

地域共生学科製菓コース

分類	授業科目	方法	必修	選択	年次	期
基礎 教育 科目	大学教育入門	講義	1		1	前
	データサイエンス基礎	講義	1		1	前
	茶道文化Ⅰ	演習	1		1	前
	茶道文化Ⅱ	演習	1		1	後
	茶道文化Ⅲ	演習	1		2	前
	茶道文化Ⅳ	演習	1		2	後
	地域と人々	実習	1		1	通
	地域と職業	講義	1		1	後
	基礎化学	講義		2	1	前
	基礎化学実習	実習		1	1	前
	心理学	講義		2	1	前
	ビジネスマナー	演習		1	1	前
	福祉文化	演習		1	2	後
	コンピュータ演習Ⅰ	演習		1	1	前
	コンピュータ演習Ⅱ	演習		1	1	後
	Office総合演習	演習		1	2	後
	英語コミュニケーションⅠ	演習		1	1	前
	英語コミュニケーションⅡ	演習		1	1	後
	フランス語Ⅰ	演習		1	1	前
	フランス語Ⅱ	演習		1	1	後
	日本語Ⅰ	演習		1	1	前
	日本語Ⅱ	演習		1	1	後
	実践文書作成	演習		1	1	前
	スポーツ実習	実習		1	1	後
	スポーツ科学	講義		2	2	後

分類	授業科目	方法	必修	選択	年次	期
専門 教育 科目	衛生法規	講義		2	2	前
	公衆衛生学Ⅰ	講義		2	1	前
	公衆衛生学Ⅱ	講義		2	2	後
	食品学Ⅰ	講義		2	1	前
	食品学Ⅱ	講義		2	1	後
	栄養学Ⅰ	講義		2	1	前
	栄養学Ⅱ	講義		2	1	後
	食品衛生学Ⅰ	講義		2	1	前
	食品衛生学Ⅱ	講義		2	1	後
	食品衛生学Ⅲ	講義		2	2	前
	食品衛生学Ⅳ	講義		2	2	後
	製菓理論Ⅰ	講義		2	1	前
	製菓理論Ⅱ	講義		2	1	後
	製菓理論Ⅲ	講義		2	2	前
	製菓実習Ⅰ	実習		4	1	前
	製菓実習Ⅱ	実習		2	1	後
	製菓実習Ⅲ	実習		2	1	後
	製菓実習Ⅳ	実習		4	2	前
	製菓実習Ⅴ	実習		4	2	後
	製菓技術実習	実習		1	1	後
	製菓店経営概論	講義		2	2	前
	インターンシップ	実習		3	1	後
	総合演習Ⅰ	演習		2	1	通
	総合演習Ⅱ	演習		2	2	通
	製菓実践演習	演習		2	2	後
	調理実習Ⅰ	実習		1	2	前
	調理実習Ⅱ	実習		1	2	後
	ホスピタリティ論	講義		2	2	後
	カフェ学Ⅰ	演習		2	1	後
	カフェ学Ⅱ	演習		2	2	前
	トータルコーディネート	演習		2	2	後

講義科目名称:衛生法規	授業コード:
英文科目名称:	ナンバリング: FH301

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

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

資質・能力	授業における到達目標	評価方法	評価比率
心豊かな人間力	法的な考え方を身につけ人間力を高めることができる。	筆記試験	30%
確かな専門的知識や技能	製菓の専門的知識としての法知識を確実に身につけ活用できることを目標とする。	筆記試験	50%
コミュニケーション能力			
課題解決能力			
主体的に学ぶ力	衛生法規が製菓衛生師に必要な専門知識であることを理解し、積極的な学習ができる。	授業への参加・態度	20%
合計			100%
補足事項			
・本授業では、定期試験85%、授業への参加・態度15%の割合で評価する。 ・授業後に行うコミュニケーションシート以外にも、「Google Classroom」での質問も大いに歓迎します。 ・課題のフィードバックは授業内またはGoogle Classroomで行なう			

授業計画	授業の内容	実施形式	予習・復習の内容と時間
1回目	「ガイダンス」 ・ 衛生法規を学ぶ意義について説明する。 ・ 製菓衛生師と法律の関係について説明する。	面接授業	予習: 食に関する事件や事故について調べる(2時間)。 復習: 該当する過去問を解き、内容をまとめる(2時間)。
2回目	「法とは何か」 ・ 法の種類について説明する。 ・ 衛生法規の意義について説明する。	面接授業	予習: 法律にはどんなものがあるか調べる(2時間)。 復習: 該当する過去問を解き、内

	・衛生法規の分類と概要について説明する。		容をまとめる(2時間)。
3回目	「製菓衛生師法①」 ・製菓衛生師法の制定された歴史的経緯を説明する。 ・この目的について説明する。	面接授業	予習:製菓衛生師法の制定当時の時代背景について調べる(2時間)。 復習:該当する過去問を解き、内容をまとめる(2時間)。
4回目	「製菓衛生師法②」 ・製菓衛生師の定義について説明する。 ・試験や免許について説明する。 ・罰則規定について説明する。	面接授業	予習:製菓衛生師と似たような名前について調べる(2時間)。 復習:該当する過去問を解き、内容をまとめる(2時間)。
5回目	「食品衛生法①」 ・この法律の目的について説明する。 ・食品の定義について説明する。 ・添加物等の販売等の制限について説明する。	面接授業	予習:食品という言葉でイメージするものについてまとめる(2時間)。 復習:該当する過去問を解き、内容をまとめる(2時間)。
6回目	「食品衛生法②」 ・食品等の規格基準について説明する。 ・総合衛生管理製造過程について説明する。 ・器具及び容器包装の規格基準について説明する。	面接授業	予習:製菓衛生師と似たような名前について調べる(2時間)。 復習:該当する過去問を解き、内容をまとめる(2時間)。
7回目	「食品衛生法③」 ・食品衛生監視員による監視指導について説明する ・営業許可について説明する ・食中毒について説明する	面接授業	予習:食品という言葉でイメージするものについてまとめる(2時間)。 復習:該当する過去問を解き、内容をまとめる(2時間)。
8回目	「食品安全基本法」 ・制定の沿革について説明する。 ・目的について説明する。 ・基本理念と責務について説明する。 ・基本方針と施策について説明する。	面接授業	予習:BSEのニュースを調べる(2時間)。 復習:該当する過去問を解き、内容をまとめる(2時間)。
9回目	「食育基本法」 ・制定の沿革について説明する。 ・目的について説明する。 ・基本理念と責務について説明する。 ・基本方針と施策について説明する。	面接授業	予習:食育を受けた経験をまとめる(2時間)。 復習:該当する過去問を解き、内容をまとめる(2時間)。
10回目	「健康増進法」 ・法改正の経緯について説明する。 ・基本方針について説明する。 ・受動喫煙について説明する。	面接授業	予習:トクホについて調べる。復習:該当する過去問を解き、内容をまとめる(2時間)。
11回目	「製菓衛生師に求められるその他の衛生法規①」 ・栄養士法について説明する。 ・調理師法について説明する。 ・学校保健法規について説明する。	面接授業	予習:栄養士について調べる(2時間)。 復習:該当する過去問を解き、内容をまとめる(2時間)。
12回目	「製菓衛生師に求められるその他の衛生法規②」 ・地域保健法について説明する。 ・(新)感染症予防法について説明する。	面接授業	予習:感染症について調べる(2時間)。 復習:該当する過去問を解き、内容をまとめる(2時間)。
13回目	「製菓衛生師に求められるその他の衛生法規③」 ・予防接種法について説明する。 ・検疫法について説明する。	面接授業	予習:予防接種にどんなものがあるか調べる(2時間)。 復習:該当する過去問を解き、内容をまとめる(2時間)。

	・家畜伝染予防法について説明する。		
14回目	「製菓衛生師に求められるその他の衛生法規④」 ・労働基準法について説明する。 ・労働安全衛生法について説明する。	面接授業	予習:ブラック企業やブラックアルバイトについて調べる(2時間)。 復習:該当する過去問を解き、内容をまとめる(2時間)。
15回目	「製菓衛生師に求められるその他の衛生法規⑤」 ・消費者保護基本法について説明する。 ・PL法について説明する。 ・食品表示法について説明する。	面接授業	予習:消費者問題をインターネットなどで調べる(2時間)。 復習:該当する過去問を解き、内容をまとめる(2時間)。
16回目	定期試験		授業外学修時間 60時間

科目(教職課程用)	
教育職員免許法施行規則に定める科目区分または事項等	
教科書・参考書	「製菓衛生師教本 1 衛生法規」 「製菓衛生師全書」
履修条件	
履修上の注意	国家試験を意識して、過去問にも取り組みたいと思います。
オフィスアワー	放課後をオフィスアワーとして設定しています。事前に予約を取って研究室を訪問してくださいと助かります。
備考・メッセージ	現代は、法を知らなかったでは済まされない時代です。製菓衛生師として最低限必要とされる知識だけでなく、社会人として求められる常識を身に付ける意味でもしっかりと学習することが必要です。講義ではなるべく今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:
実務教員	ナンバリング: FH101

開講期間	配当年	単位数	科目必選区分	授業形態
3Q	1年	2単位	資格必修	講義
担当教員				
平田 安喜子				

授業概要	製菓製造に関わる際に、食の衛生領域の専門知識と技能を活用することが出来るよう公衆衛生学を学ぶ。 本講義では、公衆衛生の現状と問題点を理解し、さらに環境条件の現状と問題点や地球温暖化をはじめとする急速な環境変化に興味関心が持てるよう、身近な話題を取り上げたい。以下の5つの柱を中心に学んでいく。 ①公衆衛生の意義を理解できる、②衛生統計の結果が意味することを理解できる、③環境衛生の基準を理解できる、④環境と健康との関係を理解できる、⑤日常を取り巻く環境問題に対し、自らの意見を述べることができる、が目標である。
------	--

資質・能力	授業における到達目標	評価方法	評価比率
心豊かな人間力			
確かな専門的知識や技能	- 健康や公衆衛生について説明することができる。 - 衛生統計や環境基準について説明することができる。	- 定期試験 - 小テスト	50% 10%
コミュニケーション能力			
課題解決能力	衛生統計の結果や環境衛生の測定結果から、課題や対策について考えをまとめることができる	- 定期試験 - 小テスト	10% 10%
主体的に学ぶ力	- 地球規模の環境問題に関して、積極的に情報を収集する。 - 講義中の問いかけに対し、自らの考えを述べることができる。	- レポート - 授業への参加・態度	10% 10%
合計			100%
補足事項			
内容に応じて、動画を紹介し視聴をすすめる。 レポートは授業内に添削後返却し、グループディスカッションに活用する。			

授業計画	授業の内容	実施形式	予習・復習の内容と時間
1回目	オリエンテーション 公衆衛生学の概要 公衆衛生学とはどのような領域を扱う学問であるか、定義から概要を学ぶ	面接授業	予習: 全書P70を読む(1時間) 復習: 公衆衛生の意味を自分の言葉でまとめ、質問に答える(2時間)
2回目	公衆衛生の歴史	面接授業	予習: 全書P71～73、教本

	公衆衛生学の成り立ちを学ぶ		P75-76を読む(1時間) 復習: 主要な出来事をまとめ、質問に答える(2時間)
3回目	公衆衛生の現状 日本の衛生行政制度、保健所の機能から現状を知る	面接授業	予習: 全書P75~76、教本P76~78、P53.54を読む(2時間) 復習: 保健所の業務をまとめ、質問に答える(2時間)
4回目	衛生統計 衛生統計の基本となる人口統計、その他の統計について知る	面接授業	予習: 全書P77~85、教本P80-82を読む(2時間) 復習: 人口統計の種類、データーの読み方をまとめる(3時間)
5回目	環境と衛生 (その1) 環境衛生の意義を知る 大気・光の環境条件を学ぶ	面接授業	予習: 全書P86~88を読む(1時間) 復習: 大気の組成、働き、光の種類と特徴についてまとめる(2時間)
6回目	環境と衛生 (その2) 水の衛生条件、上下水道の環境条件を学ぶ	面接授業	予習: 全書P88~92、教本P86を読む(1時間) 復習: 水と健康との関係、飲料水の水質基準についてまとめる(2時間)
7回目	環境と衛生 (その3) 清掃及び廃棄物、そ族・衛生害虫の駆除について学ぶ	面接授業	予習: 全書P92~94。教本P86,87を読む(1時間) 復習: 廃棄物の処理、そ族・衛生害虫と疾病の関係についてまとめる(2時間)
8回目	環境と衛生 (その4) 菓子製造施設、住居の環境条件を知る	面接授業	予習: 全書P94~96、教本P88,89を読む(1時間) 復習: 菓子製造施設、住居の衛生についてまとめる(3時間)
9回目	公害(その1) 日本の公害の歴史 大気汚染について知る	面接授業	予習: 全書P97、98を読む(1時間) 復習: 大気汚染についてまとめる(2時間)
10回目	公害(その2) 水質汚染、騒音について知る	面接授業	予習: 全書P98、99を読む(1時間) 復習: 水質汚染、騒音についてまとめる(2時間)
11回目	公害(その3) その他の公害について知る	面接授業	予習: 全書P99、100を読む(1時間) 復習: その他の公害についてまとめる(3時間)
12回目	地球規模の環境問題(その1) 地球温暖化、オゾン層破壊について知る	面接授業	予習: 地球温暖化という個おぼの意味を調べる(1時間) 復習: 地球温暖化、オゾン層破壊についてまとめる(2時間)
13回目	地球規模の環境問題(その2) 酸性雨、熱帯雨林減少など地球環境問題について知る	面接授業	予習: 関連する新聞、ニュースなどを探してみる(2時間) 復習: 酸性雨、べったい雨林の減

			少など地球規模の環境問題についてまとめる(3時間)
14回目	地球規模の環境問題(その3) 地球環境問題について、自分たちができることについて話し合う	面接授業	予習:レポートを完成させる(4時間) 復習:クラス内での意見と自身の意見を比較しまとめる(2時間)
15回目	まとめ まとめのプリントを通して理解を深める	面接授業	予習:これまで配布された資料を見直し、まとめのプリントを仕上げる(4時間) 復習:理解できていなかった点を確認し、試験に備える(4時間)
16回目	定期試験		授業外学習時間 60時間

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

講義科目名称: 公衆衛生学Ⅱ	授業コード:
実務教員	ナンバリング: FH201

開講期間	配当年	単位数	科目必選区分	授業形態
6Q	2年	2単位	必修	講義
担当教員				
平田 安喜子				

授業概要	製菓製造に関わる際に、食の衛生領域の専門知識と技能を活用することが出来るよう公衆衛生学を学ぶ。 本講義では、疾病の予防、労働衛生について取り上げる。菓子を提供する立場として、食中毒・感染症の予防は重要課題であり、自らの健康管理も忘れてはいけない。このような健康に直結する内容を取り上げ、衛生、健康に関する意識を持ち、公衆衛生学の意義を見直す機会とし、以下の5つの柱を中心に学んでいく。 ①感染症とその予防対策について理解できる、②生活習慣病とその予防対策について理解できる、③職業病の原因と予防について理解できる、④健康づくりのための政策について知る、⑤自らの健康管理について考えることができる、が目標である。
------	--

資質・能力	授業における到達目標	評価方法	評価比率
心豊かな人間力			
確かな専門的知識や技能	・感染症の種類と予防対策について説明することができる。 ・生活習慣病の原因と予防対策について説明することができる ・職業病の原因と予防対策について説明することができる。	・定期試験 ・小テスト	60% 10%
コミュニケーション能力			
課題解決能力	・生活習慣病について、対象者を決め問題点、改善点を見出し、対策について意見を述べることができる。	・レポート	10%
主体的に学ぶ力	・感染症の動向に関して情報を入手することができる。 ・生活習慣病について、対象者を決め情報を入手しまとめることができる。 ・講義中の問いかけに自らの考えを述べることができる。	・レポート ・授業への参加・態度	10% 10%
合計			100%
補足事項			
新型コロナウイルス感染症の予防対策を行った経験をもとに感染症に対し、馴染みをもって学んでほしい。また家族を中心に周囲の方の健康を守るため、生活習慣病に意識を持つことを期待する。 レポートは授業内に添削後返却する。			

授業計画	授業の内容	実施形式	予習・復習の内容と時間
1回目	公衆衛生学の意義について復習 感染症とは 感染症とはなにか、感染源、感染経路、感受性について学ぶ	面接授業	予習: 全書P101～103、教本P90～92を読んでおく(2時間) 復習: 感染源、感染経路、感受性の用語についてまとめる(2時間)
2回目	感染症予防対策 (その1) 感染源、感染経路別に感染症予防対策を知る	面接授業	予習: 全書P103～107、教本P92,93を読んでおく(2時間) 復習: 感染源、感染経路別の予防対策をまとめる(2時間)
3回目	感染症予防対策 (その2) 感受性、経口感染の予防対策を知る	面接授業	予習: 全書P107～112、教本P93, 94を読んでおく(1時間) 復習: 感受性、経口感染の予防対策をまとめる(2時間)
4回目	生活習慣病 (その1) 生活習慣病とは、また生活習慣病の現状を知る	面接授業	予習: 全書P112、教本P94, 95を読んでおく(2時間) 復習: 生活習慣病の定義、近年の動向をまとめる(2時間)
5回目	生活習慣病 (その2) 循環器疾患と生活習慣の関係を学ぶ	面接授業	予習: 全書P113～115を読んでおく(1時間) 復習: 循環器疾患と関係ある生活習慣をまとめる(2時間)
6回目	生活習慣病 (その3) 悪性新生物、その他の生活習慣病と生活習慣の関係を学ぶ	面接授業	予習: 全書P116～118を読んでおく(1時間) 復習: 悪性新生物、その他の生活習慣病と関係ある生活習慣をまとめる(2時間)
7回目	生活習慣病 (その4) 自分の生活習慣を見直し、問題点を考え、健康管理を行う	面接授業	予習: 全書P118, 119を読んでおく。配布資料を基に生活習慣を振り返る(2時間) 復習: 生活習慣病との関係、予防策に関してレポートを完成させる(4時間)
8回目	健康づくり対策 日本の健康づくり対策について学ぶ	面接授業	予習: 日本の公衆衛生の歴史を振り返っておく(1時間) 復習: 日本の健康づくり対策をまとめる(2時間)
9回目	ライフステージと健康(その1) 母子保健に関する制度を知る	面接授業	予習: 母子保健の制度について調べてみる(1時間) 復習: 母子保健の福祉制度をまとめる(2時間)
10回目	ライフステージと健康(その2) 学校保健、高齢者保健に関する制度を知る	面接授業	予習: 学校保健、高齢者保健の制度について調べてみる(2時間) 復習: 学校保健、高齢者保健の福祉制度についてまとめる(2時間)
11回目	労働と健康 (その1) 労働衛生の意義、労働と健康について知る	面接授業	予習: 全書P120, 121、教本P96～98を読んでおく(1時間) 復習: 作業環境、作業方法と健康の関係についてまとめる(2時間)
12回目	労働と健康 (その2) 職業病と労働災害について知る	面接授業	予習: 全書P122～126、教本P98を読んでおく(2時間)

	安全衛生管理について知る		復習：職業病と職業との関係、安全衛生管理体制についてまとめる(2時間)
13回目	労働と健康（その3） 健康保持増進対策とメンタルヘルス対策、菓子製造施設における労働安全衛生について知る	面接授業	予習：全書P127～129、教本P98、99を読んでおく(1時間) 復習：職場のメンタルヘルス対策、菓子製造施設における労働安全衛生の注意点をまとめる(4時間)
14回目	疫学 疫学とは何か、どのように利用されているのかを知り、身近な公衆衛生活動の根拠を知る	面接授業	予習：疫学とは何か言葉の意味を調べておく(1時間) 復習：疫学の手法の特徴を基に、実際の活用方法をまとめる(4時間)
15回目	まとめ 製菓衛生師が公衆衛生に寄与するとはどういうことか	面接授業	予習：製菓衛生師と公衆衛生の関係を考えてみる(2時間) 復習：クラスメイトと自身の意見を振り返っておく(4時間)
16回目	定期試験		授業外学修時間 60時間

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

講義科目名称:食品学Ⅰ	授業コード:
	ナンバリング: FH202

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

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

資質・能力	授業における到達目標	評価方法	評価比率
心豊かな人間力			
確かな専門的知識 や技能	食品の食材としての条件、人体における働きについて理解する。 食品の成分、特徴について理解する。 食品の食材としての性質、調理過程における変化について理解する。 食品の加工や保存、変質について理解する。	定期試験 課題	60% 10%
コミュニケーション 能力			
課題解決能力	食の安全性に影響する事柄に関心や疑問をもち、それらを解決するために自主学習ができ、さらに質問や助言を求めることができる。	定期試験 課題	10% 10%
主体的に学ぶ力	製菓衛生師に必要な専門知識であることを理解し、積極的な学習ができる。	授業への参加・ 態度	10%
合計			100%

補足事項	
授業に関する質問は口頭もしくはGoogleclassroomでも受付け、web上あるいは以降の授業で答える。 本授業では、定期試験70%、課題20%、授業への参加・態度10%の割合で評価する。 本授業では、15分以上の遅刻・早退は出席としない。 課題はGoogleフォームで実施し、以降の授業で解説を行う。 定期試験は基礎的知識を習得したかを評価する。出題形式は、記述式、正誤修正式、択一式である。	

授業計画	授業の内容	実施形式	予習・復習の内容と時間
1回目	食品の概要 製菓と食品学 食品成分・栄養特性① 水	面接授業	予習:全書Ⅲ第 1 章第 1 節・第 2 節 1 の内容確認(1 時間) 復習:課題・関連動画の視聴(2時間)
2回目	食品成分・栄養特性②	面接授業	予習:全書Ⅲ第 1 章第 2 節2の内容確

	食品中の五大栄養素		認(1時間) 復習:課題・関連動画の視聴(2時間)
3回目	食品成分・栄養特性③ 食品の二次機能	面接授業	予習:全書Ⅲ第1章第2節3の内容確認(1時間) 復習:課題・関連動画の視聴(2時間)
4回目	食品の種類と特性① 植物性食品 穀類	面接授業	予習:全書Ⅲ第2章第1節1の内容確認(1時間) 復習:課題・関連動画の視聴(2時間)
5回目	食品の種類と特性② 植物性食品 イモ類およびでんぷん類・豆類	面接授業	予習:全書Ⅲ第2章第1節2・3の内容確認(1時間) 復習:課題・関連動画の視聴(2時間)
6回目	食品の種類と特性③ 植物性食品 種実類・野菜類	面接授業	予習:全書Ⅲ第2章第1節4・5の内容確認(1時間) 復習:課題・関連動画の視聴(2時間)
7回目	食品の種類と特性④ 植物性食品 果実類	面接授業	予習:全書Ⅲ第2章第1節6の内容確認(1時間) 復習:課題・関連動画の視聴(2時間)
8回目	食品の種類と特性⑤ 植物性食品 きのこ類・海藻類	面接授業	予習:全書Ⅲ第2章第1節7・8の内容確認(1時間) 復習:課題・関連動画の視聴(2時間)
9回目	食品の種類と特性⑥ 動物性食品 食肉類・魚介類	面接授業	予習:全書Ⅲ第2章第2節1・2の内容確認(1時間) 復習:課題・関連動画の視聴(2時間)
10回目	食品の種類と特性⑦ 動物性食品 卵類	面接授業	予習:全書Ⅲ第2章第2節3の内容確認(1時間) 復習:課題・関連動画の視聴(2時間)
11回目	食品の種類と特性⑧ 動物性食品 乳類およびその加工品	面接授業	予習:全書Ⅲ第2章第2節4の内容確認(1時間) 復習:課題・関連動画の視聴(2時間)
12回目	食品の種類と特性⑨ 動物性食品 脂類	面接授業	予習:全書Ⅲ第2章第2節5(1)の内容確認(1時間) 復習:課題・関連動画の視聴(2時間)
13回目	食品の種類と特性⑩ 動物性食品 その他加工食品	面接授業	予習:全書Ⅲ第2章第2節5の内容確認(1時間) 復習:課題・関連動画の視聴(2時間)
14回目	まとめ① 授業内容の確認	面接授業	予習:授業プリントの確認(1時間) 復習:課題作成(2時間)
15回目	まとめ② 課題解答・内容の確認	面接授業	予習:まとめ課題確認(2時間) 復習:まとめ課題復習(16時間)
			授業外学習時間 60時間

科目(教職課程用)	なし
教育職員免許法施行規則に定める科目区分または事項等	なし
教科書・参考書	『製菓衛生師教本 食品衛生学』全国製菓衛生師養成施設協会 編 『製菓衛生師全書 和洋菓子・パンのすべて』日本菓子教育センター 参考書:授業内容に応じてプリントを配布する

履修条件	
履修上の注意	
オフィスアワー	木曜日5限(研究室)もしくはGoogleclassroom等で質問を受け付けます。
備考・メッセージ	復習は授業時に配布したプリントを中心に確認すること。 授業時に配布したプリント、パワーポイントが必要な場合は、授業終了時に申し出ること。

講義科目名称:食品学Ⅱ	授業コード:
	ナンバリング: FH203

開講期間	配当年	単位数	科目必選区分	授業形態
3Q	2年	2単位	資格必修	講義
担当教員				
西田 江里				

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

資質・能力	授業における到達目標	評価方法	評価比率
心豊かな人間力			
確かな専門的知識 や技能	各食品の特性について理解する食品の変質とその防止について理解する。 食品の生産方法(有機栽培、遺伝子組み換え食品等)とその状況について理解する食品の輸入や自給率について理解する。 食品の流通や価格との関係について理解する。	定期試験 課題	60% 10%
コミュニケーション 能力			
課題解決能力	食の安全性に影響する事柄に関心や疑問をもち、それらを解決するために自主学習ができ、さらに質問や助言を求めることができる。	定期試験 課題	10% 10%
主体的に学ぶ力	製菓衛生師に必要な専門知識であることを理解し、積極的な学習ができる。	授業への参加・ 態度	10%
合計			100%
補足事項			

授業に関する質問は口頭もしくはGoogleclassroomでも受付け、web上あるいは以降の授業で答える。
 本授業では、定期試験70%、課題20%、授業への参加・態度10%の割合で評価する。
 本授業では、15分以上の遅刻・早退は出席としない。
 課題はGoogleフォームで実施し、以降の授業で解説を行う。
 定期試験は基礎的知識を習得したかを評価する。出題形式は、記述式、正誤修正式、択一式である。

授業計画	授業の内容	実施形式	予習・復習の内容と時間
1回目	各食品の特性・食品の変質と防止① 嗜好飲料の栄養特性・種類・製造・変質・保存	面接授業	予習: 全書Ⅶ第1章 12 の内容確認(1 時間) 復習: 課題・関連動画の視聴(2時間)
2回目	各食品の特性・食品の変質と防止② 調味料類の栄養特性・種類・製造・変質・保存	面接授業	予習: 全書Ⅲ第1章第 3 節 2(10)の内容確認(1 時間) 復習: 課題・関連動画の視聴(2時間)
3回目	各食品の特性・食品の変質と防止③ ゲル化剤・膨張剤の栄養特性・種類・製	面接授業	予習: 全書Ⅶ第1章 10、第 2章 1.6 の内容確認(1 時

	造・変質・保存		間) 復習:課題・関連動画の視聴(2時間)
4回目	食品の生産と消費① 食品生産の動向	面接授業	予習:全書Ⅲ第2章第1節 第2節の内容確認(1時間) 復習:課題・関連動画の視聴(2時間)
5回目	食品の生産と消費② 食品生産の動向	面接授業	予習:全書Ⅲ第2章第3節 1の内容確認(1時間) 復習:課題・関連動画の視聴(2時間)
6回目	食品の生産と消費③ 食品生産の動向	面接授業	予習:全書Ⅲ第2章第3節 2,3,4の内容確認(1時間) 復習:課題・関連動画の視聴(2時間)
7回目	食品の生産と消費④ 食品の消費構造の変化	面接授業	予習:全書Ⅲ第3章第1節 の内容確認(1時間) 復習:課題・関連動画の視聴(2時間)
8回目	食品の生産と消費⑤ 食品の消費構造の変化	面接授業	予習:全書Ⅲ第3章第1節 の内容確認(1時間) 復習:課題・関連動画の視聴(2時間)
9回目	食品の生産と消費⑥ 食品生産の動向(年次推移)	面接授業	予習:全書Ⅲ第3章第2節 1の内容確認(1時間) 復習:課題・関連動画の視聴(2時間)
10回目	食品の生産と消費⑦ 有機農産物	面接授業	予習:全書Ⅲ第3章第2節 2の内容確認(1時間) 復習:課題・関連動画の視聴(2時間)
11回目	食品の生産と消費⑧ 遺伝子組み換え食品	面接授業	予習:全書Ⅲ第3章第2節 3の内容確認(1時間) 復習:課題・関連動画の視聴(2時間)
12回目	食品の生産と消費⑨ 遺伝子組み換え食品	面接授業	予習:予習:全書Ⅲ第3章 第2節3の内容確認(1時間) 復習:課題・関連動画の視聴(2時間)
13回目	食品の生産と消費⑩ 食品の流通と価格	面接授業	予習:予習:全書Ⅲ第3章 第3節、第4節の内容確認 (1時間) 復習:課題・関連動画の視聴(2時間)
14回目	まとめ① 授業内容の確認	面接授業	予習:授業プリントの確認 (1時間) 復習:課題作成(2時間)
15回目	まとめ② 課題解答・内容の確認	面接授業	予習:まとめ課題確認(2時間) 復習:まとめ課題復習(16時間)
			授業外学習時間 60時間

科目(教職課程用)	なし
教育職員免許法施行規則に定める科目区分または事項等	なし
教科書・参考書	『製菓衛生師教本 食品衛生学』全国製菓衛生師養成施設協会 編 『製菓衛生師全書 和洋菓子・パンのすべて』日本菓子教育センター 参考書:授業内容に応じてプリントを配布する
履修条件	
履修上の注意	

オフィスアワー	木曜日5限(研究室)もしくはGoogleclassroom等で質問を受け付けます。
備考・メッセージ	復習は授業時に配布したプリントを中心に確認すること。 授業時に配布したプリント、パワーポイントが必要な場合は、授業終了時に申し出ること。

講義科目名称:栄養学Ⅰ	授業コード:
実務教員	ナンバリング:NC101

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

授業概要	製菓製造に関わる際に、食品成分・栄養機能などに関する専門的知識と技能を活用できるようにするため栄養学を学ぶ。 本講義では、健康的な生活を営むためにどのような食が望ましいのかを理解するために、栄養素の基本的な知識や、食品に含まれる栄養成分が体内でどのように消化、吸収され、利用されるのかなど以下の5つの柱を中心に学ぶ。 ①栄養学の意義、②五大栄養素の種類と機能、③栄養素の消化、吸収の仕組み、④基礎食品の分類と活用、⑤ホルモンの機能 これらを理解し説明できることを目標とする。
------	--

資質・能力	授業における到達目標	評価方法	評価比率
心豊かな人間力			
確かな専門的知識 や技能	・五大栄養素の種類・基本構成、その機能について説明することができる。 ・各栄養素の体内での消化・吸収について説明することができる	・小テスト ・定期試験	20% 50%
コミュニケーション 能力			
課題解決能力	・自らの食生活を振り返り、食事内容のバランスに関して問題点、改善点を述べるができる。 ・	・定期試験	10%
主体的に学ぶ力	講義中の問いかけに対し、自らの考えを述べるができる。	・授業への参加・態度	20%
合計			100%
補足事項			
各回の授業での質問に対して、googleフォームを活用し回答を求め復習を行う。 回答の中で理解が得られていない内容に関しては、補足説明を行う機会を設ける。			

授業計画	授業の内容	実施形式	予習・復習の内容と時間
1回目	オリエンテーション 栄養学を学ぶ意義、栄養学の歴史について学ぶ	面接授業	予習:全書P255、256、教本p15,16を読み、用語を確認する(1時間) 復習:栄養とは何か、栄養の意義についてまとめ、質問に答える(2時間)

2回目	栄養生理 摂食行動に関する食欲の仕組みや 五感など、栄養生理について学ぶ	面接授業	予習:全書p教本P18～20を読む(1時間) 復習:五感のしくみを確認し、質問に答える(3時間)
3回目	炭水化物の種類と機能 炭水化物の種類、機能と組成について学ぶ	面接授業	予習:全書P262-264、292-294教本 P25～31を読む(1時間) 復習:糖質の種類、機能、組成について まとめ、質問に答える(3時間)
4回目	脂質の種類と機能 脂質の種類、機能と組成について学ぶ	面接授業	予習:全書P259-262、292教本P36-45 を読む(1時間) 復習:脂質の組成、必須脂肪酸、脂肪酸 の分類についてまとめ、質問に答える (3時間)
5回目	たんぱく質の種類と機能 たんぱく質の種類、機能と組成、栄養価について学ぶ	面接授業	予習:全書P257-259、289-292教本 P48～57を読む(1時間) 復習:たんぱく質の機能、組成、について まとめ、質問に答える(3時間)
6回目	脂溶性ビタミン種類と機能 脂溶性ビタミンの種類と機能、疾病 について学ぶ	面接授業	予習:全書P265-267、教本P57～60を 読む(2時間) 復習:ビタミンの定義、脂溶性ビタミンの 種類と機能、疾病についてまとめ、質問 に答える(2時間)
7回目	水溶性ビタミン種類と機能 水溶性ビタミンの種類と機能、欠乏 症について学ぶ	面接授業	予習:全書P267-269、教本P61～64を 読む(2時間) 復習:水溶性ビタミンの種類と機能、疾 病についてまとめ、質問に答える(2時 間)
8回目	無機質の種類と機能(その1) 主に主要無機質の種類と機能につ いて学ぶ	面接授業	予習:全書P269-271、教本P65～68を 読む(2時間) 復習:主要無機質の種類と機能につい てまとめ、質問に答える(2時間)
9回目	無機質の種類と機能(その2) 主に微量無機質の種類と機能につ いて学ぶ	面接授業	予習:全書P271-272、教本P68～69を 読む(2時間) 復習:微量無機質の種類と機能につい てまとめ、質問に答える(2時間)
10回目	食物繊維、水の機能について 食物繊維、水の機能について学ぶ	面接授業	予習:全書P272-274、教本P70、71を 読む(1時間) 復習:食物繊維、水の機能、についてま とめ、質問に答える(2時間)
11回目	栄養素の消化 炭水化物、脂質、たんぱく質の消化 について学ぶ	面接授業	予習:全書P275-283、教本P20～24を 読み、3、4、5回目の授業を振り返って おく(2時間) 復習:消化管の名称や位置、炭水化物 と脂質、たんぱく質の消化についてまと める(3時間)
12回目	ホルモンの種類と機能 栄養代謝に関するホルモンの種類、 機能について学ぶ	面接授業	予習:全書P288を読む(2時間) 復習:ホルモンの種類、機能をまとめ、 質問に答える(2時間)
13回目	基礎食品とその活用 6つの基礎食品、食事バランスガイド の利用について学ぶ	面接授業	予習:全書P311-313、教本P17を読む (1時間) 復習:基礎食品、食事バランスガイドの 活用法に関してまとめ、自己の食生活を ふりかえる(3時間)

14回目	栄養の摂取 食事摂取基準の基本を学ぶ	面接授業	予習: 全書P298-309を読む(1時間) 復習: 食事摂取基準の用語をまとめ、基本内容をまとめ質問に答える(2時間)
15回目	まとめ まとめのプリントを通して理解を深める	面接授業	予習: これまでの配布プリントを読み返す(2時間) 復習: 理解できていなかった点を確認し、試験に備える(4時間)
16回目	定期試験		授業外学修時間 60時間

科目(教職課程用)	
教育職員免許法施行規則に定める科目区分または事項等	
教科書・参考書	全国製菓衛生師養成施設協会編「製菓衛生師教本」 日本菓子教育センター発行「製菓衛生師全書 和洋菓子・パンのすべて」
履修条件	
履修上の注意	製菓衛生師資格試験の試験科目です。
オフィスアワー	水曜日
備考・メッセージ	製菓実習で使用する食材の栄養価値に興味を向けましょう。

講義科目名称: 栄養学Ⅱ	授業コード:
実務教員	ナンバリング: NC201

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

授業概要	製菓製造に関わる際に、食品成分・栄養機能などに関する専門的知識と技能を活用できるようにするため栄養学を学ぶ。 本講義では、ライフステージや疾病の有無など条件の違いによる栄養の特性を学び、健康で豊かな食生活を営めるよう理解を深める。 そのために以下の5つの柱を中心に学ぶ。①食事摂取基準、②ライフステージの栄養的特長、③生活習慣病と食事の関係、④食品の栄養表示制度について学び、⑤自らの栄養管理について振り返りができることを目標とする。
------	--

資質・能力	授業における到達目標	評価方法	評価比率
心豊かな人間力			
確かな専門的知識や技能	・ライフステージごとの栄養管理のポイントを説明することができる。 ・生活習慣病の食事療法のポイントについて説明することができる。	・小テスト ・定期試験	10% 60%
コミュニケーション能力			
課題解決能力	・対象者を決め食生活を振り返り、ライフステージや生活習慣病の観点から問題点、改善点を述べるができる。	・レポート	20%
主体的に学ぶ力	・食物アレルギー対応の対策について考えることができる。	・授業への参加・態度	10%
合計			100%
補足事項			
各回の授業での質問に対して、googleフォームを活用し回答を求め復習を行う。 回答の中で理解が得られていない内容に関しては、補足説明を行う機会を設ける。 提出されたレポートは添削の上、授業内で返却する。			

授業計画	授業の内容	実施形式	予習・復習の内容と時間
1回目	栄養学Ⅰの復習 五大栄養素の機能と消化・吸収について復習する	面接授業	予習: 前期配布のまとめプリントで確認する(2時間) 復習: 忘れていた内容を確認する(3時間)
2回目	ホルモンとその機能 栄養代謝に関わるホルモンについて、種類、その機能を学ぶ	面接授業	予習: 全書P233、244～246、を読む(2時間) 復習: 用語の説明をまとめ、質問に回

			答する(3時間)
3回目	国民健康・栄養調査について 国民健康・栄養調査の意義と活用方法 について学び、結果を読む ライフステージの栄養(その1) 妊娠・授乳期の特徴と栄養について学ぶ	面接授業	予習:全書P247、教本P76～80を読む (1時間) 復習:用語の説明、栄養的特徴をまとめ、 質問に答える(2時間)
4回目	ライフステージの栄養(その2) 乳児期の特徴と栄養について学ぶ	面接授業	予習:全書P247、教本P80～91を読む (1時間) 復習:用語の説明、栄養的特徴をまとめ、 質問に答える(2時間)
5回目	ライフステージの栄養(その3) 幼児期の特徴と栄養について学ぶ	面接授業	予習:全書P247、教本P91～93を読む (1時間) 復習:用語の説明、栄養的特徴をまとめ、 質問に答える(2時間)
6回目	ライフステージの栄養(その4) 学童・思春期の特徴と栄養について学ぶ	面接授業	予習:全書P247、教本P93、94を読む(1時間) 復習:用語の説明、栄養的特徴をまとめ、 質問に答える(2時間)
7回目	ライフステージの栄養(その5) 成人期の特徴と栄養、生活習慣病と食生活 特に循環器疾患(高血圧症、心疾患など)と 食事との関係について学ぶ。	面接授業	予習:全書P247～249、教本P99～1017 を読む(2時間) 復習:用語の説明、栄養的特徴をまとめ、 質問に答える(2時間)
8回目	ライフステージの栄養(その6) 成人期の特徴と栄養、生活習慣病と食生活 特に代謝性疾患(脂質異常症、糖尿病など)と 食事との関係について学ぶ	面接授業	予習:全書P249～250、教本P99～101 を読む(1時間) 復習:用語の説明、栄養的特徴をまとめ、 質問に答える(2時間)
9回目	ライフステージの栄養(その7) 高齢者の特徴と栄養について学ぶ	面接授業	予習:全書P240、教本P95～98を読む (2時間) 復習:用語の説明、栄養的特徴をまとめ、 質問に答える(2時間)
10回目	ライフステージの栄養(その8) 高齢者の特徴と栄養について学ぶ	面接授業	予習:全書P247、教本P95～98を読む (2時間) 復習:用語の説明、疾病の特徴をまとめ、 質問に答える(2時間)
11回目	ライフステージの栄養(その9) 更年期の特徴と栄養について学ぶ	面接授業	予習:教本P95を読む(1時間) 復習:用語の説明、疾病の特徴をまとめ、 質問に答える(2時間)
12回目	栄養表示制度について 栄養表示基準制度、特別用途食品、特定 保健用食品について	面接授業	予習:全書P251～254、教本P148～151 を読む(2時間) 復習:用語の説明、疾病の特徴をまとめ、 質問に答える(2時間)
13回目	栄養表示制度について 栄養表示基準制度、特別用途食品、特定 保健用食品について	面接授業	予習:全書P251～254、教本 P148～151 を読む(2時間) 復習:用語の説明、疾病の特徴をまとめ、 質問に答える(2時間)
14回目	食物アレルギーについて 食物アレルギー発生機序と対策	面接授業	予習:食物アレルギーの原因を調べる(2時間) 復習:用語の説明、食事での配慮面を まとめ、レポートを書く(4時間)

15回目	まとめ まとめのプリントを通して理解を深める	面接授業	予習:これまでの配布プリントを読み返す(2時間) 復習:理解できていなかった点を確認し、試験に備える(4時間)
16回目	定期試験		授業外学修時間 60時間

科目(教職課程用)	
教育職員免許法施行規則に定める科目区分または事項等	
教科書・参考書	全国製菓衛生師養成施設協会編「製菓衛生師教本」 日本菓子教育センター発行「製菓衛生師全書 和洋菓子・パンのすべて」
履修条件	栄養学Ⅰを履修しておくこと
履修上の注意	製菓衛生師資格試験の試験科目です。
オフィスアワー	水曜日
備考・メッセージ	食生活から自らの健康にも注目しましょう

講義科目名称:食品衛生学 I	授業コード:
実務教員	ナンバリング: FH102

開講期間	配当年	単位数	科目必選区分	授業形態
1Q	1年	2単位	資格必修	講義
担当教員				
藤井 啓子				

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

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

補足事項			
授業に関する質問は口頭もしくはGoogleclassroomでも受付け、web上あるいは以降の授業で答える。 本授業では、小テスト70%、レポート20%、授業への参加・態度10%の割合で評価する。 本授業では、15分以上の遅刻・早退は出席としない。 課題レポートはGoogleフォームで実施し、以降の授業で解説を行う。 小テストは基礎的知識を習得したかを評価する。出題形式は、記述式、正誤修正式、択一式である。			

授業計画	授業の内容	実施形式	予習・復習の内容と時間
1回目	食品衛生の目的、食品衛生法 食品衛生の現状と課題	面接授業 (オンライン 対応可)	予習:教本を読み、内容を確認しておく(1時間) 復習:配布プリントをまとめ、教本を再度読み理解を深める(2時間)
2回目	製菓衛生師を含む食品等事業者の責務、食品衛生関係法規 食品安全行政(食品安全委員会、厚生労働省、農林水産省、消費者庁など)	面接授業 (オンライン 対応可)	予習:教本を読み、内容を確認しておく(1時間) 復習:配布プリントをまとめ、教本を再度読み理解を深める(2時間)
3回目	微生物の種類(細菌、リケッチア、酵母、カビ、ウイルス、原虫)	面接授業 (オンライン 対応可)	予習:教本を読み、内容を確認しておく(1時間) 復習:配布プリントをまとめ、教本を再度読み理解を深める(2時間)
4回目	細菌の性質	面接授業 (オンライン 対応可)	予習:教本を読み、内容を確認しておく(1時間) 復習:配布プリントをまとめ、教本を再度読み理解を深める(2時間)
5回目	微生物の増殖条件	面接授業 (オンライン 対応可)	予習:教本を読み、内容を確認しておく(1時間) 復習:配布プリントをまとめ、教本を再度読み理解を深める(2時間)
6回目	食品中に存在する微生物、衛生指標菌 小テスト	面接授業	予習:教本を読み、内容を確認しておく(4時間) 復習:配布プリントをまとめ、教本を再度読み理解を深める(2時間)
7回目	食中毒の定義、分類、発生状況	面接授業 (オンライン 対応可)	予習:教本を読み、内容を確認しておく(1時間) 復習:配布プリントをまとめ、教本を再度読み理解を深める(2時間)
8回目	感染型食中毒(サルモネラ属菌、腸炎ビブリオ、病原性大腸菌、ウェルシュ菌、カンピロバクター、エルシニア) 小テスト	面接授業	予習:教本を読み、内容を確認しておく(4時間) 復習:配布プリントをまとめ、教本を再度読み理解を深める(2時間)
9回目	感染型食中毒(サルモネラ属菌、腸炎ビブリオ、病原性大腸菌、ウェルシュ菌、カンピロバクター、エルシニア)	面接授業 (オンライン 対応可)	予習:教本を読み、内容を確認しておく(1時間) 復習:配布プリントをまとめ、教本を再度読み理解を深める(2時間)
10回目	感染型食中毒(サルモネラ属菌、腸炎ビブリオ、病原性大腸菌、ウェルシュ菌、カンピロバクター、エルシニア)	面接授業 (オンライン 対応可)	予習:教本を読み、内容を確認しておく(1時間) 復習:配布プリントをまとめ、教本を再度読み理解を深める(2時間)
11回目	感染型食中毒(サルモネラ属菌、腸炎ビブリオ、病原性大腸菌、ウェルシュ菌、カンピロバクター、エルシニア)	面接授業 (オンライン 対応可)	予習:教本を読み、内容を確認しておく(1時間) 復習:配布プリントをまとめ、教本を再度読み理解を深める(2時間)
12回目	毒素型食中毒(黄色ブドウ球菌、ボツリヌス菌、セレウス菌) 小テスト	面接授業	予習:教本を読み、内容を確認しておく(4時間) 復習:配布プリントをまとめ、教本を再度読

			み理解を深める(2時間)
13回目	毒素型食中毒(黄色ブドウ球菌、ボツリヌス菌、セレウス菌)	面接授業 (オンライン 対応可)	予習:教本を読み、内容を確認しておく(1時間) 復習:配布プリントをまとめ、教本を再度読み理解を深める(2時間)
14回目	食中毒予防の三原則	面接授業 (オンライン 対応可)	予習:教本を読み、内容を確認しておく(1時間) 復習:配布プリントをまとめ、教本を再度読み理解を深める(2時間)
15回目	各食中毒の種類と特徴、予防方法を 復習 小テスト	面接授業	予習:教本を読み、内容を確認しておく(4時間) 復習:配布プリントをまとめ、教本を再度読み理解を深める(5時間)
			授業外学習時間60時間

科目(教職課程用)	なし
教育職員免許法施行規則に定める科目区分または事項等	なし
教科書・参考書	『製菓衛生師教本 食品衛生学』全国製菓衛生師養成施設協会 編 『製菓衛生師全書 和洋菓子・パンのすべて』日本菓子教育センター 参考書:授業内容に応じてプリントを配布する
履修条件	
履修上の注意	
オフィスアワー	授業時間外に研究室もしくはGoogleclassroom等で質問を受け付けます。 事前に予約をしてください。
備考・メッセージ	復習は授業時に配布したプリントを中心に確認すること。 授業時に配布したプリント、パワーポイントが必要な場合は、授業終了時に申し 出ること。

講義科目名称:食品衛生学Ⅱ	授業コード:
実務教員	ナンバリング: FH103

開講期間	配当年	単位数	科目必選区分	授業形態
3Q	1年	2単位	資格必修	講義
担当教員				
藤井 啓子				

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

資質・能力	授業における到達目標	評価方法	評価比率
心豊かな人間力			
確かな専門的知識や技能	食品衛生に関する概論を理解し、食中毒を中心とした食の安全を確保するための基礎的な知識を習得し、正しい予防法を導くことができる	小テスト 課題レポート	60% 10%
コミュニケーション能力			
課題解決能力	食の安全性に影響する事柄に関心や疑問をもち、それらを解決するために自主学習ができ、さらに質問や助言を求めることができる	小テスト 課題レポート	10% 10%
主体的に学ぶ力	製菓衛生師に必要な専門知識であることを理解し、積極的な学習ができる	授業への参加・態度	10%
合計			100%
補足事項			
授業に関する質問は口頭もしくはGoogle classroomでも受付け、web上あるいは以降の授業で答える。 本授業では、小テスト70%、レポート20%、授業への参加・態度10%の割合で評価する。 本授業では、15分以上の遅刻・早退は出席としない。 課題レポートはGoogleフォームで実施し、以降の授業で解説を行う。 小テストは基礎的知識を習得したかを評価する。出題形式は、記述式、正誤修正式、択一式である。			

授業計画	授業の内容	実施形式	予習・復習の内容と時間
------	-------	------	-------------

1回目	ノロウイルス食中毒、予防方法	面接授業 (オンライン対応可)	予習: 教本を読み、内容を確認しておく(1時間) 復習: 配布プリントをまとめ、教本を再度読み理解を深める(2時間)
2回目	動物性自然毒(ふぐ中毒、イシナギ中毒、シガテラ中毒)	面接授業 (オンライン対応可)	予習: 教本を読み、内容を確認しておく(1時間) 復習: 配布プリントをまとめ、教本を再度読み理解を深める(2時間)
3回目	植物性食中毒(じゃがいも、青梅、きのこ等)、予防方法	面接授業 (オンライン対応可)	予習: 教本を読み、内容を確認しておく(1時間) 復習: 配布プリントをまとめ、教本を再度読み理解を深める(2時間)
4回目	概要、ヒスタミン中毒、予防方法 小テスト	面接授業	予習: 教本を読み、内容を確認しておく(1時間) 復習: 配布プリントをまとめ、教本を再度読み理解を深める(2時間)
5回目	菓子・パンに関する食中毒の事例紹介、予防方法 各食中毒の種類と特徴、予防方法を復習	面接授業 (オンライン対応可)	予習: 教本を読み、内容を確認しておく(1時間) 復習: 配布プリントをまとめ、教本を再度読み理解を深める(2時間)
6回目	食品の変質(腐敗・変敗・酸化)	面接授業 (オンライン対応可)	予習: 教本を読み、内容を確認しておく(4時間) 復習: 配布プリントをまとめ、教本を再度読み理解を深める(2時間)
7回目	食品添加物の定義、分類(指定添加物、既存添加物、天然香料、一般飲食物添加物)、使用目的	面接授業 (オンライン対応可)	予習: 教本を読み、内容を確認しておく(1時間) 復習: 配布プリントをまとめ、教本を再度読み理解を深める(2時間)
8回目	食品添加物と食品衛生関係法規(指定制度、成分規格、使用基準、表示基準) 小テスト	面接授業	予習: 教本を読み、内容を確認しておく(4時間) 復習: 配布プリントをまとめ、教本を再度読み理解を深める(2時間)
9回目	毒性試験、一日摂取許容量(ADI)	面接授業 (オンライン対応可)	予習: 教本を読み、内容を確認しておく(1時間) 復習: 配布プリントをまとめ、教本を再度読み理解を深める(2時間)
10回目	保存料、防カビ剤、殺菌料、酸化防止剤	面接授業 (オンライン対応可)	予習: 教本を読み、内容を確認しておく(1時間) 復習: 配布プリントをまとめ、教本を再度読み理解を深める(2時間)

11回目	発色剤、甘味料、着色料、漂白剤 小テスト	面接授業	予習: 教本を読み、内容を確認しておく(1時間) 復習: 配布プリントをまとめ、教本を再度読み理解を深める(2時間)
12回目	増粘剤、乳化剤、着香料	面接授業	予習: 教本を読み、内容を確認しておく(4時間) 復習: 配布プリントをまとめ、教本を再度読み理解を深める(2時間)
13回目	被膜剤、品質保持剤、pH調整剤	面接授業(オンライン対応可)	予習: 教本を読み、内容を確認しておく(1時間) 復習: 配布プリントをまとめ、教本を再度読み理解を深める(2時間)
14回目	栄養強化剤、調味料、膨張剤、その他	面接授業(オンライン対応可)	予習: 教本を読み、内容を確認しておく(1時間) 復習: 配布プリントをまとめ、教本を再度読み理解を深める(2時間)
15回目	菓子やパンに用いられる食品添加物 食品添加物の概要、目的、安全性と主な食品添加物について復習 小テスト	面接授業	予習: 教本を読み、内容を確認しておく(4時間) 復習: 配布プリントをまとめ、教本を再度読み理解を深める(5時間)
			時間外学習時間 60時間

科目(教職課程用)	なし
教育職員免許法施行規則に定める科目区分または事項等	なし
教科書・参考書	『製菓衛生師教本 食品衛生学』全国製菓衛生師養成施設協会 編 『製菓衛生師全書 和洋菓子・パンのすべて』日本菓子教育センター 参考書: 授業内容に応じてプリントを配布する
履修条件	
履修上の注意	
オフィスアワー	授業時間外に研究室もしくはGoogleclassroom等で質問を受け付けます。 事前に予約をしてください。
備考・メッセージ	復習は授業時に配布したプリントを中心に確認すること。 授業時に配布したプリント、パワーポイントが必要な場合は、授業終了時に申し出ること。

講義科目名称:食品衛生学Ⅲ	授業コード:
実務教員	ナンバリング: FH302

開講期間	配当年	単位数	科目必選区分	授業形態
6Q	2年	2単位	資格必修	講義
担当教員				
藤井 啓子				

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

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

補足事項	
授業に関する質問は口頭もしくはGoogleclassroomでも受付け、web上あるいは以降の授業で答える。 ・ 本授業では、小テスト70%、レポート20%、授業への参加・態度10%の割合で評価する。 ・ 本授業では、15分以上の遅刻・早退は出席としない。 ・ 課題レポートはGoogleフォームで実施し、以降の授業で解説を行う。 小テストは基礎的知識を習得したかを評価する。出題形式は、記述式、正誤修正式、択一式である。	

授業計画	授業の内容	実施形式	予習・復習の内容と時間
1回目	寄生虫症(寄生虫による食中毒) 中間宿主、終宿主、分類、発生状況など	面接授業 (オンライン対応可)	予習:教本を読み、内容を確認しておく(1時間) 復習:配布プリントをまとめ、教本を再度読み理解を深める(2時間)
2回目	海産魚介類(アニサキス、クドアなど)、淡水魚類(日本海裂頭条虫など)、淡水産カニ類 小テスト	面接授業	予習:教本を読み、内容を確認しておく(1時間) 復習:配布プリントをまとめ、教本を再度読み理解を深める(2時間)
3回目	食肉類(トキソプラズマ、サルコシスティスフェアリーなど)	面接授業 (オンライン対応可)	予習:教本を読み、内容を確認しておく(1時間) 復習:配布プリントをまとめ、教本を再度読み理解を深める(2時間)
4回目	野菜類(回虫、赤痢アメーバなど)、飲料水(クリプトスポリジウム、エキノコックスなど)	面接授業 (オンライン対応可)	予習:教本を読み、内容を確認しておく(4時間) 復習:配布プリントをまとめ、教本を再度読み理解を深める(2時間)
5回目	寄生虫症の主な防止方法	面接授業 (オンライン対応可)	予習:教本を読み、内容を確認しておく(1時間) 復習:配布プリントをまとめ、教本を再度読み理解を深める(2時間)
6回目	健康危害の分類、経口感染症	面接授業 (オンライン対応可)	予習:教本を読み、内容を確認しておく(1時間) 復習:配布プリントをまとめ、教本を再度読み理解を深める(2時間)
7回目	経口感染症と食中毒(コレラ菌、赤痢菌、チフス菌、パラチフス菌)	面接授業 (オンライン対応可)	予習:教本を読み、内容を確認しておく(1時間) 復習:配布プリントをまとめ、教本を再度読み理解を深める(2時間)
8回目	カビ毒(マイコトキシン)、多環芳香族炭化水素(ベンゾピレン) 小テスト	面接授業	予習:教本を読み、内容を確認しておく(4時間) 復習:配布プリントをまとめ、教本を再度読み理解を深める(2時間)
9回目	生物濃縮と食物連鎖 有害元素(水銀、カドミウム、水銀)、有機塩素系農薬、ポリ塩化ビフェニル(PCB)、ダイオキシン	面接授業 (オンライン対応可)	予習:教本を読み、内容を確認しておく(1時間) 復習:配布プリントをまとめ、教本を再度読み理解を深める(2時間)
10回目	放射性物質、内分泌かく乱化学物質(環境ホルモン)	面接授業 (オンライン対応可)	予習:教本を読み、内容を確認しておく(1時間) 復習:配布プリントをまとめ、教本を再度読み理解を深める(2時間)

			間)
11回目	トランス脂肪酸、アクリルアミド	面接授業 (オンライン対応可)	予習:教本を読み、内容を確認しておく(1時間) 復習:配布プリントをまとめ、教本を再度読み理解を深める(2時間)
12回目	農薬、動物用医薬品および飼料添加物の食品中の残留 小テスト	面接授業	予習:教本を読み、内容を確認しておく(4時間) 復習:配布プリントをまとめ、教本を再度読み理解を深める(2時間)
13回目	異物に関する法律、動物性異物、植物性異物、鉱物性異物	面接授業(オンライン対応可)	予習:教本を読み、内容を確認しておく(1時間) 復習:配布プリントをまとめ、教本を再度読み理解を深める(2時間)
14回目	異物混入を防止する方法	面接授業(オンライン対応可)	予習:教本を読み、内容を確認しておく(1時間) 復習:配布プリントをまとめ、教本を再度読み理解を深める(2時間)
15回目	食品衛生学Ⅰ～Ⅲまとめと復習 小テスト	面接授業	予習:教本を読み、内容を確認しておく(4時間) 復習:配布プリントをまとめ、教本を再度読み理解を深める(5時間)
			授業外学習時間 60時間

科目(教職課程用)	なし
教育職員免許法施行規則に定める科目区分または事項等	なし
教科書・参考書	『製菓衛生師教本 食品衛生学』全国製菓衛生師養成施設協会 編 『製菓衛生師全書 和洋菓子・パンのすべて』日本菓子教育センター 参考書:授業内容に応じてプリントを配布する
履修条件	
履修上の注意	
オフィスアワー	授業時間外に研究室もしくはGoogleclassroom等で質問を受け付けます。 事前に予約をしてください。
備考・メッセージ	復習は授業時に配布したプリントを中心に確認すること。 授業時に配布したプリント、パワーポイントが必要な場合は、授業終了時に申し出る。

講義科目名称:食品衛生学Ⅳ	授業コード:
実務教員	ナンバリング: FH401

開講期間	配当年	単位数	科目必選区分	授業形態
7Q	2年	2単位	資格必修	授業
担当教員				
藤井 啓子				

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

資質・能力	授業における到達目標	評価方法	評価比率
心豊かな人間力			
確かな専門的知識や技能	食品衛生に関する概論を理解し、食中毒を中心とした食の安全を確保するための基礎的な知識を習得し、正しい予防法を導くことができる	小テスト 課題レポート	60% 10%
コミュニケーション能力			
課題解決能力	食の安全性に影響する事柄に関心や疑問をもち、それらを解決するために自主学習ができ、さらに質問や助言を求めることができる	小テスト 課題レポート	10% 10%
主体的に学ぶ力	製菓衛生師に必要な専門知識であることを理解し、積極的な学習ができる	授業への参加・態度	10%
合計			100%
補足事項			
・授業に関する質問は口頭もしくはGoogleclassroomでも受け付け、web上あるいは以降の授業で答える。 ・本授業では、小テスト70%、レポート20%、授業への参加・態度10%の割合で評価する。 ・本授業では、15分以上の遅刻・早退は出席としない。 ・課題レポートはGoogleフォームで実施し、以降の授業で解説を行う。 ・小テストは基礎的な知識を習得したかを評価する。出題形式は、記述式、正誤修正式、択一式である。			

授業計画	授業の内容	実施形式	予習・復習の内容と時間
1回目	食品の取扱い(三原則)、食品取扱者の衛生	面接授業 (オンライン対応)	予習: 教本を読み、内容を確認しておく(1時間)

		可)	復習:配布プリントをまとめ、教本を再度読み理解を深める(2時間)
2回目	洗浄(中性洗剤)と消毒(滅菌・殺菌・消毒)	面接授業 (オンライン対応可)	予習:教本を読み、内容を確認しておく(1時間) 復習:配布プリントをまとめ、教本を再度読み理解を深める(2時間)
3回目	消毒の方法(物理的方法) 小テスト	面接授業	予習:教本を読み、内容を確認しておく(4時間) 復習:配布プリントをまとめ、教本を再度読み理解を深める(2時間)
4回目	消毒の方法(化学的方法)	面接授業 (オンライン対応可)	予習:教本を読み、内容を確認しておく(1時間) 復習:配布プリントをまとめ、教本を再度読み理解を深める(2時間)
5回目	洗浄・消毒方法を復習しまとめる	面接授業 (オンライン対応可)	予習:教本を読み、内容を確認しておく(1時間) 復習:配布プリントをまとめ、教本を再度読み理解を深める(2時間)
6回目	施設の構造、食品取扱設備 小テスト	面接授業	予習:教本を読み、内容を確認しておく(4時間) 復習:配布プリントをまとめ、教本を再度読み理解を深める(2時間)
7回目	食品の取扱い(先入れ先出し)	面接授業 (オンライン対応可)	予習:教本を読み、内容を確認しておく(1時間) 復習:配布プリントをまとめ、教本を再度読み理解を深める(2時間)
8回目	水道法、給水・汚水・汚物処理	面接授業 (オンライン対応可)	予習:教本を読み、内容を確認しておく(1時間) 復習:配布プリントをまとめ、教本を再度読み理解を深める(2時間)
9回目	共通基準、特定基準	面接授業 (オンライン対応可)	予習:教本を読み、内容を確認しておく(1時間) 復習:配布プリントをまとめ、教本を再度読み理解を深める(2時間)
10回目	施設・食品の管理	面接授業 (オンライン対応可)	予習:教本を読み、内容を確認しておく(1時間) 復習:配布プリントをまとめ、教本を再度読み理解を深める(2時間)
11回目	HACCPの概要、手順、一般的衛生管理 プログラム 小テスト	面接授業	予習:教本を読み、内容を確認しておく(4時間) 復習:配布プリントをまとめ、教本を再度読み理解を深める(2時間)
12回目	菓子製造におけるHACCP	面接授業	予習:教本を読み、内容を確認しておく(1時間) 復習:配布プリントをまとめ、教本を再度読み理解を深める(2時間)
13回目	製品の保存(腐敗・変敗)、保存方法(物理的処理・化学的処理・総合的処理)	面接授業(オンライン対応可)	予習:教本を読み、内容を確認しておく(1時間) 復習:配布プリントをまとめ、教本を

			再度読み理解を深める(2時間)
14回目	食品表示法の概要と表示事項	面接授業(オンライン対応可)	予習:教本を読み、内容を確認しておく(1時間) 復習:配布プリントをまとめ、教本を再度読み理解を深める(2時間)
15回目	食品衛生学Ⅰ・Ⅱ・Ⅲ・Ⅳの内容を復習し まとめる 小テスト	面接授業	予習:教本を読み、内容を確認しておく(4時間) 復習:配布プリントをまとめ、教本を再度読み理解を深める(5時間)
			授業外学習時間 60時間

科目(教職課程用)	なし
教育職員免許法施行規則に定める科目区分または事項等	なし
教科書・参考書	『製菓衛生師教本 食品衛生学』全国製菓衛生師養成施設協会 編 『製菓衛生師全書 和洋菓子・パンのすべて』日本菓子教育センター 参考書:授業内容に応じてプリントを配布する
履修条件	
履修上の注意	
オフィスアワー	授業時間外に研究室もしくはGoogleclassroom等で質問を受け付けます。 事前に予約をしてください。
備考・メッセージ	復習は授業時に配布したプリントを中心に確認すること。 授業時に配布したプリント、パワーポイントが必要な場合は、授業終了時に申し 出ること。

講義科目名称:製菓理論Ⅰ	授業コード:
実務教員	ナンバリング:CT101

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

授業概要	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に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。 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
------	---

資質・能力	授業における到達目標	評価方法	評価比率
心豊かな人間力			
確かな専門的知識や技能	・穀類、甘味料の種類・特性について学び、説明できる。 ・油脂類、鶏卵、牛乳、乳製品の種類・成分について学び、説明できる ・原料チョコレートの種類・特性について学び、説明できる	定期試験	80%
コミュニケーション能力			
課題解決能力			
主体的に学ぶ力	製菓理論が製菓衛生師、また製造の実践の場において必要な専門知識であることを理解し積極的な学習ができる	受講態度、意欲	20%
合計			100%

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

授業計画	授業の内容	実施形式	予習・復習の内容と時間
1回目	オリエンテーション 製菓理論の意義について、授業内容に	面接授業 (オンライン等の対応可)	予習:全書の「製菓理論」を読み、内容を確認する(2時間)

	について紹介する		
2回目	穀類① 小麦粉の種類と特性について説明する	面接授業 (オンライン等の対応可)	予習:全書 製菓理論「小麦粉」の授業範囲を予習し、材料、特性について理解しておく(1.5時間) 復習:授業で学んだ材料の特性や効果などを、自主学習としてノート等にまとめておく(2.5時間)
3回目	穀類② 米、および米粉の種類と用途について説明する	面接授業 (オンライン等の対応可)	予習:全書 製菓理論「米粉」の授業範囲を予習し、材料、特性について理解しておく(1.5時間) 復習:授業で学んだ材料の特性や効果などを、自主学習としてノート等にまとめておく(2.5時間)
4回目	穀類③ でんぷんの種類と特性について説明する	面接授業 (オンライン等の対応可)	予習:全書 製菓理論「でんぷん」の授業範囲を予習し、材料、特性について理解しておく(1.5時間) 復習:授業で学んだ材料の特性や効果などを、自主学習としてノート等にまとめておく(2.5時間)
5回目	甘味料① 砂糖の種類について説明する	面接授業 (オンライン等の対応可)	予習:全書 製菓理論「砂糖」の授業範囲を予習し、材料、特性について理解しておく(1.5時間) 復習:授業で学んだ材料の特性や効果などを、自主学習としてノート等にまとめておく(2.5時間)
6回目	甘味料② でんぷん糖、天然甘味料、人工甘味料の種類と特性について説明する	面接授業 (オンライン等の対応可)	予習:全書 製菓理論「でんぷん糖」「甘味料」の授業範囲を予習し、材料、特性について理解しておく(1.5時間) 復習:授業で学んだ材料の特性や効果などを、自主学習としてノート等にまとめておく(2.5時間)
7回目	甘味料③ 砂糖、甘味料の種類と用途、特性について説明する	面接授業 (オンライン等の対応可)	予習:全書 製菓理論「砂糖」の授業範囲を予習し、材料、特性について理解しておく(1.5時間) 復習:授業で学んだ材料の特性や効果などを、自主学習としてノート等にまとめておく(2.5時間)
8回目	油脂類① 油脂の種類と用途について説明する	面接授業 (オンライン等の対応可)	予習:全書 製菓理論「油脂類」の授業範囲を予習し、材料、特性について理解しておく(1.5時間) 復習:授業で学んだ材料の特性や効果などを、自主学習としてノート等にまとめておく(2.5時間)
9回目	油脂類② 油脂類の加工特性について説明する	面接授業 (オンライン等の対応可)	予習:全書 製菓理論「油脂類」の授業範囲を予習し、材料、特性について理解しておく(1.5時間) 復習:授業で学んだ材料の特性や効果などを、自主学習としてノート等にまとめておく(2.5時間)
10回目	鶏卵①	面接授業	予習:全書 製菓理論「鶏卵」の授業範囲を

	鶏卵の成分と特性について説明する	(オンライン等の対応可)	予習: 材料、特性について理解しておく(1.5時間) 復習: 授業で学んだ材料の特性や効果などを、自主学習としてノート等にまとめておく(2.5時間)
11回目	鶏卵② 鶏卵の加工特性、鶏卵加工品について説明する	面接授業 (オンライン等の対応可)	予習: 全書 製菓理論「鶏卵」の授業範囲を予習し、材料、特性について理解しておく(1.5時間) 復習: 授業で学んだ材料の特性や効果などを、自主学習としてノート等にまとめておく(2.5時間)
12回目	牛乳、乳製品① 牛乳の成分と特性について説明する	面接授業 (オンライン等の対応可)	予習: 全書 製菓理論「牛乳・乳製品」の授業範囲を予習し、材料、特性について理解しておく(1.5時間) 復習: 授業で学んだ材料の特性や効果などを、自主学習としてノート等にまとめておく(2.5時間)
13回目	牛乳、乳製品② 乳製品の種類と特性、また原材料の生産量、価格の推移について説明する	面接授業 (オンライン等の対応可)	予習: 全書 製菓理論「牛乳・乳製品」の授業範囲を予習し、材料、特性について理解しておく(1.5時間) 復習: 授業で学んだ材料の特性や効果などを、自主学習としてノート等にまとめておく(2.5時間)
14回目	原料チョコレート① 原料チョコレートの種類と成分また原材料の生産量、価格の推移について説明する	面接授業 (オンライン等の対応可)	予習: 全書 製菓理論「原料チョコレート類」の授業範囲を予習し、材料、特性について理解しておく(2時間) 復習: 授業で学んだ材料の特性や効果などを、自主学習としてノート等にまとめておく(3時間)
15回目	原料チョコレート② 原料チョコレートの加工特性、特徴、また原材料の生産量、輸入における現状について説明する	面接授業 (オンライン等の対応可)	予習: 全書 製菓理論「原料チョコレート類」の授業範囲を予習し、材料、特性について理解しておく(2時間) 復習: 授業で学んだ材料の特性や効果などを、自主学習としてノート等にまとめておく(3時間)
16回目	定期試験		授業外学修時間60時間

科目(教職課程用)	なし
教育職員免許法施行規則に定める科目区分または事項等	なし
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 「製菓衛生師全書 和洋菓子・パンのすべて」 日本菓子教育センター ・参考書「お菓子「こつ」の科学」 河田昌子 著 柴田書店
履修条件	
履修上の注意	
オフィスアワー	・毎授業後、質問受け付け ・金曜日放課後、土曜日午前中対応

備考・メッセージ

実習で実践した製法、材料の使用法、和菓子、洋菓子、製パンに関する専門用語の意味を理解しておくこと

講義科目名称:製菓理論Ⅱ	授業コード:
実務教員	ナンバリング:CT201

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

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

資質・能力	授業における到達目標	評価方法	評価比率
心豊かな人間力			
確かな専門的知識や技能	・製菓製パンの器具について学び、説明できる。 ・和菓子、洋菓子、製パンの分類や基本生地の種類について学び説明できる ・使用する原材料について用途ごとに理解し、説明できる	定期試験	80%
コミュニケーション能力			
課題解決能力			
主体的に学ぶ力	製菓理論が製菓衛生師、また製造の実践の場において必要な専門知識であることを理解し積極的な学習ができる	受講態度、意欲	20%
合計			100%
補足事項			
・本授業は対面授業もしくはオンラインライブ形式で行う。 ・オンラインでの授業内容は収録し、必要に応じ学生へ公開する。 ・授業時間90分のうち15分以上の遅刻があった場合は出席としない。 ・授業、実習内容の質問は直接のほかGoogle Classroomで受け付け、web上あるいは以降の授業回で答える。 ・本授業では、定期試験80%、受講態度・意欲20%の割合で評価する。			

授業計画	授業の内容	実施形式	予習・復習の内容と時間
1回目	穀類 穀類(小麦粉、米粉、でんぷん)について説明する	面接授業 (オンライン等の対応可)	予習:前期実習資料、全書の「穀類」を予習し、材料、特性について理解しておく(1.5時間) 復習:授業で学んだ材料の特性や効果などを、自主学習としてノート等にまとめておく(2.5時間)
2回目	甘味料 糖類(砂糖、非糖質甘味料など)に	面接授業 (オンライン等	予習:前期実習資料、全書の「甘味料」を予習し、材料、特性について理解しておく(1.5

	ついて説明する	の対応可)	時間) 復習: 授業で学んだ材料の特性や効果などを、自主学習としてノート等にまとめておく(2.5時間)
3回目	油脂 油脂類(バター、マーガリン、ショートニングなど)について説明する また原材料の価格推移や生産の現状について説明する	面接授業 (オンライン等の対応可)	予習: 前期実習資料、全書の「油脂類」を予習し、材料、特性について理解しておく(1.5時間) 復習: 授業で学んだ材料の特性や効果などを、自主学習としてノート等にまとめておく(2.5時間)
4回目	鶏卵 鶏卵の特徴や加工特性、加工品について説明する	面接授業 (オンライン等の対応可)	予習: 前期実習資料、全書の「鶏卵」を予習し、材料、特性について理解しておく(1.5時間) 復習: 授業で学んだ材料の特性や効果などを、自主学習としてノート等にまとめておく(2.5時間)
5回目	牛乳及び乳製品 牛乳の特性、乳製品の種類について説明する	面接授業 (オンライン等の対応可)	予習: 前期実習資料、全書の「牛乳・乳製品」を予習し、材料、特性について理解しておく(1.5時間) 復習: 授業で学んだ材料の特性や効果などを、自主学習としてノート等にまとめておく(2.5時間)
6回目	原料チョコレート類 原料チョコレート類の種類、加工特性について説明する また原材料の価格推移や生産の現状について説明する	面接授業 (オンライン等の対応可)	予習: 前期実習資料、全書の「原料チョコレート類」を予習し、材料、特性について理解しておく(1.5時間) 復習: 授業で学んだ材料の特性や効果などを、自主学習としてノート等にまとめておく(2.5時間)
7回目	果実、果実加工品、種実類 果実類、果実加工品の種類(ジャム、プレザーブなど)、種実類について説明する	面接授業 (オンライン等の対応可)	予習: 前期実習資料、全書の「果実・果実加工品・種実類」を予習し、材料、特性について理解しておく(1.5時間) 復習: 授業で学んだ材料の特性や効果などを、自主学習としてノート等にまとめておく(2.5時間)
8回目	凝固剤 凝固剤の種類(ゼラチン、寒天、カラギーナン)と特性について説明する	面接授業 (オンライン等の対応可)	予習: 前期実習資料、全書の「凝固剤」を予習し、材料、特性について理解しておく(1.5時間) 復習: 授業で学んだ材料の特性や効果などを、自主学習としてノート等にまとめておく(2.5時間)
9回目	酒類 酒類の特徴と用途について説明する	面接授業 (オンライン等の対応可)	予習: 前期実習資料、全書の「酒類」を予習し、材料、特性について理解しておく(1.5時間) 復習: 授業で学んだ材料の特性や効果などを、自主学習としてノート等にまとめておく(2.5時間)
10回目	香辛料、ハーブ 香辛料の種類や特性、ハーブの効能について説明する	面接授業 (オンライン等の対応可)	予習: 前期実習資料、全書の「香辛料」を予習し、材料、特性について理解しておく(1.5時間) 復習: 授業で学んだ材料の特性や効果などを、自主学習としてノート等にまとめておく(2.5時間)

			2.5時間)
11回目	菓子補助材料① 補助材料、添加物(乳化剤、膨張剤など)について説明する	面接授業 (オンライン等の対応可)	予習:前期実習資料、全書の「乳化剤・膨張剤」を予習し、材料、特性について理解しておく(1.5時間) 復習:授業で学んだ材料の特性や効果などを、自主学習としてノート等にまとめておく(2.5時間)
12回目	菓子補助材料② 補助材料(酵母、食塩など)、添加物(香料、着色料など)について説明する	面接授業 (オンライン等の対応可)	予習:前期実習資料、全書の「補助材料」を予習し、材料、特性について理解しておく(1.5時間) 復習:授業で学んだ材料の特性や効果などを、自主学習としてノート等にまとめておく(2.5時間)
13回目	和菓子製造に関連する原材料 和菓子製造で使用する原材料の加工適正、材料の及ぼす効果について説明する	面接授業 (オンライン等の対応可)	予習:前期和菓子実習資料、菓子の分類を予習し、材料、特性について理解しておく(1.5時間) 復習:授業で学んだ材料の特性や効果などを、自主学習としてノート等にまとめておく(2.5時間)
14回目	洋菓子製造に関連する原材料 洋菓子製造で使用する原材料の加工適正、材料の及ぼす効果について説明する	面接授業 (オンライン等の対応可)	予習:前期洋菓子実習資料、菓子の分類を予習し、材料、特性について理解しておく(1.5時間) 復習:授業で学んだ材料の特性や効果などを、自主学習としてノート等にまとめておく(2.5時間)
15回目	製パン製造に関連する原材料 製パン製造で使用する原材料の加工適正、材料の及ぼす効果について説明する	面接授業 (オンライン等の対応可)	予習:前期製パン実習資料、パンの分類を予習し、材料、特性について理解しておく(1.5時間) 復習:授業で学んだ材料の特性や効果などを、自主学習としてノート等にまとめておく(2.5時間)
16回目	定期試験		授業外学修時間60時間

科目(教職課程用)	なし
教育職員免許法施行規則に定める科目区分または事項等	なし
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 「製菓衛生師全書 和洋菓子・パンのすべて」 日本菓子教育センター ・参考書「お菓子「こつ」の科学」 河田昌子 著 柴田書店
履修条件	
履修上の注意	
オフィスアワー	・毎授業後、質問受け付け ・金曜日放課後、土曜日午前中対応
備考・メッセージ	実習で実践した製法、材料の使用法、和菓子、洋菓子、製パンに関する専門用語の意味を理解しておくこと

講義科目名称:製菓理論Ⅲ	授業コード:
実務教員	ナンバリング:CT301

開講期間	配当年	単位数	科目必選区分	授業形態
5Q	2年	2単位	資格必修	講義
担当教員				
谷口 英司				

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

資質・能力	授業における到達目標	評価方法	評価比率
心豊かな人間力			
確かな専門的知識や技能	・製菓製パンの器具について学び、説明できる。 ・和菓子、洋菓子、製パンの分類や基本生地の種類について学び説明できる ・使用する原材料について用途ごとに理解し、説明できる	定期試験	80%
コミュニケーション能力			
課題解決能力			
主体的に学ぶ力	製菓理論が製菓衛生師、また製造の実践の場において必要な専門知識であることを理解し積極的な学習ができる	受講態度、意欲	20%
合計			100%

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

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

			2.5時間)
2回目	菓子の歴史② 洋菓子の歴史、分類について説明する	面接授業 (オンライン等の対応可)	予習:和菓子の分類、1年次の洋菓子実習資料を予習し、材料、特性について理解しておく(1.5時間) 復習:授業で学んだ材料の特性や効果などを、自主学習としてノート等にまとめておく(2.5時間)
3回目	菓子の歴史③ 製パンの歴史、分類について説明する	面接授業 (オンライン等の対応可)	予習:和菓子の分類、1年次の製パン実習資料を予習し、材料、特性について理解しておく(1.5時間) 復習:授業で学んだ材料の特性や効果などを、自主学習としてノート等にまとめておく(2.5時間)
4回目	和菓子の製造理論① 焼き菓子類(かすてら饅頭など)の製法、配合について説明する	面接授業 (オンライン等の対応可)	予習:和菓子の分類、1年次の和菓子実習資料を予習し、材料、特性について理解しておく(1.5時間) 復習:授業で学んだ材料の特性や効果などを、自主学習としてノート等にまとめておく(2.5時間)
5回目	和菓子の製造理論② 焼き菓子類(どら焼きなど)の製法、配合について説明する	面接授業 (オンライン等の対応可)	予習:和菓子の分類、1年次の和菓子実習資料を予習し、材料、特性について理解しておく(1.5時間) 復習:授業で学んだ材料の特性や効果などを、自主学習としてノート等にまとめておく(2.5時間)
6回目	和菓子の製造理論③ 流し菓子(羊羹、錦玉羹など)の製法、配合について説明する	面接授業 (オンライン等の対応可)	予習:和菓子の分類、1年次の和菓子実習資料を予習し、材料、特性について理解しておく(1.5時間) 復習:授業で学んだ材料の特性や効果などを、自主学習としてノート等にまとめておく(2.5時間)
7回目	和菓子の製造理論④ 蒸し菓子(饅頭、浮島など)の製法、配合について説明する	面接授業 (オンライン等の対応可)	予習:和菓子の分類、1年次の和菓子実習資料を予習し、材料、特性について理解しておく(1.5時間) 復習:授業で学んだ材料の特性や効果などを、自主学習としてノート等にまとめておく(2.5時間)
8回目	洋菓子の製造理論① クッキー類(サブレなど)の製法、配合について説明する バターなどの価格推移や生産の現状について説明する	面接授業 (オンライン等の対応可)	予習:洋菓子の分類、1年次の洋菓子実習資料を予習し、材料、特性について理解しておく(1.5時間) 復習:授業で学んだ材料の特性や効果などを、自主学習としてノート等にまとめておく(2.5時間)
9回目	洋菓子の製造理論② 鶏卵特性を利用した菓子類(プディング、ムラングなど)について説明する	面接授業 (オンライン等の対応可)	予習:洋菓子の分類、1年次の洋菓子実習資料を予習し、材料、特性について理解しておく(1.5時間) 復習:授業で学んだ材料の特性や効果などを、自主学習としてノート等にまとめておく(2.5時間)
10回目	洋菓子の製造理論③ フィユタージュ(パイ生地)の製法、	面接授業 (オンライン等	予習:洋菓子の分類、1年次の洋菓子実習資料を予習し、材料、特性について理解しておく

	配合について説明する また原材料の価格推移や生産の 現状について説明する	の対応可)	(1.5時間) 復習:授業で学んだ材料の特性や効果など を、自主学習としてノート等にまとめておく(2.5時間)
11回目	洋菓子の製造理論④ パータシュー、カスタードクリーム の製法、特徴について説明する	面接授業 (オンライン等 の対応可)	予習:洋菓子の分類、1年次の洋菓子実習資 料を予習し、材料、特性について理解しておく (1.5時間) 復習:授業で学んだ材料の特性や効果など を、自主学習としてノート等にまとめておく(2.5時間)
12回目	製パンの製造理論① パン生地配合、種類について説 明する	面接授業 (オンライン等 の対応可)	予習:製パンの分類、1年次の製パン実習資 料を予習し、材料、特性について理解しておく (1.5時間) 復習:授業で学んだ材料の特性や効果など を、自主学習としてノート等にまとめておく(2.5時間)
13回目	製パンの製造理論② 製パンで使用する油脂類や糖類 について説明する	面接授業 (オンライン等 の対応可)	予習:製パンの分類、1年次の製パン実習資 料を予習し、材料、特性について理解しておく (1.5時間) 復習:授業で学んだ材料の特性や効果など を、自主学習としてノート等にまとめておく(2.5時間)
14回目	製パンの製造理論③ 酵母、補助材料の特性について説 明する	面接授業 (オンライン等 の対応可)	予習:製パンの分類、1年次の製パン実習資 料を予習し、材料、特性について理解しておく (1.5時間) 復習:授業で学んだ材料の特性や効果など を、自主学習としてノート等にまとめておく(2.5時間)
15回目	製パンの製造理論④ 製パン工程(ミキシング、発酵な ど)について説明する	面接授業 (オンライン等 の対応可)	予習:製パンの分類、1年次の製パン実習資 料を予習し、材料、特性について理解しておく (1.5時間) 復習:授業で学んだ材料の特性や効果など を、自主学習としてノート等にまとめておく(2.5時間)
16回目	定期試験		授業外学修時間60時間

科目(教職課程用)	なし
教育職員免許法施行規 則に定める科目区分ま たは事項等	なし
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 「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
履修条件	
履修上の注意	
オフィスアワー	・毎授業後、質問受け付け ・金曜日放課後、土曜日午前中対応
備考・メッセージ	実習で実践した製法、材料の使用法、和菓子、洋菓子、製パンに関する専門用 語の意味を理解しておくこと

講義科目名称:製菓実習Ⅰ	授業コード:
実務教員	ナンバリング:CT102

開講期間	配当年	単位数	科目必選区分	授業形態
1・2Q	1年	4単位	資格必修	実習
担当教員				
藤川 康雄・山口 暢裕・江口 香織・川副 和徳・谷口 英司				

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

資質・能力	授業における到達目標	評価方法	評価比率
心豊かな人間力			
確かな専門的知識や技能	・製菓製パンの器具について正しく扱うことができる。 ・和菓子の生地や製餡、饅頭の包餡など失敗なく製造できる ・洋菓子の生地や仕上げなどが失敗なく製造できる ・製パン生地や生地の成形が失敗なく製造できる	実技試験(各実習「復習」の回での評価)	70%
		実習ノートの提出、内容による評価	20%
コミュニケーション能力	実習で行う共同作業の中で、自らの役割を理解し行動できる	実習への取り組み	5%
課題解決能力			
主体的に学ぶ力	製菓製造における必要な専門知識と技能を理解し、技術を修得するため積極的な学習ができる	授業への意欲	5%
合計			100%
補足事項			

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

授業計画	授業の内容	実施形式	予習・復習の内容と時間
1回目	洋菓子1 オリエンテーション・パウンドケーキ 製菓実習における心得、基本となる器具類の説明 パウンドケーキの製法を説明し、製品を製造・完成させる	面接授業	予習:事前に配布した資料の配合、使用材料を予習する(0.5時間) 復習:実習で学んだ製法、使用材料の特性や効果、授業の感想などを、自作の実習ノートにまとめておく(1.5時間)
2回目	和菓子1 オリエンテーション・製餡(説明)・桜餅 基本となる器具類の説明 製餡の説明 桜餅の製法を説明し、製品を製造・完成させる	面接授業	予習:事前に配布した資料の配合、使用材料を予習する(0.5時間) 復習:実習で学んだ製法、使用材料の特性や効果、授業の感想などを、自作の実習ノートにまとめておく(1.5時間)
3回目	洋菓子2 ジェノワーズ(オムレット仕上げ) ジェノワーズ(共立て法)の製法を説明し、製品を製造・完成させる	面接授業	予習:事前に配布した資料の配合、使用材料を予習する(0.5時間) 復習:実習で学んだ製法、使用材料の特性や効果、授業の感想などを、自作の実習ノートにまとめておく(1.5時間)
4回目	製パン1 オリエンテーション・ロールパン パンの基本生地や製法の説明 ロールパンの製法を説明し、製品を製造・完成させる	面接授業	予習:事前に配布した資料の配合、使用材料を予習する(0.5時間) 復習:実習で学んだ製法、使用材料の特性や効果、授業の感想などを、自作の実習ノートにまとめておく(1.5時間)
5回目	和菓子2 製餡(小豆こし並餡)の製法、ちまきの製法を説明し、製品を製造・完成させる	面接授業	予習:事前に配布した資料の配合、使用材料を予習する(0.5時間) 復習:実習で学んだ製法、使用材料の特性や効果、授業の感想などを、自作の実習ノートにまとめておく(1.5時間)
6回目	製パン2 焼き込み調理パン(ミキサー仕込み)の製法を説明し、製品を製造・完成させる	面接授業	予習:事前に配布した資料の配合、使用材料を予習する(0.5時間) 復習:実習で学んだ製法、使用材料の特性や効果、授業の感想などを、自作の実習ノートにまとめておく(1.5時間)
7回目	洋菓子3 ジェノワーズ(ロールケーキ) ジェノワーズ(シート生地)の製法を説明し、製品を製造・完成させる	面接授業	予習:事前に配布した資料の配合、使用材料を予習する(0.5時間) 復習:実習で学んだ製法、使用材料の特性や効果、授業の感想などを、自作の実

			習ノートにまとめておく(1.5時間)
8回目	洋菓子4 ビスキュイ(課題練習) ビスキュイ(別立て法)の製法を説明し、製品を製造・完成させる 和菓子3 蒸し菓子(柏餅)・水羊羹 柏餅の製法、水羊羹の製法を説明し、製品を製造・完成させる	面接授業	予習:事前に配布した資料の配合、使用材料を予習する(0.5時間) 復習:実習で学んだ製法、使用材料の特性や効果、授業の感想などを、自作の実習ノートにまとめておく(1.5時間)
9回目	和菓子3 蒸し菓子(柏餅)・水羊羹 柏餅の製法、水羊羹の製法を説明し、製品を製造・完成させる	面接授業	予習:事前に配布した資料の配合、使用材料を予習する(0.5時間) 復習:実習で学んだ製法、使用材料の特性や効果、授業の感想などを、自作の実習ノートにまとめておく(1.5時間)
10回目	洋菓子5 ナッペの練習 ナッペを説明、反復練習し、デコレーションの技法を理解させる	面接授業	予習:事前に配布した資料の配合、使用材料を予習する(0.5時間) 復習:実習で学んだ製法、使用材料の特性や効果、授業の感想などを、自作の実習ノートにまとめておく(1.5時間)
11回目	和菓子4 小麦粉饅頭・利久饅頭 蒸し饅頭(小麦粉饅頭、利久饅頭)の製法を説明し、製品を製造・完成させる	面接授業	予習:事前に配布した資料の配合、使用材料を予習する(0.5時間) 復習:実習で学んだ製法、使用材料の特性や効果、授業の感想などを、自作の実習ノートにまとめておく(1.5時間)
12回目	製パン3 菓子パン 菓子パン(アンパン、クリームパン、メロンパン)の製法を説明し、製品を製造・完成させる	面接授業	予習:事前に配布した資料の配合、使用材料を予習する(0.5時間) 復習:実習で学んだ製法、使用材料の特性や効果、授業の感想などを、自作の実習ノートにまとめておく(1.5時間)
13回目	製パン4 ソフトフランス ソフトフランス生地(ミルキーフランス、レザン)の製法を説明し、製品を製造・完成させる	面接授業	予習:事前に配布した資料の配合、使用材料を予習する(0.5時間) 復習:実習で学んだ製法、使用材料の特性や効果、授業の感想などを、自作の実習ノートにまとめておく(1.5時間)
14回目	洋菓子6 クッキー(基本) クッキー(アイスボックス、絞りクッキー)の製法を説明し、製品を製造・完成させる	面接授業	予習:事前に配布した資料の配合、使用材料を予習する(0.5時間) 復習:実習で学んだ製法、使用材料の特性や効果、授業の感想などを、自作の実習ノートにまとめておく(1.5時間)
15回目	和菓子5 求肥・練り切り餡・葛饅頭 練り菓子(牛皮、練り切り餡、葛饅頭)の製法を説明し、製品を製造・完成させる	面接授業	予習:事前に配布した資料の配合、使用材料を予習する(0.5時間) 復習:実習で学んだ製法、使用材料の特性や効果、授業の感想などを、自作の実習ノートにまとめておく(1.5時間)

16回目	洋菓子7 シュー ア ラ クリーム シュー生地、クリームパティシエール (カスタードクリーム)の製法を説明し、 製品を製造・完成させる	面接授業	予習:事前に配布した資料の配合、使用材料を予習する(0.5時間) 復習:実習で学んだ製法、使用材料の特性や効果、授業の感想などを、自作の実習ノートにまとめておく(1.5時間)
17回目	和菓子6 錦玉羹・淡雪羹 流し菓子(錦玉羹、淡雪羹)の製法、寒天の使用方を説明し、製品を製造・完成させる	面接授業	予習:事前に配布した資料の配合、使用材料を予習する(0.5時間) 復習:実習で学んだ製法、使用材料の特性や効果、授業の感想などを、自作の実習ノートにまとめておく(1.5時間)
18回目	洋菓子8 ゼリー(ゼラチン、カラギーナンの使用法) ゼリー(ゼラチン、カラギーナンの)の製法を説明し、製品を製造・完成させる	面接授業	予習:事前に配布した資料の配合、使用材料を予習する(0.5時間) 復習:実習で学んだ製法、使用材料の特性や効果、授業の感想などを、自作の実習ノートにまとめておく(1.5時間)
19回目	製パン5 チーズパン・コーンパン チーズパン、コーンパンの製法を説明し、製品を製造・完成させる	面接授業	予習:事前に配布した資料の配合、使用材料を予習する(0.5時間) 復習:実習で学んだ製法、使用材料の特性や効果、授業の感想などを、自作の実習ノートにまとめておく(1.5時間)
20回目	洋菓子9 復習 ビスキュイ生地を復習し、規定内の時間・手順で製造、完成させる	面接授業	予習:事前に配布した資料の配合、使用材料を予習する(0.5時間) 復習:実習で学んだ製法、使用材料の特性や効果、授業の感想などを、自作の実習ノートにまとめておく(1.5時間)
21回目	製パン6 パン ド ミ(湯種法)・フォカッチャ パン ド ミ(食パン・湯種法)、フォカッチャの製法を説明し、製品を製造・完成させる	面接授業	予習:事前に配布した資料の配合、使用材料を予習する(0.5時間) 復習:実習で学んだ製法、使用材料の特性や効果、授業の感想などを、自作の実習ノートにまとめておく(1時間)
22回目	洋菓子10 カスタードプディング カスタードプディング・クレームブリュレの製法を説明し、製品を製造・完成させる	面接授業	予習:事前に配布した資料の配合、製法、工程を予習し、課題を完成させるための自主練習を行う(0.5時間) 復習:復習課題に関する改善点を基に反復練習を行う(1.5時間)
23回目	製パン7 カンパーニュ カンパーニュの製法を説明し、製品を製造・完成させる	面接授業	予習:事前に配布した資料の配合、使用材料を予習する(0.5時間) 復習:実習で学んだ製法、使用材料の特性や効果、授業の感想などを、自作の実習ノートにまとめておく(1.5時間)
24回目	洋菓子11 ババロワの製法を説明し、製品を製造・完成させる	面接授業	予習:事前に配布した資料の配合、使用材料を予習する(0.5時間) 復習:実習で学んだ製法、使用材料の特性や効果、授業の感想などを、自作の実習ノートにまとめておく(1時間)

25回目	和菓子7 かすてら饅頭 オープン焼き菓子(かすてら饅頭)の製法を説明し、製品を製造・完成させる	面接授業	予習:事前に配布した資料の配合、使用材料を予習する(0.5時間) 復習:実習で学んだ製法、使用材料の特性や効果、授業の感想などを、自作の実習ノートにまとめておく(1.5時間)
26回目	製パン8 揚げパン 揚げパン(カレーパン、ツイストドーナツ)の製法を説明し、製品を製造・完成させる	面接授業	予習:事前に配布した資料の配合、使用材料を予習する(0.5時間) 復習:実習で学んだ製法、使用材料の特性や効果、授業の感想などを、自作の実習ノートにまとめておく(1.5時間)
27回目	洋菓子12 ムース・シフォンケーキ ムース、シフォンケーキの製法を説明し、製品を製造・完成させる	面接授業	予習:事前に配布した資料の配合、製法、工程を予習し、課題を完成させるための自主練習を行う(0.5時間) 復習:復習課題に関する改善点を基に反復練習を行う(1.5時間)
28回目	和菓子8 復習 包餡を復習し、規定内の時間・手順で製造、完成させる	面接授業	予習:事前に配布した資料の配合、使用材料を予習する(0.5時間) 復習:実習で学んだ製法、使用材料の特性や効果、授業の感想などを、自作の実習ノートにまとめておく(1.5時間)
29回目	洋菓子13 スフレチーズケーキ スフレチーズケーキの製法を説明し、製品を製造・完成させる	面接授業	予習:事前に配布した資料の配合、使用材料を予習する(0.5時間) 復習:実習で学んだ製法、使用材料の特性や効果、授業の感想などを、自作の実習ノートにまとめておく(1.5時間)
30回目	洋菓子14 パートシュクレ(タルト生地基本) パート シュクレ(洋梨のタルト)の製法を説明し、製品を製造・完成させる	面接授業	予習:事前に配布した資料の配合、製法、工程を予習し、課題を完成させるための自主練習を行う(0.5時間) 復習:復習課題に関する改善点を基に反復練習を行う(1.5時間)
			授業外学習時間60時間

科目(教職課程用)	なし
教育職員免許法施行規則に定める科目区分または事項等	なし
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 「製菓衛生師全書 和洋菓子・パンのすべて」 日本菓子教育センター ・参考書「お菓子「こつ」の科学」 河田昌子 著 柴田書店
履修条件	
履修上の注意	
オフィスアワー	・毎授業後、質問受け付け ・金曜日放課後、土曜日午前中対応
備考・メッセージ	実習で実践した製法、材料の使用法、和菓子、洋菓子、製パンに関する専門用語の意味を理解しておくこと

講義科目名称:製菓実習Ⅱ	授業コード:
実務教員	ナンバリング:CT202

開講期間	配当年	単位数	科目必選区分	授業形態
3Q	1年	2単位	資格必修	実習
担当教員				
藤川 康雄・山口 暢裕・江口 香織・川副 和徳・谷口 英司				

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

資質・能力	授業における到達目標	評価方法	評価比率
心豊かな人間力			
確かな専門的知識や技能	・製菓製パンの器具について正しく扱うことができる。 ・和菓子の生地や製餡、饅頭の包餡など失敗なく製造できる ・洋菓子の生地や仕上げなどが失敗なく製造できる ・製パン生地や生地の成形が失敗なく製造できる	実技試験(各実習「復習」の回での評価) 実習ノートの提出、内容による評価	70% 20%
コミュニケーション能力	実習で行う共同作業の中で、自らの役割を理解し行動できる	実習への取り組み	5%
課題解決能力			
主体的に学ぶ力	製菓製造における必要な専門知識と技能を理解し、技術を修得するため積極的な学習ができる	授業への意欲	5%
合計			100%

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

授業計画	授業の内容	実施形式	予習・復習の内容と時間
------	-------	------	-------------

1回目	洋菓子1 ショートケーキ(実技試験課題) ショートケーキの製法を説明し、製品を製造・完成させる	面接授業	予習:事前に配布した資料の配合、使用材料を予習する(0.5時間) 復習:実習で学んだ製法、使用材料の特性や効果、授業の感想などを、自作の実習ノートにまとめておく(1.5時間)
2回目	和菓子1 梓蒸し菓子 栗羊羹、製餡の製法を説明し、製品を製造・完成させる	面接授業	予習:事前に配布した資料の配合、使用材料を予習する(0.5時間) 復習:実習で学んだ製法、使用材料の特性や効果、授業の感想などを、自作の実習ノートにまとめておく(1.5時間)
3回目	洋菓子2 エクレール、クッキーシュー エクレール、クッキーシュー(応用)の製法を復習・説明し、製品を製造・完成させる	面接授業	予習:事前に配布した資料の配合、使用材料を予習する(0.5時間) 復習:実習で学んだ製法、使用材料の特性や効果、授業の感想などを、自作の実習ノートにまとめておく(1.5時間)
4回目	製パン1 菓子パン(糖類の応用) 菓子パンの製法を説明し、製品を製造・完成させる	面接授業	予習:事前に配布した資料の配合、使用材料を予習する(0.5時間) 復習:実習で学んだ製法、使用材料の特性や効果、授業の感想などを、自作の実習ノートにまとめておく(1.5時間)
5回目	洋菓子3 サブレ(サブラージュ法)・クッキー仕込み サブレ(サブラージュ法)の製法を説明し、製品を製造・完成させる	面接授業	予習:事前に配布した資料の配合、使用材料を予習する(0.5時間) 復習:実習で学んだ製法、使用材料の特性や効果、授業の感想などを、自作の実習ノートにまとめておく(1.5時間)

6回目	洋菓子4 クッキー(学園祭準備) 大量生産での手順・製法を理解し、製品を製造・完成させる	面接授業	予習:事前に配布した資料の配合、使用材料を予習する(0.5時間) 復習:実習で学んだ製法、使用材料の特性や効果、授業の感想などを、自作の実習ノートにまとめておく(1.5時間)
7回目	製パン2 プルマンブレッド(アレンジ) プルマンブレッドの製法を説明し、製品を製造・完成させる	面接授業	予習:事前に配布した資料の配合、使用材料を予習する(0.5時間) 復習:実習で学んだ製法、使用材料の特性や効果、授業の感想などを、自作の実習ノートにまとめておく(1.5時間)
8回目	和菓子2 オープン焼き菓子(栗饅頭)、おはぎ オープン焼き菓子(栗饅頭)、おはぎの製法を説明し、製品を製造・完成させる	面接授業	予習:事前に配布した資料の配合、使用材料を予習する(0.5時間) 復習:実習で学んだ製法、使用材料の特性や効果、授業の感想などを、自作の実習ノートにまとめておく(1.5時間)
9回目	洋菓子5 フィユタージュ(オルディネール)、チョコレート(テンパリング) フィユタージュ(オルディネール)の製法、チョコレートの温度調整を説明し、製品を製造・完成させる	面接授業	予習:事前に配布した資料の配合、使用材料を予習する(0.5時間) 復習:実習で学んだ製法、使用材料の特性や効果、授業の感想などを、自作の実習ノートにまとめておく(1.5時間)
10回目	洋菓子6 アップルパイ、パルミエ アップルパイ、パルミエの製法を説明し、製品を製造・完成させる	面接授業	予習:事前に配布した資料の配合、使用材料を予習する(0.5時間) 復習:実習で学んだ製法、使用材料の特性や効果、授業の感想などを、自作の実習ノートにまとめておく(1.5時間)

11回目	和菓子3 蒸し菓子 田舎饅頭、みそ饅頭の製法を説明し、製品を製造・完成させる	面接授業	予習: 事前に配布した資料の配合、使用材料を予習する(0.5時間) 復習: 実習で学んだ製法、使用材料の特性や効果、授業の感想などを、自作の実習ノートにまとめておく(1.5時間)
12回目	洋菓子7 復習 苺のショートケーキを復習し、規定内の時間・手順で製造、完成させる	面接授業	予習: 事前に配布した資料の配合、使用材料を予習する(0.5時間) 復習: 実習で学んだ製法、使用材料の特性や効果、授業の感想などを、自作の実習ノートにまとめておく(1.5時間)
13回目	和菓子4 復習 小麦粉饅頭を復習し、規定内の時間・手順で製造、完成させる	面接授業	予習: 事前に配布した資料の配合、使用材料を予習する(0.5時間) 復習: 実習で学んだ製法、使用材料の特性や効果、授業の感想などを、自作の実習ノートにまとめておく(1.5時間)
14回目	洋菓子8 タルトレット タルトレットの製法を説明し、製品を製造・完成させる	面接授業	予習: 事前に配布した資料の配合、使用材料を予習する(0.5時間) 復習: 実習で学んだ製法、使用材料の特性や効果、授業の感想などを、自作の実習ノートにまとめておく(1.5時間)
15回目	製パン3 ラウンド食パン・ドッグパン ラウンド食パン・ドッグパンの製法を説明し、製品を製造・完成させる	面接授業	予習: 事前に配布した資料の配合、使用材料を予習する(0.5時間) 復習: 実習で学んだ製法、使用材料の特性や効果、授業の感想などを、自作の実習ノートにまとめておく(1.5時間)

			授業外学習時間30時間
--	--	--	-------------

科目(教職課程用)	なし
教育職員免許法施行規則に定める科目区分または事項等	なし
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 「製菓衛生師全書 和洋菓子・パンのすべて」 日本菓子教育センター ・参考書「お菓子「こつ」の科学」 河田昌子 著 柴田書店
履修条件	
履修上の注意	
オフィスアワー	・毎授業後、質問受け付け ・金曜日放課後、土曜日午前中対応
備考・メッセージ	実習で実践した製法、材料の使用法、和菓子、洋菓子、製パンに関する専門用語の意味を理解しておくこと

講義科目名称:製菓実習Ⅲ	授業コード:
実務教員	ナンバリング:CT302

開講期間	配当年	単位数	科目必選区分	授業形態
4Q	1年	2単位	資格必修	実習
担当教員				
藤川 康雄・山口 暢裕・江口 香織・川副 和徳・谷口 英司				

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

資質・能力	授業における到達目標	評価方法	評価比率
心豊かな人間力			
確かな専門的知識や技能	・製菓製パンの器具使用について正しく理解し扱うことができる。 ・使用する原材料の扱い方を理解し、必要に応じた準備ができる。 ・和洋菓子、製パンの基礎技術を基に正しい製造法と応用技術が修得できる	実技試験(各実習「復習」の回での評価) 実習ノートの提出、内容による評価	70% 20%
コミュニケーション能力	実習で行う共同作業の中で、自らの役割を理解し行動できる	実習への取り組み	5%
課題解決能力			
主体的に学ぶ力	製菓製造における必要な専門知識と技能を理解し、基礎技術の反復練習、応用技術を修得するため積極的な学習ができる	授業への意欲	5%
合計			100%

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

授業計画	授業の内容	実施形式	予習・復習の内容と時間
1回目	洋菓子1 デコレーションケーキ	面接授業	予習:事前に配布した資料の配合、使用材料を予習する(0.5時間)

	デコレーションケーキの仕上げ、製法を説明し、製品を製造・完成させる		復習:実習で学んだ製法、使用材料の特性や効果、授業の感想などを、自作の実習ノートにまとめておく(1.5時間)
2回目	製パン1 パネトーネ・テーブルロール パネトーネ、テーブルロールの製法を説明し、製品を製造・完成させる	面接授業	予習:事前に配布した資料の配合、使用材料を予習する(0.5時間) 復習:実習で学んだ製法、使用材料の特性や効果、授業の感想などを、自作の実習ノートにまとめておく(1.5時間)
3回目	和菓子1 平鍋焼き菓子(どら焼き) どら焼きの製法を説明し、製品を製造・完成させる	面接授業	予習:事前に配布した資料の配合、使用材料を予習する(0.5時間) 復習:実習で学んだ製法、使用材料の特性や効果、授業の感想などを、自作の実習ノートにまとめておく(1.5時間)
4回目	洋菓子2 パートブリゼ パートブリゼ(キッシュ)の製法を説明し、製品を製造・完成させる	面接授業	予習:事前に配布した資料の配合、使用材料を予習する(0.5時間) 復習:実習で学んだ製法、使用材料の特性や効果、授業の感想などを、自作の実習ノートにまとめておく(1.5時間)
5回目	和菓子2 蒸し菓子 串団子、大福餅の製法を説明し、製品を製造・完成させる	面接授業	予習:事前に配布した資料の配合、使用材料を予習する(0.5時間) 復習:実習で学んだ製法、使用材料の特性や効果、授業の感想などを、自作の実習ノートにまとめておく(1.5時間)
6回目	洋菓子3 ロールケーキ(パータ・シガレット) ロールケーキの製法を説明し、製品を製造・完成させる	面接授業	予習:事前に配布した資料の配合、使用材料を予習する(0.5時間) 復習:実習で学んだ製法、使用材料の特性や効果、授業の感想などを、自作の実習ノートにまとめておく(1.5時間)
7回目	製パン2 クロワッサン グリッシーニ クロワッサン、グリッシーニの製法を説明し、製品を製造・完成させる	面接授業	予習:事前に配布した資料の配合、使用材料を予習する(0.5時間) 復習:実習で学んだ製法、使用材料の特性や効果、授業の感想などを、自作の実習ノートにまとめておく(1.5時間)
8回目	洋菓子4 創作菓子(ロールケーキ) テーマに沿ったオリジナルの菓子(ロールケーキ)を製造する	面接授業	予習:事前に配布した資料の配合、使用材料を予習する(0.5時間) 復習:実習で学んだ製法、使用材料の特性や効果、授業の感想などを、自作の実習ノートにまとめておく(1.5時間)
9回目	製パン3 あんパン(実技試験課題) 菓子パン(あんパン)の製法を説明し、製品を製造・完成させる	面接授業	予習:事前に配布した資料の配合、使用材料を予習する(0.5時間) 復習:実習で学んだ製法、使用材料の特性や効果、授業の感想などを、自作の実習ノートにまとめておく(1.5時間)
10回目	洋菓子5 チョコレート菓子 チョコレート菓子(アマンドショコラ)の製法を説明し、製品を製造・完成させる	面接授業	予習:事前に配布した資料の配合、使用材料を予習する(0.5時間) 復習:実習で学んだ製法、使用材料の特性や効果、授業の感想などを、自作の実習ノートにまとめておく(1.5時間)
11回目	和菓子3	面接授業	予習:事前に配布した資料の配合、使用材

	練り菓子 うぐいす餅、亥の子餅の製法を説明し、製品を製造・完成させる		料を予習する(0.5時間) 復習:実習で学んだ製法、使用材料の特性や効果、授業の感想などを、自作の実習ノートにまとめておく(1.5時間)
12回目	製パン4 復習 実習を復習し、規定内の時間・手順で製品を製造、完成させる	面接授業	予習:事前に配布した資料の配合、使用材料を予習する(0.5時間) 復習:実習で学んだ製法、使用材料の特性や効果、授業の感想などを、自作の実習ノートにまとめておく(1.5時間)
13回目	和菓子4 梓蒸し菓子 松風、蒸しかすてらの製法を説明し、製品を製造・完成させる	面接授業	予習:事前に配布した資料の配合、使用材料を予習する(0.5時間) 復習:実習で学んだ製法、使用材料の特性や効果、授業の感想などを、自作の実習ノートにまとめておく(1.5時間)
14回目	製パン5 レーズンブレッド 動物パン レーズンブレッド、動物パンの製法を説明し、製品を製造・完成させる	面接授業	予習:事前に配布した資料の配合、使用材料を予習する(0.5時間) 復習:実習で学んだ製法、使用材料の特性や効果、授業の感想などを、自作の実習ノートにまとめておく(1.5時間)
15回目	洋菓子13 チョコレートケーキ チョコレートケーキの製法を説明し、製品を製造・完成させる	面接授業	予習:事前に配布した資料の配合、使用材料を予習する(0.5時間) 復習:実習で学んだ製法、使用材料の特性や効果、授業の感想などを、自作の実習ノートにまとめておく(1.5時間)
			授業外学習時間30時間

科目(教職課程用)	なし
教育職員免許法施行規則に定める科目区分または事項等	なし
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 「製菓衛生師全書 和洋菓子・パンのすべて」 日本菓子教育センター ・参考書「お菓子「こつ」の科学」 河田昌子 著 柴田書店
履修条件	
履修上の注意	
オフィスアワー	・毎授業後、質問受け付け ・金曜日放課後、土曜日午前中対応
備考・メッセージ	実習で実践した製法、材料の使用法、和菓子、洋菓子、製パンに関する専門用語の意味を理解しておくこと

講義科目名称:製菓実習Ⅳ	授業コード:
実務教員	ナンバリング:CT402

開講期間	配当年	単位数	科目必選区分	授業形態
5・6Q	2年	4単位	資格必修	実習
担当教員				
大平 茂利・松谷 博純・山口 暢裕・北川 智浩・谷口 英司				

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

資質・能力	授業における到達目標	評価方法	評価比率
心豊かな人間力			
確かな専門的知識 や技能	・製菓製パンの器具使用について正しく理解し扱うことができる。 ・使用する原材料の扱い方、特性を理解し、必要に応じた準備やオリジナルの配合を考案することができる。 ・和洋菓子製パンの基礎技術、応用技術を活用し、より実践的な技能が修得できる	実技試験(各実習「復習」の回での評価) 実習ノートの提出、内容による評価	70% 20%
コミュニケーション 能力	実習で行う共同作業の中で、自らの役割を理解し行動できる	実習への取り組み	5%
課題解決能力			
主体的に学ぶ力	製菓製造における必要な専門知識と技能を理解し、基礎技術の反復練習、応用技術を修得するため積極的な学習ができる	授業への意欲	5%
合計			100%

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

授業計画	授業の内容	実施形式	予習・復習の内容と時間
------	-------	------	-------------

1回目	和菓子1 焼皮桜餅・焼ききんつば・すり蜜 焼皮桜餅・焼ききんつば・すり蜜の製法を説明し、製品を製造・完成させる	面接授業	予習:事前に配布した資料の配合、使用材料を予習する(0.5時間) 復習:実習で学んだ製法、使用材料の特性や効果、授業の感想などを、自作の実習ノートにまとめておく(1.5時間)
2回目	洋菓子1 ドゥミセック ドゥミセック(フィナンシェ、マドレーヌ)、フィユタージュの製法を説明し、製品を製造・完成させる	面接授業	予習:事前に配布した資料の配合、使用材料を予習する(0.5時間) 復習:実習で学んだ製法、使用材料の特性や効果、授業の感想などを、自作の実習ノートにまとめておく(1.5時間)
3回目	洋菓子2 フィユタージュ・パウンドケーキ(オールインミックス法) フィユタージュ(アンヴェルセ)の仕込み、オールインミックス法の製法を説明し、製品を製造・完成させる	面接授業	予習:事前に配布した資料の配合、使用材料を予習する(0.5時間) 復習:実習で学んだ製法、使用材料の特性や効果、授業の感想などを、自作の実習ノートにまとめておく(1.5時間)
4回目	製パン1 ライ麦パン(サワー種)・ベーグル ライ麦パン(サワー種)、ベーグルの製法を説明し、製品を製造・完成させる	面接授業	予習:オリジナル製品の配合を考案し、必要な材料、使用する器具類を資料にまとめておく(0.5時間) 復習:実習で学んだ製法、使用材料の特性や効果、授業の感想などを、自作の実習ノートにまとめておく(1.5時間)
5回目	洋菓子3 ビスキュイ(フレジエ) ビスキュイダクワーズを応用し、製品を製造・完成させる	面接授業	予習:事前に配布した資料の配合、使用材料を予習する(0.5時間) 復習:実習で学んだ製法、使用材料の特性や効果、授業の感想などを、自作の実習ノートにまとめておく(1.5時間)
6回目	和菓子2 平鍋焼菓子・石衣仕上げ 茶袱紗、調布、石衣の製法を説明し、製品を製造・完成させる	面接授業	予習:事前に配布した資料の配合、使用材料を予習する(0.5時間) 復習:実習で学んだ製法、使用材料の特性や効果、授業の感想などを、自作の実習ノートにまとめておく(1.5時間)
7回目	製パン2 調理パン ねぎ焼きパン、クルミパンの製法を説明し、製品を製造・完成させる	面接授業	予習:事前に配布した資料の配合、使用材料を予習する(0.5時間) 復習:実習で学んだ製法、使用材料の特性や効果、授業の感想などを、自作の実習ノートにまとめておく(1.5時間)
8回目	洋菓子4 ピティビエ ピティビエの製法を説明し、製品を製造・完成させる	面接授業	予習:事前に配布した資料の配合、使用材料を予習する(0.5時間) 復習:実習で学んだ製法、使用材料の特性や効果、授業の感想などを、自作の実習ノートにまとめておく(1.5時間)
9回目	洋菓子5 課題練習 デコレーションケーキのナッペ、絞り、パイピングの製法を説明し、製品を製造・完成させる	面接授業	予習:オリジナル製品の配合を考案し、必要な材料、使用する器具類を資料にまとめておく(0.5時間) 復習:実習で学んだ製法、使用材料の特性や効果、授業の感想などを、自作の実習ノートにまとめておく

			(1.5時間)
10回目	和菓子3 流し菓子 吉野羹、雲平、寒氷の製法を説明し、製品を製造・完成させる	面接授業	予習:事前に配布した資料の配合、使用材料を予習する(0.5時間) 復習:実習で学んだ製法、使用材料の特性や効果、授業の感想などを、自作の実習ノートにまとめておく(1.5時間)
11回目	製パン3 フランスパン バゲットヴィンテージ、ベーコンエピの製法を説明し、製品を製造・完成させる	面接授業	予習:事前に配布した資料の配合、使用材料を予習する(0.5時間) 復習:実習で学んだ製法、使用材料の特性や効果、授業の感想などを、自作の実習ノートにまとめておく(1.5時間)
12回目	洋菓子6 パートルヴェ パートブリゼ イースト菓子(サバラン)、パートブリゼの製法を説明し、製品を製造・完成させる	面接授業	予習:事前に配布した資料の配合、使用材料を予習する(0.5時間) 復習:実習で学んだ製法、使用材料の特性や効果、授業の感想などを、自作の実習ノートにまとめておく(1.5時間)
13回目	和菓子4 課題練習 菊のヘラ切りの製法を説明し、製品を製造・完成させる	面接授業	予習:事前に配布した資料の配合、使用材料を予習する(0.5時間) 復習:実習で学んだ製法、使用材料の特性や効果、授業の感想などを、自作の実習ノートにまとめておく(1.5時間)
14回目	洋菓子7 シブースト(パートブリゼ) シブーストの製法を説明し、製品を製造・完成させる	面接授業	予習:事前に配布した資料の配合、使用材料を予習する(0.5時間) 復習:実習で学んだ製法、使用材料の特性や効果、授業の感想などを、自作の実習ノートにまとめておく(1.5時間)
15回目	製パン4 クグロフアンザルシアン・白パン クグロフアンザルシアン、白パンの製法を説明し、製品を製造・完成させる	面接授業	予習:事前に配布した資料の配合、使用材料を予習する(0.5時間) 復習:実習で学んだ製法、使用材料の特性や効果、授業の感想などを、自作の実習ノートにまとめておく(1.5時間)
16回目	洋菓子8 夏香のシャルロット(パート・ビスキュイ応用) ビスキュイ、シャルロットの製法を説明し、製品を製造・完成させる	面接授業	予習:事前に配布した資料の配合、使用材料を予習する(0.5時間) 復習:実習で学んだ製法、使用材料の特性や効果、授業の感想などを、自作の実習ノートにまとめておく(1.5時間)
17回目	製パン5 イーストドーナツ・ブリオッシュ イーストドーナツ、ブリオッシュの製法を説明し、製品を製造・完成させる	面接授業	予習:事前に配布した資料の配合、使用材料を予習する(0.5時間) 復習:実習で学んだ製法、使用材料の特性や効果、授業の感想などを、自作の実習ノートにまとめておく(1.5時間)
18回目	和菓子5 梓蒸し菓子 浮島、村雨の製法を説明し、製品を製造・完成させる	面接授業	予習:事前に配布した資料の配合、使用材料を予習する(0.5時間) 復習:実習で学んだ製法、使用材料の特性や効果、授業の感想などを、自作の実習ノートにまとめておく(1.5時間)

19回目	製パン6 菓子パン、レーズンブレッド ブッタークーヘン、ナンバヤ(講師 オリジナル)、レーズンブレッドの製 法を説明し、製品を製造・完成させ る	面接授業	予習:事前に配布した資料の配合、使用材料を 予習する(0.5時間) 復習:実習で学んだ製法、使用材料の特性や効 果、授業の感想などを、自作の実習ノートにまと めておく(1.5時間)
20回目	洋菓子9 サブレ(応用) ガレット、フロランタンの製法を説 明し、製品を製造・完成させる	面接授業	予習:オリジナル製品の配合を考案し、必要な材 料、使用する器具類を資料にまとめておく(0.5時 間) 復習:実習で学んだ製法、使用材料の特性や効 果、授業の感想などを、自作の実習ノートにまと めておく (1.5時間)
21回目	和菓子6 蒸し菓子 黄味餡、黄味時雨の製法を説明 し、製品を製造・完成させる	面接授業	予習:事前に配布した資料の配合、製法、工程 を予習し、課題を完成させるための自主練習を 行う(0.5時間) 復習:復習課題に関する改善点を基に反復練習 を行う (1.5時間)
22回目	洋菓子10 ガトー・テ・ヴェール ビスキュイジョCOND、バタークリー ムの製法を説明し、製品を製造・ 完成させる	面接授業	予習:事前に配布した資料の配合、使用材料を 予習する(0.5時間) 復習:実習で学んだ製法、使用材料の特性や効 果、授業の感想などを、自作の実習ノートにまと めておく(1.5時間)
23回目	和菓子7 復習 菊のへら切りを復習し、規定内の 時間・手順で製造、完成させる	面接授業	予習:事前に配布した資料の配合、使用材料を 予習する(0.5時間) 復習:実習で学んだ製法、使用材料の特性や効 果、授業の感想などを、自作の実習ノートにまと めておく(1時間)
24回目	洋菓子11 パートシュクレ タルトシトロンの製法を説明し、製 品を製造・完成させる	面接授業	予習:事前に配布した資料の配合、使用材料を 予習する(0.5時間) 復習:実習で学んだ製法、使用材料の特性や効 果、授業の感想などを、自作の実習ノートにまと めておく(1.5時間)
25回目	製パン7 プレッツェル、ラスク プレッツェル、ラスクの製法を説明 し、製品を製造・完成させる	面接授業	予習:事前に配布した資料の配合、使用材料を 予習する(0.5時間) 復習:実習で学んだ製法、使用材料の特性や効 果、授業の感想などを、自作の実習ノートにまと めておく(1.5時間)
26回目	洋菓子12 復習 デコレーションケーキを復習し、規 定内の時間・手順で製造、完成さ せる	面接授業	予習:事前に配布した資料の配合、使用材料を 予習する(0.5時間) 復習:実習で学んだ製法、使用材料の特性や効 果、授業の感想などを、自作の実習ノートにまと めておく(1.5時間)
27回目	和菓子8 オープン焼き菓子 桃山、月餅の製法を説明し、製品 を製 造・完成させる	面接授業	予習:事前に配布した資料の配合、使用材料を 予習する(0.5時間) 復習:実習で学んだ製法、使用材料の特性や効 果、授業の感想などを、自作の実習ノートにまと めておく(1.5時間)

28回目	洋菓子13 ビスキュイ・スフレ スフレ・パッションの製法を説明し、 製品を製造・完成させる	面接授業	予習:事前に配布した資料の配合、製法、工程 を予習し、課題を完成させるための自主練習を 行う(0.5時間) 復習:復習課題に関する改善点を基に反復練習 を行う (1.5時間)
29回目	製パン8 パンロデヴ・スコーン パンロデヴ(多加水パン)、スコー ンの製法を説明し、製品を製造・ 完成させる	面接授業	予習:事前に配布した資料の配合、製法、工程 を予習し、課題を完成させるための自主練習を 行う(0.5時間) 復習:復習課題に関する改善点を基に反復練習 を行う (1.5時間)
30回目	洋菓子14 創作菓子(タルト) テーマに沿ったオリジナル製品を 完成させる	面接授業	予習:オリジナル製品の配合を考案し、必要な材 料、使用する器具類を資料にまとめておく(0.5時 間) 復習:実習で学んだ製法、使用材料の特性や効 果、授業の感想などを、自作の実習ノートにまと めておく (1.5時間)
			授業外学習時間 60時間

科目(教職課程用)	なし
教育職員免許法施行規則に定める科目区分または事項等	なし
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 「製菓衛生師全書 和洋菓子・パンのすべて」 日本菓子教育センター ・参考書「お菓子「こつ」の科学」 河田昌子 著 柴田書店
履修条件	
履修上の注意	
オフィスアワー	・毎授業後、質問受け付け ・金曜日放課後、土曜日午前中対応
備考・メッセージ	実習で実践した製法、材料の使用法、和菓子、洋菓子、製パンに関する専門用語の意味を理解しておくこと

講義科目名称:製菓実習Ⅴ	授業コード:
実務教員	ナンバリング:

開講期間	配当年	単位数	科目必選区分	授業形態
7・8Q	2年	4単位	資格必修	実習
担当教員				
大平 茂利・松谷 博純・北川 智浩・谷口 英司				

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

資質・能力	授業における到達目標	評価方法	評価比率
心豊かな人間力			
確かな専門的知識 や技能	・製菓製パンの器具使用について正しく理解し扱うことができる。 ・使用する原材料の扱い方、特性を理解し、必要に応じた準備やオリジナルの配合を考案することができる。 ・和洋菓子製パンの基礎技術、応用技術を活用し、より実践的な技能が修得できる	実技試験(各実習「復習」の回での評価) 実習ノートの提出、内容による評価	70% 20%
コミュニケーション 能力	実習で行う共同作業の中で、自らの役割を理解し行動できる	実習への取り組み	5%
課題解決能力			
主体的に学ぶ力	製菓製造における必要な専門知識と技能を理解し、基礎技術の反復練習、応用技術を修得するため積極的な学習ができる	授業への意欲	5%
合計			100%
補足事項			
・本授業は対面授業で行う。 ・授業、実習内容の質問は直接のほかgoogle classroomで受け付け、web上あるいは以降の授業回で答える。 ・本授業では、各実習「復習」の回での評価70%、実習ノートの提出、内容による評価20%、実習への取り組み5%、授業への意欲5%の割合で評価する。			

・本実習のノート提出は、各自で準備したノートに記入したものを提出する。ノートの提出期限、場所については教員より直接連絡、もしくはgoogle classroomで連絡する。

授業計画	授業の内容	実施形式	予習・復習の内容と時間
1回目	和菓子1 蒸し菓子 外郎、こなしの製法を説明し、製品を製造・完成させる	面接授業	予習: 事前に配布した資料の配合、製法、工程を予習し、課題を完成させるための自主練習を行う(0.5時間) 復習: 復習課題に関する改善点を基に反復練習を行う(1.5時間)
2回目	洋菓子1 課題練習 デコレーションケーキⅡ(ナッペ、絞り、パイピング、フルーツデコレーション)の製法を説明し、製品を製造・完成させる	面接授業	予習: 事前に配布した資料の配合、製法、工程を予習し、課題を完成させるための自主練習を行う(0.5時間) 復習: 復習課題に関する改善点を基に反復練習を行う(1.5時間)
3回目	製パン1 手ごねパン・ピタパン 手捏ねパン、ピタパンの製法を説明し、製品を製造・完成させる	面接授業	予習: 事前に配布した資料の配合、製法、工程を予習し、課題を完成させるための自主練習を行う(0.5時間) 復習: 復習課題に関する改善点を基に反復練習を行う(1.5時間)
4回目	洋菓子2 ザッハトルテ ザッハトルテの製法を説明し、製品を製造・完成させる	面接授業	予習: 事前に配布した資料の配合、製法、工程を予習し、課題を完成させるための自主練習を行う(0.5時間) 復習: 復習課題に関する改善点を基に反復練習を行う(1.5時間)
5回目	和菓子2 課題練習 はさみ菊の製法を説明し、製品を製造・完成させる	面接授業	予習: 事前に配布した資料の配合、製法、工程を予習し、課題を完成させるための自主練習を行う(0.5時間) 復習: 復習課題に関する改善点を基に反復練習を行う(1.5時間)
6回目	洋菓子3 オペラ ビスキュイ・ジョコンドの製法を説明し、製品を製造・完成させる	面接授業	予習: 事前に配布した資料の配合、製法、工程を予習し、課題を完成させるための自主練習を行う(0.5時間) 復習: 復習課題に関する改善点を基に反復練習を行う(1.5時間)
7回目	製パン2 飾りパン 各グループで学園祭展示用の飾りパンを製造し、完成させる	面接授業	予習: 事前に配布した資料の配合、製法、工程を予習し、課題を完成させるための自主練習を行う(0.5時間) 復習: 復習課題に関する改善点を基に反復練習を行う(1.5時間)

8回目	洋菓子4 バターケーキ 学園祭販売用のバターケーキの製造を行う	面接授業	予習:事前に配布した資料の配合、製法、工程を予習し、課題を完成させるための自主練習を行う(0.5時間) 復習:復習課題に関する改善点を基に反復練習を行う(1.5時間)
9回目	和菓子3 練り菓子 雪平の製法を説明し、製品を製造・完成させる	面接授業	予習:事前に配布した資料の配合、製法、工程を予習し、課題を完成させるための自主練習を行う(0.5時間) 復習:復習課題に関する改善点を基に反復練習を行う(1.5時間)
10回目	洋菓子5 モンブラン モンブランの製法を説明し、製品を製造・完成させる	面接授業	予習:事前に配布した資料の配合、製法、工程を予習し、課題を完成させるための自主練習を行う(0.5時間) 復習:復習課題に関する改善点を基に反復練習を行う(1.5時間)
11回目	製パン3 デニッシュペストリー・チャバッタ デニッシュペストリー、チャバッタの製法を説明し、製品を製造・完成させる	面接授業	予習:事前に配布した資料の配合、製法、工程を予習し、課題を完成させるための自主練習を行う(0.5時間) 復習:復習課題に関する改善点を基に反復練習を行う(1.5時間)
12回目	洋菓子6 タルトタタン(シュトロイゼル) タルトタタン、シュトロイゼルの製法を説明し、製品を製造・完成させる	面接授業	予習:事前に配布した資料の配合、製法、工程を予習し、課題を完成させるための自主練習を行う(0.5時間) 復習:復習課題に関する改善点を基に反復練習を行う(1.5時間)
13回目	製パン4 クロワッサン イングリッシュマフィン クイニーアマン(クロワッサン生地)、イングリッシュマフィンの製法を説明し、製品を製造・完成させる	面接授業	予習:事前に配布した資料の配合、製法、工程を予習し、課題を完成させるための自主練習を行う(0.5時間) 復習:復習課題に関する改善点を基に反復練習を行う(1.5時間)
14回目	洋菓子7 ダクワーズ マカロン ムラング(メレンゲ)の製法を説明し、製品を製造・完成させる	面接授業	予習:事前に配布した資料の配合、製法、工程を予習し、課題を完成させるための自主練習を行う(0.5時間) 復習:復習課題に関する改善点を基に反復練習を行う(1.5時間)
15回目	和菓子4 蒸し菓子 薯蕷饅頭の製法を説明し、製品を製造・完成させる	面接授業	予習:事前に配布した資料の配合、製法、工程を予習し、課題を完成させるための自主練習を行う(0.5時間) 復習:復習課題に関する改

			善点を基に反復練習を行う (1.5時間)
16回目	洋菓子8 復習 デコレーションケーキⅡ(ナッペ、絞り、パイピング、フルーツデコレーション)を復習し、規定内の時間・手順で製造、完成させる	面接授業	予習:事前に配布した資料の配合、製法、工程を予習し、課題を完成させるための自主練習を行う(0.5時間) 復習:復習課題に関する改善点を基に反復練習を行う(1.5時間)
17回目	製パン6 手ごねパン(課題練習)・ダッチオランダ手捏ねパン、ダッチオランダの製法を説明し、製品を製造・完成させる	面接授業	予習:事前に配布した資料の配合、製法、工程を予習し、課題を完成させるための自主練習を行う(0.5時間) 復習:復習課題に関する改善点を基に反復練習を行う(1.5時間)
18回目	洋菓子9 ボンボンショコラ ボンボンショコラ(トリュフショコラ、ロッシュ)の製法を説明し、製品を製造・完成させる	面接授業	予習:事前に配布した資料の配合、製法、工程を予習し、課題を完成させるための自主練習を行う(0.5時間) 復習:復習課題に関する改善点を基に反復練習を行う(1.5時間)
19回目	和菓子5 復習 はさみ菊を復習し、規定内の時間・手順で製造、完成させる	面接授業	予習:事前に配布した資料の配合、製法、工程を予習し、課題を完成させるための自主練習を行う(0.5時間) 復習:復習課題に関する改善点を基に反復練習を行う(1.5時間)
20回目	洋菓子10 ブッシュ・ド・ノエル ブッシュ・ド・ノエルの製法を説明し、製品を製造・完成させる	面接授業	予習:事前に配布した資料の配合、製法、工程を予習し、課題を完成させるための自主練習を行う(0.5時間) 復習:復習課題に関する改善点を基に反復練習を行う(1.5時間)
21回目	製パン5 シュトーレン・カイザーゼンメル シュトーレン、カイザーゼンメルの製法を説明し、製品を製造・完成させる	面接授業	予習:事前に配布した資料の配合、製法、工程を予習し、課題を完成させるための自主練習を行う(0.5時間) 復習:復習課題に関する改善点を基に反復練習を行う(1.5時間)
22回目	和菓子6 オープン焼き菓子 長崎かすてらの製法を説明し、製品を製造・完成させる	面接授業	予習:事前に配布した資料の配合、製法、工程を予習し、課題を完成させるための自主練習を行う(0.5時間) 復習:復習課題に関する改善点を基に反復練習を行う(1.5時間)
23回目	製パン7 復習 手捏ねパンを復習し、規定内の時間・手順で	面接授業	予習:事前に配布した資料の配合、製法、工程を予習し、課題を完成させるための自

	製造、完成させる		主練習を行う(0.5時間) 復習:復習課題に関する改善点を基に反復練習を行う(1.5時間)
24回目	和菓子7 流し菓子 練り羊羹、落雁の製法を説明し、製品を製造・完成させる	面接授業	予習:事前に配布した資料の配合、製法、工程を予習し、課題を完成させるための自主練習を行う(0.5時間) 復習:復習課題に関する改善点を基に反復練習を行う(1.5時間)
25回目	洋菓子11 ガトー オランジェ ガトーオランジェの製法を説明し、製品を製造・完成させる	面接授業	予習:事前に配布した資料の配合、製法、工程を予習し、課題を完成させるための自主練習を行う(0.5時間) 復習:復習課題に関する改善点を基に反復練習を行う(1.5時間)
26回目	和菓子8 式菓子 式菓子(祝い菓子、お供え菓子)の製法を説明し、製品を製造・完成させる	面接授業	予習:事前に配布した資料の配合、製法、工程を予習し、課題を完成させるための自主練習を行う(0.5時間) 復習:復習課題に関する改善点を基に反復練習を行う(1.5時間)
27回目	洋菓子12 パリブレスト パリブレスト(シュー応用)の製法を説明し、製品を製造・完成させる	面接授業	予習:事前に配布した資料の配合、製法、工程を予習し、課題を完成させるための自主練習を行う(0.5時間) 復習:復習課題に関する改善点を基に反復練習を行う(1.5時間)
28回目	洋菓子13 大型デコレーションケーキ ジェノワーズ、ビスキュイの製法を説明し、大型の製品を製造・完成させる	面接授業	予習:事前に配布した資料の配合、製法、工程を予習し、課題を完成させるための自主練習を行う(0.5時間) 復習:復習課題に関する改善点を基に反復練習を行う(1.5時間)
29回目	製パン8 ヘルンヘン・食パン ヘルンヘン、食パン(グラハムブレッド)の製法を説明し、製品を製造・完成させる	面接授業	予習:事前に配布した資料の配合、製法、工程を予習し、課題を完成させるための自主練習を行う(0.5時間) 復習:復習課題に関する改善点を基に反復練習を行う(1.5時間)
30回目	洋菓子14 卒業記念創作(試作) 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	面接授業	予習:事前に配布した資料の配合、製法、工程を予習し、課題を完成させるための自主練習を行う(0.5時間) 復習:復習課題に関する改善点を基に反復練習を行う(1.5時間)
			授業外学習時間 60時間

--	--	--	--

科目(教職課程用)	なし
教育職員免許法施行規則に定める科目区分または事項等	なし
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 「製菓衛生師全書 和洋菓子・パンのすべて」 日本菓子教育センター ・参考書「お菓子「こつ」の科学」 河田昌子 著 柴田書店
履修条件	
履修上の注意	
オフィスアワー	・毎授業後、質問受け付け ・金曜日放課後、土曜日午前中対応
備考・メッセージ	実習で実践した製法、材料の使用法、和菓子、洋菓子、製パンに関する専門用語の意味を理解しておくこと

講義科目名称:製菓技術実習	授業コード:
実務教員	ナンバリング:CH201

開講期間	配当年	単位数	科目必選区分	授業形態
4Q	1年	2単位	資格必修	実習
担当教員				
谷口 英司				

授業概要	製菓技術実習では、通常の製菓実習の内容を基礎に技能向上を目指すことを目的とし、培ってきた専門的知識・技能を応用して、製菓製造の理解をより深める。 製品製造の中でも基礎となるナッペ、絞り、パイピングの技能修得、また高い技術が必要とされる工芸菓子への取り組みをはじめ、洋菓子コンテストの対象となるマジパン細工を主とし、より高度で実践的な技能を修得する
------	---

資質・能力	授業における到達目標	評価方法	評価比率
心豊かな人間力			
確かな専門的知識や技能	・作品製作にあたって自分のイメージしたデザインを描くことができる ・製造工程上において材料の特性や使用方法について理解する事ができる ・マジパン細工に関する技術について理解し実践できる	・ナッペ、絞り、パイピングの仕上がり、完成度 ・授業内で完成させたマジパン細工(デザイン、実物の完成度)の総合的な完成度	30% 50%
コミュニケーション能力			
課題解決能力			
主体的に学ぶ力	製菓技術実習、また製菓実習で培った技能・知識を基に、自己の技能を向上させるために積極的な学習ができる	受講態度、意欲	20%
合計			100%

補足事項	
・本授業は対面授業で行う。 ・授業時間 各90分のうち15分以上の遅刻があった場合は出席としない。 ・授業、実習内容の質問は直接のほかGoogle Classroomで受け付け、web上あるいは以降の授業回で答える。 ・授業内で修得したナッペ、絞り、パイピングの完成度30% ,完成させたマジパン細工(デザイン、実物の完成度)の総合的な完成度50%、受講態度ならびに授業への意欲20%の割合で評価する。	

授業計画	授業の内容	実施形式	予習・復習の内容と時間
1回目	基礎技術(ナッペ①) ・デコレーションの基本「ナッペ」を反復練習する	面接授業	予習:基礎技術「ナッペ」の方法を理解し予習しておく(0.5時間) 復習:授業で学んだ製法、技術を基に、自主練習を行う(1.5時間)

2回目	基礎技術(ナッペ②) ・デコレーションの基本「ナッペ」を反復練習する	面接授業	予習:基礎技術「ナッペ」の方法を理解し予習しておく(0.5時間) 復習:授業で学んだ製法、技術を基に、自主練習を行う(1.5時間)
3回目	基礎技術(絞り①) ・デコレーションの基本「絞り」を反復練習する	面接授業	予習:基礎技術「絞り」の方法を理解し予習しておく(0.5時間) 復習:授業で学んだ製法、技術を基に、自主練習を行う(1.5時間)
4回目	基礎技術(絞り②) ・デコレーションの基本「絞り」を反復練習する	面接授業	予習:基礎技術「絞り」の方法を理解し予習しておく(0.5時間) 復習:授業で学んだ製法、技術を基に、自主練習を行う(1.5時間)
5回目	基礎技術(パイピング①) ・デコレーションの基本「パイピング」を反復練習する	面接授業	予習:基礎技術「パイピング」の方法を理解し予習しておく(0.5時間) 復習:授業で学んだ製法、技術を基に、自主練習を行う(1.5時間)
6回目	基礎技術(パイピング②) ・デコレーションの基本「パイピング」を反復練習する	面接授業	予習:基礎技術「パイピング」の方法を理解し予習しておく(0.5時間) 復習:授業で学んだ製法、技術を基に、自主練習を行う(1.5時間)
7回目	基礎技術(デコレーション) ・習得したナッペ、絞り、パイピングを反復練習し、デコレーションケーキを完成させる	面接授業	予習:基礎技術「ナッペ」「絞り」「パイピング」の方法を理解し予習しておく(0.5時間) 復習:授業で学んだ製法、技術を基に、自主練習を行う(1.5時間)
8回目	基礎技術マジパン① ・作品のテーマ設定、設計図の作り方を修得する。 ・コンテストやエッセイにおけるデザイン、配色などの傾向について説明する	面接授業	予習:基礎技術「ナッペ」「絞り」「パイピング」の方法を理解し予習しておく(0.5時間) 復習:授業で学んだ製法、技術を基に、自主練習を行う(1.5時間)
9回目	基礎技術マジパン② ・土台となるジェノワーズの製法を修得する	面接授業	予習:作品のデザインを考案し完成品の配色、バランスについて理解しておく(0.5時間) 復習:授業で学んだ製法、技術を基に、自主練習を行う(1.5時間)
10回目	基礎・応用技術マジパン③ ・作品用土台の製造(コーティング)、デザインに応じたパーツ制作のポイントを修得する。 基礎技術マジパン② ・土台となるジェノワーズの製法を修得する	面接授業	予習:作品のデザインを考案し完成品の配色、バランスについて理解しておく(0.5時間) 復習:授業で学んだ製法、技術を基に、自主練習を行う(1.5時間)
11回目	基礎・応用技術マジパン④ ・作品テーマ、考案したデザインに応じたパーツの製法を修得する。	面接授業	予習:実習で修得した基本生地「ジェノワーズ」の製法について理解しておく(0.5時間) 復習:授業で学んだ製法、技術を基に、自主練習を行う(1.5時間)
12回目	マジパン作品製作① ・修得した基礎、応用の製法を基に製作したパーツを使ってマジパン作品を完成	面接授業	予習:実習で修得した基本生地「ジェノワーズ」の製法について理解しておく(0.5時間)

	させる。		復習:授業で学んだ製法、技術を基に、自主練習を行う(1.5時間)
13回目	マジパン作品製作② ・修得した基礎、応用の製法を基に製作したパーツを使ってマジパン作品を完成させる。	面接授業	予習:マジパンの特性、扱い方について理解しておく(0.5時間) 復習:授業で学んだ材料の特性や効果などを、自主ノート等にまとめておく(1.5時間)
14回目	マジパン作品製作③ ・修得した基礎、応用の製法を基に製作したパーツを使ってマジパン作品を完成させる。	面接授業	予習:マジパンの特性、扱い方について理解しておく(0.5時間) 復習:授業で学んだ材料の特性や効果などを、自主ノート等にまとめておく(1.5時間)
15回目	マジパン作品製作④ ・修得した基礎、応用の製法を基に製作したパーツを使ってマジパン作品を完成させる。	面接授業	予習:マジパンの特性、扱い方、使用する器具について理解しておく(0.5時間) 復習:授業で学んだ材料の特性や効果などを、自主ノート等にまとめておく(1.5時間)

科目(教職課程用)	なし
教育職員免許法施行規則に定める科目区分または事項等	なし
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 「製菓衛生師全書 和洋菓子・パンのすべて」 日本菓子教育センター ・参考書「お菓子「こつ」の科学」 河田昌子 著 柴田書店
履修条件	
履修上の注意	
オフィスアワー	・毎授業後、質問受け付け ・金曜日放課後、土曜日午前中対応
備考・メッセージ	実習で実践した製法、材料の使用法、和菓子、洋菓子、製パンに関する専門用語の意味を理解しておくこと

講義科目名称:製菓店経営概論	授業コード:
実務教員	ナンバリング:CH301

開講期間	配当年	単位数	科目必選区分	授業形態
6Q	2年	2単位	資格必修	講義
担当教員				
中野 明人				

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

資質・能力	授業における到達目標	評価方法	評価比率
心豊かな人間力			
確かな専門的知識や技能	製菓店を経営するにあたり、基本となる考え方や店舗オペレーション、ホスピタリティと接客サービスについて確実に身につけ活用できる。	・筆記試験	50%
コミュニケーション能力			
課題解決能力	今の製菓業にどのような課題があるかを知り、課題の解決方法について考え提案できる。	・筆記試験 ・授業での発表	30%
主体的に学ぶ力	この授業が資格取得に必要な専門知識であることを理解し、積極的な学習ができる。	・授業への参加・態度	20%
合計			100%
補足事項			
・本授業では、定期試験85%、授業への参加・態度15%の割合で評価する。 ・授業後に行うコミュニケーションシート以外にも、「Google Classroom」での質問も大いに歓迎します。 ・課題のフィードバックは授業内またはGoogle Classroomで行なう			

授業計画	授業の内容	実施形式	予習・復習の内容と時間
1回目	「ガイダンス 製菓店経営概論を学ぶにあたって」 ・この授業がめざすもの(意義)について説明する。 ・経営の意味について説明する ・事業に取り組む姿勢について説明する。 ・起業時の心構えについて説明する。	面接授業	予習:シラバスをしっかりと読み込んでくること(2時間)。 復習:この授業の到達目標についてまとめる(2時間)
2回目	「ビジネス・プランの企画開発の手順」 ・ビジネス・プランの企画開発の目的について説明	面接授業	予習:新聞やニュースで新しい商品や新しい会社の話題

	する。 ・ビジネス・プランの企画開発の手順について説明する。		を調べる(2時間)。 復習: 起業に必要なものについてまとめる(2時間)。
3回目	「DVD教材を使って、菓子パン店の今を学ぶ①」 ・菓子パン店の番組を視聴し、テーマを決めてグループで意見を交換する。 ・各自が自分の考えを発表し、それに対して助言を行う。	面接授業	予習: 新聞やニュースで新しい商品や新しい会社の話題を調べる(2時間)。 復習: 企画開発についてまとめる(2時間)。
4回目	「ビジネス・プランの企画開発の方法①」 ・菓子パン店のマネジメント・システムについて説明する。 ・経営戦略とは何かについて説明する。 ・マーケティング戦略について説明する	面接授業	予習: 自分が好きなお店をピックアップする(2時間)。 復習: 前回の授業(VTR)でポイントなと思った点を整理する(2時間)。
5回目	「ビジネス・プランの企画開発の方法②」 ・組織戦略について説明する。 ・人的資源戦略について説明する。 ・経営方針を確立することについて説明する。 ・経営目標について説明する。	面接授業	予習: 人的資源とは何かについて調べておく(2時間)。 復習: マーケティングにとって何が大切かということについてまとめておく(2時間)。
6回目	「店舗オペレーションの原理原則①」 ・店舗システムの原理原則について説明する。 ・QSC原則について説明する。 ・ホスピタリティについて説明する。 ・クリーンリネスについて説明する。	面接授業	予習: QSC原則という言葉の意味を調べる(2時間)。 復習: 経営目標を立てる上で大切なものは何かについてまとめる(2時間)。
7回目	「DVD教材を使って、菓子パン店の今を学ぶ②」 ・菓子パン店の番組を視聴し、テーマを決めてグループで意見を交換する。 ・各自が自分の考えを発表し、それに対して助言を行う。	面接授業	予習: 新聞やニュースで新しい商品や新しい会社の話題を調べる(2時間)。 復習: QSC原則についてまとめる(2時間)。
8回目	店舗オペレーションの原理原則②」 ・3S主義(単純化 標準化 専門化)について説明する。	面接授業	予習: 標準化という言葉の意味について調べる(2時間)。 復習: クリーンリネスについてまとめる(2時間)。
9回目	「商品計画の方法①」 ・商品計画の目的について説明する。 ・ニーズとウォンツの違いについて説明する。 ・商品の価値・味をどう定めるかについて説明する。 ・価格と売上高計画について説明する。	面接授業	予習: 自分で関心を持っている商品について詳しく調べる。 復習: 3S主義についてまとめる(2時間)。
10回目	「店舗のコンセプトづくり①」 ・ブランド企画について説明する。 ・お客様訴求対象を確立させるには何が必要かについて説明する。 ・立地調査について説明する。 ・菓子パン店経営に適した立地について説明する。	面接授業	予習: 菓子パン店の中でブランド力のあるお店について調べる(2時間)。 復習: 商品計画の目的についてまとめる(2時間)。
11回目	「DVD教材を使って、菓子パン店の今を学ぶ②」 ・菓子パン店の番組を視聴し、テーマを決めてグループで意見を交換する。 ・各自が自分の考えを発表し、それに対して助言を行う。	面接授業	予習: 新聞やニュースで新しい商品や新しい会社の話題を調べる(2時間)。 復習: 立地についてまとめる(2時間)。
12回目	「店舗のコンセプトづくり②」	面接授業	予習: 気になる看板を調べ

	・看板の機能や作成のポイントについて説明する。 ・実際に自分の理想とするお店をもとに、店舗コンセプトをまとめる。		る。 復習：先週のDVDを通して学んだことをまとめる(2時間)。
13回目	「店舗の投資決定①」 ・開業に必要な資金について説明する。 ・必要な設備と備品と金額について具体的に説明する。 ・カフェ経営の実例をもとに、どれくらい準備に期間やお金がかかるのかについて説明する。	面接授業	予習：人気のあるカフェについて調べる(2時間)。 復習：開業に必要な備品とその経費についてまとめる(2時間)。
14回目	「ホスピタリティと接客サービス②」 ・接客サービスのあり方について説明する。 ・クレームを処理するときの注意点について説明する。 ・クレームを処理の実際について説明する。	面接授業	予習：クレーム事例を調べる(2時間) 復習：開業資金についてまとめる(2時間)。
15回目	「ホスピタリティと接客サービス②」 ・質の高い接客の重要性について説明する。 ・話し方の基本について説明する。 ・お辞儀の仕方について説明する。	面接授業	予習：好ましい話し方をする人をあげ、なぜそう感じるのかについてまとめる(2時間)。 復習：接客の質を高めるために必要なことを学ぶ(2時間)。
16回目			授業外学修時間 60時間

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

講義科目名称: インターンシップ	授業コード:
実務教員	ナンバリング: CH202

開講期間	配当年	単位数	科目必選区分	授業形態
4Q	1年	3単位	選択	実習
担当教員				
平田 安喜子				

授業概要	1か月という長期間、職場での就業体験を通し、業務の実情を知り、自らの適性、仕事のやりがいを考えることを目的とする。スタッフとしての職業意識を向上させ、併せて飲食業界の多様化した業務に応える知識及び技術を学習する経験を通し、卒業後の進路設計に役立て、離職の防止につながることを期待する。 ① 希望する分野の業務内容を経験し、進路選択の参考にする。 ② 製菓製造者、販売者として必要なマナーを知ることができる。 ③ 製菓製造者、販売者として必要な知識・技能を知ることができる。 ④ 希望する職種への自らの適性を確認することができる。 ⑤ 就業体験をまとめ、他者へ説明することができる
------	---

資質・能力	授業における到達目標	評価方法	評価比率
心豊かな人間力			
確かな専門的知識や技能	現場で求められる製造知識、技術が身についている	・実習先評価表	30%
コミュニケーション能力	現場での指示を理解できる 基本的な挨拶ができ、指導を仰ぐことができる	・実習先評価表 ・実習先アンケート	10% 10%
課題解決能力	必要な知識、技術に到達できていない点は、事前事後の練習を行い、補うことが出来た	・実習に臨む態度・姿勢 ・研修記録	10% 10%
主体的に学ぶ力	インターンシップの経験を発表する	・報告書及び 報告会資料	30%
合計			100%

補足事項
インターンシップの研修先を決定する中で、将来の目標を明確にする。また必要に応じて企業研究も行う。オリエンテーション期間に完成させるインターンシップに提出する書類作成の過程を通し、将来進むべき分野の理解を深め、自己の意識を確立する。1か月という長期間研修することで職場でのコミュニケーションや社会人として求められる能力の確認をする。インターンシップ先に求められるであろう知識や技能に関して、練習や準備を行うこと。 単位取得のインターンシップとは別に、就職活動向けの短期インターンシップ(3日ほど)も実施可能です。この場合インターンシップ同様のサポートは行いますが、実習先への依頼などは各自で行います。 課題のフィードバックはGoogle Classroomで行います。

授業計画	授業の内容	実施形式	予習・復習の内容と時間
------	-------	------	-------------

1回目	オリエンテーション インターンシップとは	対面授業(4月)	
2回目	研修先希望調査、志望動機をまとめる	対面授業(5月)	
3回目	研修先最終調査、必要な書類の作成	対面授業(6月)	
4回目	研修目標の確認、書類の確認	個別面談(7月)	
5回目	レベルチェック(研修先に応じて)	個別面談(9月)	
6回目	実習先決定、オリエンテーション	対面授業(11月)	
	研修1週目(40時間)実地研修		
	研修2週目(40時間)実地研修		
	研修3週目(40時間)実地研修		
	研修4週目(40時間)実地研修		
7回目	実習報告書・礼状作成、 パワーポイント作成	対面授業(1月)	
8回目	パワーポイント作成	対面授業(2月)	
9回目	発表練習	対面授業(2月)	
10回目	発表	対面授業(2月)	

科目(教職課程用)	
教育職員免許法施行規則に定める科目区分または事項等	
教科書・参考書	
履修条件	就業意欲を強くもち、自己分析すること
履修上の注意	事前・事後にオリエンテーションを実施。事後報告会にて研修内容を発表します。 実習時間は施設の事情に合わせ、土日を含め40時間以上とします。 実習前には、腸内細菌検査を実施します。 長期にわたる就業体験では健康管理も大切なポイントです。気力・体力を持続できるよう準備を行いましょう。 成果発表の際にはPowerPointで資料を作成します。 PCスキルも向上させておいて下さい。
オフィスアワー	水曜日
備考・メッセージ	

講義科目名称:総合演習 I	授業コード:
実務教員	ナンバリング:CH101

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

授業概要	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、学内外の地域の方との交流を通し、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。 ① 製菓実習室の使用規則を学ぶ ② オリジナルの商品を考案する方法を学ぶ ③ プレゼンテーションの方法を学ぶ ④ マジパン、シュガークラフトの基本技術を学ぶ
------	---

資質・能力	授業における到達目標	評価方法	評価比率
心豊かな人間力			
確かな専門的知識や技能	製菓材料、器具、製造方法に関する知識・技術を習得し、作品を完成させることができる	課題	40%
コミュニケーション能力	学内外のボランティア活動(製造・販売)に参加し、周囲とのコミュニケーションを図り、協調性をもって製造・運営にあたる事ができる	授業への参加・態度	20%
課題解決能力	長崎県の食材や製品に関心を持ち、試作を進める中で浮き彫りになった問題や疑問を解決するために自主学習ができ、さらに質問や助言を求めることができる	課題	20%
主体的に学ぶ力	製菓業に勤めるために必要な専門知識を理解し、積極的な学習ができる	授業への参加・態度 プレゼンテーション内容	20%
合計			100%

補足事項	
・ 授業に関する質問は口頭もしくはGoogleclassroomでも受付け、web上あるいは以降の授業で答える。 ・ 本授業では課題60%、授業への参加・態度40%の割合で評価する。 ・ 課題は商品レシピ、原価計算、発注表である。提出後は必要があれば教員がコメントをして返却する。提出遅れは減点とする。 本授業では、1コマにつき15分以上の遅刻・早退は出席としない。	

授業計画	授業の内容	実施形式	予習・復習の内容と時間
1回目	商品開発、マジパン・シュガークラフト・学内外活動などの活動内容を説明	面接授業	予習: 専門用語の意味を理解しておく (0.5時間) 復習: 長崎県の食材および製品の調査 (0.5時間)
2回目	試食会 2年生が製造した商品の試食	面接授業	予習: 長崎県の食材の調査 (0.5時間) 復習: 試食した商品の特徴をまとめる (0.5時間)
3・4回目	長崎県の食材を利用した商品の考案 レシピ作成	面接授業	予習: 1人1品考案 (1.0時間) 復習: 考案した商品の製造工程を考えておく (1.0時間)
5・6・7回目	考案した商品の試作① 他学生の商品を試食・評価		予習: 商品規格を行い、締め切り日までにレシピ・発注表を提出する (1.0時間) 復習: 改良点(味・見た目・製造工程・価格)を検討 (2.0時間)
8回目	考案した商品の改良 レシピ作成 発注表、原価計算方法	面接授業	予習: 商品規格を行い、締め切り日までにレシピ・発注表を提出する (0.5時間) 復習: 改良点(味・見た目・製造工程・価格)を検討 (0.5時間)
9・10回目	考案した商品の試作②	面接授業	予習: 商品規格を行い、締め切り日までにレシピ・発注表を提出する (1.0時間) 復習: 改良点(味・見た目・製造工程・価格)を検討 (1.0時間)
11回目	考案した商品の改良 レシピ作成 発注表、原価計算方法	面接授業	予習: 商品規格を行い、締め切り日までにレシピ・発注表を提出する (0.5時間) 復習: 改良点(味・見た目・製造工程・価格)を検討 (0.5時間)
12回目	考案した商品の改良 プレゼンテーション資料作成	面接授業	予習: プレゼンテーション内容を考えておく (0.5時間) 復習: 指摘された改善点をまとめておく (0.5時間)
13・14回目	考案した商品の製造③ プレゼンテーションの練習 他学生の商品を試食・評価	面接授業	予習: 商品企画を行い、締め切り日までにレシピ・発注表を提出する。プレゼンテーション内容を考えておく (1.0時間) 復習: 改良点(味・見た目・製造工程・価格) 指摘された改善点をまとめておく (1.0時間)
15・16回目	考案した商品のプレゼンテーション(学内) 他学生の商品を試食・評価	面接授業	予習: プレゼンテーション内容を考えておく (1.0時間) 復習: 指摘された改善点をまとめておく (1.0時間)
17回目	シュガークラフトの基本について	面接授業	予習: 専門用語について理解しておく (0.5時間) 復習: 基本的な扱い方をまとめておく (0.5時間)
18回目	バラの花を制作	面接授業	予習: バラ(花)の構成を理解しておく (0.5時間) 復習: 作成する上でのポイントをまとめておく (0.5時間)

19回目	アイシングの基本について	面接授業	予習: 専門用語について理解しておく(0.5時間) 復習: 基本的な扱い方をまとめておく(0.5時間)
20回目	基本的な模様や文字を制作	面接授業	予習: 様々なデザインを調べておく(0.5時間) 復習: 各自デザインを考えておく(0.5時間)
21回目	基本的な模様や文字を制作	面接授業	予習: 様々なデザインを調べておく(0.5時間) 復習: 各自デザインを考えておく(0.5時間)
22回目	バラやアイシングを組み合わせて作品を制作	面接授業	予習: 各自デザインをまとめておく(0.5時間) 復習: 必要な修正箇所などをまとめておく(0.5時間)
23回目	バラやアイシングを組み合わせて作品を制作	面接授業	予習: 完成に向けて修正箇所をまとめておく(0.5時間) 復習: デザインをまとめておく(0.5時間)
24回目	マジパン細工の基本について	面接授業	予習: マジパンの基本用語を理解しておく(0.5時間) 復習: マジパン作品の資料、写真を確認しておく(0.5時間)
25回目	マジパンペーストによる細工	面接授業	予習: 専門用語の意味を理解しておく(0.5時間) 復習: 技法をまとめておく(0.5時間)
26回目	マジパンペーストによる細工	面接授業	予習: 専門用語の意味を理解しておく(0.5時間) 復習: 技法をまとめておく(0.5時間)
27回目	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	面接授業	予習: デザイン(案)を考えておく(0.5時間) 復習: デザインをまとめておく(0.5時間)
28回目	マジパンペーストによる細工 課題制作	面接授業	予習: デザインをまとめておく(0.5時間) 復習: 技法やデザインをまとめコンテストへ向けて作品構成を考えておく(0.5時間)
29回目	マジパンペーストによる細工 課題制作	面接授業	予習: デザインをまとめておく(0.5時間) 復習: 技法やデザインをまとめコンテストへ向けて作品構成を考えておく(1時間)
30回目	まとめ 2年次にむけて、主にマジパン制作と商品開発活動に関して振り返り選択をする	面接授業	予習: 授業内容を振り返る(0.5時間)
			授業外学習時間 30時間

科目(教職課程用)	なし
-----------	----

教育職員免許法施行規則に定める科目区分または事項等	なし
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コマ授業となる場合があるため、年間スケジュールで開講日の確認をすること。
オフィスアワー	授業時間外に研究室もしくはGoogleClassroomで質問を受け付けます。 事前に担当教員に予約をしてください。
備考・メッセージ	開講していない日には、実習室を利用して自主練習をしても構いません。 その場合は事前に担当教員に予約をしてください。

講義科目名称:総合演習Ⅱ	授業コード:
実務教員	ナンバリング:CH303

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

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

資質・能力	授業における到達目標	評価方法	評価比率
心豊かな人間力	・学内外のボランティア活動や地域との交流に参加し、人間性と品格を備えた社会人として行動できる	授業への意欲・関心	10%
確かな専門的知識や技能	・マジパンの基本、応用技術等の専門的知識・技能を修得し実際に作品製作ができる	課題作品提出	80%
コミュニケーション能力	製菓実習で培った技能・知識を基に、自己の技能を向上させるために積極的な学習ができる	受講態度	10%
課題解決能力			
主体的に学ぶ力			
合計			100%

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

授業計画	授業の内容	実施形式	予習・復習の内容と時間
1回目	・マジパン(基礎・土台の製法) マジパンの取り扱い方	面接授業	◎マジパン 予習:基本生地「ジェノワーズ」の製法を理解しておく(1時間)

			復習:授業で学んだ製法や使用材料などを、自主ノート等にまとめておく(1時間)
2回目	・マジパン(基礎・土台の製法) マジパンの準備、説明	面接授業	◎マジパン 予習:基本生地「ジェノワーズ」の製法を理解しておく(1時間) 復習:授業で学んだ製法や使用材料などを、自主ノート等にまとめておく(2時間)
3回目	・マジパン(基礎・細工) マジパンの着色、扱い方の説明 ・コンテストや工芸菓子におけるデザイン、配色などの傾向について説明する	面接授業	◎マジパン 予習:マジパンに使用する器具や材料を理解しておく(1時間) 復習:授業で学んだ製法や使用材料などを、自主ノート等にまとめておく(2時間)
4回目	・マジパン(基礎・細工) マジパンに使用する器具の説明	面接授業	◎マジパン 予習:マジパンに使用する器具や材料を理解しておく(1時間) 復習:授業で学んだ製法や使用材料などを、自主ノート等にまとめておく(2時間)
5回目	・マジパン(応用・作品製作) マジパンの基本技術を基に应用技術を修得する ・コンテストや工芸菓子におけるデザイン、配色などの傾向について説明する	面接授業	◎マジパン 予習:マジパン作品のデザインを考案し、使用器具や工程を理解しておく(1時間) 復習:授業で学んだ製法や工程などを、自主ノート等にまとめておく(2時間)
6回目	・マジパン(応用・作品製作) マジパンの基本技術を基に应用技術を修得する ・コンテストや工芸菓子におけるデザイン、配色などの傾向について説明する	面接授業	◎マジパン 予習:マジパン作品のデザインを考案し、使用器具や工程を理解しておく(1時間) 復習:授業で学んだ製法や工程などを、自主ノート等にまとめておく(2時間)
7回目	・マジパン(応用・作品製作) マジパンの基本技術を基に应用技術を修得する	面接授業	◎マジパン 予習:マジパン作品のデザインを考案し、使用器具や工程を理解しておく(1時間) 復習:授業で学んだ製法や工程などを、自主ノート等にまとめておく(2時間)
8回目	・マジパン(応用・作品製作) マジパンの基本技術を基に应用技術を修得する ・コンテストや工芸菓子におけるデザイン、配色などの傾向について説明する	面接授業	◎マジパン 予習:マジパン作品のデザインを考案し、使用器具や工程を理解しておく(1時間) 復習:授業で学んだ製法や工程などを、自主ノート等にまとめておく(2時間)

9回目	・マジパン(応用・作品製作) - マジパンの基本技術を基に应用技術を修得する ・コンテストや工芸菓子におけるデザイン、配色などの傾向について説明する	面接授業	◎マジパン 予習:マジパン作品のデザインを考案し、使用器具や工程を理解しておく(1時間) 復習:授業で学んだ製法や工程などを、自主ノート等にまとめておく(2時間)
10回目	・マジパン(応用・作品製作) - マジパンの基本技術を基に应用技術を修得する ・コンテストや工芸菓子におけるデザイン、配色などの傾向について説明する	面接授業	◎マジパン 予習:マジパン作品のデザインを考案し、使用器具や工程を理解しておく(1時間) 復習:授業で学んだ製法や工程などを、自主ノート等にまとめておく(2時間)
11回目	・マジパン(応用・作品製作) - マジパンの基本技術を基に应用技術を修得する ・コンテストや工芸菓子におけるデザイン、配色などの傾向について説明する	面接授業	◎マジパン 予習:マジパン作品がイメージ通り完成できるように、工程や作品のバランスを理解しておく(1時間) 復習:授業で学んだ製法や工程などを、自主ノート等にまとめておく(2時間)
12回目	・マジパン(応用・作品製作) - マジパンの基本技術を基に应用技術を修得する ・コンテストや工芸菓子におけるデザイン、配色などの傾向について説明する	面接授業	◎マジパン 予習:マジパン作品がイメージ通り完成できるように、工程や作品のバランスを理解しておく(1時間) 復習:授業で学んだ製法や工程などを、自主ノート等にまとめておく(2時間)
13回目	・マジパン(応用・作品製作) - マジパンの基本技術を基に应用技術を修得する ・コンテストや工芸菓子におけるデザイン、配色などの傾向について説明する	面接授業	◎マジパン 予習:マジパン作品がイメージ通り完成できるように、工程や作品のバランスを理解しておく(1時間) 復習:授業で学んだ製法や工程などを、自主ノート等にまとめておく(2時間)
14回目	・マジパン(応用・作品製作) - マジパンの基本技術を基に应用技術を修得する ・コンテストや工芸菓子におけるデザイン、配色などの傾向について説明する	面接授業	◎マジパン 予習:マジパン作品がイメージ通り完成できるように、工程や作品のバランスを理解しておく(1時間) 復習:授業で学んだ製法や工程などを、自主ノート等にまとめておく(2時間)
15回目	・マジパン(応用・作品製作) - マジパンの基本技術を基に应用技術を修得する	面接授業	◎マジパン 予習:マジパン作品がイメージ通り完成できるように、工程や作品のバランスを理解しておく

	・コンテストや工芸菓子におけるデザイン、配色などの傾向について説明する		(1時間) 復習: 授業で学んだ製法や工程などを、自主ノート等にまとめておく(2時間)
			授業外学修時間 45時間

科目(教職課程用)	なし
教育職員免許法施行規則に定める科目区分または事項等	なし
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	・毎授業後、質問受け付け ・金曜日放課後、土曜日午前中対応
備考・メッセージ	総合演習が開講していない日は、実習室は自主練習の場として使用可能

講義科目名称:製菓実践演習	授業コード:
実務教員	ナンバリング:CT403

開講期間	配当年	単位数	科目必選区分	授業形態
後期(7・8Q)	2年	2単位	選択	演習
担当教員				
平田 安喜子				

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

資質・能力	授業における到達目標	評価方法	評価比率
心豊かな人間力			
確かな専門的知識や技能	・製菓衛生師資格試験に合格できるレベルまで、試験科目の内容を理解できている	・小テスト ・模擬試験	40% 30%
コミュニケーション能力			
課題解決能力	・身についていなかった知識を再確認することができる	・小テスト(後半)	15%
主体的に学ぶ力	・自分に合った学習スタイルの確立	・授業への参加・態度	15%
合計			100%
補足事項			
資格試験日が決まり次第、別途集中講義も計画される。 各科目に必要な資料を提供するが、自身が学びやすいスタイルを早く確立することを念頭に置いてほしい。 課題のフィードバックは授業内またはGoogle Classroomで行なう			

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

	問題集のうち指定された範囲の問題より 出題された問題に取り組む 指定範囲内の問題を解説する		時間) 復習:再度問題に取り組み、理解でき なかった分野を見直す(1時間)
5回目	食品衛生学 ① 問題集のうち指定された範囲の問題より 出題された問題に取り組む 指定範囲内の問題を解説する	面接授業	予習:指定範囲の問題を解いておく(3 時間) 復習:再度問題に取り組み、理解でき なかった分野を見直す(1時間)
6回目	栄養学 ① 問題集のうち指定された範囲の問題より 出題された問題に取り組む 指定範囲内の問題を解説する	面接授業	予習:指定範囲の問題を解いておく(3 時間) 復習:再度問題に取り組み、理解でき なかった分野を見直す(1時間)
7回目	製菓理論 ① 問題集のうち指定された範囲の問題より 出題された問題に取り組む 指定範囲内の問題を解説する	面接授業	予習:指定範囲の問題を解いておく(3 時間) 復習:再度問題に取り組み、理解でき なかった分野を見直す(1時間)
8回目	製菓理論 ② 問題集のうち指定された範囲の問題より 出題された問題に取り組む 指定範囲内の問題を解説する	面接授業	予習:指定範囲の問題を解いておく(3 時間) 復習:再度問題に取り組み、理解でき なかった分野を見直す(1時間)
9回目	衛生法規 ② 前回正解率の低かった分野を中心に作成 した問題に取り組む	面接授業	予習:前回理解できていない分野の 見直しをする(2時間) 復習:再度問題に取り組み、理解でき なかった分野を見直す(2時間)
10回目	公衆衛生学 ② 前回正解率の低かった分野を中心に作成 した問題に取り組む	面接授業	予習:前回理解できていない分野の 見直しをする(2時間) 復習:再度問題に取り組み、理解でき なかった分野を見直す(2時間)
11回目	食品学 ② 前回正解率の低かった分野を中心に作成 した問題に取り組む	面接授業	予習:前回理解できていない分野の 見直しをする(2時間) 復習:再度問題に取り組み、理解でき なかった分野を見直す(2時間)
12回目	食品衛生学 ② 前回正解率の低かった分野を中心に作成 した問題に取り組む	面接授業	予習:前回理解できていない分野の 見直しをする(2時間) 復習:再度問題に取り組み、理解でき なかった分野を見直す(2時間)
13回目	栄養学 ② 前回正解率の低かった分野を中心に作成 した問題に取り組む	面接授業	予習:前回理解できていない分野の 見直しをする(2時間) 復習:再度問題に取り組み、理解でき なかった分野を見直す(2時間)
14回目	製菓理論 ② 前回正解率の低かった分野を中心に作成 した問題に取り組む	面接授業	予習:前回理解できていない分野の 見直しをする(2時間) 復習:再度問題に取り組み、理解でき なかった分野を見直す(2時間)
15回目	まとめ 令和5年度長崎県製菓衛生師試験問題を 解く	面接授業	予習:苦手な教科、分野の見直しを行 う(3時間) 復習:資格試験に向け、苦手分野を 確認しておく(2時間)
			授業外学習時間 60時間

科目(教職課程用)	
教育職員免許法施行規則に定める科目区分または事項等	
教科書・参考書	問題集 これで合格 製菓衛生師試験問題集2022 参考書:全国製菓衛生師養成施設協会編「製菓衛生師教本」 日本菓子教育センター発行「製菓衛生師全書 和洋菓子・パンのすべて」
履修条件	製菓衛生師資格試験科目を履修していること
履修上の注意	授業内に国家試験の手続きに関する通知があります。 指示に従い必要な書類関係を準備すること。
オフィスアワー	水曜日
備考・メッセージ	全員合格を目指しましょう！

講義科目名称:調理実習 I	授業コード:
英文科目名称:	ナンバリング:

開講期間	配当年	単位数	科目必選区分	授業形態
前期	2年	1単位	選択	実習
担当教員				
石橋由香里				

授業概要	調理実習 I では前半は調理の基本である器具の扱い方、食材の扱い方、火加減、水加減を習得していく。 授業後半からは、カフェメニューを取り入れワンプレートで料理の色合い、アレンジ、盛り付けなどを習得していく。 実習前にはデモンストレーションを行う。
------	---

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

授業計画	授業の内容	実施形式	予習・復習の内容と時間
1回目	オリエンテーション		
2回目	実習室使用・器具説明・計量・火加減 基本の切り方	実習	実習記録の作成

3回目	炊飯・水加減 混合だし(1番だし)	実習	実習記録の作成
4回目	炊飯復習 混合だし(2番だし)	実習	実習記録の作成
5回目	炊飯復習 いりこだし	実習	実習記録の作成
6回目	湯(タン)だしの取り方 中華切り方	実習	実習記録の作成
7回目	デミグラスソース 洋食切り方1	実習	実習記録の作成
8回目	ホワイトソース 洋食切り方2	実習	実習記録の作成
9回目	ワンプレートメニュー1	実習	実習記録の作成
10回目	ワンプレートメニュー2	実習	実習記録の作成
11回目	ワンプレートメニュー3	実習	実習記録の作成
12回目	ワンプレートメニュー4	実習	実習記録の作成
13回目	ワンプレートメニュー5	実習	実習記録の作成
14回目	リクエストメニュー	実習	実習記録の作成
15回目	おもてなしメニュー	実習	実習記録の作成
16回目	定期試験	実施しない	実習記録書提出

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

講義科目名称:調理実習Ⅱ	授業コード:
英文科目名称:	ナンバリング:

開講期間	配当年	単位数	科目必選区分	授業形態
後期	2年	1単位	選択	実習
担当教員				
石橋由香里				

授業概要	調理実習Ⅱでは調理実習Ⅰで習得した調理の基本を応用、カフェメニューを考案、調理する。また、季節の料理やカフェメニューにあうデザート、料理のアレンジ、盛り付けなど習得していく。実習前にはデモンストレーションを行う。
------	--

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

授業計画	授業の内容	実施形式	予習・復習の内容と時間
1回目	オリエンテーション		
2回目	ワンプレートメニュー1	実習	実習記録の作成
3回目	ワンプレートメニュー2	実習	実習記録の作成

4回目	ワンプレートメニュー3	実習	実習記録の作成
5回目	ワンプレートメニュー4	実習	実習記録の作成
6回目	ワンプレートメニュー5	実習	実習記録の作成
7回目	ワンプレートメニュー6	実習	実習記録の作成
8回目	ワンプレートメニュー7	実習	実習記録の作成
9回目	ワンプレートメニュー8	実習	実習記録の作成
10回目	ワンプレートメニュー9	実習	実習記録の作成
11回目	クリスマスメニュー	実習	実習記録の作成
12回目	お正月料理1	実習	実習記録の作成
13回目	お正月料理2	実習	実習記録の作成
14回目	おもてなしメニュー1	実習	実習記録の作成
15回目	おもてなしメニュー2	実習	実習記録の作成
16回目	定期試験	実施しない	実習記録書提出

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

講義科目名称:ホスピタリティ論	授業コード:
英文科目名称:	ナンバリング:BS401

開講期間	配当年	単位数	科目必選区分	授業形態
後期(7Q)	2	2	選択	講義
担当教員				
梶谷 良子				

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

資質・能力	授業における到達目標	評価方法	評価比率
心豊かな人間力	おもてなしの心を理解し、活用できる	筆記試験	70%
確かな専門的知識や技能	サービス業務に対する心構え、応対の技術、態度振る舞いの技能を理解し身につける		
コミュニケーション能力	対人心理を理解し、活用できる		
課題解決能力	ホスピタリティの意義を理解し活用できるサービス接客検定2級を取得する	サービス接客検定 2級合格	20%
主体的に学ぶ力	サービス接客検定 2級合格を目指し、精神的な学習ができる。また上級を目指す	講義への参加・態度	10%
合計			100%
補足事項			
課題のフィードバックは授業内またはGoogle Classroomで行なう			

授業計画	授業の内容	実施形式	予習・復習の内容と時間
1回目	「オリエンテーション」 講義全体のすすめ方・サービス接客検定について説明する	面接授業	予習:シラバスを確認しておく(1h) 復習:講義内容を確認する(2h)
2回目	「ホスピタリティとは」 サービスとホスピタリティについて理解する	面接授業	予習:「ホスピタリティ」について考える(1h) 復習:講義内容を確認する(2h)
3回目	「5つ星ホテルに学ぶ」 著名ホテルのホスピタリティ精神を理解する	面接授業	予習:自分の興味あるホテルについて調べる(2h) 復習:配布プリントを読み返す(2h)
4回目	「サービススタッフの資質」 必要とされる要件を説明する	面接授業	予習:サービススタッフについて考える(2h) 復習:問題を解く(2h)
5回目	「サービススタッフの資質」 従業要件を理解する	面接授業	予習:配布問題プリントを解く(2h) 復習:講義内容を確認する(2h)
6回目	「対人技能」 人間関係について理解する	面接授業	予習:配布問題プリントを解く(2h) 復習:講義内容を確認する(2h)
7回目	「対人技能」	面接授業	予習:配布問題プリントを解く(2h)

	接客知識について説明する		復習:講義内容を確認する(2h)
8回目	「対人技能」 接客用語を理解する	面接授業	予習:接客用語を調べておく(2h) 復習: 配布問題プリントを解く(2h)
9回目	「対人技能」 顧客心理を理解する	面接授業	予習:顧客心理について考える(2h) 復習:配布プリントを解く(2h)
10回目	「専門知識」 サービス知識(サービス向上に何 が必要か)を説明する	面接授業	予習:サービスの種類について考える (2h) 復習:配布問題プリントを解く(2h)
11回目	「専門知識」 商業用語・経済用語について説明 する	面接授業	予習:配布プリントを解く(2h) 復習:講義内容の確認(2h)
12回目	「一般知識」 社会常識を理解する	面接授業	予習:社会常識について考える(2h) 復習:配布問題プリントを解く(2h)
13回目	実務技能」 問題処理(苦情や問い合わせ)に ついて説明する	面接授業	予習:苦情について自分の経験を書き出 す(2h) 復習:配布問題プリントを解く(2h)
14回目	「社交業務」 社交儀礼について説明する	面接授業	予習:社交儀礼について調べる(2h) 復習:配布問題プリントを解く(2h)
15回目	総まとめ(講義の振り返り)	面接授業	習:これまで配布した問題プリントを 再確認(2h) 復習:筆記試験対策(4h)
16回目	定期試験		授業外学修時間 60時間

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

講義科目名称:カフェ学Ⅰ	授業コード:
実務教員	ナンバリング:CT203

開講期間	配当年	単位数	科目必選区分	授業形態
3Q	1年	2単位	選択	演習
担当教員				
平田 安喜子 ・ 東 優里				

授業概要	製菓製造にかかわる周辺領域として、また自己のキャリアを主体的にデザインすることができるように、カフェに必要な各種ドリンクの基礎を学ぶ。 エスプレッソマシンを使ったコーヒーの抽出を中心に、紅茶、中国茶の特徴、基本的な抽出法を知り、実践してみる。 それぞれの基本の抽出法を確実に身につけることを目標とする。
------	--

資質・能力	授業における到達目標	評価方法	評価比率
心豊かな人間力			
確かな専門的知識 や技能	・エスプレッソマシンを使ったコーヒーの抽出とミルクの温めができる。 ・英国式紅茶の抽出ができる。 ・原価率の計算を行うことができる。	・授業での実演 ・課題提出	50% 10%
コミュニケーション 能力			
課題解決能力	・原価率を考慮し、カフェで提出するスイーツとの組み合わせを提案できる。	・課題提出	20%
主体的に学ぶ力	・エスプレッソマシンの操作が一通りできる。	・授業への参加・態度	20%
合計			100%

補足事項
授業では主体性をもってマシンの操作の順番を決めていきます。積極的に参加してください。 また技術は回数をこなすことで身に付きます。空き時間を利用し、練習を重ねてください。 スイーツとの組み合わせは実践後作品の写真とともに原価計算を行い提出します。課題として添削後各自に返却します。

授業計画	授業の内容	実施形式	予習・復習の内容と時間
1回目	コーヒーの抽出 エスプレッソマシンを扱ってみる	面接授業	予習:コーヒーに対するイメージを考える(1時間) 復習:マシンの使い方をまとめる(2時間)
2回目	紅茶の抽出	面接授業	予習:紅茶に対するイメージを考え

	紅茶の基本 英国風ゴールデンルールを学ぶ		る(1時間) 復習:基本の抽出法をまとめ、テイ スティングシートを完成させる(2時 間)
3回目	コーヒーの抽出 エスプレッソコーヒーの抽出の法則を学ぶ	面接授業	予習:マシンの操作を確認する(1 時間) 復習:マシンの使い方をまとめる(2時間)
4回目	紅茶の抽出 基本のホットティーとアレンジティー	面接授業	予習:基本の抽出法を確認する(1.5 時間) 復習:紅茶の抽出法の基本をまとめ る(2時間)
5回目	コーヒーの抽出 ペーパードリップ方式など様々なコーヒーの 抽出法を体験する	面接授業	予習:コーヒーの抽出法について種 類を調べる(1時間) 復習:ペーパードリップ抽出法の手 順をまとめる(3時間)
6回目	コーヒーの抽出 サイフォン方式など様々なコーヒーの抽出 法を体験する	面接授業	予習:コーヒーの抽出法について種 類を調べる(1時間) 復習:サイフォン式の手順をまとめる (3時間)
7回目	コーヒーの抽出 カフェラテの抽出を行う	面接授業	予習:カプチーノの手順を確認する(1.5時間) 復習:ハートの手法をまとめる(2時 間)
8回目	紅茶の抽出 インドの紅茶について学ぶ ミルクティーの抽出法を知る	面接授業	予習:基本の抽出法を確認する(1.5 時間) 復習:インドの紅茶の特徴をテイ スティングシートにまとめる(2時間)
9回目	コーヒーの抽出 カフェラテの応用	面接授業	予習:カプチーノの手順を確認する(1時間) 復習:アレンジコーヒーの作り方をま とめる(3時間)
10回目	中国茶の抽出 中国茶の種類、特徴について知る	面接授業	予習:中国茶の種類を調べる(1時 間) 復習:中国茶の特徴をテイスティン グシートにまとめる(3時間)
11回目	コーヒーの抽出 カフェラテの抽出 ハートを描いてみる	面接授業	予習:カプチーノの手順を確認する(1時間) 復習:ハートの手法ポイントをまとめ る(2時間)
12回目	原価計算 ドリンクメニューを使って原価計算を学ぶ	面接授業	予習:原価とは何か調べる(2時間) 復習:ケーキセットを考え、原価計算 を行う(4時間)
13回目	コーヒーの抽出	面接授業	予習:カプチーノの手順を確認する(1時間) 復習:アイスドリンクの提供法をまと める(3時間)
14回目	課題 デザート皿盛とドリンクの組合せを完成	面接授業	予習:提供する皿盛のデザインと手 順を確認する(3時間)

	する		復習:課題の原価計算を完成させる(5時間)
15回目	コーヒーの抽出 カフェラテの抽出 ハートを描いてみる	面接授業	予習:カプチーノの手順を確認する(1時間) 復習:マシンの片付け方をまとめる(2時間)
16回目			授業外学修時間 60時間

科目(教職課程用)	
教育職員免許法施行規則に定める科目区分または事項等	
教科書・参考書	資料を配布
履修条件	
履修上の注意	実技を行うため、髪をまとめエプロンを着用すること また活動しやすいよう、靴はヒールの低いものを着用すること 別途実習費が必要です。履修人数によって2グループに分かれて実習します。
オフィスアワー	授業開始前、終了後各10分 水曜日
備考・メッセージ	授業の中だけでは技術は身につけません。 週末や空きコマなど時間を見つけて練習を重ねてください。 学内カフェが運営できることを目指しましょう 提出した課題レポートは最終回までに添削の上返却します

講義科目名称:カフェ学Ⅱ	授業コード:
実務教員	ナンバリング:CT303

開講期間	配当年	単位数	科目必選区分	授業形態
5・6Q	2年	2単位	選択	演習
担当教員				
平田 安喜子 ・ 東 優里				

授業概要	製菓製造にかかわる周辺領域として、また自己のキャリアを主体的にデザインすることができるように、カフェに必要な各種ドリンクについて学ぶ。 カフェ学Ⅰに引き続き、ラテアートやアレンジティーの提供が出来るよう、確実な技術の習得を目指し練習を重ねる。その他コーヒーの抽出の種類や日本茶などについて理解を深めることを目標とする 授業外では学内での行事において、NJCカフェを開設し、実地訓練を行なう。
------	--

資質・能力	授業における到達目標	評価方法	評価比率
心豊かな人間力			
確かな専門的知識や技能	・エスプレッソマシンを使いデザインパチーノを完成できる。 ・主要な紅茶葉の特徴を説明できる。 ・コーヒーの抽出法の種類、中国茶について知ることができる。	・授業での実演	50%
コミュニケーション能力			
課題解決能力	・アフタヌーンティーの計画運営ができる		20%
主体的に学ぶ力	・ラテアートの完成度をあげることができる。 ・マシンの片づけを単独で行うことができる ・NJC Caféの運営に携わる	・授業への参加・態度 ・NJC Caféの運営	10% 20%
合計			100%
補足事項			
授業ではマシン操作は希望者から順番を決めていきます。積極的に参加してください。 食べ物とドリンクの組み合わせを実演するため、アフタヌーンティーを計画します。また学内カフェの運営を通して、技術力アップを期待します。 課題のフィードバックは授業内またはGoogle Classroomで行います。			

授業計画	授業の内容	実施形式	予習・復習の内容と時間
1回目	コーヒーの抽出 マシンの準備・片づけを理解する ラテアートのハート柄の完成度を高める	面接授業	予習:1年次のノートを基に、マシンの扱い方、片付けを復習する(2時間) 復習:マシンの扱い、片付けの流れを復習する(2時間)

2回目	紅茶の抽出 スリランカの紅茶について	面接授業	予習: 基本の抽出法を確認する(1.5時間) 復習: スリランカの紅茶の特徴をテイastingシートにまとめる(2.5時間)
3回目	コーヒーの抽出 ラテアートのハート柄の完成度を高める	面接授業	予習: マシンの操作を確認する(1.5時間) 復習: マシンの片付け方を再確認する(2時間)
4回目	紅茶の抽出 中国の紅茶について	面接授業	予習: 基本の抽出法を確認する(1.5時間) 復習: 中国の紅茶の特徴をテイastingシートにまとめる(2.5時間)
5回目	コーヒーの抽出 ラテアートのハート柄の完成度を高める	面接授業	予習: マシンの操作を確認する(1.5時間) 復習: ハート柄の描き方のポイントをまとめる(2時間)
6回目	紅茶の抽出 アイ스티ーの抽出 (基本のアイ스티ー、アレンジ)	面接授業	予習: 基本の抽出法を確認する(1時間) 復習: アイ스티ーの抽出法とその特徴をまとめる(4時間)
7回目	コーヒーの抽出 ラテアートのハート柄の完成度を高める	面接授業	予習: マシンの操作を確認する(1.5時間) 復習: ハート柄の描き方のポイントをまとめる(2時間)
8回目	日本茶について 日本茶の種類、抽出法について	面接授業	予習: 日本茶の種類を調べる(1時間) 復習: 日本茶の淹れ方、特徴をまとめる(4時間)
9回目	コーヒーの抽出 ラテアートのハート柄の完成度を高める	面接授業	コーヒーの抽出 ラテアートのハート柄の完成度を高める
10回目	紅茶の抽出 フレーバードティーの紅茶について	面接授業	予習: 基本の抽出法を確認する(1.5時間) 復習: フレーバードティーの紅茶の特徴をテイastingシートにまとめる(2.5時間)
11回名	コーヒーの抽出 ラテアートのハート柄の完成度を高める	面接授業	コーヒーの抽出 ラテアートのハート柄の完成度を高める
12回目	アフタヌーンティーの実施1 英国式アフタヌーンティーの体験 サンドウィッチ、スコーン、焼き菓子と紅茶の組み合わせを考える	面接授業	予習: アフタヌーンティーの作業工程を考える(1時間) 復習: アフタヌーンティーの内容をまとめる(2時間)
13回目	アフタヌーンティーの実施2 英国式アフタヌーンティーの体験 サンドウィッチ、スコーン、焼き菓子と紅茶の組み合わせを体験する	面接授業	予習: アフタヌーンティーの作業工程を考える(2時間) 復習: アフタヌーンティーの内容をまとめる(2時間)
14回目	カトラリーについて カトラリーの名称と用途について学ぶ 原価計算 仕入れと売価について	面接授業	予習: 身近な食器具の名前を書き出してみる(1時間) 原価とは何か前期配布資料で振り返る(1.5時間) 復習: カトラリーの名称、用途、特徴をまとめる(3時間)

15回目	コーヒーの抽出 デザインカップチーノ・コンテスト	面接授業	予習: 苦手なポイントを確認する(1.5時間) 復習: 振り返りのアンケートを完成させる(2時間)
16回目			授業外学習時間 60時間

科目(教職課程用)	
教育職員免許法施行規則に定める科目区分または事項等	
教科書・参考書	
履修条件	カフェ学Ⅰを履修していること
履修上の注意	実技を行うため、髪はまとめエプロンを着用すること。 また活動しやすいように、靴はヒールの高いものを着用すること。 別途実習費が必要です。
オフィスアワー	授業開始前、終了後各10分
備考・メッセージ	授業の中だけでは技術は身につけません。週末や空きコマに時間を見つけて練習を重ねてください。 また授業とは別に 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:
実務教員	ナンバリング:CH304

開講期間	配当年	単位数	科目必選区分	授業形態
6Q	2年	1単位	選択	演習
担当教員				
平田 安喜子 他オムニバス				

授業概要	製菓製造にかかわる周辺領域としてオムニバス形式で各分野の専門家により基本的な知識や技術を学ぶ。各講座は実践しながら学ぶが、どのように製菓製造に付加価値をつけることができるか、その活用法について考え、実践することができるようにする。
------	---

資質・能力	授業における到達目標	評価方法	評価比率
心豊かな人間力	・興味関心が薄い分野であっても、講師の話を聞き、内容を理解し、魅力を述べることができる。	・レポート	10%
確かな専門的知識や技能	・ラッピング、POP、看板、フラワーアレンジ、プレゼンテーションなどの制作物に対する説明を聞き、作品を完成させることができる。 ・ハーブ、色彩学などを学び、内容を説明することができる。	・作品 ・レポート	40% 30%
コミュニケーション能力			
課題解決能力			
主体的に学ぶ力	・課題を完成させることができる ・学んだ知識をもとに製菓実習の製品に反映することができる。	・授業への参加・態度	20%
合計			100%
補足事項			
講座ごとに感想を含めたレポートを提出します。 内容を確認後返却しますので、ファイルに綴じ、最終回に再度提出してください。			

授業計画	授業の内容	実施形式	予習・復習の内容と時間
1回目	ラッピング(その1) 贈答の意味を知る 基本の包み方(合わせ包み)を学ぶ ラッピング技能者基礎講習対象	面接授業	予習:必要な器具を確認する 復習:贈答の意味、基本の包み方をまとめる(1時間)
2回目	ラッピング(その2) 基本の包み方(斜め包み)を学ぶ リボンワーク ラッピング技能者基礎講習対象	面接授業	予習:必要な器具を確認する 復習:斜め包み方の確認、リボンワークのポイントをまとめる(1時間)

3回目	色彩学 日常生活の色彩マジックを学ぶ	面接授業	予習: 色彩に対するイメージをもつ 復習: 色彩に関する用語、日常生活における効果をまとめる(1時間)
4・5回目	看板アート 看板の書き方の基本を学ぶ 作品を制作する	面接授業	予習: 指示されたレイアウトにあうイラストを考える(1時間) 復習: 看板の書き方の基本をまとめる(1時間)
6・7回目	アイシングクッキー アイシングの作り方 コルネの持ち方、クリーム絞りなど基本を学ぶ 作品制作	面接授業	予習: クッキーのデザインを考える またどのような作品があるか調べてみる(1時間) 復習: アイシングの作り方、クリームの絞りや技法についてポイントをまとめる(1時間)
8・9回目	POP POPの基本(文字書き、線描き)を学ぶ 作品制作(マジック、筆、パステルを使う)	面接授業	予習: 必要な器具の確認 復習: POPの文字書きでの大切な要素をまとめておく(1.5時間)
10・11回目	ラッピング(その3) イベントラッピングの実施	面接授業	予習: 前回までの包み方、リボンワークの方法を見直す(0.5時間) 復習: 新しく学んだ技術をまとめる(1時間)
12回目	フラワーアレンジ(その1) プリザーブドフラワーのバラを使って壁飾りを作る(花びらの観察を行う)	面接授業	予習: 必要な器具の確認 復習: 花卉の様子をデザインに残しておく(1.5時間)
13回目	ハーブ(その1) ハーブの基本を学ぶ (ハーブとは、種類、用途部位)	面接授業	予習: ハーブのイメージをもつ(0.5時間) 復習: ハーブの種類、用途についてまとめる(1時間)
14回目	ハーブの使い方を学ぶ (ハーブティー、ハーブクラッカー) (ハーブバター)ハーブ(その2)	面接授業	予習: ハーブの種類を確認(0.5時間) 復習: ハーブを使用する際の注意事項をまとめる(1.5時間)
15回目	フルーツカット フルーツの種類、部位による味の違いなどの特徴を知る 皿盛りに使えるフルーツカットの技術を学ぶ	面接授業	予習: どのようなフルーツカット法があるか調べておく(0.5時間) 復習: フルーツカット法をまとめる(1.5時間)
16回目			授業外学修時間 15時間

科目(教職課程用)	
教育職員免許法施行規則に定める科目区分または事項等	
教科書・参考書	各回資料を配布
履修条件	
履修上の注意	講座内容によって準備するものが異なります。事前確認を忘れずに行いましょう。また、各回講座終了後レポート提出を義務付けます。

オフィスアワー	各講座終了後 水曜日
備考・メッセージ	ラッピング講座に関して、希望者を対象に資格(ラッピングコーディネーター)取得 支援講座を開講します。 (2年時夏休み、別途受講料必要)