理について理解し、説明できるようになる<br>④現代社会の特徴と心理学の関係について理解し、説明できるようになる<br>⑤セルフカウンセリングを実際に体験し、自分自身の変化を説明できるようになる<br><br>毎回、授業後の小レポートを提出してもらいます。（それに対してコメントを返します）。<br><br>授業後の小レポート(100%) |
| 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又は事項等 | |
| 教科書・参考書 | 教科書：特に指定をしないが、授業前にプリントを配布する。<br>参考書：必要に応じて別途指示します。 |
| 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ると助かります。<br>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：コンピュータ演習Ⅱ　　授業コード：51122

英文科目名称：

| 開講期間 | 配当年 | 単位数 | 科目必選区分 |
|---|---|---|---|
| 前期 | ２年 | １単位 | 必修 |
| 担当教員 | | | |
| 久田　裕己 | | | |
| | | | |

| | |
|---|---|
| 講義概要 | ①Wordを使って、文書作成や表枠組み、図形（写真やイラスト）の挿入などの操作方法を学ぶ。<br>レイアウトやデザインを考えたメニュー表やPOP・プライスカードを作成する。<br>②Excelを使って、表計算の基本操作や計算式・関数の設定、グラフ作成などの基本操作を学ぶ。<br>カロリー計算書やグラフを作成する。<br>③PowerPointを使い、プレゼンテーションの仕方およびスライド作成の方法を学ぶ。<br>製菓実習の授業と連動したレシピ紹介のスライドを作成する。 |
| 授業計画 | 1　Word文書作成（１）<br>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）<br><br>学習課題　復習：　中央揃えやインデントなど文字の配置や飾りつけの練習問題を行う<br>2　Word文書作成（２）<br>表枠作成（表の挿入、列の分割・結合、罫線の装飾）<br><br>学習課題　復習：表挿入のボタンの位置および完成例をもとにした表枠作成の練習問題を行う<br>3　Word文書作成（３）<br>図形の操作（図形の基本操作、ワードアート、クリップアート）<br><br>学習課題　復習：図形の拡大縮小・移動などの基本操作の確認とを行う<br>4　Word文書作成（４）<br>図形の操作（オートシェイプ、テキストボックス）<br><br>学習課題　復習：図形を含む練習問題を行う<br>5　Word実践演習<br>課題作成（cafeメニュー表）<br><br>学習課題　復習：レイアウトを整え、イラストや写真を入れた見やすく楽しいメニュー表を完成させ、印刷し提出を行う<br>6　Excel表計算（１）<br>Excelの基本操作（データ入力の基礎、オートフィル、セルの書式設定）<br>計算式の組み立て（加減乗除）<br><br>学習課題　復習：効率の良い範囲選択やデータの自動入力など、テキストを見直して例題を解く<br>7　Excel表計算（２）<br>関数１（合計、平均、カウント、最大、最小）<br><br>学習課題　復習：関数の使用（オートSUM）の練習問題を行う<br>8　Excel表計算（３）<br>関数２（IF、RANK、COUNITF）<br><br>学習課題　復習：目的に応じた関数使用ができるよう、テキストを見直し練習問題を解く<br>9　Excel表計算（４）<br>データベース機能（データの並べ替え、データの抽出）<br><br>学習課題　復習：適切な条件でデータを並べ替えられるよう、テキストを見直し練習問題を解く<br>10　Excel表計算（５）<br>グラフ作成（棒グラフ、折れ線グラフ）<br><br>学習課題　復習：目的に応じたグラフに必要なデータの選択やグラフの装飾などができるよう、テキストを見直し練習問題を解く<br>11　Excel実践演習<br>課題作成（カロリー計算書・グラフ連動）<br><br>学習課題　復習：レイアウトを整えたカロリー計算書と、それをグラフ化したデータを完成させ、印刷し提出を行う<br>12　PowerPointプレゼン（１）<br>PowerPointの基本操作（スライド作成、デザイン設定、図形の挿入、表枠の作成）<br><br>学習課題　復習：文字や図を活用したスライド作成の例題を完成させる<br>13　PowerPointプレゼン（２）<br>アニメーション設定（画面切り替え効果、図のアニメーション）<br>スライドショー操作と発表の注意点、印刷・配布資料の作成<br>お気に入りレシピ紹介スライド作りの課題内容説明<br>14　PowerPointのまとめ<br>課題作成（お気に入りレシピ紹介スライド） |

| | |
|---|---|
| | 15 学習課題　復習：デザイン性を持たせたスライドづくりに必要な素材を準備する<br>PowerPoint実践演習<br>お気に入りレシピ紹介スライドの発表<br><br>学習課題　復習：効果的な手法でのプレゼンテーション発表を振替し、改善点を考える |
| 授業形態 | 演習 |
| 評価の観点、評価手段・方法、評価比率 | ①Wordを使い、イラストや写真を用いたメニュー表や、POP・プライスカードの作成ができる<br>②Excelを使い、カロリー計算書やグラフ作成など、実践的な票を作成することができる<br>③PowerPointを使い、レシピ紹介のスライドを作成し、適切に発表を行うことができる<br><br>積み上げ式の授業内容となるため、授業ごとに提出する課題作成を重視するとともに、授業中に行うプレゼン発表の結果を加味して総合的に評価する。<br><br>文書作成（Word）の課題：30%<br>表計算（Excel）の課題：30%<br>プレゼンテーション（PowerPoint）の課題：40% |
| 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又は事項等 | |
| 教科書・参考書 | テキスト：コンピュータ演習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ので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：32101

英文科目名称：

| 開講期間 | 配当年 | 単位数 | 科目必選区分 |
|---|---|---|---|
| 前期 | １年 | １単位 | 選択必修 |
| 担当教員 | | | |
| 園田　靖 | | | |
| | | | |

| | |
|---|---|
| 講義概要 | 基本的に、配布するハンドアウトに従って講義を行う。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等の練習も授業中に行う。 |
| 授業計画 | 1　Introduction：羊「たち」とは<br>英語と日本語の感覚の違い（１）　単数形と複数形<br>復習：<br>予習：配布されたハンドアウトについて一読し、わからない単語は辞書で確認しておく。<br>2　鶏と卵とチョコレート<br>英語と日本語の感覚の違い（２）　可算名詞・不可算名詞<br>復習：前回の内容について、ノート等にまとめておく。<br>予習：配布されたハンドアウトについて一読し、わからない単語は辞書で確認しておく。<br>3　いつの話をしていますか？<br>時制について（１）　現在形<br>復習：前回の内容について、ノート等にまとめておく。<br>予習：配布されたハンドアウトについて一読し、わからない単語は辞書で確認しておく。<br>4　"I'm working at the restaurant"<br>時制について（２）　現在形と現在進行形は何が違う？<br>復習：前回の内容について、ノート等にまとめておく。<br>予習：配布されたハンドアウトについて一読し、わからない単語は辞書で確認しておく。<br>5　なにが完了しているのか<br>時制について（３）　現在完了形とは<br>復習：前回の内容について、ノート等にまとめておく。<br>予習：配布されたハンドアウトについて一読し、わからない単語は辞書で確認しておく。<br>6　confection? confectionary?<br>品詞について　基本的な知識と、簡易な判別方法<br>復習：前回の内容について、ノート等にまとめておく。<br>予習：配布されたハンドアウトについて一読し、わからない単語は辞書で確認しておく。<br>7　お金があればケーキを買うのに…<br>仮定法（１）　そもそも「法」とは？<br>復習：前回の内容について、ノート等にまとめておく。<br>予習：配布されたハンドアウトについて一読し、わからない単語は辞書で確認しておく。<br>8　あのときステーキを食べていれば…<br>仮定法（２）　仮定法過去と仮定法過去完了<br>復習：前回の内容について、ノート等にまとめておく。<br>予習：配布されたハンドアウトについて一読し、わからない単語は辞書で確認しておく。<br>9　We could have lunch tomorrow.<br>仮定法（３）　"If"は仮定法の目印ではない<br>復習：前回の内容について、ノート等にまとめておく。<br>予習：配布されたハンドアウトについて一読し、わからない単語は辞書で確認しておく。<br>10　To eatなのか、Eatingか<br>不定詞と動名詞（１）　意味は似ていても本質が違う<br>復習：前回の内容について、ノート等にまとめておく。<br>予習：配布されたハンドアウトについて一読し、わからない単語は辞書で確認しておく。<br>11　I forgot to turn off the main gas cock!<br>不定詞と動名詞（２）　具体的な使い分け＆注意すべき動詞<br>復習：前回の内容について、ノート等にまとめておく。<br>予習：配布されたハンドアウトについて一読し、わからない単語は辞書で確認しておく。<br>12　Talking about Diets(1)<br>関係詞（１）　なにが「関係」しているのか<br>復習：前回の内容について、ノート等にまとめておく。<br>予習：配布されたハンドアウトについて一読し、わからない単語は辞書で確認しておく。<br>13　Talking about Diets(2)<br>関係詞（２）　関係代名詞と関係副詞：それぞれの違い、使い方等<br>復習：前回の内容について、ノート等にまとめておく。<br>予習：配布されたハンドアウトについて一読し、わからない単語は辞書で確認しておく。<br>14　Review①<br>授業前半の内容についての確認・小テスト<br>予習：該当する範囲（1～6）について各自で不安なところを確認しておく。<br>復習：授業内で一緒に解答解説を行う。<br>15　Review②<br>授業後半の内容についての確認・小テスト<br>予習：該当する範囲（7～13）について各自で不安なところを確認しておく。<br>復習：授業内で一緒に解答解説を行う。 |

| | |
|---|---|
| | 16　　まとめ<br>これまでの内容の振り返り |
| 授業形態 | 講義 |
| 評価の観点、評価手段・方法、評価比率 | ①　食材や食文化にちなんだ話題を扱った英文を読み、内容を理解できる。<br>②　英語の基本的な構造・文法知識について理解し、活用できるようになる。<br>③　四技能の基本的な技術を身につけることで、英検・TOEIC等各種資格の取得にも活かせるようになる。<br>④　日本と異なる文化圏の食物事情についての理解を深める。<br>⑤　食文化と密接に関連するコミュニケーションについて学び、自身でも実際に用いることができる。<br><br>課題他<br><br>授業態度・取り組み（20%）及び授業中に課す課題（80%）で総合的に評価。<br>毎回の授業の中で、その回やそれ以前の内容について、理解度を確認するために小テストを実施する場合があります。 |
| 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又は事項等 | |
| 教科書・参考書 | テキスト：授業中にハンドアウトを適宜配布 |
| 履修条件 | |
| 履修上の注意 | 授業の際は必ず辞書を持参すること。 |
| オフィスアワー | 水曜１限目（9：10～10：40）　他、空きコマでも対応可能。 |
| 備考・メッセージ | ハンドアウトにはあらかじめ目を通しておくこと。特に知らない語句に関しては前もって辞書で意味を調べておくことが重要です。 |

講義科目名称：フランス語Ⅰ　　授業コード：32121

英文科目名称：

| 開講期間 | 配当年 | 単位数 | 科目必選区分 |
|---|---|---|---|
| 前期 | １年 | １単位 | 選択 |
| 担当教員 | | | |
| 徳山　研一 | | | |
| | | | |

| | |
|---|---|
| 講義概要 | テキストに沿って最初歩の文法事項を学習します。毎回いくつかの単語他のフレーズを理解し暗記しなければいけません。菓子、デザートの書き方、ルセットの読み方を学びます。 |
| 授業計画 | １　オリエンテーション<br>アルファベ、綴り、発音<br>２　数、月、曜日、時刻<br>３　自己紹介<br>４　名詞1（Ｌ１）<br>５　名詞2（Ｌ２～Ｌ４）<br>６　Ｌ７、８<br>７　形容詞（Ｌ５）<br>８　動詞１<br>etve、avoir、oui/Non<br>９　動詞２<br>（-en）、（-ir）その他<br>１０　材料の表記（Ｌ１）<br>１１　動詞の不定形（Ｌ２）<br>１２　動詞の命令形（Ｌ３）<br>１３　冠詞（Ｌ４）<br>１４　重要表現（Ｌ５）<br>１５　まとめ |
| 授業形態 | 講義 |
| 評価の観点、評価手段・方法、評価比率 | ①フランス語の構造をおおまかに把握する<br>②そのために必須の基本的文法事項を習得する<br>③綴りと発音の規則を知る<br>④名詞の性と数を理解する<br>⑤簡単なルセットを読めるようになる<br><br>定期試験の評点、小テストの成績、授業中の発表から総合的に評価<br><br>定期試験の評点（70%）、小テストの成績（20%）、授業中の発表（10%） |
| 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又は事項等 | |
| 教科書・参考書 | テキスト：『現場からの製菓フランス語』　株式会社調理栄養教育公社 |
| 履修条件 | |
| 履修上の注意 | |
| オフィスアワー | 授業の前で対応します。 |
| 備考・メッセージ | 前回の学習内容を必ず復習すること。積極的な復習を怠ると語学は習得できません。<br>友達同士は遊びながら会話しましょう。 |

| | |
|---|---|
| | 授業中に、声に出して、互いに会話し合う時間を多く設けます。<br>Youtub等でネイティブの発音を確認するのもいいでしょう。 |

講義科目名称：日本語Ⅰ　　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 |
|---|---|---|---|
| 前期 | １年 | １単位 | 選択 |
| 担当教員 | | | |
| 冨場　康　・　岩見　真知子 | | | |
| | | | |

| | |
|---|---|
| 講義概要 | 教材やプリントを用い、日本語の総合的な読解（文字・語彙・文法）力を高める<br>また、食に関する話題も含めた多様な話題の文章を読み進めるなかで語彙力を高め、同時に表記を学ぶ。 |
| 授業計画 | １　オリエンテーション<br>授業に関するオリエンテーション<br><br>復習：オリエンテーションの確認<br>予習：「文法１」の語句の意味を調べてくる。<br>２　文法１<br>平易な教材から次第に難しい教材へと進みながら、文法力を高める。<br><br>復習：「文法１」の確認<br>予習：「文法２」の語句の意味を調べてくる。<br>３　文法２<br>平易な教材から次第に難しい教材へと進みながら、さまざまな文法を理解する。<br><br>復習：「文法２」の確認<br>予習：「短文読解１」の語句の意味を調べてくる。<br>４　短文読解１<br>同一テーマのもと、日本語の短文を読み、その中の語句の意味と使い方を理解する。<br><br>復習：「語句の意味と使い方」の確認<br>予習：「短文読解２」の語句の意味を調べてくる。<br>５　短文読解２<br>同一テーマのもと、日本語の短文を読み、新しい文型、文構成を理解し、必要な情報を得る。<br><br>復習：「新しい文型、文構成、必要な情報」の確認<br>予習：「短文読解３」の語句の意味を調べてくる。<br>６　短文読解３<br>同一テーマのもと、日本語の短文を読み、内容を理解し論点や要旨をつかむ。<br><br>復習：「内容、論点」の確認<br>予習：「長文読解１」の語句の意味を調べてくる。<br>７　長文読解１<br>日本語の長文を読み、その中の語句の意味と使い方を理解する。<br><br>復習：「語句の意味と使い方」の確認<br>予習：「長文読解２」の語句の意味を調べてくる。<br>８　長文読解２<br>日本語の長文を読み、新しい文型、文構成を理解し、必要な情報を得る。<br><br>復習：「新しい文型、文構成、必要な情報」の確認<br>予習：「長文読解３」の語句の意味を調べてくる。<br>９　長文読解３<br>日本語の長文を読み、内容を理解する。<br><br>復習：「内容」の確認<br>予習：「長文読解４」の語句の意味を調べてくる。<br>１０　長文読解４<br>日本語の長文を読み、論点や要旨をつかむ。<br><br>復習：「つかんだ論点、要旨」の確認<br>予習：「長文読解５」の語句の意味を調べてくる。<br>１１　長文読解５<br>日本語の長文を読み、これまで学んだことの実践をする。<br><br>復習：論点をつかみ、要旨をまとめるための諸項目の確認<br>予習：「総合実践１」の語句の意味を調べてくる。<br>１２　総合実践１<br>日本語留学試験、日本語能力試験に備え模擬テストをする。<br><br>復習：模擬テストでできなかった問題の見直し<br>予習：「総合実践２」の語句の意味を調べてくる。<br>１３　総合実践２<br>日本語留学試験、日本語能力試験に備え模擬テストをする。 |

| | |
|---|---|
| | 復習：模擬テストでできなかった問題の見直し<br>予習：「総合実践３」の語句の意味を調べてくる。<br>１４　総合実践３<br>日本語留学試験、日本語能力試験に備え模擬テストをする。<br><br>復習：模擬テストでできなかった問題の見直し<br>予習：「総合実践４」の語句の意味を調べてくる。<br>１５　総合実践４<br>日本語留学試験、日本語能力試験に備え模擬テストをする。<br><br>復習：模擬テストでできなかった問題の見直し<br>予習：定期試験の準備 |
| 授業形態 | 演習 |
| 評価の観点、評価手段・方法、評価比率 | ①大学生活の学びの基本として、基本的な漢字も含め日本語での読み・書きができる。<br>②食に関する話題も含め、平易な文で書かれた文章の論点を指摘できる。<br>③食に関する話題も含め、平易な文で書かれた文章について母国との比較をするなどして周囲と討議できる。<br>④食に関する話題も含め、平易な文で書かれた文章について理解し、日本の（食）事情を把握できる。<br>⑤日々の学びを振り返り、理解した語彙・文法を用いて表現できる。<br><br>◎到達目標◎<br>①＜知識・理解＞　小テスト　30%<br>②＜思考・判断＞　小テスト　10%<br>③＜関心・意欲・態度＞　授業態度　20%<br>④＜知識・理解＞　小テスト　10%<br>⑤＜技能・表現＞　授業での発表　30% |
| 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又は事項等 | |
| 教科書・参考書 | テキスト：最初の授業で指示する。<br>参考書：授業を通して紹介する。 |
| 履修条件 | |
| 履修上の注意 | |
| オフィスアワー | 金曜日３・４コマ目 |
| 備考・メッセージ | 欠席の場合は欠席願（届）を必ず提出すること。 |

講義科目名称：英語コミュニケーション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 |
|---|---|---|---|
| 後期 | １年 | １単位 | 選択必修 |
| 担当教員 | | | |
| 園田　靖 | | | |
| | | | |

| | |
|---|---|
| 講義概要 | ・1年前期の「英語コミュニケーションⅠ」の続きとなる授業。行事に関連した食に関する題材が多くなる。<br>・前期に習得した食物に関する語彙や表現を踏まえてさらに深く食に関する英語を学ぶ。<br>・授業は基本的に教科書にのっとって行なうが、適宜食材や料理、お菓子などについての資料やレシピ、プリントなどを配布する。また食に関する英語の映画なども積極的に取り入れていく。 |
| 授業計画 | 1　Supplemantal Health①<br>英語コミュニケーションⅡの進め方、評価方法等について<br>現代生活に欠かせないサプリメントについて<br>薬の種類に関しての英語<br>栄養素について<br>学習課題　復習：教科書P31　Supplements&Exercise 1<br>予習：教科書P32～P34　Supplements: Pros and Cons&Exercise 2,3　記事「サプリメント：食品、それとも医薬品」<br>2　Supplemantal Health②<br>"cheat meal"とは？<br>"little"と"a little"、"few"と"a few"の違いについて<br>学習課題　復習：教科書P32～P34　Supplements: Pros and Cons&Exercise 2,3　記事「サプリメント：食品、それとも医薬品」<br>予習：教科書P35　Coffee or Tea? & Exercise 1<br>3　Time for Tea①<br>Coffeeの効能、Teaの効能<br>"give it a shot", "give it a try"の表現<br>病名について<br>学習課題　復習：教科書P35　Coffee or Tea?&Exercise 1<br>予習：教科書P36～P38　Tea Time: The Difference between Green, Black, and Red Tea & Exercise 2,3　記事"Green tea: Which one?"<br>4　Time for Tea②<br>紅茶は英語で何というでしょう？<br>発酵"fermentation"について<br>Afternoon Teaについて：英国でのお茶の習慣 vs. Tea Ceremonyについて：日本のお茶の習慣<br>学習課題　復習：教科書P36～P38　Tea Time: The Difference between Green, Black, and Red Tea&Exercise 2,3　記事"Green tea: Which one?"<br>予習：教科書P39　Vegetable Garden& Exercise 1<br>5　Fresh from the Garden①<br>家庭菜園について、野菜の英語<br>"have a green thumb"の表現、-mb語尾について黙字(Silent letters)の説明、英語での指の名称<br>学習課題　復習：教科書P39　Vegetable Garden&Exercise 1<br>予習：教科書P40～P42　On the History of Mayonnaise &Exercise 2,3　記事「サラダと塩」<br>6　Fresh from the Garden②<br>フランスの歴史、宰相リシリューについて、三銃士の説明から<br>マヨネーズの歴史について、製法、英語発音について<br>「減～」「無～」の表現について"low -", "- free"<br>ポテトサラダのレシピ、"salad"の発音、語源について「塩」からの派生<br>学習課題　復習：教科書P40～P42　On the History of Mayonnaise &Exercise 2,3　記事「サラダと塩」<br>予習：教科書P43　Japanese Delicacies &Exercise 1<br>7　Local Delicacies①<br>世界の郷土料理（東京の江戸前寿司、NYのベーグル）、　日本人の持つ「デリカシー」の意味と英語話者の持つDelicacyの意味の違いについて<br>世界の大都市に住む人々の呼び方(New Yorker, Roman, Parisian, Tokyoites等　)<br>「切る」の英語表現いろいろ<br>学習課題　復習：教科書P43　Japanese Delicacies &Exercise 1<br>予習：教科書P44～P46　Different National Cuisines in Japan &Exercise 2,3<br>記事「フードマイレージ」<br>課題として寿司ネタとして使われる魚介類の漢字、英語表現のワークシード配布<br>8　Local Delicacies②<br>課題として出した寿司ネタとして使われる魚介類に関するワークシートの答え合わせ、理解度確認、回収。<br>国名と国籍と料理名：様々な国について<br>各国の代表的な料理について<br>日本国内のLocal Delicaciesについて<br>フードマイルについて、日本の食料自給率について<br>学習課題　復習：教科書P44～P46　Different National Cuisines in Japan &Exercise 2,3　記事「フードマイレージ」<br>予習：教科書P47　Halloween Barmbrack &Exercise 1<br>9　Trick or Treat!①<br>近年日本でも盛大に行われるようになってきたハロウィーンについて |

| | |
|---|---|
| | Barmbrackとは？<br>ハロウィーンの習慣はどこから来たの？<br>学習課題　復習：教科書P47　Halloween Barmbrack &Exercise 1<br>予習：教科書P48～50　History of Halloween &Exercise 2,3　記事「ハロウィーンはどんなお祭りなの？」<br>10　Trick or Treat!②<br>ハロウィーンの起源、アイルランドの歴史について：ケルト民族について、ジャガイモ飢饉とアメリカに持ち込まれた伝統<br>ハロウィーンは日本のお盆+お正月？<br>聖人（Saints）について<br>学習課題　復習：教科書P48～50　History of Halloween &Exercise 2,3　記事「ハロウィーンはどんなお祭りなの？」<br>予習：教科書P51　Thanksgiving Break &Exercise 1<br>11　Giving Thanks①<br>アメリカ・カナダの祝祭日、感謝祭、その起源<br>祝祭料理「七面鳥」なぜTurkeyと呼ばれるか？間違いが呼称に残るその歴史<br>感謝祭にに始まるアメリカのホリデーシーズン、Black Fridayとは？<br>季節的に関連するスポーツAmerican Footballについて<br>学習課題　復習：教科書P51　Thanksgiving Break &Exercise 1<br>予習：教科書P52～54　The American Holiday Rush: Thanksgiving to New Year's　記事「クリスマスは家族と一緒に過ごすもの、それとも・・・」<br>12　Giving Thanks②<br>感謝祭の歴史、詳細<br>感謝祭の料理（Turkey, Mashed Potatoes with gravy, cornbread pudding, pumpkin pie）<br>メイシーズデパートのパレード<br>学習課題　復習：教科書P52～54　The American Holiday Rush: Thanksgiving to New Year's　記事「クリスマスは家族と一緒に過ごすもの、それとも・・・」<br>予習：教科書P55　Christmas 1 & Exercise 1<br>13　Turkey and All the Trimmings①<br>Christmas=Christ + mass、省略表現"X'mas"の注意点<br>Santa Claus（St. Nicholas）について、聖人についての復習<br>感謝祭と似ているクリスマスの料理、mince meat pieとは？肉のパイ？<br>学習課題　復習：教科書P55　Christmas 1 & Exercise 1<br>予習：教科書P56～P58　Recipe: Roast Turkey（ローストターキー）　記事「イギリスのクリスマス料理」<br>14　Turkey and All the Trimmings②<br>Recipe, Ingredients, Procedureの再確認<br>日米の度量衡の違い、温度の単位の違いの再確認<br>ターキーを上手に切り分けるためのtip、またターキーを切り分ける人は誰？<br>mince meat pieとChristmas pudding<br>学習課題　復習：教科書P56～P58　Recipe: Roast Turkey（ローストターキー）　記事「イギリスのクリスマス料理」<br>予習：教科書P31～P58　後期範囲分の再確認（Unit 7～13）<br>15　Review<br>後期範囲の復習、振り返り<br>試験について<br>授業評価<br>学習課題　復習：教科書P31～P58　後期範囲分の再確認（Unit 7～13）<br>予習：試験勉強<br>16　後期試験<br>筆記試験 |
| 授業形態 | 演習 |
| 評価の観点、評価手段・方法、評価比率 | ①　調理師・製菓衛生士として英語で最小限のコミュニケーションがとれるようになることを目標とする。<br>②　英語の食材名・調理法、分量（度量衡）の違い等について知ることを目標とする。<br>③　世界の様々な地域の料理について知り、また逆に日本の食文化を英語で説明できるようになる。<br>④　祝祭に伴った料理や伝統的食習慣など食に関連した世界の文化的背景を学ぶことを目標とする。<br>⑤　リスニング、スピーキングの上達に努め、英語に慣れることで、発信型のコミュニケーションができるようになる。<br><br>筆記試験、課題他<br><br>筆記試験50%、授業態度及び授業中に課す課題50%で総合的に評価。 |
| 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又は事項等 | |
| 教科書・参考書 | テキスト：　『現代の食を考える』（南雲堂）　須永紫乃生　鈴木理恵　関根紳太郎　宮下リンダ<br>授業中にプリント教材を適宜配布 |
| 履修条件 | |
| 履修上の注意 | 1年次前期において「英語コミュニケーションⅠ」を履修していること。 |
| オフィスアワー | 月曜日１限（9：10～10：40）は研究室にいます。 |
| 備考・メッセージ | 教科書の内容には食材・栄養素・病気など多岐にわたる独特かつ専門的な言葉が出てくるため予習復習をすることが必要である。特に語句に関しては前もって辞書で意味を調べておくことが重要。また授業時には必ず辞書（英和辞書）を持ってくること。 |

講義科目名称：スポーツ実習Ⅰ　　授業コード：24121

英文科目名称：

| 開講期間 | 配当年 | 単位数 | 科目必選区分 |
|---|---|---|---|
| 前期 | １年 | １単位 | 必修 |
| 担当教員 | | | |
| 野田　章子 | | | |
| | | | |

| | |
|---|---|
| 講義概要 | ①健康調査をおこなう　体力テストをおこなう　体力評価をおこなう<br>②さまざまなスポーツのルールを理解できる　試合での実践ができる　意欲的な活動ができる<br>③チームを編成することができる　チームでの練習ができる　チームでの試合ができる<br>④トレーニング論を理解する　基礎トレーニングを理解する　チームでの試合ができる<br>⑤生活習慣を見直す　自分に合った運動プログラムを考える　今後のライフスタイルと運動を考える |
| 授業計画 | １　体力テスト<br>新体力テストの実施<br>２　トレーニング理論<br>有酸素トレーニングと筋力トレーニングの実践<br>３　バドミントン①<br>ルールの理解と基本練習<br>４　バドミントン②<br>リーグ戦形式によるゲーム<br>５　バドミントン③<br>リーグ戦形式によるゲーム<br>６　バドミントン④<br>リーグ戦形式によるゲーム<br>７　バレーボール①<br>ルールの理解と基本練習<br>８　バレーボール②<br>リーグ戦形式によるゲーム<br>９　バレーボール③<br>リーグ戦形式によるゲーム<br>１０　卓球①<br>ルールの理解と基本練習<br>１１　卓球②<br>シングルスまたはダブルスのゲーム<br>１２　バスケットボール①<br>ルールの理解と基本練習<br>１３　バスケットボール②<br>リーグ戦形式によるゲーム<br>１４　バスケットボール③<br>リーグ戦形式によるゲーム<br>１５　まとめ<br>自分に適した運動を考える |
| 授業形態 | 実習 |
| 評価の観点、評価手段・方法、評価比率 | ①自分の健康と体力に関心をもつ　②運動・スポーツの楽しさを味わう<br>③スポーツを通じたコミュニケーション能力の向上　④運動技術・知識の向上<br>⑤体力年齢の向上<br><br>課題への取り組み、授業内レポート、体力テスト、実技テスト、成果レポートを総合して評価を行う。<br>課題への取り組み50%、授業内レポート20%、体力テスト10%、実技テスト10%、成果レポート10% |
| 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又は事項等 | |
| 教科書・参考書 | テキスト：必要に応じて資料を配布 |
| 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 | 【準備学習（自主学習）】ストレッチや準備運動をしてけがの防止に役立てること。<br>実技向上のために個人練習をしておくこと。 |

講義科目名称：衛生法規　　授業コード：12122

英文科目名称：

| 開講期間 | 配当年 | 単位数 | 科目必選区分 |
|---|---|---|---|
| 前期 | ２年 | ２単位 | 必修 |
| 担当教員 | | | |
| 中野　明人 | | | |
| | | | |

| | |
|---|---|
| 講義概要 | 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。<br>②製菓衛生師法の制定の経緯について学ぶ。製菓衛生師の資格取得について、また取得後の罰則規定について学ぶ。。<br>③食品衛生法制定の経緯を知り、我が国における。食品衛生法の目的や、具体的な規制について学ぶ。また、食品の定義や営業の許可について学ぶ。<br>④食品安全基本法の制定の経緯について学び、基本理念や責務について学ぶ。食品安全委員会の役割やリスク管理について学ぶ。食育基本法制定の経緯やその理念について学ぶ。<br>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。 |
| 授業計画 | 1　ガイダンス<br>①衛生法規を学ぶにあたって<br>②製菓衛生師と法律<br><br>学習課題　復習：特になし<br>予習：食に関する事件や事故についてインターネットで調べておく<br>2　法とは何か<br>①法の種類について学ぶ<br>②衛生法規の意義について学ぶ<br>③衛生法規の分類と概要について学ぶ<br><br>学習課題　復習：なぜ製菓衛生師が法律を学ぶのかについてまとめておく<br>予習：自分が知っている法律についてまとめておく<br>3　製菓衛生師法①<br>①製菓衛生師法の制定された歴史的経緯を知る<br>②製菓衛生師法の目的について学ぶ<br><br>学習課題　復習：衛生法規の分類をまとめておく<br>予習：製菓衛生師法の生まれた当時の時代背景について調べておく<br>4　製菓衛生師法②<br>①製菓衛生師の定義について学ぶ<br>②試験や免許について学ぶ<br>③罰則規定について学ぶ<br><br>学習課題　復習：製菓衛生師法第1条、第2項をまとめておく<br>予習：製菓衛生師と似たような名前について調べておく<br>5　食品衛生法の概要①<br>①この法律の目的について<br>②食品の定義について学ぶ<br>③添加物等の販売等の制限について学ぶ<br><br>学習課題　復習：製菓衛生師法の定義についてまとめておく<br>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ておく<br>6　食品衛生法の概要②<br>①食品等の規格基準について学ぶ<br>②総合衛生管理製造過程について学ぶ<br>③器具及び容器包装の規格基準について学ぶ<br><br>学習課題　復習：食品の定義についてまとめておく<br>予習：食品の器具や容器包装について調べておく<br>7　食品衛生法の概要③<br>①表示及び広告について学ぶ<br>②食品衛生監視員による監視指導について学ぶ<br>③営業許可について学ぶ<br>④食中毒について学ぶ<br><br>学習課題　復習：食品添加物についてまとめておく<br>予習：食品衛生監視員という言葉を調べておく<br>8　食品安全基本法<br>①制定の沿革について知る<br>②目的について学ぶ<br>③基本理念と責務について学ぶ<br>④基本方針と施策について学ぶ<br><br>学習課題　復習：営業の許可に必要なものについてまとめておく |

| | |
|---|---|
| | 予習：BSEのニュースを調べておく<br>9　食育基本法<br>①制定の沿革について知る<br>②目的について学ぶ<br>③基本理念と責務について学ぶ<br>④基本方針と施策について学ぶ<br><br>学習課題　復習：食品安全委員会についてまとめておく<br>予習：食育を受けた経験をまとめておく<br>１０　健康増進法<br>①法改正の経緯について知る<br>②基本方針について学ぶ<br>③受動喫煙について学ぶ<br>④特別用途表示と栄養表示基準について学ぶ<br><br>学習課題　復習：食育基本法の目的についてまとめておく<br>予習：トクホについて調べておく<br>１１　製菓衛生師に求められるその他の衛生法規①<br>①栄養士法について知る<br>②製菓衛生師法について知る<br>③学校保健法規について知る<br><br>学習課題　復習：受動喫煙の問題点をまとめておく<br>予習：栄養士について調べておく<br>１２　製菓衛生師に求められるその他の衛生法規②<br>①地域保健法について知る<br>②（新）感染症予防法について知る<br><br>学習課題　復習：学校保健安全法の法改正の趣旨についてまとめておく<br>予習：感染症について調べておく<br>１３　製菓衛生師に求められるその他の衛生法規③<br>①予防接種法について知る<br>②検疫法について知る<br>③家畜伝染予防法について知る<br><br>学習課題　復習：ハンセン病についてまとめておく<br>予習：予防接種にどんなものがあるか調べておく<br>１４　製菓衛生師に求められるその他の衛生法規④<br>①労働基準法について知る<br>②労働安全衛生法について知る<br><br>学習課題　復習：検疫法の目的についてまとめておく<br>予習：ブラック企業やブラックアルバイトについて調べておく<br>１５　製菓衛生師に求められるその他の衛生法規⑤<br>①消費者保護基本法について知る<br>②ＰＬ法について知る<br><br>学習課題　復習：労働時間や休日など基本的な規定についてまとめておく<br>予習：消費者問題をインターネットなどで調べておく |
| 授業形態 | 講義 |
| 評価の観点、評価手段・方法、評価比率 | ①法とは何かについて理解することができる。<br>②製菓衛生師法について理解することができる。<br>③食品衛生法について理解することができる。<br>④食品安全基本法について理解することができる。<br>⑤製菓衛生師になるにあたって必要とされるその他の法律について理解することができる。<br><br>・定期試験の期間に全体的な理解を確認するためにテストを実施する（100%）<br><br>①法とは何かについて(10%)<br>②製菓衛生師法について(30%)<br>③食品衛生法について(30%)<br>④食品安全基本法について(10%)<br>⑤製菓衛生師になるにあたって必要とされるその他の法律について(20%) |
| 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又は事項等 | |
| 教科書・参考書 | 「製菓衛生師教本　１　衛生法規」<br>「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 | 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ると助かります。<br>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 | 衛生法規は取り組みにくい印象を与える科目ですが、製菓衛生師として菓子製造業に従事する場合、現場で必要とされるさまざまな法律がいくつもあります。法は、守らなければ自分が責められる感じもしますが、逆にしっかりとしていれば自分を守ってくれるものでもあります。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。 |

講義科目名称：公衆衛生学Ⅰ　　授業コード：51121

英文科目名称：

| 開講期間 | 配当年 | 単位数 | 科目必選区分 |
|---|---|---|---|
| 前期 | １年 | ２単位 | 必修 |
| 担当教員 | | | |
| 平田　安喜子 | | | |
| | | | |

| | |
|---|---|
| 講義概要 | ①健康とはどのような状態かを学ぶ<br>②公衆衛生学の意義、衛生行政の現状を学ぶ<br>③人口統計を中心とした衛生統計について学ぶ<br>④労働衛生の目的について学び、労働と健康の関係を知る<br>⑤労働安全衛生管理について学ぶ |
| 授業計画 | 1　オリエンテーション<br>公衆衛生学とはどのような領域を扱う学問であるか、公衆衛生、健康の定義からその概要を知る。<br><br>学習課題　復習：公衆衛生の意味を自分なりにまとめてみる<br>予習：テキスト（全書）P66を読んでおく<br>2　公衆衛生の歴史<br>公衆衛生学の成り立ちを知る<br><br>学習課題　復習：主要な出来事をまとめておく<br>予習：テキスト（全書）P67～P69を読んでおく<br>3　公衆衛生学の現状<br>現在の日本の行政制度、保健所の機能から現状を知る<br><br>学習課題　復習：保健所の機能についてまとめておく<br>予習：テキスト（全書）P69～P72を読んでおく<br>4　衛生統計　①<br>衛生統計の基本である人口統計について知る<br><br>学習課題　復習：人口統計の種類、データの読み方をまとめる<br>予習：テキスト（全書）P73～P79を読んでおく<br>5　衛生統計　②<br>疾病統計、その他の衛生的統計を知る<br><br>学習課題　復習：疾病統計、その他の統計から読み取れる内容をまとめる<br>予習：テキスト（全書）P80～P81を読んでおく<br>6　加齢と健康<br>母子保健、老人保健について知る<br><br>学習課題　復習：母子保健の意義、老人保健の意義、介護保険についてまとめておく<br>予習：テキスト（教本）P108～P110を読んでおく<br>7　労働と健康　①<br>作業環境と健康について知る<br><br>学習課題　復習：作業環境と健康の関係をまとめる<br>予習：テキスト（全書）P115を読んでおく<br>8　労働と健康　②<br>作業方法と健康について知る<br><br>学習課題　復習：作業方法と健康の関係をまとめる<br>予習：テキスト（全書）P116を読んでおく<br>9　労働と健康　③<br>職業病、労働災害について知る<br><br>学習課題　復習：職業病とその原因についてまとめておく<br>予習：テキスト（全書）P116～P117までを読んでおく<br>１０　安全衛生管理　①<br>安全衛生管理について知る<br><br>学習課題　復習：安全衛生管理体制についてまとめておく<br>予習：テキスト（全書）P117を読んでおく<br>１１　安全衛生管理　②<br>環境管理・作業管理について知る<br><br>学習課題　復習：環境管理、作業管理についてまとめておく<br>予習：テキスト（全書）P118を読んでおく<br>１２　安全衛生管理　③<br>健康管理・衛生教育について知る<br><br>学習課題　復習：健康管理の制度をまとめておく<br>予習：テキスト（全書）P119を読んでおく |

| | |
|---|---|
| | １３　安全衛生管理　④<br>菓子製造施設における労働安全衛生について知る<br><br>学習課題　復習：菓子製造施設において気を付ける項目をまとめる<br>予習：テキスト（全書）P119を読んでおく<br>１４　精神保健<br>精神保健について知る<br><br>学習課題　復習：精神保健の意義についてまとめておく<br>予習：テキスト（教本）P104を読んでおく<br>１５　公衆衛生学の意義とは<br>心身両面にわたる健康保持増進とは、健康づくりとは<br><br>学習課題　復習：健康の定義についてまとめる<br>予習：テキスト（教本）P78～P79を読んでおく |
| 授業形態 | 講義 |
| 評価の観点、評価手段・方法、評価比率 | ①　公衆衛生学の定義・意義について学び、意義を理解する<br>②　公衆衛生行政の現状について学び、現状を知る<br>③　人口統計について学び、現況の問題点を知る<br>④　労働衛生について学び、その目的を理解する<br>⑤　職業病、労働災害を防止する方法を理解する<br><br>評価の観点　評価手段・方法　評価比率<br>関心・意欲態度　日常生活から健康に関する話題を知る　授業態度・発言　１０％<br>思考・判断　公衆衛生の基本理念をもとに衛生統計の結果について問題点を見出すことができる　小テスト　２０％<br>レポート　１０％<br>技能・表現　健康とはどのような状態か、自らの言葉で表現することができる　レポート　２０％<br>知識・理解　公衆衛生の定義、基本理念、衛生統計について学び、公衆衛生の基本理念を理解する　小テスト　４０％ |
| 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又は事項等 | |
| 教科書・参考書 | テキスト　：　「製菓衛生師教本（公衆衛生学）」　全国製菓衛生師養成施設協会編<br>「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<br>参考書　：　「イラスト　公衆衛生学」　石川哲也　他著　東京教学社<br>「公衆衛生がみえる」　医療情報科学研究所編　メディックメディア |
| 履修条件 | |
| 履修上の注意 | テキストは２種類ともに使用します。毎回の授業に２冊とも持参してください |
| オフィスアワー | 金曜日午後から（13：00以降） |
| 備考・メッセージ | 公衆衛生学は日常生活の中で耳にする内容を多く取り扱います。新聞やニュースの話題を意識してください |

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 |
|---|---|---|---|
| 後期 | １年 | ２単位 | 必修 |
| 担当教員 | | | |
| 平田　安喜子 | | | |
| | | | |

| | |
|---|---|
| 講義概要 | ①環境衛生の意義を学ぶ<br>②日常生活を取り巻く環境衛生の条件を学ぶ<br>③日常生活を取り巻く環境と健康の関係について学ぶ<br>④公害の歴史、原因について学ぶ<br>⑤地球規模の環境問題について学ぶ |
| 授業計画 | 1　オリエンテーション<br>環境衛生の意義を知る<br><br>学習課題　復習：環境衛生の意義をまとめる<br>予習：テキスト（全書）P82を読んでおく<br>2　環境と衛生　①<br>大気・光の環境条件を知る<br><br>学習課題　復習：大気の組成、働き、光の種類と特徴についてまとめておく<br>予習：テキスト（全書）P82～P84を読んでおく<br>3　環境と衛生　②<br>上水道の環境条件を知る<br><br>学習課題　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ておく<br>予習：テキスト（全書）P84～P87を読んでおく<br>4　環境と衛生　③<br>下水道の環境条件を知る<br><br>学習課題　復習：下水道の仕組み、意義についてまとめておく<br>予習：テキスト（全書）P87～P88を読んでおく<br>5　環境と衛生　④<br>清掃及び廃棄物、そ族・衛生害虫駆除について知る<br><br>学習課題　復習：廃棄物の処理、そ族・害虫と疾病の関係についてまとめておく<br>予習：テキスト（全書）P88～P90を読んでおく<br>6　環境と衛生　⑤<br>菓子製造施設・住居の環境条件を知る<br><br>学習課題　復習：製造施設・住居の衛生についてまとめておく<br>予習：テキスト（全書）P90～P92を読んでおく<br>7　歴史<br>環境問題のあゆみを知る<br><br>学習課題　復習：日本の公害の歴史をまとめる<br>予習：テキスト（全書）P93を読んでおく<br>8　環境汚染　①<br>大気汚染について知る<br><br>学習課題　復習：大気汚染についてまとめておく<br>予習：テキスト（全書）P94を読んでおく<br>9　環境汚染　②<br>水質汚濁について知る<br><br>学習課題　復習：水質汚濁についてまとめておく<br>予習：テキスト（全書）P94までを読んでおく<br>10　環境汚染　③<br>感覚公害について知る<br><br>学習課題　復習：騒音・振動についてまとめておく<br>予習：テキスト（全書）P95を読んでおく<br>11　環境汚染　④<br>その他の公害について知る<br><br>学習課題　復習：悪臭・地盤沈下についてまとめておく<br>予習：悪臭、地盤沈下の意味を調べておく<br>12　地球温暖化<br>地球温暖化のあゆみ、現状について知る<br><br>学習課題　復習：地球温暖化の問題点。今後の対応について自分の意見をまとめる<br>予習：テキスト（教本）P94を読んでおく |

| | |
|---|---|
| | 13　地球規模の環境問題<br>オゾン層破壊、酸性雨、砂漠化、熱帯雨林の減少について知る<br><br>学習課題　復習：オゾン層破壊、酸性雨、砂漠化、熱帯雨林の原因についてまとめておく<br>予習：関連する新聞やニュースを探してみる<br>14　環境対策　①<br>身近な地球温暖化防止対策について考える<br><br>学習課題　復習：身近な地球温暖化対策について自分の考えをまとめる。課題レポートに取り組む<br>予習：地球温暖化防止策にはどのようなものがあるか、調べてみる<br>15　環境対策　②<br>世界的な地球温暖化防止対策について知る（グループ内でまとめる）<br><br>学習課題　復習：クラスの意見と自分の意見を比較し、まとめてみる<br>予習：地球温暖化に関するレポートを完成させる |
| 授業形態 | 講義 |
| 評価の観点、評価手段・方法、評価比率 | ①　環境衛生の定義について学び、その意義を理解する<br>②　日常を取り巻く環境条件について学び、その内容を理解する<br>③　日常を取り巻く環境条件の問題点を知り、対策を考えることが出来るようになる<br>④　地球規模での環境問題について学び、その内容を理解する<br>⑤　環境対策について自分の考えを述べることが出来るようになる<br><br>小テスト　５５％　レポート　２０％　発表　１５％　授業への参加意欲　１０％<br>関心・意欲・態度　日常生活の環境条件、地球規模の環境問題について話題を知っている　授業態度　１０％<br>思考・判断　環境衛生の意義をふまえ、環境衛生について問題点を見つけ、原因、対策について自分の考えをまとめることが出来る　レポート　１０％　小テスト　１０％<br>技能・表現　レポートの内容について、自分の意見を述べることが出来る　発表　１５％　レポート１０％<br>知識・理解　小テスト　４５％ |
| 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又は事項等 | |
| 教科書・参考書 | テキスト　：　「製菓衛生師教本（公衆衛生学）」　全国製菓衛生師養成施設協会編<br>「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<br>参考書　：　「イラスト　公衆衛生学」　石川哲也　他著　東京教学社<br>「公衆衛生がみえる」　医療情報科学研究所編　メディックメディア |
| 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 | テキストは２種類ともに使用します。毎回の授業に２冊とも持参してください<br>最後に地球規模の環境問題に関するレポート課題があります。事前にニュースや新聞などで資料を集めておきましょう |
| オフィスアワー | 金曜日　１コマ目 |
| 備考・メッセージ | 公衆衛生学Ⅱは日常生活の中で耳にする内容を多く取り扱います。新聞やニュースの話題を意識してください |

講義科目名称：公衆衛生学Ⅲ　　授業コード：11123

英文科目名称：

| 開講期間 | 配当年 | 単位数 | 科目必選区分 |
|---|---|---|---|
| 前期 | ２年 | ２単位 | 必修 |
| 担当教員 | | | |
| 平田安喜子 | | | |
| | | | |

| | |
|---|---|
| 講義概要 | ①感染症とは何かについて学ぶ<br>②感染症の予防対策について学ぶ<br>③生活習慣病とは何かについて学ぶ<br>④生活習慣病の予防対策について学ぶ<br>⑤健康とはどのような状態か、改めて考える |
| 授業計画 | 1　オリエンテーション<br>疾病について概要を知る<br><br>学習課題　復習：　感染症と非感染症の特徴をまとめる<br>予習：テキスト（全書）P97を読んでおく<br>2　感染症　①<br>感染源・感染経路について知る<br><br>学習課題　復習：感染源・感染経路についてまとめておく<br>予習：テキスト（全書）P97～P100を読んでおく<br>3　感染症　②<br>感受性、感染症の予防対策について知る<br><br>学習課題　復習：感受性、感染症の予防対策についてまとめておく<br>予習：テキスト（全書）P100～P106までを読んでおく<br>4　感染症　③<br>感染症の予防対策（製菓従事者として）について知る<br><br>学習課題　復習：経口感染症の予防についてまとめておく<br>予習：テキスト（全書）P107、（教本）P54～P55を読んでおく<br>5　感染症　④<br>感染症の動向について知る<br><br>学習課題　復習：新興感染症、再興感染症についてまとめておく<br>予習：テキスト（教本）P55～P57を読んでおく<br>6　生活習慣病　①<br>生活習慣病の現状について知る<br><br>学習課題　復習：生活習慣病の定義、現状についてまとめておく<br>予習：テキスト（全書）P108、（教本）P57～P59を読んでおく<br>7　生活習慣病　②<br>高血圧症について知る<br><br>学習課題　復習：高血圧症の定義、原因、予防策についてまとめておく<br>予習：テキスト（全書）P109を読んでおく<br>8　生活習慣病　③<br>その他　循環器疾患について知る<br><br>学習課題　復習：動脈硬化症。脳血管疾患、心疾患の定義、原因、予防策についてまとめておく<br>予習：テキスト（全書）P109～P111、（教本）P59～P60を読んでおく<br>9　生活習慣病　④<br>悪性新生物について知る<br><br>学習課題　復習：悪性新生物の原因、予防策についてまとめておく<br>予習：テキスト（全書）P111～P112、（教本）P58～P59を読んでおく<br>10　生活習慣病　⑤<br>糖尿病について知る<br><br>学習課題　復習：糖尿病の定義、原因、予防策についてまとめておく<br>予習：テキスト（全書）P112～P113を読んでおく<br>11　生活習慣病　⑥<br>その他の生活習慣病について知る<br><br>学習課題　復習：肝疾患その他の疾患の原因、予防対草をまとめておく<br>予習：テキスト（全書）P113を読んでおく<br>12　生活習慣病　⑦<br>生活習慣病の予防・自らの健康管理について知る<br><br>学習課題　復習：自らの健康管理（生活習慣からの）をまとめる<br>予習：テキスト（教本）P60～P62を読んでおく |

| | |
|---|---|
| | 13　健康増進対策　①<br>わが国の健康づくり対策を知る<br><br>学習課題　復習：健康日本２１の内容をまとめておく<br>予習：テキスト（教本）P63～P67を読んでおく<br>14　健康増進対策　②<br>健康教育について知る<br><br>学習課題　復習：健康教育の意義をまとめておく<br>予習：教本P67～P69を読んでおく<br>15　公衆衛生の意義<br>各自で公衆衛生学の意義を再度見直す<br><br>学習課題　復習：クラスメートの考えと自分の考えを比較し、もう一度公衆衛生の意義をまとめておく<br>予習：公衆衛生の意義について自らの意見をまとめておく |
| 授業形態 | 講義 |
| 評価の観点、評価手段・方法、評価比率 | ①　公衆衛生学の定義・意義を理解する<br>②　感染症の現状を理解する<br>③　感染症の予防対策を理解する<br>④　生活習慣病の現状を理解する<br>⑤　生活習慣病の予防対策を理解する<br><br>小テスト　６０％　　レポート課題　２５％　授業への参加意欲　１５％<br><br>関心・意欲・態度　　授業態度　１０％<br>思考・判断　　レポート　１０％　小テスト１０％<br>技能・表現　　レポート　１５％　授業態度　５％<br>知識・理解　　５０％ |
| 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又は事項等 | |
| 教科書・参考書 | テキスト　：　「製菓衛生師教本（公衆衛生学）」　全国製菓衛生師養成施設協会編<br>「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<br>参考書　：　「イラスト　公衆衛生学」　石川哲也　他著　東京教学社<br>「公衆衛生がみえる」　医療情報科学研究所編　メディックメディア |
| 履修条件 | 公衆衛生学Ⅰ・Ⅱを履修していること |
| 履修上の注意 | テキストは２種類ともに使用します。毎回の授業に２冊とも持参してください |
| オフィスアワー | 解曜日　午前中 |
| 備考・メッセージ | 公衆衛生学Ⅲは日常生活の中で耳にする内容を多く取り扱います。新聞やニュースの話題を意識してください |

講義科目名称：食品学　　授業コード：31121

英文科目名称：

| 開講期間 | 配当年 | 単位数 | 科目必選区分 |
|---|---|---|---|
| 通年 | 1 | 4 | 必修 |
| 担当教員 | | | |
| 西田　江里 | | | |
| | | | |

| | |
|---|---|
| 講義概要 | 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、特性を理解し、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。<br>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。 |
| 授業計画 | 1　食品学の概要<br>食品学を学ぶ意義を知る<br><br>学習課題　復習：配布プリントをまとめる<br>予習：教科書の該当ページの確認<br>2　食品成分・栄養特性①<br>水分<br><br>学習課題　復習：配布プリントをまとめる<br>予習：教科書の該当ページの確認<br>3　食品成分・栄養特性②<br>たんぱく質・アミノ酸・糖類（単糖・二糖類）<br><br>学習課題　復習：配布プリントをまとめる<br>予習：教科書の該当ページの確認<br>4　食品成分・栄養特性③<br>炭水化物・脂質<br><br>学習課題　復習：配布プリントをまとめる<br>予習：教科書の該当ページの確認<br>5　食品成分・栄養特性④<br>ビタミン・ミネラル<br><br>学習課題　復習：配布プリントをまとめる<br>予習：教科書の該当ページの確認<br>6　嗜好成分①<br>色素成分<br><br>学習課題　復習：配布プリントをまとめる<br>予習：教科書の該当ページの確認<br>7　嗜好成分②<br>呈味成分・香気成分・成分間反応<br><br>学習課題　復習：配布プリントをまとめる<br>予習：教科書の該当ページの確認<br>8　食品の変質と防止<br>食品の変質とその防止について<br><br>学習課題　復習：配布プリントをまとめる<br>予習：教科書の該当ページの確認<br>9　食品の保存①<br>食品の保存方法について<br><br>学習課題　復習：配布プリントをまとめる<br>予習：教科書の該当ページの確認<br>10　食品の保存②<br>食品の保存方法について<br><br>学習課題　復習：配布プリントをまとめる<br>予習：教科書の該当ページの確認<br>11　食品の生産<br>食品の生産と消費について<br><br>学習課題　復習：配布プリントをまとめる<br>予習：教科書の該当ページの確認<br>12　食品の生産<br>食品の生産と消費について<br><br>学習課題　復習：配布プリントをまとめる<br>予習：教科書の該当ページの確認<br>13　食品の加工<br>調理加工食品・食品微生物応用食品 |

学習課題　復習：配布プリントをまとめる
予習：教科書の該当ページの確認

14 前期のまとめ①
小テスト・前期内容の確認

学習課題　復習：小テストの解答を作成する
予習：教科書の該当ページの確認

15 前期のまとめ②
小テストの解答・前期内容の確認

学習課題　復習：試験に向けての復習
予習：小テストの解答を作成する

16 穀類
穀類の栄養特性・種類・加工

学習課題　復習：配布プリントをまとめる
予習：教科書の該当ページの確認

17 イモ類
イモ類の栄養特性・種類・加工

学習課題　復習：配布プリントをまとめる
予習：教科書の該当ページの確認

18 豆類・種実類
豆類・種実類の栄養特性・種類・加工

学習課題　復習：配布プリントをまとめる
予習：教科書の該当ページの確認

19 野菜類・果実類
野菜類・果実類の栄養特性・種類・加工

学習課題　復習：配布プリントをまとめる
予習：教科書の該当ページの確認

20 キノコ類・海藻類
キノコ類・海藻類の栄養特性・種類・加工

学習課題　復習：配布プリントをまとめる
予習：教科書の該当ページの確認

21 食肉類
食肉類の栄養特性・種類・加工

学習課題　復習：配布プリントをまとめる
予習：教科書の該当ページの確認

22 魚介類
魚介類の栄養特性・種類・加工

学習課題　復習：配布プリントをまとめる
予習：教科書の該当ページの確認

23 卵類
卵類の栄養特性・種類・加工

学習課題　復習：配布プリントをまとめる
予習：教科書の該当ページの確認

24 牛乳・乳製品
牛乳・乳製品の栄養特性・種類・加工

学習課題　復習：配布プリントをまとめる
予習：教科書の該当ページの確認

25 油脂
油脂の栄養特性・種類・製造・加工

学習課題　復習：配布プリントをまとめる
予習：教科書の該当ページの確認

26 嗜好飲料
嗜好飲料の栄養特性・種類・製造

学習課題　復習：配布プリントをまとめる
予習：教科書の該当ページの確認

27 調味料類
調味料類の栄養特性・種類・製造

学習課題　復習：配布プリントをまとめる
予習：教科書の該当ページの確認

28 ゲル化剤・膨張剤
ゲル化剤・膨張剤の栄養特性・種類・製造

学習課題　復習：配布プリントをまとめる
予習：教科書の該当ページの確認

| | |
|---|---|
| | 29　機能性食品・後期のまとめ<br>機能性食品の種類と特徴<br>小テスト<br><br>学習課題　復習：小テストの解答を作成する<br>予習：教科書の該当ページの確認<br>30　後期のまとめ<br>小テストの解答・後期内容の確認<br><br>学習課題　復習：試験に向けての復習<br>予習：小テストの解答を作成する |
| 授業形態 | 講義 |
| 評価の観点、評価手段・方法、評価比率 | ①食品の成分を理解する<br>②食品の特徴と性質を理解する<br>③食品の変質を理解する<br>④食品の保存方法を理解する<br>⑤食品の生産・消費・輸入・流通について理解する<br><br>評価：定期試験や授業への取り組み状況等から総合的に判断する<br><br>評価手段：定期試験60%、予習レポート15%、小テスト15%、授業中の発言・態度10% |
| 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又は事項等 | |
| 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<br>『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<br>参考書　：『日本食品成分表2017』医歯薬出版<br>『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 | |
| オフィスアワー | 授業の前後や授業・実習時間以外（研究室にいる時間）であれば対応できます。<br>事前に予約していただけると助かります。 |
| 備考・メッセージ | |

講義科目名称：栄養学　　授業コード：23021

英文科目名称：

| 開講期間 | 配当年 | 単位数 | 科目必選区分 |
|---|---|---|---|
| 通年 | １年 | ２単位 | 必修 |
| 担当教員 | | | |
| 小玉　智章 | | | |
| | | | |

| | |
|---|---|
| 講義概要 | 栄養とは、人間が食物の中に含まれる栄養素を消化・吸収し、それぞれを利用することによって生命を維持し、成長発育を遂げ、健康な生活を営むことをいう。<br>まずは栄養素の基本的な知識を学び、食品に含まれる栄養素が体内でどのように変化するかを理解できるようにする。後半は、ライフステージや疾病の有無など、対象者の栄養に関する特性を学び、嗜好品である菓子を提供する立場になるものとして、健康で豊かな食生活を営めるよう理解を深める。<br>①栄養素の構成と働きについて理解する<br>②消化・吸収の仕組みを理解する<br>③食事摂取基準について理解する<br>④ライフステージごとの栄養的特長を理解する<br>⑤食品の栄養表示制度について理解する |
| 授業計画 | 1　栄養学の概要・意義<br>栄養学を学ぶ意義、栄養学の歴史について学ぶ。<br>学習課題　復習：栄養の意義、栄養学、栄養とは何かを復習する。<br>予習：教本Ｐ．1、全書Ｐ．200を読み、確認する。<br>2　人体の構成成分<br>人体の構成成分な何かを学ぶ。<br>学習課題　復習：人体構成成分について、復習する。<br>予習：教本Ｐ．2～3、全書Ｐ．201を読み、確認する。<br>3　栄養素の分類と食品<br>五大栄養素の分類と含有食品について学ぶ。<br>学習課題　復習：三大栄養素、五大栄養素の分類と機能、含有食品を整理して覚える。<br>予習：教本Ｐ．1～2、全書Ｐ．201～202を読み、確認する。<br>4　食生活指針<br>食生活指針、食事バランスガイドとは何かを学ぶ。<br>学習課題　復習：食品の選択や食品分類法、食生活指針、食事バランスガイドについて復習する。<br>予習：教本Ｐ．6～10、全書Ｐ．215を読み、確認する。<br>5　たんぱく質①<br>たんぱく質の機能と組成、栄養価について学ぶ。<br>学習課題　復習：たんぱく質の機能と組成、栄養価、たんぱく質の補足効果について復習する。<br>予習：教本Ｐ．25、26、28、全書Ｐ．203～205を読み、確認する。<br>6　たんぱく質②<br>たんぱく質の消化・吸収、代謝について学ぶ。<br>学習課題　復習：たんぱく質の消化・吸収経路（消化酵素）、代謝について復習する。<br>予習：教本Ｐ．27、全書Ｐ．203を読み、確認する。<br>7　脂質①<br>脂質の機能と組成、種類について学ぶ。<br>学習課題　復習：脂質の機能と組成、主な脂肪酸の種類、必須脂肪酸について復習する<br>予習：教本Ｐ．20～23、25、全書Ｐ．206～207を読み、確認する。<br>8　脂質②<br>脂質の消化・吸収、代謝について学ぶ。<br>学習課題　復習：脂質の消化・吸収経路（消化酵素）、代謝について復習する。<br>予習：教本Ｐ．24、全書Ｐ．206を読み、確認する。<br>9　糖質①<br>糖質の機能と組成、種類について学ぶ。<br>学習課題　復習：糖質の機能と組成、種類（単糖類、少糖類、多糖類）について復習する。<br>予習：教本Ｐ．15～16、18～19、全書Ｐ．207～208を読み、確認する。<br>１０　糖質②<br>糖質の消化・吸収、代謝について学ぶ。<br>学習課題　復習：糖質の消化・吸収経路（消化酵素）、代謝について復習する。<br>予習：教本Ｐ．17、全書Ｐ．207を読み、確認する。<br>１１　無機質<br>無機質の種類と機能について学ぶ。<br>学習課題　復習：無機質の種類と、それぞれの機能について復習する。<br>予習：教本Ｐ．29～36、全書Ｐ．208～210を読み、確認する。<br>１２　脂溶性ビタミン<br>脂溶性ビタミンの種類と機能、過剰症について学ぶ。<br>学習課題　復習：ビタミンの定義と種類、脂溶性ビタミンの種類とそれぞれの機能・過剰症について復習する。<br>予習：教本Ｐ．37～39、全書Ｐ．211～213を読み、確認する。<br>１３　水溶性ビタミン<br>水溶性ビタミンの種類と機能、欠乏症について学ぶ。<br>学習課題　復習：水溶性ビタミンの種類とそれぞれの機能・欠乏症について復習する。<br>予習：教本Ｐ．40～44、全書Ｐ．211～213を読み、確認する。 |

| | | |
|---|---|---|
| | １４ | 水　エネルギーとしての機能<br>水の機能、栄養素のエネルギー源としての機能について学ぶ。<br>栄養生理について学ぶ。<br>学習課題　復習：水の機能、栄養素のエネルギー源としての機能について、また栄養生理について復習する。<br>予習：教本Ｐ．45～50、全書Ｐ．214を読み、確認する。 |
| | １５ | エネルギー代謝について<br>基礎代謝、活動代謝などについて学ぶ。<br>学習課題　復習：エネルギー代謝の種類、基礎代謝、活動代謝などについて復習する。<br>予習：教本Ｐ．67～72、全書Ｐ．219～222を読み、確認する。 |
| | １６ | 栄養素の消化<br>口腔内、胃、腸での消化について学ぶ。<br>学習課題　復習：消化の種類と作用、各消化管での消化について復習する。<br>予習：教本Ｐ．50～56、全書Ｐ．217～219を読み、確認する。 |
| | １７ | 栄養素の吸収<br>体内での吸収、消化吸収率、代謝、排泄について学ぶ。<br>学習課題　復習：栄養素の吸収、消化吸収率、代謝、排泄について復習する。<br>予習：教本Ｐ．56～67、全書Ｐ．217～219を読み、確認する。 |
| | １８ | 国民栄養の状況・食事摂取基準<br>国民健康・栄養調査と日本人の食事摂取基準について学ぶ。<br>学習課題　復習：国民健康・栄養調査と日本人の食事摂取基準について復習する。<br>予習：教本Ｐ．4～6、全書Ｐ．223～230を読み、確認する。 |
| | １９ | ライフステージの栄養①<br>乳児期の特徴と栄養を学ぶ。<br><br>学習課題　復習：乳児期の特徴、必要な栄養、離乳について復習する。<br>予習：教本Ｐ．75～76、全書Ｐ．230～231を読み、確認する。 |
| | ２０ | ライフステージの栄養②<br>幼児期の特徴と栄養について学ぶ。<br>学習課題　復習：幼児期の特徴、必要な栄養について復習する。<br>予習：教本Ｐ．76～77、全書Ｐ．231を読み、確認する。 |
| | ２１ | ライフステージの栄養③<br>学童期・青年期の特徴と栄養を学ぶ。<br>学習課題　復習：学童期・青年期の特徴、必要な栄養について復習する。<br>予習：教本Ｐ．78～79、全書Ｐ．231を読み、確認する。 |
| | ２２ | ライフステージの栄養④<br>成人期の特徴と栄養について学ぶ。<br>学習課題　復習：成人期の特徴と栄養の留意点について復習する。<br>予習：教本Ｐ．79～80、全書Ｐ．231を読み、確認する。 |
| | ２３ | ライフステージの栄養⑤<br>高齢期の特徴と栄養について学ぶ。<br>学習課題　復習：高齢期の特徴と栄養の留意点について復習する。<br>予習：教本Ｐ．81～82、全書Ｐ．231を読み、確認する。 |
| | ２４ | ライフステージの栄養⑥<br>妊娠期・授乳期の特徴と栄養について学ぶ。<br>学習課題　復習：妊娠期・授乳期の特徴、必要な栄養について復習する。<br>予習：教本Ｐ．73～74、全書Ｐ．230を読み、確認する。 |
| | ２５ | 生活習慣病について①<br>消化管の病気と栄養、肝臓・胆のう・膵臓の病気と栄養について学ぶ。<br>学習課題　復習：消化管の病気と栄養、肝臓・胆のう・膵臓の病気について、それぞれの特徴と食事療法等<br>について復習する。<br>予習：教本Ｐ．87～92、全書Ｐ．231～234を読み、確認する。 |
| | ２６ | 生活習慣病について②<br>腎臓の病気と栄養、循環器の病気と栄養について学ぶ。<br>学習課題　復習：腎臓の病気と栄養、循環器の病気について、それぞれの特徴と食事療法等について復習する。<br>予習：教本Ｐ．93～96、全書Ｐ．231～234を読み、確認する。 |
| | ２７ | 生活習慣病について③<br>代謝性疾患と病気、貧血と栄養について学ぶ。<br>学習課題　復習：代謝性疾患と病気、貧血について、それぞれの特徴と食事療法等について復習する。<br>予習：教本Ｐ．97～99、全書Ｐ．231～234を読み、確認する。 |
| | ２８ | アレルギーについて<br>食物アレルギーと栄養について学ぶ。<br>学習課題　復習：食物アレルギーと食事療法等について復習する。<br>予習：教本Ｐ．100を読み、確認する。 |
| | ２９ | 遺伝子組み換え食品<br>遺伝子組み換え食品について学ぶ。<br>学習課題　復習：遺伝子組み換え食品について、種類等の復習をする。<br>予習：事前配布のプリントを読み、確認する。 |
| | ３０ | 食品の栄養表示制度について<br>栄養表示基準制度、特別用途食品、特定保健用食品などについて学ぶ。<br>学習課題　復習：栄養表示基準の内容、特別用途食品・特定保健用食品の表示許可等について復習する。<br>予習：全書Ｐ．235～237を読み、確認する。 |

| | |
|---|---|
| 授業形態 | 講義 |
| 評価の観点、評価手段・方法、評価比率 | ①栄養素の構成と働きについて理解できる。<br>②消化・吸収の仕組みを理解できる。<br>③食事摂取基準について理解できる。<br>④ライフステージごとの栄養的特長を理解できる。<br>⑤食品の栄養表示制度について理解できる。<br><br>定期試験　100% |
| 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又は事項等 | |
| 教科書・参考書 | テキスト：全国製菓衛生師養成施設協会　編　「製菓衛生師教本」<br>日本菓子教育センター　「製菓衛生師全書　和洋菓子・パンのすべて」<br>テキストを補うために、必要に応じてプリントを配付する |
| 履修条件 | |
| 履修上の注意 | |
| オフィスアワー | 火曜日４・５時限で対応します。 |
| 備考・メッセージ | |

講義科目名称：食品衛生学概論　　授業コード：12121

英文科目名称：

| 開講期間 | 配当年 | 単位数 | 科目必選区分 |
|---|---|---|---|
| 前期 | 1 | 2 | 必修 |
| 担当教員 | | | |
| 市瀬　尚子 | | | |
| | | | |

| | |
|---|---|
| 講義概要 | 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。従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。食品衛生の重要性と目的を理解し、食品の安全性に大な影響を及ぼす微生物や各種化学物質を知り、食品の摂取によって引き起こされる疾病・危害を防止する知識を身につける。<br><br>①食品衛生の目的について学ぶ<br>②飲食に伴う危害について学ぶ<br>③食中毒の概要および予防法を学ぶ<br>④衛生微生物について学ぶ<br>⑤化学性食中毒について学ぶ |
| 授業計画 | 概要　食品衛生の定義、食品衛生法<br>学習課題　復習：配布プリントをまとめ、教科書を再度読む<br>予習：専門用語の意味を理解しておく<br>健康危害　飲食に伴う健康危害<br>学習課題　復習：配布プリントをまとめ、教科書を再度読む<br>予習：専門用語の意味を理解しておく<br>食品と微生物　微生物の種類<br>学習課題　復習：配布プリントをまとめ、教科書を再度読む<br>予習：専門用語の意味を理解しておく<br>食品と微生物　微生物の増殖条件（栄養素、水分、温度）<br>学習課題　復習：配布プリントをまとめ、教科書を再度読む<br>予習：専門用語の意味を理解しておく<br>食品と微生物　微生物の増殖条件（酸素、pH）<br>学習課題　復習：配布プリントをまとめ、教科書を再度読む<br>予習：専門用語の意味を理解しておく<br>食品と微生物　微生物の生息場所<br>学習課題　復習：配布プリントをまとめ、教科書を再度読む<br>予習：専門用語の意味を理解しておく<br>食品と微生物　一般細菌と糞便汚染指標菌<br>学習課題　復習：配布プリントをまとめ、教科書を再度読む<br>予習：専門用語の意味を理解しておく<br>食品の腐敗　微生物による食品の品質低下（腐敗・変敗・酸敗）<br>学習課題　復習：配布プリントをまとめ、教科書を再度読む<br>予習：専門用語の意味を理解しておく<br>食品の腐敗　微生物に起因する食品の変質防止法<br>学習課題　復習：配布プリントをまとめ、教科書を再度読む<br>予習：専門用語の意味を理解しておく<br>化学性食中毒　化学性食中毒の概要<br>学習課題　復習：配布プリントをまとめ、教科書を再度読む<br>予習：専門用語の意味を理解しておく<br>化学性食中毒　化学性食中毒の発生<br>学習課題　復習：配布プリントをまとめ、教科書を再度読む<br>予習：専門用語の意味を理解しておく<br>化学性食中毒　化学性食中毒の発生<br>学習課題　復習：配布プリントをまとめ、教科書を再度読む<br>予習：専門用語の意味を理解しておく<br>化学性食中毒　過去の事例と予防法<br>学習課題　復習：配布プリントをまとめ、教科書を再度読む<br>予習：専門用語の意味を理解しておく<br>化学性食中毒　アレルギー様食中毒<br>学習課題　復習：配布プリントをまとめ、教科書を再度読む<br>予習：専門用語の意味を理解しておく<br>まとめ　概論と化学性食中毒のまとめ<br>学習課題　復習：配布プリントをまとめ、教科書を再度読む |

| | |
|---|---|
| | 予習：専門用語の意味を理解しておく |
| 授業形態 | 講義 |
| 評価の観点、評価手段・方法、評価比率 | ①食品衛生とはどういうものかを理解し説明できる<br>②飲食に伴う危害にはどのようなものがあるかを説明できる<br>③食中毒の事例の中から問題点を理解し、食品衛生対策を説明できる<br>④衛生微生物とはどんなものか説明できる<br>⑤化学性食中毒とはどんなものか説明できる<br><br>単元ごとに行う小テストと授業に取り組む態度で評価する<br><br>小テスト（８０％）、授業への参加意欲（２０％） |
| 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又は事項等 | |
| 教科書・参考書 | テキスト：『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<br>『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<br>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Ⅰ　　授業コード：21121

英文科目名称：

| 開講期間 | 配当年 | 単位数 | 科目必選区分 |
|---|---|---|---|
| 前期 | 1 | 2 | 必修 |
| 担当教員 | | | |
| 市瀬　尚子 | | | |
| | | | |

| | |
|---|---|
| 講義概要 | 人にとって「食品」とはなくてはならないものであるが、この「食品」を介して人体に健康危害を及ぼす場合がある。<br>この大きな要因として「食中毒」があげられるが、分解や性質などを深く学ぶことにより、食中毒の正しい予防方法を理解し、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。<br><br>①食中毒の概要（分類、病因物質、統計）について学ぶ<br>②細菌性食中毒の分類や特性について学ぶ<br>③ウイルス性食中毒の分類や特性について学ぶ<br>④自然毒食中毒の分類や特性について学ぶ<br>⑤食中毒の正しい予防法を学ぶ |
| 授業計画 | 食中毒の概要　食中毒の定義・分類<br>学習課題　復習：配布プリントをまとめ、教科書を再度読む<br>予習：専門用語の意味を理解しておく<br>細菌性食中毒　分類・感染型食中毒①<br>学習課題　復習：配布プリントをまとめ、教科書を再度読む<br>予習：専門用語の意味を理解しておく<br>細菌性食中毒　感染型食中毒②<br>学習課題　復習：配布プリントをまとめ、教科書を再度読む<br>予習：専門用語の意味を理解しておく<br>細菌性食中毒　食品内毒素型食中毒①<br>学習課題　復習：配布プリントをまとめ、教科書を再度読む<br>予習：専門用語の意味を理解しておく<br>細菌性食中毒　食品内毒素型食中毒②<br>学習課題　復習：配布プリントをまとめ、教科書を再度読む<br>予習：専門用語の意味を理解しておく<br>細菌性食中毒　生体内毒素型食中毒<br>学習課題　復習：配布プリントをまとめ、教科書を再度読む<br>予習：専門用語の意味を理解しておく<br>細菌性食中毒　発生状況・予防方法<br>学習課題　復習：配布プリントをまとめ、教科書を再度読む<br>予習：専門用語の意味を理解しておく<br>ウイルス性①　ノロウイルス食中毒<br>学習課題　復習：配布プリントをまとめ、教科書を再度読む<br>予習：専門用語の意味を理解しておく<br>ウイルス性②　その他のウイルスによる食中毒・予防方法<br>学習課題　復習：配布プリントをまとめ、教科書を再度読む<br>予習：専門用語の意味を理解しておく<br>自然毒食中毒　動物性食中毒①<br>学習課題　復習：配布プリントをまとめ、教科書を再度読む<br>予習：専門用語の意味を理解しておく<br>自然毒食中毒　動物性食中毒②<br>学習課題　復習：配布プリントをまとめ、教科書を再度読む<br>予習：専門用語の意味を理解しておく<br>自然毒食中毒　植物性食中毒①<br>学習課題　復習：配布プリントをまとめ、教科書を再度読む<br>予習：専門用語の意味を理解しておく<br>自然毒食中毒　植物性食中毒②<br>学習課題　復習：配布プリントをまとめ、教科書を再度読む<br>予習：専門用語の意味を理解しておく<br>自然毒食中毒　予防方法<br>学習課題　復習：配布プリントをまとめ、教科書を再度読む |

| | |
|---|---|
| | 予習：専門用語の意味を理解しておく<br>まとめ　　食中毒のまとめ<br>学習課題　復習：配布プリントをまとめ、教科書を再度読む<br>予習：専門用語の意味を理解しておく |
| 授業形態 | 講義 |
| 評価の観点、評価手段・方法、評価比率 | ①食中毒について説明できる<br>②細菌性食中毒について説明できる<br>③ウイルス性食中毒について説明できる<br>④自然毒食中毒について説明できる<br>⑤食中毒事例から問題点を指摘し、各々の食中毒予防法について説明できる<br><br>単元ごとに行う小テストと授業に取り組む態度で評価する<br><br>小テスト（８０%）、授業への参加意欲（２０%） |
| 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又は事項等 | |
| 教科書・参考書 | テキスト：『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<br>『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<br>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：

英文科目名称：

| 開講期間 | 配当年 | 単位数 | 科目必選区分 |
|---|---|---|---|
| 後期 | 1 | 2 | 必修 |
| 担当教員 | | | |
| 市瀬　尚子 | | | |
| | | | |

| | |
|---|---|
| 講義概要 | 食品添加物の概要、種類、使用方法、その毒性と安全性や個々の添加物の特性などについて学習する。<br>①食品添加物の定義について学ぶ<br>②食品添加物の法的分類と指定制度について学ぶ<br>③食品添加物の表示基準（併記可能な添加物、一括名でよい添加物、表示が免除される添加物）について学ぶ<br>④食品添加物の特性を学ぶ<br>⑤食品添加物の安全性を学ぶ |
| 授業計画 | 概要　食品添加物の定義・分類・使用目的<br>学習課題　復習：配布プリントをまとめ、教科書を再度読む<br>予習：専門用語の意味を理解しておく<br>法規　食品添加物に関する使用規制<br>学習課題　復習：配布プリントをまとめ、教科書を再度読む<br>予習：専門用語の意味を理解しておく<br>表示　食品添加物の表示基準<br>学習課題　復習：配布プリントをまとめ、教科書を再度読む<br>予習：専門用語の意味を理解しておく<br>毒性　食品添加物の毒性と安全性<br>学習課題　復習：配布プリントをまとめ、教科書を再度読む<br>予習：専門用語の意味を理解しておく<br>使用量　食品添加物の使用基準<br>学習課題　復習：配布プリントをまとめ、教科書を再度読む<br>予習：専門用語の意味を理解しておく<br>各論①　保存料・防カビ剤・殺菌料<br>学習課題　復習：配布プリントをまとめ、教科書を再度読む<br>予習：専門用語の意味を理解しておく<br>各論②　酸化防止剤・漂白剤<br>学習課題　復習：配布プリントをまとめ、教科書を再度読む<br>予習：専門用語の意味を理解しておく<br>各論③　着色料・発色剤<br>学習課題　復習：配布プリントをまとめ、教科書を再度読む<br>予習：専門用語の意味を理解しておく<br>各論④　甘味料・調味料<br>学習課題　復習：配布プリントをまとめ、教科書を再度読む<br>予習：専門用語の意味を理解しておく<br>各論⑤　酸味料・栄養強化剤・香料<br>学習課題　復習：配布プリントをまとめ、教科書を再度読む<br>予習：専門用語の意味を理解しておく<br>各論⑥　乳化剤・膨張剤・酸化防止剤<br>学習課題　復習：配布プリントをまとめ、教科書を再度読む<br>予習：専門用語の意味を理解しておく<br>各論⑦　着色料・糊料<br>学習課題　復習：配布プリントをまとめ、教科書を再度読む<br>予習：専門用語の意味を理解しておく<br>菓子と添加物　菓子やパンに用いられる添加物<br>学習課題　復習：配布プリントをまとめ、教科書を再度読む<br>予習：専門用語の意味を理解しておく<br>残留　農薬の残留<br>学習課題　復習：配布プリントをまとめ、教科書を再度読む<br>予習：専門用語の意味を理解しておく<br>残留　動物用医療薬品・飼料添加物の残留<br>学習課題　復習：配布プリントをまとめ、教科書を再度読む<br>予習：専門用語の意味を理解しておく |
| 授業形態 | 講義 |
| 評価の観点、評価手段・方法、評価比率 | ①食品添加物の定義を説明できる<br>②食品添加物の種類と使用方法を説明できる<br>③食品添加物の表示基準を説明できる<br>④食品添加物の毒性を説明できる<br>⑤食品添加物の安全性を理解し、説明できる<br><br>単元ごとに行う小テストと授業に取り組む態度で評価する<br><br>小テスト（８０％）、授業への参加意欲（２０％） |

| | |
|---|---|
| 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又は事項等 | |
| 教科書・参考書 | テキスト：『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<br>『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<br>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：31122

英文科目名称：

| 開講期間 | 配当年 | 単位数 | 科目必選区分 |
|---|---|---|---|
| 前期 | 2 | 2 | 必修 |
| 担当教員 | | | |
| 市瀬　尚子 | | | |
| | | | |

| | |
|---|---|
| 講義概要 | 食中毒以外の健康危害について理解する。経口感染症の分類、人畜共通感染症、寄生虫症を学び、更に食品中の異物の種類、感染方法、予防方法などを学習する。<br><br>①食中毒以外の健康危害について学ぶ<br>②経口感染症の分類について学ぶ<br>③人畜共通感染症について学ぶ<br>④各種寄生虫症について学ぶ<br>⑤食品中の異物について学ぶ |
| 授業計画 | 健康危害　飲食による健康危害の種類<br>学習課題　復習：配布プリントをまとめ、教科書を再度読む<br>予習：専門用語の意味を理解しておく<br>経口感染症　経口感染症の概要<br>学習課題　復習：配布プリントをまとめ、教科書を再度読む<br>予習：専門用語の意味を理解しておく<br>経口感染症　経口感染症の分類<br>学習課題　復習：配布プリントをまとめ、教科書を再度読む<br>予習：専門用語の意味を理解しておく<br>経口感染症　食中毒との違い<br>学習課題　復習：配布プリントをまとめ、教科書を再度読む<br>予習：専門用語の意味を理解しておく<br>経口感染症　発生状況・予防対策<br>学習課題　復習：配布プリントをまとめ、教科書を再度読む<br>予習：専門用語の意味を理解しておく<br>人畜感染症　細菌によるもの<br>学習課題　復習：配布プリントをまとめ、教科書を再度読む<br>予習：専門用語の意味を理解しておく<br>人畜感染症　リケッチャ・原虫によるもの<br>学習課題　復習：配布プリントをまとめ、教科書を再度読む<br>予習：専門用語の意味を理解しておく<br>人畜感染症　その他<br>学習課題　復習：配布プリントをまとめ、教科書を再度読む<br>予習：専門用語の意味を理解しておく<br>寄生虫症①　寄生虫症とは<br>学習課題　復習：配布プリントをまとめ、教科書を再度読む<br>予習：専門用語の意味を理解しておく<br>寄生虫症②　野菜・水などを感染源とする寄生虫<br>学習課題　復習：配布プリントをまとめ、教科書を再度読む<br>予習：専門用語の意味を理解しておく<br>寄生虫症③　淡水魚・海産魚・カニから感染する寄生虫<br>学習課題　復習：配布プリントをまとめ、教科書を再度読む<br>予習：専門用語の意味を理解しておく<br>寄生虫症④　豚肉・牛肉から感染する寄生虫<br>学習課題　復習：配布プリントをまとめ、教科書を再度読む<br>予習：専門用語の意味を理解しておく<br>異物　食品異物の種類<br>学習課題　復習：配布プリントをまとめ、教科書を再度読む<br>予習：専門用語の意味を理解しておく<br>異物　食品異物の分類・予防<br>学習課題　復習：配布プリントをまとめ、教科書を再度読む<br>予習：専門用語の意味を理解しておく<br>まとめ　飲食に伴う食中毒以外の健康危害<br>学習課題　復習：配布プリントをまとめ、教科書を再度読む<br>予習：専門用語の意味を理解しておく |
| 授業形態 | 講義 |
| 評価の観点、評価手段・方法、評価比率 | ①食中毒以外の健康危害を理解し、説明できる<br>②経口感染症の分類を説明できる<br>③人畜共通感染症を説明できる<br>④各種寄生虫症を説明できる<br>⑤食品中の異物を説明できる<br><br>単元ごとに行う小テストと授業に取り組む態度で評価する<br><br>小テスト（８０％）、授業への参加意欲（２０％） |

| | |
|---|---|
| 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又は事項等 | |
| 教科書・参考書 | テキスト：『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<br>『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<br>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：

英文科目名称：

| 開講期間 | 配当年 | 単位数 | 科目必選区分 |
|---|---|---|---|
| 後期 | 2 | 2 | 必修 |
| 担当教員 | | | |
| 市瀬　尚子 | | | |
| | | | |

| | |
|---|---|
| 講義概要 | 食品の取り扱い施設・設備の衛生管理、食品製造従事者の衛生管理を学び、自主衛生管理手法の一つであるＨＡＣＣＰによる管理手法を学ぶ。<br>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。<br>①食品営業施設・設備の衛生管理基準を学ぶ<br>②食品製造従事者の衛生管理（服装、手洗いなど）および食材・器具・容器包装の衛生管理について学ぶ<br>③自主衛生管理の手法について学ぶ<br>④消毒・殺菌法を学ぶ<br>⑤食品の表示を学ぶ |
| 授業計画 | 衛生管理①　営業施設・設備の施設基準<br>学習課題　復習：配布プリントをまとめ、教科書を再度読む<br>予習：専門用語の意味を理解しておく<br>衛生管理②　営業施設・設備の管理運営基準①<br>学習課題　復習：配布プリントをまとめ、教科書を再度読む<br>予習：専門用語の意味を理解しておく<br>衛生管理③　営業施設・設備の管理運営基準②<br>学習課題　復習：配布プリントをまとめ、教科書を再度読む<br>予習：専門用語の意味を理解しておく<br>衛生管理④　営業施設・設備の給水及び汚物処理<br>学習課題　復習：配布プリントをまとめ、教科書を再度読む<br>予習：専門用語の意味を理解しておく<br>衛生管理⑤　営業施設・設備の食材・器具・容器包装<br>学習課題　復習：配布プリントをまとめ、教科書を再度読む<br>予習：専門用語の意味を理解しておく<br>衛生管理⑥　営業施設・設備の器具・容器包装の規格基準<br>学習課題　復習：配布プリントをまとめ、教科書を再度読む<br>予習：専門用語の意味を理解しておく<br>衛生管理⑦　食品製造従事者の衛生管理<br>学習課題　復習：配布プリントをまとめ、教科書を再度読む<br>予習：専門用語の意味を理解しておく<br>HACCP①　ＨＡＣＣＰとは<br>学習課題　復習：配布プリントをまとめ、教科書を再度読む<br>予習：専門用語の意味を理解しておく<br>HACCP②　ＨＡＣＣＰシステムの７原則と１２基準<br>学習課題　復習：配布プリントをまとめ、教科書を再度読む<br>予習：専門用語の意味を理解しておく<br>HACCP③　ＨＡＣＣＰの普及・推進<br>学習課題　復習：配布プリントをまとめ、教科書を再度読む<br>予習：専門用語の意味を理解しておく<br>消毒・殺菌①　食品・容器・器具などの洗浄<br>学習課題　復習：配布プリントをまとめ、教科書を再度読む<br>予習：専門用語の意味を理解しておく<br>消毒・殺菌②　殺菌と消毒<br>学習課題　復習：配布プリントをまとめ、教科書を再度読む<br>予習：専門用語の意味を理解しておく<br>食品表示①　食品衛生法による表示<br>学習課題　復習：配布プリントをまとめ、教科書を再度読む<br>予習：専門用語の意味を理解しておく<br>食品表示②　ＪＡＳ法による表示<br>学習課題　復習：配布プリントをまとめ、教科書を再度読む<br>予習：専門用語の意味を理解しておく<br>食品表示③　その他の法律による表示<br>学習課題　復習：配布プリントをまとめ、教科書を再度読む<br>予習：専門用語の意味を理解しておく |
| 授業形態 | 講義 |
| 評価の観点、評価手段・方法、評価比率 | ①食品営業施設・設備の衛生管理を説明できる<br>②食品製造従事者の衛生管理を説明できる<br>③自主衛生管理ＨＡＣＣＰを理解し、説明できる<br>④消毒・殺菌法を説明できる<br>⑤食品の表示を理解し、説明できる<br>評価の観点　　評価手段・方法　　評価比率 |

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| | 関心・意欲・態度 | 食品を取扱う者として衛生管理の重要性を理解し、積極的に学習することができる。 | 授業態度 | 10% |
| | 思考・判断 | 食品の安全性に影響する要因を判断し、必要な改善・対策を取ることができる。 | 小テスト | 30% |
| | 技能・表現 | HACCPを理解し、食中毒予防対策をたてることができる。 | 小テスト | 30% |
| | 知識・理解 | 食品の安全性の確保に必要な知識を理解し、正しい衛生管理方法を説明することができる。 | 小テスト | 30% |
| 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又は事項等 | | | | |
| 教科書・参考書 | テキスト：『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<br>『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<br>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 | 授業終了後に教室にて質問を受け付ける | | | |
| 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：

| 開講期間 | 配当年 | 単位数 | 科目必選区分 |
|---|---|---|---|
| 後期 | 2 | 1 | 必修 |
| 担当教員 | | | |
| 市瀬　尚子 | | | |
| | | | |

| | |
|---|---|
| 講義概要 | ①　食品衛生学実験を実施する為に必要な器具、機材を含めた注意事項および概要を学ぶ<br>②　手指・空中に存在する細菌を観察し、種類や性質について学ぶ<br>③　食品に付着する細菌を観察し、種類や性質について学ぶ<br>④　食品添加物の分析方法（簡易判定法、毛糸染色法、亜硝酸の定量）を学ぶ<br>⑤　食器の洗浄度検査（デンプン性、タンパク質性、脂肪性残留物）について学ぶ |
| 授業計画 | 1　オリエンテーション<br>実験に際しての注意点・器具類の説明<br>学習課題　復習：配布プリントを基に実習ノートをまとめる<br>予習：専門用語の意味を理解しておく<br>2　洗浄度検査<br>手指の汚染状況の検査、洗浄・消毒法<br>学習課題　復習：配布プリントを基に実習ノートをまとめる<br>予習：専門用語の意味を理解しておく<br>3　微生物検査①<br>鼻腔・手指の黄色ブドウ球菌の検査<br>学習課題　復習：配布プリントを基に実習ノートをまとめる<br>予習：専門用語の意味を理解しておく<br>4　微生物検査②<br>グラム染色法、くしゃみの検査<br>学習課題　復習：配布プリントを基に実習ノートをまとめる<br>予習：専門用語の意味を理解しておく<br>5　微生物検査③<br>細菌の伝播、空中落下細菌<br>学習課題　復習：配布プリントを基に実習ノートをまとめる<br>予習：専門用語の意味を理解しておく<br>6　微生物検査④<br>トイレットペーパーの細菌浸透性<br>学習課題　復習：配布プリントを基に実習ノートをまとめる<br>予習：専門用語の意味を理解しておく<br>7　微生物検査⑤<br>生鮮食品からの汚染状況と伝播<br>学習課題　復習：配布プリントを基に実習ノートをまとめる<br>予習：専門用語の意味を理解しておく<br>8　微生物検査⑥<br>調理済食品の汚染状況<br>学習課題　復習：配布プリントを基に実習ノートをまとめる<br>予習：専門用語の意味を理解しておく<br>9　食器・調理器具の検査<br>食器・調理器具の洗浄法、食品成分の残留検査<br>学習課題　復習：配布プリントを基に実習ノートをまとめる<br>予習：専門用語の意味を理解しておく<br>10　食品の変質①<br>比重測定、卵黄係数の測定、食品の抗菌作用<br>学習課題　復習：配布プリントを基に実習ノートをまとめる<br>予習：専門用語の意味を理解しておく<br>11　食品の変質②<br>精米の鑑別法、牛乳の鮮度検査<br>学習課題　復習：配布プリントを基に実習ノートをまとめる<br>予習：専門用語の意味を理解しておく<br>12　ノロウイルス<br>ノロウイルス食中毒（DVD）<br>学習課題　復習：配布プリントを基に実習ノートをまとめる<br>予習：専門用語の意味を理解しておく<br>13　食品添加物①<br>発色剤の定量<br>学習課題　復習：配布プリントを基に実習ノートをまとめる<br>予習：専門用語の意味を理解しておく<br>14　食品添加物②<br>着色料の検査<br>学習課題　復習：配布プリントを基に実習ノートをまとめる<br>予習：専門用語の意味を理解しておく<br>15　まとめ<br>学習課題　復習：配布プリントを基に実習ノートをまとめる<br>予習：専門用語の意味を理解しておく |

| | |
|---|---|
| 授業形態 | 実験 |
| 評価の観点、評価手段・方法、評価比率 | ①　食品衛生実験に対する注意点や概要を理解できるようになる<br>②　手指や空中に潜む食中毒菌を理解し、正しい手洗い・消毒方法ができるようになる<br>③　食品中の細菌を理解し、正しい洗浄方法・消毒方法ができるようになる<br>④　食品添加物を理解し、添加物の分類や安全性について理解できるようになる<br>⑤　食器の洗浄度検査を理解し、正しい洗浄方法ができるようになる<br><br>実習に取り組む態度や実習レポートで実習結果を基にしたレポートが作成できているか、実習の目的を理解しているか評価する。<br><br>実験に積極的に取り組んでいる等の授業態度（５０％）<br>実験単元ごとのレポート（５０％） |
| 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又は事項等 | |
| 教科書・参考書 | 担当教員作成実習書 |
| 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 | |

講義科目名称：製菓理論Ⅰ　　授業コード：52121

英文科目名称：

| 開講期間 | 配当年 | 単位数 | 科目必選区分 |
|---|---|---|---|
| 前期 | １年 | ２単位 | 必修 |
| 担当教員 | | | |
| 谷口　英司 | | | |
| | | | |

| | |
|---|---|
| 講義概要 | 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。<br>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。 |
| 授業計画 | １　オリエンテーション<br>製菓理論を学ぶ意義<br><br>２　穀類①<br>小麦粉の種類と特製<br><br>学習課題　予習：全書P291～292「小麦粉」<br>３　穀類②<br>米及び米粉の種類と用途<br><br>学習課題　予習：全書P296～297「米　粉」<br>４　穀類③<br>でんぷん類の種類、特性について<br><br>学習予習：全書P293～295「でん粉」<br>５　甘味料①<br>砂糖の種類<br><br>学習課題　予習：全書P285～287「甘味料」<br>６　甘味料②<br>その他の甘味料（水飴、天然甘味料、人口甘味料など）<br><br>学習課題　予習：全書P288～290「でん粉糖」<br>７　甘味料③<br>砂糖の特性、甘味料について<br><br>学習課題　予習：全書P287～290「砂糖の特徴」<br>８　油脂類①<br>油脂の製菓特性<br><br>学習課題　予習：全書P300～301「油脂の加工適正」<br>９　油脂類②<br>油脂の種類<br><br>学習課題　予習：全書P299～300「油脂　種類と特徴」<br>１０　鶏卵①<br>鶏卵の成分特性<br><br>学習課題　予習：全書P297～298「鶏卵」<br>１１　鶏卵②<br>鶏卵の製菓特性、加工品<br><br>学習課題　予習：全書P297～299「鶏卵」<br>１２　牛乳・乳製品①<br>牛乳の成分特性<br><br>学習課題　予習：全書P302「牛乳及び乳製品」<br>１３　牛乳・乳製品②<br>乳製品の成分特性<br><br>学習課題　予習：全書P303～304「牛乳及び乳製品」<br>１４　原料チョコレート①<br>原料チョコレートの種類<br><br>学習課題　予習：全書P304～305「原料チョコレート類」<br>１５　原料チョコレート②<br>チョコレートの加工特性<br><br>学習課題　予習：全書P305～306「原料チョコレート類」 |

| | |
|---|---|
| 授業形態 | 講義 |
| 評価の観点、評価手段・方法、評価比率 | ①穀類の種類・特性について学び、説明できるようになることを目標とする<br>②甘味料の種類・特性について学び、説明できるようになることを目標とする<br>③油脂類の種類・特性について学び、説明できるようになることを目標とする<br>④鶏卵の特性について学び、説明できるようになることを目標とする<br>⑤牛乳・乳製品の種類・成分について学び、説明できるようになることを目標とする<br><br>①講義内に小テスト（計５回）を行い、基本・応用ができているかを総合的に評価する（80%）<br>②授業内容の理解、意欲を確認する（１０%）<br>③授業への出席状況（１０%）<br><br>①筆記試験８０%<br>②学習意欲１０%<br>③出席状況１０% |
| 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又は事項等 | |
| 教科書・参考書 | ・教科書「製菓衛生師教本」　全国製菓衛生師養成施設協会　編<br>「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<br><br>・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 | ・毎授業後、質問を受け付けます。<br>・金曜日放課後、土曜日午前中対応します。 |
| 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：

| 開講期間 | 配当年 | 単位数 | 科目必選区分 |
|---|---|---|---|
| 後期 | １年 | ２単位 | 必修 |
| 担当教員 | | | |
| 藤川康雄　・　山口暢裕　・　谷口英司　・　山下仁 | | | |
| | | | |

| | |
|---|---|
| 講義概要 | ①　製菓製造で使用する機械・器具の名称や扱い方を学ぶ<br>②　製餡、和菓子の饅頭生地（蒸し菓子、焼菓子）の配合の基本を学ぶ<br>③　洋菓子の基本となる生地（ジェノワーズ、ビスキュイ、シュクレ、フユタージュなど）の配合と製造法の基本を学ぶ<br>④　製パンの製造工程の基本を学ぶ<br>⑤　製菓製造の基本となる材料の扱いを学ぶ |
| 授業計画 | 1　菓子の定義・菓子製造の要件①<br>半年実習を通して製造を行ったが、改めて菓子とは？、菓子製造の要件とは？を確認する<br><br>学習課題　復習：菓子の定義・菓子製造の要件をまとめる<br>予習：テキストを読んでおく<br>2　菓子の定義・菓子製造の要件②<br>半年実習を通して製造を行ったが、改めて菓子とは？、菓子製造の要件とは？を確認する<br><br>学習課題　復習：菓子の定義・菓子製造の要件をまとめる<br>予習：テキストを読んでおく<br>3　和菓子の機械・器具①<br>和菓子で使う機械・器具の名称と用途について<br><br>学習課題　復習：和菓子で使う機械・器具の名称と用途をまとめておく<br>予習：製菓実習Ⅰのオリエンテーション資料を読み返しておく<br>4　和菓子の機械・器具②<br>和菓子で使う機械・器具の名称と用途について<br><br>学習課題　復習：和菓子で使う機械・器具の名称と用途をまとめておく<br>予習：製菓実習Ⅰのオリエンテーション資料を読み返しておく<br>5　洋菓子の機械・器具①<br>洋菓子で使う機械・器具の名称と用途について<br><br>学習課題　復習：洋菓子で使う機械・器具の名称と用途をまとめておく<br>予習：製菓実習Ⅰのオリエンテーション資料を読み返しておく<br>6　洋菓子の機械・器具②<br>洋菓子で使う機械・器具の名称と用途について<br><br>学習課題　復習：洋菓子で使う機械・器具の名称と用途をまとめておく<br>予習：製菓実習Ⅰのオリエンテーション資料を読み返しておく<br>7　製パンの機械・器具①<br>製パンで使う機械・器具の名称と用途について<br><br>学習課題　復習：製パンで使う機械・器具の名称と用途をまとめておく<br>予習：製菓実習Ⅰのオリエンテーション資料を読み返しておく<br>8　製パンの機械・器具②<br>製パンで使う機械・器具の名称と用途について<br><br>学習課題　復習：製パンで使う機械・器具の名称と用途をまとめておく<br>予習：製菓実習Ⅰのオリエンテーション資料を読み返しておく<br><br>9　小麦粉について①<br>小麦粉の基本的な扱い、製菓特性について<br><br>学習課題　復習：小麦粉の用途、製菓特性についてまとめる<br>予習：テキストを読んでおく<br>10　小麦粉について②<br>小麦粉の基本的な扱い、製菓特性について<br><br>学習課題　復習：小麦粉の用途、製菓特性についてまとめる<br>予習：テキストを読んでおく<br>１１　米粉について①<br>米粉の基本的な扱い、製菓特性について<br><br>学習課題　復習：米粉の用途、製菓特性についてまとめる<br>予習：テキストを読んでおく<br>１２　米粉について②<br>米粉の基本的な扱い、製菓特性について<br><br>学習課題　復習：米粉の用途、製菓特性についてまとめる |

予習：テキストを読んでおく

１３　砂糖・その他の甘味料について①
砂糖・その他の甘味料の基本的な扱い、製菓特性について

学習課題　復習：砂糖・その他の甘味料の用途、製菓特性についてまとめる
予習：テキスト（全書）P289～P294を読んでおく

１４　砂糖・その他の甘味料について②
砂糖・その他の甘味料の基本的な扱い、製菓特性について

学習課題　復習：砂糖・その他の甘味料の用途、製菓特性についてまとめる
予習：テキスト（全書）P289～P294を読んでおく

１５　パン酵母・補助材料について①
パン酵母・補助材料の基本的な扱い、製菓特性について

学習課題　復習：パン酵母・補助材料の用途、製菓特性についてまとめる
予習：テキストを読んでおく

16　パン酵母・補助材料について②
パン酵母・補助材料の基本的な扱い、製菓特性について

学習課題　復習：パン酵母・補助材料の用途、製菓特性についてまとめる
予習：テキストを読んでおく

17　和菓子の製造理論①
製餡について

学習課題　復習：小豆あんの製餡について、工程・用語をまとめておく
予習：製菓実習Ⅰ・Ⅱの製餡のプリントを読んでおく

18　和菓子の製造理論②
製餡について

学習課題　復習：小豆あんの製餡について、工程・用語をまとめておく
予習：製菓実習Ⅰ・Ⅱの製餡のプリントを読んでおく

19　和菓子の製造理論③
饅頭類について（基本的な配合割合、生地の状態、蒸し方、焼成温度など）

学習課題　復習：饅頭類の基本をまとめる
予習：製菓実習Ⅰ・Ⅱの饅頭類のプリントを読んでおく

20　和菓子の製造理論④
饅頭類について（基本的な配合割合、生地の状態、蒸し方、焼成温度など）

学習課題　復習：饅頭類の基本をまとめる
予習：製菓実習Ⅰ・Ⅱの饅頭類のプリントを読んでおく

21　洋菓子の製造理論①
バターケーキについて（配合、焼成条件、製法（シュガーバッター法、フラワーバッター法、オールインミックス法など）

学習課題　復習：バターケーキの配合、製法などをまとめる
予習：製菓実習Ⅰ・Ⅱのバターケーキのプリントを読んでおく

22　洋菓子の製造理論②
バターケーキについて（配合、焼成条件、製法（シュガーバッター法、フラワーバッター法、オールインミックス法など）

学習課題　復習：バターケーキの配合、製法などをまとめる
予習：製菓実習Ⅰ・Ⅱのバターケーキのプリントを読んでおく

23　洋菓子の製造理論③
スポンジ類（ジェノワーズ、ビスキュイ）の製法、焼成条件について

学習課題　復習：ジェノワーズ、ビスキュイ生地の製法のポイント、焼成条件などをまとめる
予習：製菓実習Ⅰ・Ⅱのスポンジ類のプリントを読んでおく

24　洋菓子の製造理論④
スポンジ類（ジェノワーズ、ビスキュイ）の製法、焼成条件について

学習課題　復習：ジェノワーズ、ビスキュイ生地の製法のポイント、焼成条件などをまとめる
予習：製菓実習Ⅰ・Ⅱのスポンジ類のプリントを読んでおく

25　洋菓子の製造理論⑤
凝固剤（ゼラチン、カラギーナン）の扱いについて、融解温度、凝固温度など

学習課題　復習：ゼラチン。カラギーナンの特性についてまとめる
予習：製菓実習Ⅰ・Ⅱの凝固剤使用のプリントを読んでおく

26　洋菓子の製造理論⑥
凝固剤（ゼラチン、カラギーナン）の扱いについて、融解温度、凝固温度など

学習課題　復習：ゼラチン。カラギーナンの特性についてまとめる
予習：製菓実習Ⅰ・Ⅱの凝固剤使用のプリントを読んでおく

27　製パンの製造理論①
基本的な製造工程のポイントについて

学習課題　復習：基本的な製造工程のポイントについてまとめる
予習：製菓実習Ⅰのオリエンテーションのプリントを読んでおく

| | |
|---|---|
| | 28　製パンの製造理論②<br>基本的な製造工程のポイントについて<br><br>学習課題　復習：基本的な製造工程のポイントについてまとめる<br>予習：製菓実習Ⅰのオリエンテーションのプリントを読んでおく<br>29　製パンの製造理論③<br>製パン法（直捏、中種法など）の種類、特性について<br><br>学習課題　復習：製パン法の種類、特性をまとめる<br>予習：製菓実習Ⅰのオリエンテーションのプリント、テキスト（全書）を読んでおく<br>30　製パンの製造理論④<br>製パン法（直捏、中種法など）の種類、特性について<br><br>学習課題　復習：製パン法の種類、特性をまとめる<br>予習：製菓実習Ⅰのオリエンテーションのプリント、テキスト（全書）を読んでおく |
| 授業形態 | 講義 |
| 評価の観点、評価手段・方法、評価比率 | ①　機械・器具の名称、扱い方について学び、操作ができるようになる<br>②　基本材料（穀類、甘味料など）の扱いについて学び、実践できるようになる<br>③　製餡の製造理論（和菓子）について理解し、製造することが出来るようになる<br>④　スポンジの製造理論（洋菓子）について理解し、製造することができるようになる<br>⑤　製パン工程（製パン）について理解し、製造することができるようになる<br><br>定期試験　６０％　　実習ノート　　２０％　　授業への参加意欲　　２０％<br><br>意欲・関心・態度　　２０％<br>思考・判断　　１５％<br>技能・表現　　１５％<br>知識・理解　　５０％ |
| 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又は事項等 | |
| 教科書・参考書 | テキスト　：　「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<br>「製菓衛生師教本」　全国製菓衛生師養成施設協会 |
| 履修条件 | 製菓理論Ⅰ、製菓実習Ⅰ・Ⅱを履修していること<br>製菓実習ノートの提出（未提出の場合、評価対象となりません） |
| 履修上の注意 | 製菓実習内で先生方が説明されたことも含まれます。実習中もメモを忘れずに取りましょう |
| オフィスアワー | 土曜日の午前中（製菓実習室自主練習使用時間） |
| 備考・メッセージ | |

講義科目名称：製菓理論Ⅲ　　授業コード：23121

英文科目名称：

| 開講期間 | 配当年 | 単位数 | 科目必選区分 |
|---|---|---|---|
| 前期 | ２年 | ２単位 | 必修 |
| 担当教員 | | | |
| 大平　茂利・谷口　英司 | | | |
| | | | |

| | |
|---|---|
| 講義概要 | 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。<br>本講義では、和洋菓子、製パンの分類を知り、1年次で製造した製品の材料の特性を製造法を思い出しながら理解を深めていく。 |
| 授業計画 | １　菓子の歴史①<br>和菓子の歴史・分類について<br>学習課題　予習：全書Ｐ３２５「和菓子分類」、１年次に学習した配合・資料（配布プリント）<br>２　菓子の歴史②<br>洋菓子の歴史・分類について<br>学習課題　予習：全書P357「洋菓子の製法による分類」、１年次に学習した配合・資料（配布プリント）<br>３　菓子の歴史③<br>パンの歴史・分類について<br>学習課題　予習：全書P378～「製パン実習」、１年次に学習した配合・資料（配布プリント）<br>４　油脂について<br>油脂の種類、用途について<br>学習課題　予習：実習に使う油脂類（バター、マーガリン、ショートニングなど）について理解しておく<br>５　牛乳・乳製品<br>クリーム、バターの種類・用途について<br>学習課題　予習：実習に使う乳製品（牛乳、バター、生クリーム、チーズなど）について理解しておく<br>６　和菓子の製造理論①<br>焼菓子について<br>学習課題　予習：和菓子の分類（かすてら饅頭、栗饅頭、どら焼きなど）について理解しておく<br>７　和菓子の製造理論②<br>膨張剤について<br>学習課題　予習：和菓子製造に使用する膨張剤（重曹、イスパタなど）について理解しておく<br>８　和菓子の製造理論③<br>凝固剤について（流し菓子）<br>学習課題　予習：和菓子製造に使用する凝固剤（糸寒天、粉寒天など）について理解しておく<br>９　洋菓子の製造理論①<br>鶏卵について（カスタードプディング、ムラング）<br>学習課題　予習：洋菓子の製造工程（カスタードプディング、メレンゲ）について理解しておく<br>１０　洋菓子の製造理論②<br>小麦粉について（パイ生地）<br>学習課題　予習：洋菓子製造に使用する小麦粉（薄力粉、強力粉など）について理解しておく<br>１１　洋菓子の製造理論③<br>でん粉の特性について（シュー生地）<br>学習課題　予習：シュー生地の製造工程、でん粉の糊化について理解しておく<br>１２　洋菓子の製造理論④<br>種実類について（クレームダマンド、ジョコンド生地）<br>学習課題　予習：クレームダマンドの製造工程、洋菓子製造に使用する種実類（アーモンド、クルミなど）について理解しておく<br>１３　製パンの製造理論①<br>リーンな生地（フランスパン）<br>学習課題　予習：製パンの製造工程、リーンな生地の基本配合（小麦粉、塩、水、イースト）について理解しておく<br>１４　製パンの製造理論②<br>リッチな生地（ブリオッシュ）<br>学習課題　予習：リッチな生地（菓子パン、ブリオッシュなど）の製造工程、リッチな生地に使用する副材料（鶏卵、油脂、脱脂粉乳など）について理解しておく<br>１５　製パンの製造理論③<br>油脂の扱い<br>学習課題　予習：製パン（折込生地）の製造工程、製パン製造に使用する油脂類（バター、マーガリン、ショートニングなど）について理解しておく |
| 授業形態 | 講義 |
| 評価の観点、評価手段・方法、評価比率 | ①穀類の種類・特性について学び、製造に活かすことができるようになる<br>②甘味料の種類・特性について学び、製造に活かすことができるようになる<br>③油脂類の種類・特性について学び、製造に活かすことができるようになる<br>④鶏卵の特性について学び、製造に活かすことができるようになる<br>⑤牛乳・乳製品の成分について学び、製造に活かすことができるようになる |

| | |
|---|---|
| | ①筆記試験を行い、材料の特性が理解できているかを総合的に評価する（６０％）<br>②製菓実習の実習ノートを提出する（２０％）<br>③受講態度や出席状況（２０％）<br><br>①筆記試験　８０％<br>②学習意欲　１０％<br>③出席状況　１０％ |
| 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又は事項等 | |
| 教科書・参考書 | 教科書「製菓衛生師教本」　全国製菓衛生師養成施設協会　編<br>「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<br>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 | ・毎授業後、質問を受け付けます。<br>・金曜日放課後、土曜日午前中対応します。 |
| 備考・メッセージ | ・次回の授業に関するキーワードについて、その意味を理解しておくこと。<br>・製造理論の回では、それまでに製造した製品について製造工程を確認しておくこと |

講義科目名称：製菓理論Ⅳ　　授業コード：

英文科目名称：

| 開講期間 | 配当年 | 単位数 | 科目必選区分 |
|---|---|---|---|
| 後期 | ２年 | ２単位 | 必修 |
| 担当教員 | | | |
| 谷口　英司 | | | |
| | | | |

| | |
|---|---|
| 講義概要 | 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。<br>本講義では、1年次に学んだ内容の復習と新たに果実、種実、凝固剤、菓子補助剤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<br>理解を深めていく。 |
| 授業計画 | １　穀類<br>穀類の種類・製菓特性について<br>学習課題　予習：全書P291～297「小麦粉」「でん粉」「米粉」<br>２　甘味料<br>砂糖・その他の糖類の種類、製菓特性について<br>学習課題　予習：全書P285～290「甘味料」<br>３　油脂<br>油脂の種類・製菓特性について<br>学習課題　予習：全書P299～301「油脂」<br>４　鶏卵、牛乳・乳製品<br>鶏卵、牛乳・乳製品の製菓特性について<br>学習課題　予習：全書P297～298「鶏卵」　P302～304「牛乳及び乳製品」<br>５　原料チョコレート<br>原料チョコレートの種類・製菓特性について<br>学習課題　予習：全書P304～306「原料チョコレート類」<br>６　果実および果実加工品①<br>果実の種類と特製について<br>学習課題　予習：全書P306～309「果実及び果実加工品」<br>７　果実および果実加工品②<br>果実加工品の種類と特製について<br>学習課題　予習：全書P306～309「果実及び果実加工品」<br>８　種実類<br>種実類の種類と特製について<br>学習課題　予習：全書P312～313「種実類（ナッツ類）」<br>９　凝固材料①<br>寒天・カラギーナンについて<br>学習課題　予習：全書P309～310「凝固材料」<br>１０　凝固材料②<br>ゼラチン・ペクチン・その他について<br>学習課題　予習：全書P310～312「凝固材料」<br>１１　風味・調味材料<br>酒類の分類・特性について<br>学習課題　予習：全書P314「風味・調味材料」<br>１２　香辛料・香料<br>香辛料・香料の分類・特性について<br>学習課題　予習：全書P314～316「牛乳及び乳製品」<br>１３　ハーブ類<br>ハーブの活用について<br>学習課題　予習：314～315「風味・調味材料（香辛料）」<br>１４　菓子補助材料①<br>膨張剤・着色料について<br>学習課題　予習：全書P322「膨張剤」　P324「着色料」<br>１５　菓子補助材料②<br>その他の補助材料について<br>学習課題　予習：全書P317～321「補助材料（イースト、食塩、製パン改良剤など）」<br>P323「乳化剤」　P324「増粘安定剤」 |
| 授業形態 | 講義 |
| 評価の観点、評価手段・方法、評価比率 | ①原料チョコレートの種類・特性について学び、説明できるようになることを目標とする<br>②果実および果実加工品の種類・特性について学び、説明できるようになることを目標とする<br>③種実類の種類・特性について学び、説明できるようになることを目標とする<br>④凝固剤、酒類などの種類・特性について学び、説明できるようになることを目標とする<br>⑤菓子補助材料の種類・特性について学び、説明できるようになることを目標とする<br><br>①講義内に小テスト（計５回）を行い、基本・応用ができているかを総合的に評価する（80%）<br>②授業内容の理解、意欲を確認する（１０%）<br>③授業への出席状況（１０%）<br><br>①筆記試験　８０% |

| | |
|---|---|
| | ②学習意欲　１０％<br>③出席状況　１０％ |
| 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又は事項等 | |
| 教科書・参考書 | 教科書「製菓衛生師教本」　全国製菓衛生師養成施設協会　編<br>「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<br>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 | ・毎授業後質問を受け付けます。<br>・金曜日放課後対応します。 |
| 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Ⅴ　　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 |
|---|---|---|---|
| 後期 | ２年 | ２単位 | 必修 |
| 担当教員 | | | |
| 谷口　英司 | | | |
| | | | |

| | |
|---|---|
| 講義概要 | 洋菓子製造に絞り、今まで修得した製法の理論を再認識し、応用が出来るようになることを目的に、基本生地を中心に学ぶ。<br>近年は洋菓子の用語には多くのフランス語が使用されていることもあり、原料、作業の中で使用頻度の高いフランス語（単語）の紹介も合わせて行う。<br>確実に製品が作れるようになるために、技術の修得と並行し、理論を身に付けてほしい。 |
| 授業計画 | １　基本生地①<br>基本生地（ジェノワーズ、ビスキュイ、ロール）の理論<br>学習課題　予習：ジェノワーズ、ビスキュイ、ロールの製造工程（実習）<br>２　基本生地②<br>パイ生地（フィユタージュ、フォンセ、ブリゼ）、シュクレ生地の理論<br>学習課題　予習：フィユタージュ、フォンセ、ブリセ）、シュクレ生地の製造工程（実習）<br>３　基本生地③<br>サブレ生地の理論<br>学習課題　予習：クッキー、パートサブレの製造工程（実習）<br>４　基本生地④<br>シュー生地の理論<br>学習課題　予習：シュー、エクレールの製造工程（実習）<br>５　基本生地⑤<br>バターケーキ生地、ジョコンド生地の理論<br>学習課題　予習：パターケーキ（パウンドケーキ）の製造工程（実習）<br>６　基本クレーム<br>各種クレーム（クリーム類）の製造理論<br>学習課題　予習：バタークリーム、カスタードクリーム、生クリームの泡立て・製造工程（実習）<br>７　メレンゲ<br>メレンゲの製造理論、基礎と応用について<br>学習課題　予習：メレンゲ、様々なメレンゲの製造工程と特色（実習）<br>８　砂糖<br>シロップ、フォンダン、グラス、カラメル<br>学習課題　予習：全書P295～「甘味料　砂糖の種類」<br>９　チョコレート①<br>テンパリングの理論<br>学習課題　予習：チョコレートの種類（スイート、ミルク、ホワイト）を理解しておく<br>１０　チョコレート②<br>チョコレートの応用<br>学習課題　予習：チョコレートのテンパリング温度、ボンボンショコラ・ガナッシュの製造工程（実習）<br>１１　凝固剤<br>ゼラチン、カラギーナン、ペクチン、寒天の理論<br>学習課題　予習：ゼリー、ムース、ババロアの製造工程（実習）<br>１２　和菓子<br>和菓子の種類、配合、製法について<br>学習課題　予習：全書P335～「和菓子実習」<br>１３　製パン<br>製パン材料、原材料について<br>学習課題　予習：全書P385～「製パン実習」<br>１４　菓子の歴史<br>洋菓子の歴史、様々な洋菓子の由来について<br>学習課題　復習：実習で製造した製品に対しての素材の利用方法<br>１５　最近の洋菓子事情<br>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<br>学習課題　復習：実習で製造した製品に対しての素材の利用方法<br>基本生地、定番製品から、流行素材や時代に合わせたスタイルの菓子類を学ぶ |
| 授業形態 | 講義 |
| 評価の観点、評価手段・方法、評価比率 | ①スポンジ生地（共立て法、別立て法）の製法理論を知り、説明できるようになる<br>②パイ生地（フィユタージュ）、シュー生地の製法理論を知り、説明できるようになる<br>③その他の基本生地、クリーム類の製法理論を知り、説明できるようになる<br>④チョコレートの調温（テンパリング）理論、扱い方について知り、説明できるようになる<br>⑤凝固剤（ゼラチン、寒天、カラギーナン、ペクチン）の扱い方を知り、説明できるようになる<br><br>①講義内に小テスト（計５回）を行い、基本・応用ができているかを総合的に評価する（80%）<br>②授業内容の理解、意欲を確認する（１０%）<br>③授業への出席状況（１０%） |

| | |
|---|---|
| | ①筆記試験８０％<br>②学習意欲１０％<br>③出席状況１０％ |
| 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又は事項等 | |
| 教科書・参考書 | 教科書「製菓衛生師教本」　全国製菓衛生師養成施設協会　編<br>「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<br>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 | ・毎授業後、質問を受け付けます。<br>・金曜日放課後対応します。 |
| 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：13121

英文科目名称：

| 開講期間 | 配当年 | 単位数 | 科目必選区分 |
|---|---|---|---|
| 前期 | １年 | ４単位 | 必修 |
| 担当教員 | | | |
| 藤川康雄・山口暢裕・谷口英司・福田輝夫・山下仁 | | | |
| | | | |

| | |
|---|---|
| 講義概要 | ①　衛生的な取り扱いについて学ぶ<br>②　製菓器具の正しい扱い・材料の下準備について学ぶ<br>③　和菓子の製造の基本を学ぶ<br>④　洋菓子の製造の基本を学ぶ<br>⑤　製パンの製造の基本を学ぶ |
| 授業計画 | 1　洋菓子１　オリエンテーション、バターケーキ類<br>実習室の使い方、器具の取り扱い、パウンドケーキの製造<br><br>学習課題　復習：実習後自作ノートを作成する<br>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<br>2　製パン１　オリエンテーション、ロールパン<br>製パンの材料、工程の説明、ロールパンの製造<br><br>学習課題　復習：実習後自作ノートを作成する<br>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<br>3　和菓子１　オリエンテーション、餅類<br>和菓子の基礎、製餡の説明、桜餅の製造<br><br>学習課題　復習：実習後自作ノートを作成する<br>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<br>4　洋菓子２　オリエンテーション２、スポンジ類<br>洋菓子の基本的な生地について、ジェノワーズ生地（オムレット仕上げ）の製造<br><br>学習課題　復習：実習後自作ノートを作成する<br>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<br>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<br>5　和菓子２　製餡<br>小豆こし並餡の製造、ちまき<br><br>学習課題　復習：実習後自作ノートを作成する<br>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<br>6　製パン２　菓子パン<br>餡パン、クリームパン、メロンパンの製造<br><br>学習課題　復習：実習後自作ノートを作成する<br>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<br>7　洋菓子３　スポンジ類（ジェノワーズ）、ロールケーキ<br>ロールケーキの製造<br><br>学習課題　復習：実習後自作ノートを作成する<br>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<br>8　製パン３　調理パン<br>焼きこみ調理パンの製造<br><br>学習課題　復習：実習後自作ノートを作成する<br>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<br>9　和菓子３　蒸し菓子<br>柏餅の製造<br><br>学習課題　復習：実習後自作ノートを作成する<br>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<br>10　洋菓子４　仕上げ（基本技術）<br>ナッペの練習<br><br>学習課題　復習：実習後自作ノートを作成する<br>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<br>11　和菓子４　蒸し饅頭<br>小麦粉饅頭、利久饅頭<br><br>学習課題　復習：実習後自作ノートを作成する<br>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<br>12　洋菓子５　アントルメ<br>ゼリー（ゼラチン、カラギーナンを使って）、チョコレート（テンパリングの師範） |

学習課題　復習：実習後自作ノートを作成する
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　洋菓子６　スポンジ類（ビスキュイ）　製パン５　型焼パン、ベーグル
ショートケーキ

学習課題　復習：実習後自作ノートを作成する
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　製パン４　ソフトフランス
クッペ、エピ、くるみパン

学習課題　復習：実習後自作ノートを作成する
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　和菓子５　練り菓子
牛皮、練りきり餡

学習課題　復習：実習後自作ノートを作成する
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　洋菓子７　アントルメ
カスタード・プディング（皿盛り）

学習課題　復習：実習後自作ノートを作成する
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　洋菓子８　アントルメ
ババロワ（皿盛り）

学習課題　復習：実習後自作ノートを作成する
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　製パン５　型焼パン、ベーグル
パン・ド・ミ、ベーグル

学習課題　復習：実習後自作ノートを作成する
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　和菓子６　オーブン焼き菓子
かすてら饅頭

学習課題　復習：実習後自作ノートを作成する
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　洋菓子９　アントルメ
ムース

学習課題　復習：実習後自作ノートを作成する
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　和菓子７　復習
包餡（練り切り饅頭）

学習課題　復習：実習後自作ノートを作成する
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　製パン６　バラエティブレッド
ライブレッド（ライ麦パン）、白パン

学習課題　復習：実習後自作ノートを作成する
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　和菓子８　流し菓子
錦玉羹、淡雪羹、水羊羹

学習課題　復習：実習後自作ノートを作成する
予習：事前配布の資料に目を通し、時間内に作業ができるよう自主練習を行う

24　洋菓子10　復習
ビスキュイ生地　ショートケーキ

学習課題　復習：実習後自作ノートを作成する
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　洋菓子１１　アントルメ
スフレチーズケーキ

学習課題　復習：実習後自作ノートを作成する
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　製パン７　揚げパン
ドーナッツ、焼きドーナッツ

学習課題　復習：実習後自作ノートを作成する
予習：事前配布の資料に目を通し、時間内に作業ができるよう自主練習を行う

27　洋菓子１２　シュー生地
シュ・ア・ラ・クレーム

学習課題　復習：実習後自作ノートを作成する

| | |
|---|---|
| | 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<br>28　和菓子９　蒸し饅頭<br>葛饅頭<br><br>学習課題　復習：実習後自作ノートを作成する<br>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<br>29　製パン８　バラエティブレッド<br>米粉パン<br><br>学習課題　復習：実習後自作ノートを作成する<br>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<br>30　洋菓子１３　パート・シュクレ<br>洋梨のタルト<br><br>学習課題　復習：実習後自作ノートを作成する<br>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 |
| 授業形態 | 実習 |
| 評価の観点、評価手段・方法、評価比率 | ①　衛生的に実習を行うことが出来るようになる<br>②　器具の扱いについて理解できるようになる<br>③　材料の準備（計量・下準備）ができるようになる<br>④　包餡（和菓子）が正しくできるようになる<br>⑤　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ようになる<br><br>実習内で行われる復習での実技試験結果による評価　７０％<br>提出ノートの内容からの評価　２０％　実習の取り組み態度　１０％<br><br>意欲・関心・態度　３０％<br>思考・判断　１０％<br>技能・表現　５０％<br>知識・理解　２０％ |
| 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又は事項等 | |
| 教科書・参考書 | テキスト　：　「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<br>「製菓衛生師教本」　全国製菓衛生師養成施設協会<br><br>参考書　：　「和菓子」　専修学校　日本菓子専門学校 |
| 履修条件 | |
| 履修上の注意 | 定刻までに、実習着に着替え必要な材料の計量を済ませておくこと<br>衛生面は厳しくチェックします。爪は短く切っておきましょう！ |
| オフィスアワー | 土曜日　午前中（製菓実習室の自主練習利用時間） |
| 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：

| 開講期間 | 配当年 | 単位数 | 科目必選区分 |
|---|---|---|---|
| 後期 | １年 | ４単位 | 必修 |
| 担当教員 | | | |
| 藤川康雄・山口暢裕・谷口英司・福田輝夫・山下仁 | | | |
| | | | |

| | |
|---|---|
| 講義概要 | ①　実習室内にある製菓製造機器の扱いを学ぶ<br>②　様々な食材の扱いを学ぶ<br>③　和菓子製造の応用を学ぶ<br>④　洋菓子製造の応用を学ぶ<br>⑤　製パン製造の応用を学ぶ |
| 授業計画 | 1　洋菓子１　バターケーキ類<br>パン・ド・ジェーヌ<br><br>学習課題　復習：実習後自作ノートを作成する<br>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<br>2　和菓子１　枠蒸し饅頭<br>栗羊羹、小豆つぶ並餡の製造<br><br>学習課題　復習：実習後自作ノートを作成する<br>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<br>3　製パン１　菓子パン<br>チョココロネ、ジャムパン、ツォップ<br><br>学習課題　復習：実習後自作ノートを作成する<br>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<br>4　洋菓子２　パート・ブリゼクッキー<br>キッシュ基本のクッキー（型抜き、絞り、アイスボックス）<br><br>学習課題　復習：実習後自作ノートを作成する<br>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<br>5　製パン２　調理パン<br>ピタパン、パーカー<br><br>学習課題　復習：実習後自作ノートを作成する<br>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<br>6　和菓子２　オーブン焼き菓子<br>栗饅頭、おはぎ<br><br>学習課題　復習：実習後自作ノートを作成する<br>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<br>7　洋菓子３　クッキー（基本）<br>クッキー<br><br>学習課題　復習：実習後自作ノートを作成する<br>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<br>8　洋菓子４　大量生産（クッキー類）<br>学園祭クッキーの仕込み<br><br>学習課題　復習：実習後自作ノートを作成する<br>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<br>9　洋菓子５　大量生産（クッキー類）<br>学園祭クッキーの仕込み<br><br>学習課題　復習：実習後自作ノートを作成する<br>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<br>10　洋菓子６　スポンジ生地<br>生ロールケーキ<br><br>学習課題　復習：実習後自作ノートを作成する<br>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<br>11　和菓子３　蒸し菓子<br>田舎饅頭、味噌饅頭<br><br>学習課題　復習：実習後自作ノートを作成する<br>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<br>12　製パン３　クロワッサン<br>クロワッサン、カイザーゼンメル<br><br>学習課題　復習：実習後自作ノートを作成する<br>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 | 洋菓子７　パイ類<br>フユタージュ（折込生地）<br><br>学習課題　復習：実習後自作ノートを作成する<br>予習：事前配布の資料に目を通し、確実に製造できるよう必要な器具、材料、工程の把握をしておく |
| | 14 | 洋菓子８　パイ類<br>アップルパイ<br><br>学習課題　復習：実習後自作ノートを作成する<br>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 | 和菓子４　枠蒸し菓子<br>松風・蒸しかすてら<br><br>学習課題　復習：実習後自作ノートを作成する<br>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 | 製パン４　デニッシュ・ペストリー<br>デニッシュ・ペストリー、グリッシーニ<br><br>学習課題　復習：実習後自作ノートを作成する<br>予習：事前配布の資料に目を通し、時間内に製造ができるよう自主練習を行う |
| | 17 | 和菓子５　練り菓子<br>うぐいす餅、亥の子餅<br><br>学習課題　復習：実習後自作ノートを作成する<br>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 | 洋菓子９　課題<br>創作菓子　テーマに沿ったオリジナルの菓子を製造<br><br>学習課題　復習：実習後自作ノートを作成する<br>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 | 和菓子６　復習<br>小麦粉饅頭フ<br><br>学習課題　復習：実習後自作ノートを作成する<br>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 | 製パン５　ブリオッシュ<br>ブリオッシュ、フォカッチャ<br><br>学習課題　復習：実習後自作ノートを作成する<br>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 | 洋菓子10　スポンジ類（仕上げ）<br>いちごのショートケーキ<br><br>学習課題　復習：実習後自作ノートを作成する<br>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 | 洋菓子11　スポンジ（仕上げ）<br>クリスマスケーキ<br><br>学習課題　復習：実習後自作ノートを作成する<br>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 | 和菓子７　蒸し菓子<br>お供え餅、大福もち<br><br>学習課題　復習：実習後自作ノートを作成する<br>予習：クリスマスケーキのデザインを考え、必要な器具、材料の把握をしておく |
| | 24 | 製パン６　菓子パン（ドイツ）<br>シュトーレン、テーブルロール<br><br>学習課題　復習：実習後自作ノートを作成する<br>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 | 製パン７　ハード系<br>フランスパン、テーブルロール<br><br>学習課題　復習：実習後自作ノートを作成する<br>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 | 洋菓子12　復習<br>いちごのショートケーキ<br><br>学習課題　復習：実習後自作ノートを作成する<br>予習：事前配布の資料に目を通し、時間内に製造ができるよう自主練習を行う |
| | 27 | 製パン８　復習<br>テーブルロールパン<br><br>学習課題　復習：実習後自作ノートを作成する<br>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 | 和菓子８　蒸し菓子<br>串団子、どら焼き用製餡 |

| | |
|---|---|
| | 学習課題　復習：実習後自作ノートを作成する<br>予習：事前配布の資料に目を通し、時間内に製造ができるよう自主練習を行う<br>29　洋菓子13　スポンジ類<br>チョコレートケーキ<br><br>学習課題　復習：実習後自作ノートを作成する<br>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<br>30　和菓子９　平鍋焼菓子<br>どら焼き<br><br>学習課題　復習：実習後自作ノートを作成する<br>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 |
| 授業形態 | 実習 |
| 評価の観点、評価手段・方法、評価比率 | ①　説明を聞き、ノートに簡潔にまとめて実習を行うことが出来るようになる<br>②　正しい器具の扱いが出来るようになる<br>③　蒸し菓子を失敗なく製造することが出来るようになる<br>④　ショートケーキを失敗なく製造することが出来るようになる<br>⑤　バターロールを失敗なく製造することが出来るようになる<br><br>実習内で行われる復讐の実習回での評価　７０％　　提出ノートの内容からの評価　２０％<br>実習の取り組み態度　１０％<br><br>意欲・関心・態度　　２０％<br>思考・判断　　１０％<br>技能・表現　　５０％<br>知識・理解　　２０％ |
| 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又は事項等 | |
| 教科書・参考書 | テキスト　：　「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<br>「製菓衛生師教本」　全国製菓衛生師養成施設協会<br><br>参考書　：　「和菓子」　専修学校　日本菓子専門学校 |
| 履修条件 | 製菓実習Ｉを履修していること |
| 履修上の注意 | 定刻までに、実習着に着替え必要な材料の計量を済ませておくこと<br>衛生面は厳しくチェックします。爪は短く切っておきましょう！ |
| オフィスアワー | 土曜日　午前中（製菓実習室自主練習可能時間） |
| 備考・メッセージ | 課題が早めに提示されます。週末などを利用し、確かな技術を身につけることが出来るよう自主練習に励んでください |

講義科目名称：製菓実習Ⅲ　　授業コード：24122

英文科目名称：

| 開講期間 | 配当年 | 単位数 | 科目必選区分 |
|---|---|---|---|
| 前期 | ２年 | ２単位 | 必修 |
| 担当教員 | | | |
| 大平　茂利・谷口　英司・田渕　正允 | | | |
| | | | |

| | |
|---|---|
| 講義概要 | 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年次に学んだ基本をもとに、それぞれの菓子の応用技術を学び、高度な技術や多くの素材の扱いを理解する。 |
| 授業計画 | １　洋菓子　シフォンケーキ（別立て法応用）<br>洋菓子　シフォンケーキの製造工程・理論<br><br>学習課題　予習：シフォンケーキ（別立て法）の配合・資料（配布プリント）、使用材料・使用器具の理解<br>２　製パン　オランダローフ<br>オランダローフの製造工程・理論<br><br>学習課題　予習：オランダローフの配合・資料（配布プリント）、使用材料・使用器具の理解<br>３　平鍋焼菓子（焼皮桜餅、焼きんつば）<br>和菓子　平鍋焼菓子の製造工程・理論<br><br>学習課題　予習：平鍋焼菓子の配合・資料（配布プリント）、使用材料・使用器具の理解<br>４　和菓子　平鍋焼菓子（茶袱紗、調布）<br>和菓子　平鍋焼菓子の製造工程・理論<br><br>学習課題　予習：平鍋焼菓子の配合・資料（配布プリント）、使用材料・使用器具の理解<br>５　デコレーションケーキⅠ<br>デコレーションケーキの製造工程・理論<br><br>学習課題　予習：デコレーションケーキの配合・資料（配布プリント）、使用材料・使用器具の理解<br>６　製パン　菓子パン<br>菓子パンの製造工程・理論<br><br>学習課題　予習：菓子パンの配合・資料（配布プリント）、使用材料・使用器具の理解<br>７　洋菓子　ドゥミ・セック（フィナンシェ　けっく）<br>ドゥミセックの製造工程・理論<br><br>学習課題　予習：ドゥミセックの配合・資料（配布プリント）、使用材料・使用器具の理解<br>８　製パン　調理パン<br>調理パンの製造工程・理論<br><br>学習課題　予習：調理パンの配合・資料（配布プリント）、使用材料・使用器具の理解<br>９　洋菓子　パート・サブレ（ガレット、フロランタン）<br>パート・サブレの製造工程・理論<br><br>学習課題　予習：パート・サブレの配合・資料（配布プリント）、使用材料・使用器具の理解<br>１０　和菓子　流し菓子（吉野羹・上南羹）、雲平、石衣仕上げ<br>流し菓子（吉野羹・上南羹）、雲平、石衣仕上げの製造工程・理論<br><br>学習課題　予習：流し菓子、雲平、石衣仕上げの配合・資料（配布プリント）、使用材料・使用器具の理解<br>１１　洋菓子　パータ・ビスキュイ（シャルロット）<br>パータ・ビスキュイの製造工程・理論<br><br>学習課題　予習：パータ・ビスキュイの配合・資料（配布プリント）、使用材料・使用器具の理解<br>１２　製パン　フランスパン<br>フランスパンの製造工程・理論<br><br>学習課題　予習：フランスパンの配合・資料（配布プリント）、使用材料・使用器具の理解<br>１３　洋菓子　パータ・シュー（エクレール、パリブレスト）<br>パータ・シューの製造工程・理論<br><br>学習課題　予習：パータ・シューの配合・資料（配布プリント）、使用材料・使用器具の理解<br>１４　和菓子　浮島・村雨<br>浮島・村雨の製造工程・理論<br><br>学習課題　予習：浮島・村雨の配合・資料（配布プリント）、使用材料・使用器具の理解<br>１５　洋菓子　ビスキュイ・サンファリーヌ<br>ビスキュイ・サンファリーヌの製造工程・理論 |

| | |
|---|---|
| | 学習課題　予習：ビスキュイ・サンファリーヌの配合・資料（配布プリント）、使用材料・使用器具の理解<br>１６　製パン　揚げパン（ドーナツ、ラスク）<br>揚げパンの製造工程・理論<br><br>学習課題　予習：揚げパンの配合・資料（配布プリント）、使用材料・使用器具の理解<br>１７　洋菓子　パート・ブリゼ、クレーム・ブリュレ<br>パート・ブリゼ、クレーム・ブリュレの製造工程・理論<br><br>学習課題　予習：パート・ブリゼ、クレーム・ブリュレの配合・資料（配布プリント）、使用材料・<br>使用器具の理解<br>１８　和菓子　菊のへら切り<br>菊のへら切りの製造工程・理論<br><br>学習課題　予習：菊のへら切りの配合・資料（配布プリント）、使用材料・使用器具の理解<br>１９　洋菓子　パート・ブリゼ（シブースト）<br>パート・ブリゼの製造工程・理論<br><br>学習課題　予習：パート・ブリゼの配合・資料（配布プリント）、使用材料・使用器具の理解<br>２０　和菓子　黄味時雨<br>黄味時雨の製造工程・理論<br><br>学習課題　予習：黄味時雨の配合・資料（配布プリント）、使用材料・使用器具の理解<br>２１　洋菓子　ムラング（マカロン、ダコワーズ）<br>ムラングの製造工程・理論<br><br>学習課題　予習：ムラングの配合・資料（配布プリント）、使用材料・使用器具の理解<br>２２　製パン　菓子パン（スイートグッズ）<br>菓子パンの製造工程・理論<br><br>学習課題　予習：菓子パンの配合・資料（配布プリント）、使用材料・使用器具の理解<br>２３　洋菓子　創作菓子<br>基本・応用技術をもとに、オリジナル製品を考案、製造を行う<br><br>学習課題　予習：オリジナル製品の配合考案（配布プリント）、使用材料・使用器具の理解<br>２４　和菓子　菊のへら切り（復習）<br>実習で学んだ「菊のへら切り」を、決められた制限時間内に規程数完成させる<br><br>学習課題　予習：菊のへら切り（自主練習）<br>菊のへら切りの配合・資料（配布プリント）、使用材料・使用器具の理解<br>２５　洋菓子　パート・ルヴェ（サバラン）、パータ・クレープ<br>パート・ルヴェ、パータ・クレープの製造工程・理論<br><br>学習課題　予習：パート・ルヴェ、パータ・クレープの配合・資料（配布プリント）、使用材料・<br>使用器具の理解<br>２６　製パン　ツヴィーヴェルブロート<br>ツヴィーヴェルブロートの製造工程・理論<br><br>学習課題　予習：ツヴィーヴェルブロートの配合・資料（配布プリント）、使用材料・使用器具の理解<br>２７　洋菓子　デコレーションケーキⅠ（復習）<br>実習で学んだ基本練習（ナッペ・絞り・パイピング）をもとに、決められた制限時間内にデコレーションケーキを製造・完成させる<br><br>学習課題　予習：基本練習（ナッペ・絞り・パイピング）（自主練習）<br>基本練習（ナッペ・絞り・パイピング）の配合・資料（配布プリント）、使用材料・<br>使用器具の理解<br>２８　和菓子　桃山<br>桃山の製造工程・理論<br><br>学習課題　予習：桃山の配合・資料（配布プリント）、使用材料・使用器具の理解<br>２９　洋菓子　ビスキュイ・ジョコンド<br>ビスキュイ・ジョコンドの製造工程・理論<br><br>学習課題　予習：ビスキュイ・ジョコンドの配合・資料（配布プリント）、使用材料・使用器具の理解<br>３０　製パン　プルマンブレッド、スコーン<br>プルマンブレッド、スコーンの製造工程・理論<br><br>学習課題　予習：プルマンブレッド、スコーンの配合・資料（配布プリント）、使用材料・使用器具の理解 |
| 授業形態 | 実習 |

| | |
|---|---|
| 評価の観点、評価手段・方法、評価比率 | ①製造理論を理解し実習を行うことが出来るようになる<br>②機械の扱いについて理解できるようになる<br>③材料の扱いを正しく出来るようになる<br>④菊のヘラ切り（和菓子）が正しく出来るようになる<br>⑤シュー・ア・ラ・クレームを失敗なく製造できるようになる<br><br>①実習内での復習の授業で行う2回の実技試験結果（７０％）<br>②製菓実習の実習ノートを提出する（２０％）<br>③受講態度や出席状況（１０％）<br><br>①実技試験７０％<br>②実習ノート２０％<br>③受講態度１０％ |
| 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又は事項等 | |
| 教科書・参考書 | 教科書「製菓衛生師教本」　全国製菓衛生師養成施設協会　編<br>「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<br>参考書「和菓子」　専修学校日本菓子専門学校 |
| 履修条件 | |
| 履修上の注意 | |
| オフィスアワー | ・毎授業後、質問を受け付けます。<br>・金曜日放課後対応します。 |
| 備考・メッセージ | ・次回の配合（レシピ）から、使用する材料、必要な器具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：

| 開講期間 | 配当年 | 単位数 | 科目必選区分 |
|---|---|---|---|
| 後期 | ２年 | ２単位 | 必修 |
| 担当教員 | | | |
| 大平　茂利・谷口　英司・田渕　正允 | | | |
| | | | |

| | |
|---|---|
| 講義概要 | 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年次に学んだ基本をもとに、それぞれの菓子の応用技術を学び、高度な技術や多くの素材の扱いを理解する。<br>また、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する。 |
| 授業計画 | 1　製パン　菓子パン<br>菓子パンの製造工程・理論<br><br>学習課題　予習：菓子パンの配合・資料（配布プリント）、使用材料・使用器具の理解<br><br>2　和菓子　創作菓子試作<br>夏季休暇課題として出した、和菓子の創作菓子を試作する。<br>この和菓子の創作菓子は、いずれか1品を学園祭に展示する。<br><br>学習課題　予習：オリジナル製品（和菓子）の配合考案（配布プリント）、使用材料・使用器具の理解<br>3　製パン　クロワッサン、イングリッシュマフィン<br>クロワッサン、イングリッシュマフィンの製造工程・理論<br><br>学習課題　予習：クロワッサン、イングリッシュマフィンの配合・資料（配布プリント）、使用材料・<br>使用器具の理解<br>4　和洋菓子　創作<br>前期・創作菓子（洋菓子）、後期・創作菓子（和菓子）の内、いずれか1品を学園祭展示用として製造、完成させる菓子<br><br>学習課題　予習：各自担当する創作菓子の試作（自主練習）<br>前期、後期の創作菓子の配合・資料（配布プリント）、使用材料・使用器具の理解<br>5　和菓子　外郎<br>外郎の製造工程・理論<br><br>学習課題　予習：外郎の配合・資料（配布プリント）、使用材料・使用器具の理解<br>6　製パン　飾りパン<br>学園祭展示用の飾りパンを、各グループで製造・完成させる<br><br>学習課題　予習：飾りパンの配合・資料（配布プリント）、使用材料・使用器具の理解<br>7　洋菓子　大量生産（パウンドケーキ）<br>学園祭にて販売するパウンドケーキを、大型ミキサーを使用し、通常の実習で製造する配合とは異なる大量生産での製造を行う。<br><br>学習課題　予習：パウンドケーキの配合・資料（配布プリント）、使用材料・使用器具の理解<br>8　製パン　デニッシュ・ペストリー<br>デニッシュ・ペストリーの製造工程・理論<br><br>学習課題　予習：デニッシュ・ペストリーの配合・資料（配布プリント）、使用材料・使用器具の理解<br>9　和菓子　薯蕷饅頭<br>薯蕷饅頭の製造工程・理論<br><br>学習課題　予習：薯蕷饅頭の配合・資料（配布プリント）、使用材料・使用器具の理解<br>１０　和菓子　オーブン焼菓子（長崎かすてら）<br>長崎かすてらの製造工程・理論<br><br>学習課題　予習：長崎かすてらの配合・資料（配布プリント）、使用材料・使用器具の理解<br>１１　製パン　リュスティック<br>リュスティックの製造工程・理論<br><br>学習課題　予習：リュスティックの配合・資料（配布プリント）、使用材料・使用器具の理解<br>１２　洋菓子　デコレーションケーキⅡ<br>デコレーションケーキの製造工程・理論<br><br>学習課題　予習：デコレーションケーキの配合・資料（配布プリント）、使用材料・使用器具の理解<br>１３　和菓子　練り羊羹<br>練り羊羹の製造工程・理論 |

| | | |
|---|---|---|
| | | 学習課題　予習：練り羊羹の配合・資料（配布プリント）、使用材料・使用器具の理解 |
| | １４ | 洋菓子　ショコラ（アマンドショコラ）<br>ショコラ（アマンドショコラ）の製造工程・理論 |
| | | 学習課題　予習：ショコラ（アマンドショコラ）の配合・資料（配布プリント）、使用材料・使用器具の理解 |
| | １５ | 製パン　パネトーネ<br>パネトーネの製造工程・理論 |
| | | 学習課題　予習：パネトーネの配合・資料（配布プリント）、使用材料・使用器具の理解 |
| | １６ | 洋菓子　トリュフ（ボンボンショコラ）<br>トリュフ（ボンボンショコラ）の製造工程・理論 |
| | | 学習課題　予習：トリュフ（ボンボンショコラ）の配合・資料（配布プリント）、使用材料・使用器具の理解<br>製造の基本作業であるナッペ・絞り・パイピングを反復練習し、技術を身に付ける |
| | １７ | 和菓子　練り菓子（雪平）<br>練り菓子の製造工程・理論 |
| | | 学習課題　予習：練り菓子の配合・資料（配布プリント）、使用材料・使用器具の理解 |
| | １８ | 洋菓子　デコレーションケーキⅡ（復習）<br>実習で学んだ基本・応用練習（ナッペ・絞り・パイピング）をもとに、決められた制限時間内にデコレーションケーキを製造・完成させる |
| | | 学習課題　予習：基本・応用練習（ナッペ・絞り・パイピング）（自主練習）<br>基本練習（ナッペ・絞り・パイピング）の配合・資料（配布プリント）、使用材料・<br>使用器具の理解 |
| | １９ | 和菓子　はさみ菊<br>はさみ菊の製造工程・理論 |
| | | 学習課題　予習：はさみ菊の配合・資料（配布プリント）、使用材料・使用器具の理解 |
| | ２０ | 洋菓子　ザッハトルテ<br>ザッハトルテの製造工程・理論 |
| | | 学習課題　予習：ザッハトルテの配合・資料（配布プリント）、使用材料・使用器具の理解 |
| | ２１ | 洋菓子　大型デコレーションケーキ<br>通常の実習で製造する配合とは異なる大量生産での製造を行い、大型デコレーションケーキを完成させる |
| | | 学習課題　予習：大型デコレーションケーキの配合・資料（配布プリント）、使用材料・使用器具の理解 |
| | ２２ | 製パン　手捏ねパン<br>手捏ねパンの製造工程・理論 |
| | | 学習課題　予習：手捏ねパンの配合・資料（配布プリント）、使用材料・使用器具の理解 |
| | ２３ | 洋菓子　ブッシュ・ド・ノエル<br>ブッシュ・ド・ノエルの製造工程・理論 |
| | | 学習課題　予習：ブッシュ・ド・ノエルの配合・資料（配布プリント）、使用材料・使用器具の理解 |
| | ２４ | 洋菓子　フィユタージュ①、モンブラン<br>フィユタージュ、モンブランの製造工程・理論 |
| | | 学習課題　予習：フィユタージュ、モンブランの配合・資料（配布プリント）、使用材料・使用器具の理解 |
| | ２５ | 洋菓子　フィユタージュ（ピティビエ）、コンフィズリー<br>フィユタージュ（ピティビエ）、コンフィズリーの製造工程・理論 |
| | | 学習課題　予習：フィユタージュ（ピティビエ）、コンフィズリーの配合・資料（配布プリント）、<br>使用材料・使用器具の理解 |
| | ２６ | 和菓子　式菓子<br>式菓子の製造工程・理論 |
| | | 学習課題　予習：式菓子の配合・資料（配布プリント）、使用材料・使用器具の理解 |
| | ２７ | 製パン　手捏ねパン（復習）<br>実習で学んだ「手捏ねパン」を、決められた制限時間内に規程数完成させる |
| | | 学習課題　予習：手捏ねパン（自主練習）<br>手捏ねパンの配合・資料（配布プリント）、使用材料・使用器具の理解 |
| | ２８ | 洋菓子　デザートビュッフェ　試作①<br>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 |
| | | 学習課題　予習：卒業記念デザートビュッフェの配合考案（配布プリント）、使用材料・使用器具の理解 |

| | |
|---|---|
| | ２９　和菓子　はさみ菊（復習）<br>実習で学んだ「はさみ菊」を、決められた制限時間内に規程数完成させる<br><br>学習課題　予習：はさみ菊（自主練習）<br>はさみ菊の配合・資料（配布プリント）、使用材料・使用器具の理解<br>３０　洋菓子　デザートビュッフェ　試作②<br>2年間の集大成として、卒業記念デザートビュッフェを企画・開催する<br>今までの実習で修得した基本・応用技術・配合をもとに、オリジナル製品を製造・完成させる<br><br>学習課題　予習：卒業記念デザートビュッフェの配合考案（配布プリント）、使用材料・使用器具の理解 |
| 授業形態 | 実習 |
| 評価の観点、評価手段・方法、評価比率 | ①配合を見て、必要な器具の準備が出来るようになる<br>②はさみ菊（和菓子）が正しく製造出来るようになる<br>③デコレーションケーキ（洋菓子）が正しく製造出来るようになる<br>④手捏ねでソフトフランス（製パン）を失敗なく製造出来るようになる<br>⑤テーマに合わせ創作菓子を製造出来るようになる<br><br>①実習内での復習の授業で行う３回の実技試験結果（７０％）<br>②製菓実習の実習ノートを提出する（２０％）<br>③受講態度や出席状況（１０％）<br><br>①実技試験７０％<br>②実習ノート２０％<br>③受講態度１０％ |
| 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又は事項等 | |
| 教科書・参考書 | 教科書「製菓衛生師教本」　全国製菓衛生師養成施設協会　編<br>「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<br>参考書「和菓子」　専修学校日本菓子専門学校 |
| 履修条件 | |
| 履修上の注意 | |
| オフィスアワー | ・毎授業後、質問を受け付けます。<br>・金曜日放課後対応します。 |
| 備考・メッセージ | ・次回の配合（レシピ）から、使用する材料、必要な器具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 |
|---|---|---|---|
| 通年 | ２年 | ４単位 | 必修 |
| 担当教員 | | | |
| 中野　明人 | | | |
| | | | |

| | |
|---|---|
| 講義概要 | ①経営の心構えについて理解する　経営戦略について理解する　経営目標について理解する<br>②店舗システムについて理解する　ＱＳＣ原則について理解する　３Ｓ主義について理解する<br>③商品計画について理解する　価値について理解する　価格設定について理解する<br>④ブランド企画について理解する　立地条件について理解する　看板の機能について理解する<br>⑤接客サービスの基本について理解する　クレーム処理の対応について理解する　　ホスピタリティについて理解する |
| 授業計画 | 1　ガイダンス　製菓店経営概論を学ぶにあたって<br>①この授業がめざすもの(意義)<br>②授業の展開のしかたについて<br>③経営のイメージを語りあう<br><br>学習課題　復習：<br>予習：シラバスをしっかり読み込んでくること<br>2　ビジネス・プランの企画開発の手順<br>①事業に取り組む姿勢<br>②起業時の心構え<br><br>学習課題　復習：経営という言葉が持つ意味についてまとめておく<br>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ておく<br>3　ビジネス・プランの企画開発の方法<br>①ビジネスプランの企画開発の目的<br>②ビジネス・プランの企画開発の手順<br><br>学習課題　復習：起業に必要なものはなにか、まとめておく<br>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ておく<br>4　DVD教材を使って、菓子パン店の今を学ぶ①<br>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。<br>②グループの代表者が発表する<br>③講評<br><br>学習課題　復習：企画開発についてまとめておく<br>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ておく<br><br>5　ビジネス・プランの企画開発の実際①<br>①菓子パン店のマネジメント・システム<br>②目標とする店の設定<br><br>学習課題　復習：前回の授業(VTR)でポイントなると思った点を整理しておく<br>予習：自分が好きなお店をピックアップしておく<br>6　ビジネス・プランの企画開発の実際②<br>①経営戦略とは何か<br>②マーケティング戦略<br><br>学習課題　復習：いろんな経営参加のしかたについてまとめておく<br>予習：経営理念について、インターネットで調べておく<br>7　ビジネス・プランの企画開発の実際③<br>①組織戦略について学ぶ<br>②人的資源戦略について学ぶ<br><br>学習課題　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<br>予習：人的資源とは何かについて調べておく<br>8　DVD教材を使って、菓子パン店の今を学ぶ②<br>①菓子店の番組を視聴し、テーマを決めてグループで意見を交換する。<br>②グループの代表者が発表する<br>③講評<br><br>学習課題　復習：人的資源についてまとめておく<br>予習：新聞やニュースで新しい商品や新しい会社についての話題を調べておく<br>9　ビジネス・プランの企画開発の実際④<br>①経営方針を確立するということについて学ぶ<br>②経営目標を具体的に考える<br><br>学習課題　復習：前回の授業で一番心に残った点をその理由も含めてまとめておく<br>予習：経営方針という言葉を、インターネットでいくつか調べておく<br>１０　店舗オペレーションの原理原則① |

| | | |
|---|---|---|
| | | ①店舗システムの原理原則について学ぶ<br>②ＱＳＣ原則について学ぶ<br><br>学習課題　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ておく<br>予習：QSC原則という言葉の意味を調べておく |
| | １１ | 店舗オペレーションの原理原則②<br>①ホスピタリティとは何かについて学ぶ<br>②クリーンリネスとは何かについて学ぶ<br><br>学習課題　復習：QSC原則についてまとめておく<br>予習：ホスピタリティという言葉について調べておく |
| | １２ | 店舗オペレーションの三大原則<br>３S主義（単純化　標準化　専門化）について学ぶ<br><br>学習課題　復習：クリーンリネスについてまとめておく<br>予習：標準化という言葉の意味について調べておく |
| | １３ | 商品計画の方法①<br>①商品計画の目的について学ぶ<br>②ニーズとウォンツの違いについて学ぶ<br><br>学習課題　復習：３S主義についてまとめておく<br>予習：自分で関心を持っている商品について詳しく調べておく |
| | １４ | 商品計画の方法②<br>①商品の価値・味をどう定めるかについて学ぶ<br>②価格と売上高計画について学ぶ<br><br>学習課題　復習：商品計画の目的についてまとめておく<br>予習：自分の知っているお店の菓子パンの価格帯についてを調べておく |
| | １５ | 商品計画の方法③<br>①グループごとに商品計画を立てる<br>②発表する<br><br>学習課題　復習：価格設定のしかたについてまとめておく<br>予習：グループでの役割を決めておく |
| | １６ | 店舗のコンセプトづくり①<br>①ブランド企画について学ぶ<br>②お客様訴求対象を確立させるには何が必要か学ぶ<br>③立地調査について学ぶ<br><br>学習課題　復習：特になし<br>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 |
| | １７ | 店舗のコンセプトづくり②<br>①菓子パン店経営に適した立地について学ぶ<br>②看板の機能や作成のポイントについて学ぶ<br>③具体例について学ぶ<br><br>学習課題　復習：立地条件についてまとめておく<br>予習：いろんなお店の看板を撮影しておく |
| | １８ | 店舗のコンセプトづくり③<br>①実際にフィールドワークをして、グループごとに調べる。<br>②プレゼンテーションの資料を作成する<br><br>学習課題　復習：グループごとに話し合いをする<br>予習：プレゼンについて事前に指導を受ける |
| | １９ | 菓子パン店のコンセプトについて調べたものを発表する<br>①グループごとにパワーポイントを使って作成する<br>②講評を行う<br><br>学習課題　復習：グループで話し合いをして担当者を決める<br>予習：発表の練習を行う |
| | ２０ | DVD教材を使って、菓子パン店の今を学ぶ③<br>①菓子店の番組を視聴し、テーマを決めてグループで意見を交換する。<br>②グループの代表者が発表する<br>③講評<br><br>学習課題　復習：特になし<br>予習：新聞やニュースで新しい商品や新しい会社についての話題を調べておく |
| | ２１ | 店舗の投資決定①<br>①開業に必要な資金について学ぶ<br>②必要な設備と備品と金額を具体的に知る<br><br>学習課題　復習：前回の授業で一番印象に残っていることをまとめておく<br>予習：開業資金という言葉をインターネットで調べておく |
| | ２２ | 店舗の投資決定②<br>・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を学ぶ<br><br>学習課題　復習：開業に必要な備品とその経費についてまとめておく<br>予習：人気のある菓子パン店について調べておく |
| | ２３ | 製菓実習を通して経営を実践する |

| | |
|---|---|
| | ①デザートビュッフェやNJCカフェを想定し商品化を行い、価格設定をし利益がいくら出るかについて考える<br>②実際に運営し、結果についてまとめる<br><br>学習課題　復習：グループごとに話を行う<br>予習：デザートビュッフェやNJCカフェでどのような準備が必要かを製菓コースの教員に聞いてまとめておく<br>２４　DVD教材を使って、菓子パン店の今を学ぶ④<br>①菓子店の番組を視聴し、テーマを決めてグループで意見を交換する。<br>②グループの代表者が発表する<br>③講評<br><br>学習課題　復習：特になし<br>予習：新聞やニュースで新しい商品や新しい会社についての話題を調べておく<br>２５　ホスピタリティと接客サービス①<br>①接客サービスのあり方について学ぶ<br>②返品時の対応について学ぶ<br><br>学習課題　復習：前回の授業で特に印象に残っている点についてまとめておく<br>予習：これまで素晴らしいと感じた接客についてまとめておく<br>２６　ホスピタリティと接客サービス②<br>①クレームを処理するときの注意点<br>②クレームを処理の実際<br><br>学習課題　復習：接客の基本についてまとめておく<br>予習：クレームが問題になった事例を調べておく<br>２７　DVD教材を使って、クレームの問題について考える<br>①クレーム時に求められる要素をまとめておく<br>②VTRを通して、クレーム対応から何を学んだかについて発表する<br><br>学習課題　復習：クレーム対応で一番大切なことは何かについてまとめておく<br>予習：食品偽装事件(産地偽装、期限の虚偽表示など）について調べておく<br>２８　ホスピタリティと接客サービス③<br>①質の高い接客の重要性について学ぶ<br><br>学習課題　復習：前回の授業で特に印象に残っている点についてまとめておく<br>予習：自分のよく行くお店の接客についてまとめておく<br>２９　ホスピタリティと接客サービス④<br>①話し方の基本について学ぶ<br>②お辞儀の仕方について学ぶ<br><br>学習課題　復習：接客の質を高めるために必要なことを学ぶ<br>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<br>３０　製菓店経営に求められる資質<br>①これからの経営者に求められるもの<br>②まとめ<br><br>学習課題　復習：話し方の基本についてまとめておく<br>予習：今一番気になる経営者を1人調べ、その人の情報をまとめておく |
| 授業形態 | 講義 |
| 評価の観点、評価手段・方法、評価比率 | １．　ビジネスプランについて学び説明できるようになる<br>２．　店舗オペレーションについて学び説明できるようになる<br>３．　商品計画の方法について学び説明できるようになる<br>４．　店舗のコンセプト作りについて学び説明できるようになる<br>５．　サービスやクレーム処理について学び説明できるようになる<br><br>・評価は、後期試験期間中に筆記試験を実施する(100%)<br>(内訳)<br>1. ビジネスプランについて(30%)<br>2. 店舗設計について(40%)<br>3. クレーム処理について(30%) |
| 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又は事項等 | |
| 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<br>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 | 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ると助かります。<br>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 | 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：90121

英文科目名称：

| 開講期間 | 配当年 | 単位数 | 科目必選区分 |
|---|---|---|---|
| 集中 | ２年 | １単位 | 選択 |
| 担当教員 | | | |
| 平田　安喜子 | | | |
| | | | |

| | |
|---|---|
| 講義概要 | 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・カフェなどの分野別に希望を取り、申し込みを行う。<br>１週間（４０時間）以上の研修を通し、希望する職場の仕事の流れ、求められる知識や技能を知り、自らの現状のレベルと適性を確認することで就職へ結びつけることを期待する。<br><br>①希望する分野の仕事内容を経験する<br>②製菓製造者、販売者として必要なマナーを知る<br>③製菓製造者、販売者として必要な知識・技能を知る<br>④希望する職種への自らの適性を確認する |
| 授業計画 | |
| 授業形態 | 演習 |
| 評価の観点、評価手段・方法、評価比率 | 意欲・関心・態度　　４０％<br>思考・判断　　１５％<br>技能・表現　　１５％<br>知識・理解　　３０％ |
| 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又は事項等 | |
| 教科書・参考書 | |
| 履修条件 | |
| 履修上の注意 | インターンシップ先は原則公共交通機関での通勤可能なことが条件。<br>インターンシップ直前には腸内細菌検査を実施する |
| 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：

| 開講期間 | 配当年 | 単位数 | 科目必選区分 |
|---|---|---|---|
| 通年 | １年 | ２単位 | 選択 |
| 担当教員 | | | |
| 市瀬　尚子 | | | |
| | | | |

| | |
|---|---|
| 講義概要 | 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。<br><br>①　製菓実習室の使用規則を学ぶ<br>②　オリジナルの商品を考案する方法を学ぶ<br>③　プレゼンテーションの方法を学ぶ<br>④　マジパン、シュガークラフトの基本技術を学ぶ<br>⑤　地域のイベント活動を知る |
| 授業計画 | 1　オリエンテーション<br>総合演習で行う商品開発、マジパン・シュガークラフトの活動内容。地域ボランティアの内容説明<br><br>学習課題　復習：　参加するボランティアを決める<br>2　地域ボランティア　その１（させぼわんぱくひろば　提供菓子の仕込み）<br>させぼわんぱくひろばで提供する、焼菓子（クッキー）の製造及び包装、ポスター制作<br>3　地域ボランティア　その１（させぼわんぱくひろば　提供菓子の仕込み）<br>させぼわんぱくひろばで提供する、焼菓子（クッキー）の製造及び包装、ポスター制作<br>4　商品開発　その１　（「販路が広がる商品開発」セミナー受講）<br>新しい売れる商品を開発するとはどのようなものか、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<br>講師　：　福岡県よろず支援拠点　コーディネーター　森友伸和　氏<br><br>学習課題　復習：　セミナーの感想を書く<br>5　商品開発　その１　（「販路が広がる商品開発」セミナー受講）<br>新しい売れる商品を開発するとはどのようなものか、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<br>講師　：　福岡県よろず支援拠点　コーディネーター　森友伸和　氏<br><br>学習課題　復習：　セミナーの感想を書く<br>6　商品開発　その２　（長崎県産品を使用した商品開発活動）<br>食材の味や特徴を確認し、どのような商品を開発するか考案する<br><br>学習課題　復習：　商品企画を行い、締め切り日までにレシピを提出する<br>7　商品開発　その２　（長崎県産品を使用した商品開発活動）<br>食材の味や特徴を確認し、どのような商品を開発するか考案する<br><br>学習課題　復習：　商品企画を行い、締め切り日までにレシピを提出する<br>8　商品開発　その３（長崎県産品を使用した商品開発活動）<br>考案した製品の試作1回目<br><br>学習課題　復習：　試作品の試食後、改良点がないか検討し、次回のレシピを完成させる<br>予習：試作品の製造手順をまとめておく<br>9　商品開発　その３（長崎県産品を使用した商品開発活動）<br>考案した製品の試作1回目<br><br>学習課題　復習：　試作品の試食後、改良点がないか検討し、次回のレシピを完成させる<br>予習：試作品の製造手順をまとめておく<br>10　商品開発　その４（長崎県産品を使用した商品開発活動）<br>考案した製品の試作2回目<br><br>学習課題　復習：　試作品の試食後、改良点がないか検討し、レシピを完成させる<br>予習：試作品の製造手順をまとめておく<br>11　商品開発　その４（長崎県産品を使用した商品開発活動）<br>考案した製品の試作2回目<br><br>学習課題　復習：　試作品の試食後、改良点がないか検討し、レシピを完成させる<br>予習：試作品の製造手順をまとめておく<br>12　商品開発　その５（長崎県産品を使用した商品開発活動）<br>「松浦おさんじプロジェクト」メンバーに、万次郎かぼちゃを使った製品を提案・試食会<br><br>学習課題　復習：レシピを清書しておく<br>予習：製造手順の確認と、製品紹介を考える |

| | | |
|---|---|---|
| | 13 | 商品開発　その５（長崎県産品を使用した商品開発活動）<br>「松浦おさんじプロジェクト」メンバーに、万次郎かぼちゃを使った製品を提案・試食会<br><br>学習課題　復習：レシピを清書しておく<br>予習：製造手順の確認と、製品紹介を考える |
| | 14 | 商品開発　その６（長崎県産品を使った商品開発活動）<br>長崎県産品を使用した商品の考案・試作<br><br>学習課題　復習：レシピの見直し<br>予習：長崎県産品の使用食材を決める |
| | 15 | 商品開発　その６（長崎県産品を使った商品開発活動）<br>長崎県産品を使用した商品の考案・試作<br><br>学習課題　復習：レシピの見直し<br>予習：長崎県産品の使用食材を決める |
| | 16 | マジパン細工　その１<br>マジパン細工の基本について<br><br>学習課題　復習：マジパン細工のポイントをまとめておく |
| | 17 | 商品開発　その７（長崎県産品を使用した商品開発活動）<br>松浦おさんじプロジェクトより改良された、万次郎かぼちゃの製品を試食する<br><br>学習課題　復習：マジパン細工のポイントをまとめておく |
| | 18 | 商品開発　その８（長崎県産品を使用した商品開発）<br>長崎県産品を使用した商品の試作２<br><br>学習課題　復習：　試作品の試食後、改良点がないか検討し、次回のレシピを完成させる<br>予習：試作品の製造手順をまとめておく |
| | 19 | 商品開発　その８（長崎県産品を使用した商品開発）<br>長崎県産品を使用した商品の試作２<br><br>学習課題　復習：　試作品の試食後、改良点がないか検討し、次回のレシピを完成させる<br>予習：試作品の製造手順をまとめておく |
| | 20 | 学園祭準備<br>学園祭準備として、販売用菓子の包装、販売用パンの材料準備、商品開発の製造準備を行う<br><br>学習課題　予習：商品開発担当者は、製造手順をまとめておく |
| | 21 | 学園祭準備<br>学園祭準備として、販売用菓子の包装、販売用パンの材料準備、商品開発の製造準備を行う<br><br>学習課題　予習：商品開発担当者は、製造手順をまとめておく |
| | 22 | シュガークラフト　その１<br>シュガークラフトの基本を学び、バラの花を制作<br><br>学習課題　復習：シュガークラフトのポイントをまとめておく |
| | 23 | シュガークラフト　その１<br>シュガークラフトの基本を学び、バラの花を制作<br><br>学習課題　復習：シュガークラフトのポイントをまとめておく |
| | 24 | シュガークラフト　その２<br>アイシングの基本<br><br>学習課題　復習：アイシングのポイントをまとめておく |
| | 25 | 地域ボランティア　その２（sankaccho-X'mas2017）<br>sankacho-X'mas2017　ワークショップで使用するクッキーの製造・アイシング |
| | 26 | 地域ボランティア　その２（sankaccho-X'mas2017）<br>sankacho-X'mas2017　ワークショップで使用するクッキーの製造・アイシング |
| | 27 | マジパン細工　その２<br>マジパンペーストによる細工・2年次のコンテストについて課題説明 |
| | 28 | マジパン細工　その２<br>マジパンペーストによる細工・2年次のコンテストについて課題説明 |
| | 29 | 地域ボランティア　その３<br>5月　させぼわんぱくひろば/10月　日野幼稚園　クッキング教室/12月　sankacho-X'mas2017/3月<br>松浦春のおかしまつり/　より1回参加 |
| | 30 | 地域ボランティア　その３<br>5月　させぼわんぱくひろば/10月　日野幼稚園　クッキング教室/12月　sankacho-X'mas2017/3月<br>松浦春のおかしまつり/　より1回参加 |
| 授業形態 | 演習 | |
| 評価の観点、評価手段・方法、評価比率 | ①　製菓実習室の使用規則を理解し、実行することが出来る<br>②　松浦おさんじプロジェクトとのコラボ活動において、オリジナルの商品を提案することが出来る<br>③　長崎県産品を使用した、オリジナルの商品を考案することが出来る<br>④　マジパン、シュガークラフトの基本技術を身につけることが出来る<br>⑤　学内外のボランティア活動に参加する | |

| | |
|---|---|
| | 商品開発製品、マジパン・シュガークラフトの作品提出<br><br>課題への取り組み姿勢、商品開発及び細工物の提出作品をもとに総合的に判断する |
| 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又は事項等 | |
| 教科書・参考書 | 別途資料配布 |
| 履修条件 | |
| 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 | |
| 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：総合演習Ⅱ　　授業コード：53022

英文科目名称：

| 開講期間 | 配当年 | 単位数 | 科目必選区分 |
|---|---|---|---|
| 通年 | ２年 | ２単位 | 選択 |
| 担当教員 | | | |
| 谷口　英司 | | | |
| | | | |

| | |
|---|---|
| 講義概要 | 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する。<br>製品製造過程の中でも、より高い技術が必要とされる工芸菓子への取り組みを主とし、学生の特色、個性を活かした<br>作品を製造、完成させる。 |
| 授業計画 | マジパン①　マジパン（基礎・土台の製法）<br>学習課題　復習：マジパンの取り扱い方<br>予習：ジェノワーズ（共立て法）の製法を調べておく<br>マジパン②　マジパン（基礎・土台の製法）<br>学習課題　復習：マジパンの取り扱い方<br>予習：ジェノワーズ（共立て法）の製法を調べておく<br>マジパン③　マジパン（基礎・細工）<br>学習課題　復習：マジパンの取り扱い方<br>予習：マジパンに使用する器具、基本材料を理解しておく<br>マジパン④　マジパン（基礎・細工）<br>学習課題　復習：マジパンの取り扱い方<br>予習：マジパンに使用する器具、基本材料を理解しておく<br>マジパン⑤　マジパン（応用・作品製作）<br>学習課題　復習：マジパンの基本と応用技術<br>予習：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<br>マジパン⑥　マジパン（応用・作品製作）<br>学習課題　復習：マジパンの基本と応用技術<br>予習：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<br>マジパン⑦　マジパン（応用・作品製作）<br>学習課題　復習：マジパンの基本と応用技術<br>予習：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<br>マジパン⑧　マジパン（応用・作品製作）<br>学習課題　復習：マジパンの基本と応用技術<br>予習：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<br>マジパン⑨　マジパン（応用・作品製作）<br>学習課題　復習：マジパンの基本と応用技術<br>予習：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<br>マジパン⑩　マジパン（応用・作品製作）<br>学習課題　復習：マジパンの基本と応用技術<br>予習：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<br>マジパン⑪　マジパン（応用・作品製作）<br>学習課題　復習：マジパンの基本と応用技術<br>予習：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<br>マジパン⑫　マジパン（応用・作品製作）<br>学習課題　復習：マジパンの基本と応用技術<br>予習：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<br>マジパン⑬　マジパン（応用・作品製作）<br>学習課題　復習：マジパンの基本と応用技術<br>予習：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<br>マジパン⑭　マジパン（組み立て・パイピング）<br>学習課題　復習：マジパンの基本と応用技術<br>予習：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<br>地域活動　地域ボランティア<br>させぼわんぱくひろば/日野幼稚園　クッキング教室/松浦春のおかしまつり/　より1回参加<br>応用①　シュガークラフト（基礎）<br>学習課題　復習：シュガーペーストの基本と扱い方<br>予習：シュガーペースト（原材料）について理解しておく<br>応用②　シュガークラフト（基礎）<br>学習課題　復習：シュガーペーストの基本と扱い方<br>予習：シュガーペースト（原材料）について理解しておく<br>応用③　シュガークラフト（基礎・デザイン）<br>学習課題　復習：シュガーペーストの基本と扱い方<br>予習：各自作品のデザイン考案、使用器具などを理解しておく<br>応用④　シュガークラフト（基礎・作品製作）<br>学習課題　復習：シュガーペーストの基本と扱い方<br>予習：各自作品のデザイン考案、使用器具などを理解しておく<br>応用⑤　シュガークラフト（応用・作品製作）<br>学習課題　復習：シュガーペーストの基本と扱い方 |

| | |
|---|---|
| | 予習：各自作品のデザイン考案、使用器具などを理解しておく<br>応用⑥　シュガークラフト（応用・作品製作）<br>学習課題　復習：シュガーペーストの基本と扱い方<br>予習：各自作品のデザイン考案、使用器具などを理解しておく<br>応用⑦　シュガークラフト（応用・作品製作）<br>学習課題　復習：シュガーペーストの基本と扱い方<br>予習：各自作品のデザイン考案、使用器具などを理解しておく<br>応用⑧　シュガークラフト（応用・作品製作）<br>学習課題　復習：シュガーペーストの基本と扱い方<br>予習：各自作品のデザイン考案、使用器具などを理解しておく<br>応用⑨　シュガークラフト（応用・作品製作）<br>学習課題　復習：シュガーペーストの基本と扱い方<br>予習：各自作品のデザイン考案、使用器具などを理解しておく<br>応用⑩　シュガークラフト（応用・作品製作）<br>学習課題　復習：シュガーペーストの基本と扱い方<br>予習：各自作品のデザイン考案、使用器具などを理解しておく<br>応用⑪　シュガークラフト（応用・作品製作）<br>学習課題　復習：シュガーペーストの基本と扱い方<br>予習：各自作品のデザイン考案、使用器具などを理解しておく<br>応用⑫　アイシング（基礎・絞り）<br>学習課題　復習：アイシングの基本（絞り）と扱い方<br>予習：各自作品のデザイン考案、使用器具などを理解しておく<br>応用⑬　アイシング（応用・パイピング）<br>学習課題　復習：アイシングの基本（パイピング）と扱い方<br>予習：各自作品のデザイン考案、使用器具などを理解しておく<br>学内活動①　NJC　Cafe<br>学内で開催される「NJC　Cafe」への参加<br>学内活動②　NJC　Cafe<br>学内で開催される「NJC　Cafe」への参加 |
| 授業形態 | 演習 |
| 評価の観点、評価手段・方法、評価比率 | ①　製菓実習室の使用規則を理解し、実行する事が出来る<br>②　マジパンの基本、応用技術をを身に付ける事が出来る<br>③　シュガークラフトの基本、応用技術を身に付ける事が出来る<br>④　学内外のボランティア活動に参加する<br>⑤　学内で行われるNJC　Cafeへの参加協力<br><br>マジパン・シュガークラフトの作品提出<br><br>課題への取り組み姿勢、シュガークラフト、マジパン細工の提出作品をもとに総合的に判断する。<br><br>＜評価＞<br>①課題作品提出及びボランティア、カフェへの取り組み（80%）<br>②受講態度、意欲関心、出席状況（20%） |
| 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又は事項等 | |
| 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。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 | 授業終了後に教室で質問を受け付ける |
| 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 |
|---|---|---|---|
| 後期 | ２年 | ２単位 | 選択 |
| 担当教員 | | | |
| 平田　安喜子 | | | |
| | | | |

| | |
|---|---|
| 講義概要 | ①平成２９年度長崎県製菓衛生師試験問題を解いてみる<br>②製菓衛生師試験科目を問題集を使って解いてみる<br>③苦手な教科、分野を絞っていく<br>④解らない問題について正解の求め方を知る<br>⑤受験勉強のスタイルを確立する |
| 授業計画 | 1　長崎県製菓衛生師試験に挑戦<br>平成29年度　長崎県製菓衛生師試験問題を解き、出題レベルの確認をする<br><br>学習課題　復習：　どの科目、分野が苦手と感じたか振り返りを行う<br>予習：<br>2　問題集　衛生法規<br>衛生法規の問題２５問を解説<br><br>学習課題　復習：再度問題に取り組み、理解できていないところを見直す<br>予習：問題集P10～P14　衛生法規２５問をといておく<br>3　問題集　公衆衛生学<br>公衆衛生学の問題２５問を解説<br><br>学習課題　復習：再度問題に取り組み、理解できていないところを見直す<br>予習：問題集　公衆衛生学２５問をといておく<br>4　問題集　食品学<br>食品学の問題２５問を解説<br><br>学習課題　復習：再度問題に取り組み、理解できていないところを見直す<br>予習：問題集　食品学２５問をといておく<br>5　問題集　食品衛生学<br>食品衛生学の問題２５問を解説<br><br>学習課題　復習：再度問題に取り組み、理解できていないところを見直す<br>予習：問題集　食品衛生学２５問をといておく<br>6　問題集　栄養学<br>栄養学の問題２５問を解説<br><br>学習課題　復習：再度問題に取り組み、理解できていないところを見直す<br>予習：問題集　栄養学２５問をといておく<br><br>7　問題集　製菓理論<br>製菓理論の問題２５問を解説<br><br>学習課題　復習：再度問題に取り組み、理解できていないところを見直す<br>予習：問題集　製菓理論２５問をといておく<br>8　問題集　製菓実技<br>製菓実技の問題７５問を解説<br><br>学習課題　復習：再度問題に取り組み、理解できていないところを見直す<br>予習：問題集　製菓実技７５問をといておく<br>9　オリジナル問題集　衛生法規<br>独自に作成した衛生法規のまとめを解説<br><br>学習課題　復習：できなかった部分を再度見直す<br>予習：事前に配布されたプリントに目を通しておく<br>１０　オリジナル問題集　公衆衛生学<br>独自に作成した公衆衛生学のまとめを解説<br><br>学習課題　復習：できなかった部分を再度見直す<br>予習：事前に配布されたプリントに目を通しておく<br><br>：<br>１１　オリジナル問題集　食品学<br>独自に作成した食品学のまとめを解説<br><br>学習課題　復習：できなかった部分を再度見直す<br>予習：事前に配布されたプリントに目を通しておく<br>１２　オリジナル問題集　食品衛生学<br>独自に作成した食品衛生学のまとめを解説 |

| | |
|---|---|
| | 学習課題　復習：できなかった部分を再度見直す<br>予習：事前に配布されたプリントに目を通しておく<br>１３　オリジナル問題集　栄養学<br>独自に作成した栄養学のまとめを解説<br><br>学習課題　復習：できなかった部分を再度見直す<br>予習：事前に配布されたプリントに目を通しておく<br>１４　オリジナル問題集　製菓理論<br>独自に作成した製菓理論のまとめを解説<br><br>学習課題　復習：できなかった部分を再度見直す<br>予習：事前に配布されたプリントに目を通しておく<br>１５　長崎県製菓衛生師試験に挑戦<br>平成29年度　長崎県製菓衛生師試験に挑戦<br><br>学習課題　復習：できなかった部分を再度見直す<br>予習：苦手な分野の見直しをする |
| 授業形態 | 演習 |
| 評価の観点、評価手段・方法、評価比率 | ①　受験科目の出題レベルを知る<br>②　受験科目の範囲を理解出来る<br>④　身についていなかった知識を再確認出来る<br>⑤　わからない内容を調べることが出来る<br><br>課題範囲から出題する小テストで評価　７０％<br>受講態度、小テストの得点変動　３０％<br><br>関心・意欲・態度　２０％<br>思考・判断　３０％<br>技能・表現<br>知識・理解　５０％ |
| 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又は事項等 | |
| 教科書・参考書 | 問題集　：　「製菓衛生師・菓子製造技能検定　受験練習問題と解答」　日本菓子教育センター<br>テキスト　：　「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<br>「製菓衛生師教本」　全国製菓衛生師養成施設協会 |
| 履修条件 | 製菓衛生師受験を希望する学生は必ず受講すること |
| 履修上の注意 | 製菓衛生師試験の手続きなどについて説明を行う |
| オフィスアワー | 火曜日：15：00以降、水曜日：午後 |
| 備考・メッセージ | 暗記することが苦手な人こそ、早めに取り掛かりましょう！ |

講義科目名称：調理実習Ⅰ　　授業コード：41121

英文科目名称：

| 開講期間 | 配当年 | 単位数 | 科目必選区分 |
|---|---|---|---|
| 前期 | １年 | １単位 | 選択 |
| 担当教員 | | | |
| 石橋　由香里 | | | |
| | | | |

| | |
|---|---|
| 講義概要 | 調理の基本である調理時の身支度、手指の洗浄法、器具の扱い方、食材の扱い方、火加減、水加減などを習得し、基本的な和食・中華・洋食を実習内容に配してそれぞれの基本的な切り方、だしの取り方、調理法などを初歩的なものから習得していく。また、春から夏にかけての食材を多用した献立とし、季節感を出すということを食材を通して学ぶ。授業では、実習前にデモンストレーションを行い、、その後少人数での実習を行い、作品の評価を受ける。実習の内容を記録し、効率よく再現できる能力を身につける。 |
| 授業計画 | 1　調理基礎（1）　調理の心得・器具説明・計量・洗浄・火加減・水加減<br>学習課題　予習：次回使用プリントの予習<br>2　調理基礎（2）　包丁の扱い方・基本の切り方<br>学習課題　復習：実習記録書の作成　予習：次回使用プリントの予習<br>3　和食（1）　炊飯・混合だしの取り方・青菜の茹で方（1番だし）<br>学習課題　復習：実習記録書の作成　予習：次回使用プリントの予習<br>4　和食（2）　炊飯・混合だしの取り方（2番だし）・煮物<br>学習課題　復習：実習記録書の作成　予習：次回使用プリントの予習<br>5　和食（3）　いりこだしの取り方・あさりの扱い方・アガーについて<br>学習課題　復習：実習記録書の作成　予習：次回使用プリントの予習<br>6　中華（1）　湯の取り方・中華切り方<br>学習課題　復習：実習記録書の作成　予習：次回使用プリントの予習<br>7　洋食（1）　バターライス・デミグラスソースについて<br>学習課題　復習：実習記録書の作成　予習：次回使用プリントの予習<br>8　和食（4）　酢のもの・フルーツの切り方<br>学習課題　復習：実習記録書の作成　予習：次回使用プリントの予習<br>9　洋食（2）　ボイル魚・香草について・マッシュポテトの扱い方<br>学習課題　復習：実習記録書の作成　予習：次回使用プリントの予習<br>10　中華（2）　杏仁霜の扱い方・ナムルについて<br>学習課題　復習：実習記録書の作成　予習：次回使用プリントの予習<br>11　和食（5）　塩味飯・魚の下処理・切り干しの扱い方<br>学習課題　復習：実習記録書の作成　予習：次回使用プリントの予習<br>12　洋食（3）　挽肉の調理・ガルニチュール<br>学習課題　復習：実習記録書の作成　予習：次回使用プリントの予習<br>13　中華（3）　もち米の調理<br>学習課題　復習：実習記録書の作成　予習：次回使用プリントの予習<br>14　和食（6）　寿司飯の扱い方・だしの取り方復習<br>学習課題　復習：実習記録書の作成　予習：次回使用プリントの予習<br>15　リクエストメニュー<br>学習課題　復習：実習記録書の作成 |
| 授業形態 | 実習 |
| 評価の観点、評価手段・方法、評価比率 | ①衛生的に調理を行うことができる。<br>②正しく器具を扱うことができる。<br>③正しく計量ができる。<br>④基本的な切り方を習得する。<br>⑤炊飯と出し取りが正しくできる。<br><br>・実習態度　積極的に取り組む態度を評価する。<br>・実技能力　作品によって実技能力を評価する。<br>・実習記録書　実習内容が的確に記録されているか評価する。<br><br>実習態度　30%、実技能力　30%、実習記録書　40% |
| 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又は事項等 | |
| 教科書・参考書 | 毎回、資料を配布する。 |
| 履修条件 | |
| 履修上の注意 | |
| オフィスアワー | 授業の前後で対応します。 |
| 備考・メッセージ | 基本的な技術を身に付けることができるように積極的に実習に取り組み、実習記録書は一生利用するものとしてまとめることが必要である。 |

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 |
|---|---|---|---|
| 後期 | １年 | １単位 | 選択 |
| 担当教員 | | | |
| 石橋　由香里 | | | |
| | | | |

| | |
|---|---|
| 講義概要 | 調理実習Ｉで修得した調理の基本操作を応用し、基礎力をさらに向上させるため技術的には中程度の技術を必要とする実習内容とする。また、料理の数を増やすことで段取りを考えながら調理ができるよう、かつ、秋から冬に旬を迎える食材を多用し、盛り付けの技術も学ぶ。 |
| 授業計画 | １　エスニック料理（１）　米料理<br>学習課題　復習：実習記録書の作成　　予習：次回使用プリントの予習<br>２　日本料理（１）　　米料理・汁物・魚料理・和え物<br>学習課題　復習：実習記録書の作成　　予習：次回使用プリントの予習<br>３　西洋料理（１）　米料理・スープ・パイ生地の扱い方<br>学習課題　復習：実習記録書の作成　　予習：次回使用プリントの予習<br>４　中国料理（１）　揚げ物・蒸し物・砂糖の調理<br>学習課題　復習：実習記録書の作成　　予習：次回使用プリントの予習<br>５　日本料理（２）　汁・肉料理・和え物<br>学習課題　復習：実習記録書の作成　　予習：次回使用プリントの予習<br>６　西洋料理（２）　スープ・揚げ物・和え物<br>学習課題　復習：実習記録書の作成　　予習：次回使用プリントの予習<br>７　中国料理（２）　スープ・揚げ物・蒸し物・和え物<br>学習課題　復習：実習記録書の作成　　予習：次回使用プリントの予習<br>８　西洋料理（３）　麺料理・サラダ・デザート<br>学習課題　復習：実習記録書の作成　　予習：次回使用プリントの予習<br>９　中国料理（３）　スープ・揚げ物・焼きもの・和え物<br>学習課題　復習：実習記録書の作成　　予習：次回使用プリントの予習<br>１０　日本料理（３）　お節料理（１）<br>学習課題　復習：実習記録書の作成　　予習：次回使用プリントの予習<br>１１　日本料理（４）　お節料理（２）<br>学習課題　復習：実習記録書の作成　　予習：次回使用プリントの予習<br>１２　西洋料理（４）　クリスマス料理<br>学習課題　復習：実習記録書の作成　　予習：中国料理によるおもてなし料理のレシピ作成<br>１３　中国料理（４）　おもてなし料理<br>学習課題　復習：実習記録書の作成　　予習：西洋料理によるおもてなし料理のレシピ作成<br>１４　西洋本料理（５）　おもてなし料理<br>学習課題　復習：実習記録書の作成　　予習：日本調理によるおもてなし料理のレシピ作成<br>１５　日本料理（５）　おもてなし料理<br>学習課題　復習：実習記録書の作成 |
| 授業形態 | 実習 |
| 評価の観点、評価手段・方法、評価比率 | ①正しく炊飯ができる<br>②段取り良く調理ができる。<br>③食材を適切に扱うできる。<br>④わかりやすく簡潔に実習記録書をまとめることができる。<br>⑤実習記録書を見て料理を再現できる。<br><br>・実習態度　積極的に取り組む態度を評価する。<br>・実技能力　作品によって実技能力を評価する。<br>・実習記録書　実習内容が的確に記録されいるかを評価する。<br><br>実習態度　30%、実技能力　30%、実習記録書　40% |
| 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又は事項等 | |
| 教科書・参考書 | 毎回、資料を配布する。 |
| 履修条件 | |
| 履修上の注意 | |

| | |
|---|---|
| オフィスアワー | 授業の前後で対応します。 |
| 備考・メッセージ | 中程度の調理技術と、料理本を見るだけで料理の調理法を理解しほぼ再現できる能力を養うための実習である。 |

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 |
|---|---|---|---|
| 前期 | ２年 | ２単位 | 選択 |
| 担当教員 | | | |
| 梶谷　良子 | | | |
| | | | |

| | |
|---|---|
| 講義概要 | 『おもてなしの心』をサービス接遇検定を通して学び、調理・製菓のプロフェッショナルとして技術だけではなく精神資質の向上を目指す。 |
| 授業計画 | １　オリエンテーション<br>講義全体のすすめ方・サービス接遇検定について<br>２　ホスピタリティとは<br>「サービス」と「ホスピタリティ」<br>３　5つ星ホテルに学ぶ<br>著名ホテルのホスピタリティ精神<br>４　サービススタッフの資質<br>必要とされる要件<br>５　サービススタッフの資質<br>従業要件<br>６　対人技能<br>人間関係<br>７　対人技能<br>接遇知識<br>８　対人技能<br>接遇用語（ロールプレイング）<br>９　対人技能<br>身だしなみ<br>１０　専門知識<br>サービス知識（サービス向上には何が必要か）<br>１１　専門知識<br>従業知識（商業用語、経済用語）<br>１２　一般知識<br>社会常識（ことわざ、慣用語、物の数え方）<br>１３　実務技能<br>問題処理（苦情や問い合わせについて対応）<br>１４　サービス接遇検定<br>検定過去問題にトライ<br>１５　実技<br>「基本言動」「接客応答」（ロールプレイング） |
| 授業形態 | 講義 |
| 評価の観点、評価手段・方法、評価比率 | ①ホスピタリティ精神を理解する（おもてなしの心を理解する）<br>②サービス精神を習得する<br>③対人技能を習得する<br>④専門知識・実務技能を習得する<br>⑤社会人としての一般知識を習得する |
| 科目（教職課程用） | 実技、筆記試験、授業態度にて評価する。 |
| 教育職員免許法施行規則に定める科目区分又は事項等 | 実技（20%）・筆記試験（80%） |
| 教科書・参考書 | テキスト：『サービス接遇検定実問題集2級』<br>参 考 書：必要な事項、過去問題については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 | 授業の前後で対応します。 |
| 備考・メッセージ | 原則としてビジネスマナーに相応しい身だしなみ（制服又はスーツ）、髪型をきちんと整えて授業に出席すること。 |

講義科目名称：ビジネスマナー　　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 |
|---|---|---|---|
| 前期 | １年 | ２単位 | 選択 |
| 担当教員 | | | |
| 梶谷　良子 | | | |
| | | | |

| | |
|---|---|
| 講義概要 | 心地よい人間関係を築いていくためのマナーを身に付ける<br>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。 |
| 授業計画 | １　人間関係は挨拶から<br>心地よい人間関係を作るには<br>２　美しい立ち居振る舞い<br>笑顔の演出　・好感のもてる挨拶のしかた<br>３　面接指導<br>（Ⅰ）ビデオ<br>４　面接指導<br>（Ⅱ）ロールプレイング<br>５　面接指導<br>（Ⅲ）ロールプレイング<br>６　和室でのマナー<br>訪問とおもてなしのマナー　・座布団のマナー　・和室の席次<br>７　冠婚葬祭のマナー<br>慶弔の服装　・祝儀、不祝儀の使い方<br>８　冠婚葬祭のマナー<br>お参りのしかた　・贈り物のマナー　・お見舞いのマナー<br>９　言葉遣い<br>正しい敬語の遣い方<br>１０　電話対応<br>（Ⅰ）基礎編<br>１１　電話対応<br>（Ⅱ）応用編<br>１２　電話対応<br>（Ⅲ）応用編<br>１３　来客対応<br>案内のしかた　・洋室の席次<br>１４　来客対応<br>お茶の出し方　・いただき方<br>１５　実技<br>模擬面接（ロールプレイング） |
| 授業形態 | 講義 |
| 評価の観点、評価手段・方法、評価比率 | ①良い人間関係を気づくための基本マナーを理解する<br>②和のマナーを習得する<br>③正しい敬語の遣い方を身につける<br>④電話対応を習得する<br>⑤来客応対の基本を習得する<br><br>筆記試験、実技試験、授業態度にて評価する。<br><br>筆記（80％）・実技試験（20％） |
| 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又は事項等 | |
| 教科書・参考書 | テキスト：『センスアップ　マナーアップテキスト』　ソシアル淳心 |
| 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 | 原則としてビジネスマナーに相応しい身だしなみ（制服又はスーツ）、髪型をきちんと整えて授業に出席すること。 |

講義科目名称：カフェ学Ⅰ　　授業コード：42121

英文科目名称：

| 開講期間 | 配当年 | 単位数 | 科目必選区分 |
|---|---|---|---|
| 前期 | ２年 | ２単位 | 選択 |
| 担当教員 | | | |
| 平田安喜子、松村信博、松村美津子 | | | |
| | | | |

| | |
|---|---|
| 講義概要 | ①エスプレッソマシーンを使ってコーヒーの抽出法を学ぶ<br>②エスプレッソマシーンでスチームミルクの作り方を学ぶ<br>③ペーパーフィルター、サイフォンでのコーヒー液の抽出法を学ぶ<br>④リーフティーの淹れ方を学ぶ<br>⑤原価計算の基本を学ぶ |
| 授業計画 | 1　コーヒーの抽出（松村Ｔ）<br>エスプレッソマシーンを扱ってみる、コーヒーの歴史<br><br>学習課題　復習：　プリントの内容を自分なりにまとめてみる<br>予習：　コーヒーに対するイメージを考えておく<br>２　紅茶の抽出（美津子Ｔ）<br>紅茶の基本、英国風ゴールデンルールを学ぶ<br><br>学習課題　復習：紅茶の淹れ方を自分なりにまとめてみる　抽出方法を自分なりにまとめておく<br>予習：紅茶の種類を調べてみる　コーヒーを抽出する器具を調べてみる<br>３　コーヒーの抽出（松村Ｔ）<br>コーヒー豆について、エスプレッソコーヒー抽出の法則<br><br>学習課題　復習：　マシーンの使い方を自分なりにまとめてみる<br>予習：　コーヒー豆の種類を調べてみる<br>４　コーヒーの抽出（松村Ｔ）<br>エスプレッソとミルクの関係。さまざまな抽出法<br><br>学習課題　復習：ミルクの温め方を自分なりにまとめる<br>予習：カプチーノとはどんな飲み物か調べてみる<br>５　コーヒーの抽出（平田）<br>いろいろなコーヒーの抽出法を知る<br><br>学習課題　復習：抽出法の特徴をまとめる<br>予習：コーヒーを抽出する器具を調べる<br>６　コーヒーの抽出（松村Ｔ）<br>デザインカプチーノに挑戦<br><br>学習課題　復習：デザインカプチーノの手法を自分なりにまとめてみる<br>予習：カプチーノの淹れ方を復習しておく<br>７　紅茶の抽出（美津子Ｔ）<br>インドの紅茶について、基本のホットティーとアレンジティー<br><br>学習課題　復習：種類の違う茶葉の特徴をまとめておく<br>予習：紅茶の基本的な淹れ方を復習しておく<br>８　日本茶の抽出（平田）<br>日本茶の種類、特徴について<br><br>学習課題　復習：日本茶の淹れ方をまとめる<br>予習：日本茶の種類を調べる<br>９　コーヒーの抽出（松村Ｔ）<br>アレンジコーヒーを入れる（アイス・カフェラテ、アイスコーヒー）<br><br>学習課題　復習：アレンジコーヒーのポイントを自分なりにまとめる<br>予習：エスプレッソコーヒーの抽出法を復習しておく<br>10　原価計算（平田）<br>課題　ドリンクメニューの原価計算を学ぶ<br><br>学習課題　復習：「スイーツとドリンクの組合せ」を考え、原価計算を行う<br>予習：シフォンケーキの皿盛りを考える<br>11　コーヒーの抽出（松村Ｔ）<br>デザインカプチーノを淹れる。カフェ、喫茶とは。<br><br>学習課題　復習：デザインカプチーノの手法を自分なりにまとめてみる<br>予習：デザインカプチーノの淹れ方を復習する<br>１２　紅茶の抽出（美津子Ｔ）<br>アイスティーの淹れ方<br><br>学習課題　復習：アイスティーのポイントをまとめておく<br>予習：紅茶の基本的な淹れ方を復習しておく |

| | |
|---|---|
| | 13　　コーヒーの抽出（松村Ｔ）<br>デザインカプチーノを淹れる<br><br>学習課題　復習：デザインカプチーノの手法を自分なりにまとめてみる<br>予習：　デザインカプチーノの淹れ方を復習する<br>14　　課題（平田）<br>デザートの皿盛りとドリンクを学習課題<br><br>復習：　原価計算を完成させる<br>予習：　レシピを完成させておく提供する<br>15　　コーヒーの抽出（松村Ｔ）<br>デザインカプチーノ「ハート柄」を完成させる<br><br>学習課題　復習：デザインカプチーノの手法を自分なりにまとめてみる<br>予習：デザインカプチーノの淹れ方を復習する |
| 授業形態 | 演習 |
| 評価の観点、評価手段・方法、評価比率 | ①　コーヒーの特徴を知る<br>②　コーヒーの抽出法を身につける<br>③　お茶の特徴を知る<br>④　紅茶の抽出法を身につける<br>⑤　カフェに提供するメニュー（スイーツ）を考えることが出来るようになる<br><br>エスプレッソコーヒーの抽出法を修得したかどうか（30%）、紅茶の基本抽出法を修得したかどうか（30%）、<br>スイーツとの組合せに関するレポートと作品の完成度（30%）、残り10%は受講態度を基に評価を行なう<br><br>関心・意欲・態度　　３０％<br>思考・判断<br>技能・表現　　４０％<br>知識・理解　　３０％ |
| 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又は事項等 | |
| 教科書・参考書 | テキスト　：　資料を配布（ファイルに綴じる）<br>参考書　　： |
| 履修条件 | |
| 履修上の注意 | 実技を伴うため、エプロンを持参。髪はまとめてくるように |
| オフィスアワー | 木曜日　１コマ目（9：10～10：40） |
| 備考・メッセージ | 授業の中だけでは技術は身につきません。週末時間を見つけて練習を重ねてください |

講義科目名称：カフェ学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 |
|---|---|---|---|
| 後期 | ２年 | ２単位 | 選択 |
| 担当教員 | | | |
| 平田安喜子、松村信博、松村美津子 | | | |
| | | | |

| | |
|---|---|
| 講義概要 | ①エスプレッソマシーンでラテアートの作り方を学ぶ<br>②エスプレッソマシーンの準備・片付け方を学ぶ<br>③世界３大紅茶を中心に、紅茶の種類を学ぶ<br>④中国茶の種類を学ぶ<br>⑤原価計算について学ぶ |
| 授業計画 | 1　カトラリーについて（平田）<br>カトラリーの名称と用途について<br><br>学習課題　復習：　プリントの内容をまとめておく<br>予習：　カトラリーの種類を調べておく<br>２　紅茶の抽出（美津子Ｔ）<br>世界三大銘茶について<br><br>学習課題　復習：世界三大銘茶の特徴をまとめる<br>予習：基本の抽出法を思い出しておく<br>3　コーヒーの抽出（松村Ｔ）<br>ハート柄のカプチーノの完成度をあげる。マシーンの準備＆片づけを理解する<br><br>学習課題　復習：マシーンの準備＆片づけを自分なりにまとめる<br>予習：カプチーノの淹れ方を復習しておく<br>４　中国茶について（平田）<br>中国茶の種類、抽出法について<br><br>学習課題　復習：　中国茶の淹れ方を自分なりにまとめておく<br>予習：　中国茶の種類と調べてみる<br>５　コーヒーの抽出（松村Ｔ）<br>ラテアート（リーフ柄）に挑戦<br><br>学習課題　復習：リーフ柄の作り方をまとめておく<br>予習：カプチーノの淹れ方を復習しておく<br>6　紅茶の抽出（美津子Ｔ）<br>ロイヤルミルクティーの抽出法<br><br>学習課題　復習：ロイヤルミルクティーの抽出法をまとめる<br>予習：基本の抽出法を思い出しておく<br>7　コーヒーの抽出（松村Ｔ）<br>ハート柄のカプチーノの完成度を上げる<br><br>学習課題　復習：マシーンの準備＆片づけを自分なりにまとめる<br>予習：カプチーノの淹れ方を復習しておく<br>８　原価計算（平田）<br>軽食の原価計算について、仕入れ値と売価の関係<br><br>学習課題　復習：課題「サンドウィッチセット」の原価計算を行う<br>予習：原価計算の方法を見直しておく<br>9　コーヒーの抽出（松村Ｔ）<br>リーフ柄のラテアートの完成度をあげる<br><br>学習課題　復習：デザインの苦手な点を書き出す<br>予習：カプチーノの淹れ方を復習しておく<br>10　課題<br>サンドウィッチの製造とドリンクの組合せ<br><br>学修課題　復習：レシピと原価計算を完成させる<br>予習：時間内に提供できるよう、手順を考えておくを復習しておく<br>11　紅茶の抽出（美津子Ｔ）<br>和紅茶、フレーバーティーについて<br><br>学習課題　復習：和紅茶、フレーバーティーについてまとめる<br>予習：基本お抽出法を思い出しておく<br>12　コーヒーの抽出（松村Ｔ）<br>エスプレッソコーヒーのバリエーションを知る<br><br>学習課題　復習：どのようなバリエーションができるか、まとめておく<br>予習：カプチーノの淹れ方を復習しておく |

| | |
|---|---|
| | 13　　コーヒーの抽出（松村Ｔ）<br>ラテアートの練習<br><br>学習課題　復習：苦手な点を確認する<br>予習：カプチーノの淹れ方を復習しておく<br>14　　紅茶の抽出（美津子Ｔ）<br>飲み比べ（テイスティング）<br><br>学習課題　復習：さまざまな茶葉の特徴をまとめておく<br>予習：今まで試飲した茶葉の特徴を振り返っておく<br>15　　コーヒーの抽出（松村Ｔ）<br>デザインカプチーノを完成させる<br><br>学習課題　復習：<br>予習：カプチーノの淹れ方学習課題 |
| 授業形態 | 演習 |
| 評価の観点、評価手段・方法、評価比率 | ①　エスプレッソマシーンの準備・片づけが出来るようになる<br>②　エスプレッソマシーンを使って、ラテアートを完成させることが出来るようになる<br>③　紅茶のバリエーションを知り、淹れることが出来るようになる<br>④　カフェに提供するメニュー（軽食）を考えることが出来るようになる<br>⑤　カフェの営業について学び、理解を深める<br><br>エスプレッソコーヒーの抽出法を修得したかどうか（30%）、紅茶の基本抽出法を修得したかどうか（30%）<br>軽食との組合せに関するレポートと作品の完成度（30%）<br>残り10%は受講態度を基に評価を行なう<br><br>関心・意欲・態度　３０％<br>思考・判断<br>技能・表現　４０％<br>知識・理解　３０％ |
| 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又は事項等 | |
| 教科書・参考書 | テキスト　：　資料を配布（ファイルに綴じる）<br>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 | 実技を伴うため、エプロンを持参。髪はまとめてくるように |
| オフィスアワー | 木曜日　1コマ目（9：10～10：40） |
| 備考・メッセージ | 授業の中だけでは技術は身につきません。週末時間を見つけて練習を重ねてください<br>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：90122

英文科目名称：

| 開講期間 | 配当年 | 単位数 | 科目必選区分 |
|---|---|---|---|
| 後期 | ２年 | １単位 | 選択 |
| 担当教員 | | | |
| 平田　安喜子 | | | |
| | | | |

| | |
|---|---|
| 講義概要 | 製菓に関連し、付加価値をつける領域を中心に専門家の指導により、基本的な知識や技術を学ぶ。<br>さらに興味を持ち、学びたいと思う分野が見つかることを期待する。<br>①精糖、製粉工場の見学を通し、製菓材料の製造工程を学ぶ<br>②フルーツカット、ハーブなどの特徴を学ぶ<br>③ラッピング技術を学ぶ<br>④色彩、写真撮影、POP、プレゼンについて学ぶ<br>⑤テーブルセッティング、フラワーアレンジ、アロマについて学ぶ |
| 授業計画 | 1　テーブルセッティング<br>イギリスのアフタヌーンティー、モーニングのテーブルセッティングについて<br><br>学習課題　復習：　アフタヌーンティーのマナーをまとめる<br>予習：　アフタヌーンティーについて調べる<br>2　ラッピング１<br>基本の包み方（合わせ包み、ななめ包み）、贈答の意味について<br><br>学習課題　復習：贈答の意味についてまとめておく<br>予習：必要な器具（カッター、はさみなど）を準備する<br>3　ラッピング２<br>基本の包み方（ななめ包みの復習、スクエア包み）、リボンワーク<br><br>学習課題　復習：　基本の包み方をまとめておく<br>予習：　前回の合わせ包み、斜め包みの方法を復習する<br>4　工場見学（砂糖）<br>福岡市内にある「三井製糖」福岡工場の見学<br><br>学習課題　復習：砂糖の精製工程、種類についてまとめておく<br>予習：砂糖の種類を調べておく<br>5　フラワーアレンジ<br>プリザーブドフラワーを使って、バラの花びらを観察し、フラワーケーキを制作する<br><br>学習課題　復習：　花弁の様子をまとめておく（シュガーアートに使用するため、イラストに書き留めておく　　とよい）<br>予習：<br>6　工場見学（小麦）<br>福岡市内にある「鳥越製粉」福岡工場の見学<br><br>学習課題　復習：小麦粉の精製工程、種類についてまとめておく<br>予習：小麦粉の種類について調べておく<br>7　フルーツカット<br>オレンジ、バナナ、リンゴの飾り切り<br><br>学習課題　復習：それぞれの切り方をまとめておく<br>予習：<br>8　アロマ<br>アロマの効果について学び、アロマワックスバーの制作を通してデコレーションのセンスを磨く<br><br>学習課題　復習：資料を基にアロマの効果をまとめておく<br>予習：<br>9　ハーブ１<br>ハーブの基本<br><br>学習課題　復習：資料を基に、ハーブの種類、用途についてまとめておく<br>予習：ハーブの種類を調べておく<br>10　ハーブ２<br>ハーブの使い方<br><br>学習課題　復習：ハーブの使用例についてまとめておく<br>予習：<br>１１　色彩学<br>テキストを使って色彩マジックを学ぶ<br><br>学習課題　復習：　テキストの内容をまとめておく<br>予習：<br>１２　写真の撮り方<br>カメラマンから一眼レフを使って、ケーキの写真撮影のコツを伝授 |

| | |
|---|---|
| | 学習課題　復習：お菓子を撮影するポイントをまとめておく<br>予習：<br>１３　ラッピング３<br>行事にちなんだギフトラッピング（ハロウィン、クリスマスなど）<br><br>学習課題　復習：新しく学んだ包み方、リボンワークをまとめておく<br>予習：<br>１４　プレゼンテーション<br>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をする<br><br>学習課題　復習：よりよりプレゼンについてまとめる<br>予習：<br>１５　POP<br>POPの基本（文字書き、線描きのコツ）<br><br>学習課題　復習：ＰＯＰの大切な要素をまとめておく<br>予習： |
| 授業形態 | 演習 |
| 評価の観点、評価手段・方法、評価比率 | ①　製菓材料（小麦粉、砂糖）の製造過程を見学し、その特性を理解できるようになる<br>②　製菓の仕上げ（フルーツカット、ハーブ）について学び、実践で生かすことが出来るようになる<br>③　商品の付加価値を高める（ラッピング）について学び、実践で生かすことが出来るようになる<br>④　商品のアピールに関することがら（色彩、写真撮影、ＰＯＰ）について学び、実践で生かすことが出来るようになる<br>⑤　食を彩るテーブルセッティング、フラワーアレンジについて学び商品に生かすことが出来るようになる<br><br>受講後の感想レポート　６０％、および受講態度　４０％　で評価する<br><br>関心・意欲・態度　　４０％<br>思考・判断<br>技能・表現　　３０％<br>知識・理解　　３０％ |
| 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又は事項等 | |
| 教科書・参考書 | 特になし<br>必要に応じてプリントを配布する |
| 履修条件 | |
| 履修上の注意 | 授業内容によっては持参するものがあります。事前に確認を忘れないようにしてください |
| オフィスアワー | 各講座後、担当教員が滞在する間 |
| 備考・メッセージ | ラッピングコーディネートの取得を希望するものは、別途集中講義を開講（２年次夏季休暇） |