

授業科目名	フードサービス概論				
担当教員名	水谷千代子				
学年・コース等	1・製菓コース	開講時期	前期	単位数	2
授業形態	講義形式				

開放科目の指示：「不可」

授業概要

食のエキスパートとして活躍するためには、技術の習熟及び提供するフードサービスの価値を高めるホスピタリティが求められている。しかしIT技術による情報伝達が発達した現代社会において、経験的に学ぶ機会は少なく、ビジネス上の自己表現・コミュニケーションを体系的・実践的に学ぶ機会もあまりない。そこで本講義では、食のエキスパートとして活躍するために、サービス業務に対する心構え、対人理解、応対の技術、態度・振舞い等を実践的な実技を通して習熟させることを目的とする。レベル設定として、サービス接客検定2級を目指す。

養うべき力と到達目標

確かな専門性	具体的内容：	目標：
1．DP1.幅広い教養やスキル	サービス業務の一般知識	人間力のある対人応対ができる
汎用的な力		
1．DP8.意思疎通		他人の意見を尊重し、且つ自分の主張を伝えることができる

学外連携学修

無し

授業方法（アクティブラーニングを促す方法について）

- ・課題(演習、調査、レポート、ケースメソッドなど)
- ・協同学習(ペアワーク、グループワークなど)
- ・発表(スピーチ、プレゼンテーションなど)
- ・シミュレーション型学習(ロールプレイ、ゲーム型学習など)

本授業では、社会人としての人間力を養うための幅広い教養やスキルを身につけるために、サービス接客検定2級合格を目指します。検定合格対策として、2級実問題集の演習、2級プリント集の演習、及び15回中5回のミニテストを実施し、検定試験直前では、模擬試験を実施します。合格結果を5点満点で評価し、最終の成績評価に加点します。さらに、社会人としての意思疎通力を養うため、グループワークによる共同学習や、教師の立ち位置で1分間スピーチを行い、自己表現力を身につけます。

課題や取組に対する評価・振り返り

- ・実習や実技に対して個別にコメントします
- ・実技・実習後、全体に向けてコメントします
- ・提出後の授業で、全体的な傾向についてコメントします

成績評価

注意事項等

原則として毎回出席すること。規定回数以上の出席がなければ放棄とみなし、成績評価を「S」とします。

成績評価の方法・評価の割合

評価の基準

振り返りテスト	40%	： 振り返りテスト期間中の内容を範囲とした試験を実施
小テスト	30%	： 講義中に、指定した内容を範囲とした小テストを実施
授業態度	30%	： 授業内での積極性及び実習取り組み姿勢、ビジネススーツ着用などの規則遵守を評価

使用教科書

指定する

著者	タイトル	出版社	出版年
田野 直美	・ ビジネスでの常識集	・ トータルマナー (株)	・ 年
実務技能検定協会	・ サービス接客検定実問題集 1-2級	・ 早稲田教育出版	・ 年

参考文献等

サービス接客検定受験ガイド2級／公益財団法人実務技能検定協会／早稲田教育出版

履修上の注意・備考・メッセージ

本科目は2単位の科目であるため、平均すると毎回4時間の授業外学修が求められる。「授業外学修課題」に取り組むことに加え、その回の授業の内容を丁寧に復習し、次の授業に向けて予習をすること。

オフィスアワー・授業外での質問の方法

時間：	授業の前後
場所：	授業の教室

授業計画

授業外学修課題にかかるとの目安の時間

第1回	授業の進め方の説明（コンテンツと狙い） フードサービスの関連を考えながら授業内でのマナーや授業の受け答えを考える 了のあいさつの仕方 1. 始業、終 2. 授業中の姿勢・態度 3. 名指しされたときの答え方	日常生活でのあいさつ・お辞儀の意識付けと訓練	4時間
第2回	①検定対策（サービススタッフの資質） ②日常の立ち居振る舞い ①サービス接客ケーススタディ（サービススタッフの資質） ②立ち姿・座り姿・おじぎ（実技）	サービス接客検定実問題集2級（サービススタッフの資質） 日常生活でのあいさつ・お辞儀の意識付けと訓練	4時間
第3回	①検定対策（専門知識） ②コミュニケーションの第一歩 あいさつ ①ミニテスト（サービススタッフの資質）・サービス接客ケーススタディ（専門知識） ②あいさつの重要性・必要性・スマイルエクササイズ	サービス接客検定実問題集2級（専門知識） 日常生活でのあいさつ・お辞儀の意識付けと訓練	4時間
第4回	①検定対策（一般知識） ②社会人としての常識度チェック ①ミニテスト（専門知識）・サービス接客ケーススタディ（一般知識） ②常識問題10問	サービス接客検定実問題集2級（一般知識）	4時間
第5回	①検定対策（対人技能） ②常識度チェック解答・解説 ①ミニテスト（一般知識）・サービス接客ケーススタディ（対人技能） ②常識問題の解答・解説	サービス接客検定実問題集2級（対人技能）	4時間
第6回	①検定対策（実務技能） ②第一印象 服装・身だしなみ ①ミニテスト（対人技能）・サービス接客ケーススタディ（実務技能） ②服装・身だしなみのポイント・チェック	サービス接客検定実問題集2級（実務技能）	4時間
第7回	検定対策（模擬試験） ①ミニテスト（実務技能）・サービス接客検定模擬試験 解答・解説	サービス接客検定試験直前 総復習	4時間
第8回	①1分間スピーチ ②自己表現Ⅰ 敬語の使い分け ①自己紹介のスピーチ（14～15名） ②自己表現Ⅰ ・正しい声の出し方 ・敬語の種類 ・立場に応じた言葉遣い	毎日、「立場に応じた言葉遣い」の表の唱和	4時間
第9回	①1分間スピーチ ②自己表現Ⅱ 敬語の練習問題 ①自己紹介のスピーチ（14～15名） ②自己表現Ⅱ ・敬称 ・クッション用語・婉曲表現 ・敬語の練習問題	敬語の練習問題 「自己PR」を考えてくる	4時間
第10回	①1分間スピーチ ②自己表現Ⅲ 自己紹介と他人を紹介 ①スピーチ「自己PR」（5～6名） ②自己表現Ⅲ ・自己紹介のポイント ・他人を紹介の仕方（実技）	自己紹介の練習	4時間
第11回	①1分間スピーチ ②電話応対Ⅰ 基本 ①スピーチ「自己PR」（5～6名） ②電話応対Ⅰ ・電話のかけ方・受け方 取次ぎ方（ロールプレイング） ・不在処理・伝言の聞き方（ロールプレイング）	毎日、滑舌の練習	4時間
第12回	①1分間スピーチ ②電話応対Ⅱ 社会人としての応対 ①スピーチ「自己PR」（5～6名） ②電話応対Ⅱ 就職活動での電話応対（ロールプレイング）	毎日、滑舌の練習	4時間
第13回	①1分間スピーチ ②心のもったおもてなしⅠ 訪問と受付、案内のマナー ①スピーチ「自己PR」（5～6名） ②心のもったおもてなしⅠ ・会社訪問のマナー（ロールプレイング） ・受付のマナー（ロールプレイング） ・廊下、階段の案内（ロールプレイング） ・ドアの扱い（ロールプレイング） ・エレベーターでのマナー（ロールプレイング）	毎日、スマイルエクササイズの訓練	4時間
第14回	①1分間スピーチ ②心のもったおもてなしⅡ 茶菓のマナー ①自己紹介のスピーチ（5～6名） ②心のもったおもてなしⅡ ・茶菓のもてなしのポイント ・盆、茶たく、茶碗のセットの仕方 ・お茶の出し方3種（ロールプレイング）	お茶出しの練習	4時間
第15回	振り返りテストと解説 振り返りテストを行い、解説を行う	今期学んだことの総復習を行う	4時間

授業科目名	キャリアディベロップメント			
担当教員名	佐藤恵子			
学年・コース等	1・製菓コース	開講時期	後期	単位数 2
授業形態	社会人になって実際に活用できるよう実技やロールプレイング中心の授業をする。就職に有利なライセンスとして、サービス接客検定 準1級合格を目指し、面接対策のシュミレーションを行う。検定終了後の授			

開放科目の指示：「不可」

授業概要

フードサービス概論に続き、サービス接客検定準1級を目指す。就職活動に必要な内容（履歴書の書き方、礼状の書き方、サービス接客検定における面接の訓練、就職の際の面接室における立ち居振る舞いの訓練、面接での質問内容の返答等）を学ぶ。社会人になって実際に活用できるよう、実技やロールプレイング中心の授業をする。毎回の授業にて数分ずつ1分間スピーチをし、思っていることを相手に伝える言葉の瞬発力と表現力を養う。

養うべき力と到達目標

確かな専門性 1 . DP1. 幅広い教養やスキル	具体的内容： 状況把握力と発信力	目標： ビジネスにおいて自分が求められているものを把握し、適切な情報を分かりやすく伝える事ができる。
汎用的な力 1 . DP9. 役割理解・連携行動		言葉づかいや身だしなみ、その他TPQを踏まえたビジネスマナーに基づいた行動ができる。

学外連携学修

無し

授業方法（アクティブラーニングを促す方法について）

- ・課題(演習、調査、レポート、ケースメソッドなど)
- ・協同学習(ペアワーク、グループワークなど)
- ・発表(スピーチ、プレゼンテーションなど)
- ・シミュレーション型学習(ロールプレイ、ゲーム型学習など)

課題や取組に対する評価・振り返り

- ・実習や実技に対して個別にコメントします
- ・実技・実習後、全体に向けてコメントします
- ・提出後の授業で、全体的な傾向についてコメントします

成績評価

注意事項等

原則として毎回出席すること。規定回数以上の出席がなければ放棄とみなし、成績評価を「S」とします。

成績評価の方法・評価の割合	評価の基準
振り返りテスト	: 振り返りテスト期間中の内容を範囲とした試験を実施 40%
小テスト	: 指定した内容を範囲とした小テストを講義中に実施 30%
授業への取り組み方	: 教員との授業中のやり取り、及びビジネススーツ着用などの規則遵守を評価 30%

使用教科書

指定する

著者	タイトル	出版社	出版年
田野 直美	・ ビジネスでの常識集	・ トータルマナー (株)	・ 年
実務技能検定協会	・ サービス接客検定実問題集1ー2級	・ 早稲田教育出版	・ 年
大阪成蹊短期大学 就職部	・ 就職ガイドブック	・ (株) ベネッセiキャリア	・ 年

参考文献等

サービス接客検定受験ガイド2級/公益財団法人 実務技能検定協会 編/早稲田教育出版

履修上の注意・備考・メッセージ

本科目は2単位の科目であるため、平均すると毎回4時間の授業外学修が求められる。「授業外学修課題」に取り組むことに加え、その回の授業の内容を丁寧に復習し、次回の授業に向けて予習をすること。

オフィスアワー・授業外での質問の方法

時間：	授業の前後
場所：	授業の教室

授業計画

授業外学修課題にかかる目安の時間

第1回	①ガイダンス（授業内容・進め方） ②就職活動について 1. 授業中の姿勢・態度チェック 2. 就職活動とは 3. サービス接遇準1級面接試験について（スマイルエクササイズ）	就職ガイドブックP6～16を熟読 スマイルエクササイズの訓練	4時間
第2回	①サービススタッフの資質 ②サービス接遇検定対策1 検定概要 1. スマイルエクササイズ訓練 2. 日常の立ち居振舞い、笑顔での会話、案内のしぐさ、前傾姿勢での対応（ロールプレイング）	日常生活での立ち居振舞いの訓練 スマイルエクササイズの訓練	4時間
第3回	①自己分析 ②応接室・乗り物のルール 1. 過去と現在の自分を見つめる（就職ガイドブックP17～22） 2. 自己分析シート作成（就職ガイドブックP23） 3. 応接室での席次、タクシー、電車などの席次（ビジネスでの常識集P25、P30～31）	自己分析シート完成	4時間
第4回	①キャリアプランニング ②サービス接遇検定対策2 準1級試験ビデオ視聴 1. キャリアプランニングシートの作成（就職ガイドブックP24～25） 2. 笑顔での会話・案内のしぐさ・前傾姿勢での対応（ロールプレイング）	キャリアプランニングシート完成	4時間
第5回	①自己PR ②サービス接遇検定対策3 自己紹介 1. 自己PRシート作成（就職ガイドブックP26～31） 2. サービス接遇検定の自己紹介と「基本言動1～4」（1名ずつ15名ロールプレイング）	自己PRシート完成 就職面接での自己PRを考えてくる サービス接遇検定の自己紹介と「基本言動1～4」の訓練	4時間
第6回	①自己PRのスピーチ ②サービス接遇検定対策4 基本言動 1. 就職面接での自己PR（1名ずつ15名スピーチ） 2. サービス接遇検定の自己紹介と「基本言動1～4」（1名ずつ15名ロールプレイング）	就職面接での自己PRを考えてくる サービス接遇検定の自己紹介と「基本言動1～4」の訓練	4時間
第7回	①自己PRのスピーチ ②サービス接遇検定対策5 接客応答基本 1. 就職面接での自己PR（1名ずつ15名スピーチ） 2. サービス接遇検定「接客応答A～C」（1名ずつ15名のロールプレイング）	サービス接遇検定「接客応答A～C」の訓練	4時間
第8回	①履歴書の書き方 ②サービス接遇検定対策6 接客応答実践 1. 履歴書の書き方（就職ガイドブックP68～71） 2. サービス接遇検定「接客応答A～C」（1名ずつ15名のロールプレイング）	履歴書の完成 サービス接遇検定「接客応答A～C」の訓練	4時間
第9回	①エントリーシート ②サービス接遇検定対策7 接客対応基本 1. エントリーシートの書き方（就職ガイドブックP72～75） 2. サービス接遇検定「接客対応」（1名ずつ15名ロールプレイング）	サービス接遇検定「接客対応」の訓練 1分間スピーチ「学生生活で、特に頑張ったこと、印象に残っていること」を考えてくる	4時間
第10回	①1分間スピーチ ②メールでのエントリーの仕方 ③サービス接遇検定対策8 接客対応実践 1. 1分間スピーチ「学生生活で、特に頑張ったこと、印象に残っていること」（5名スピーチ） 2. メールでのエントリーの仕方（就職ガイドブックP102～103） 3. サービス接遇検定「接客対応」（1名ずつ15名ロールプレイング）	サービス接遇検定「接客対応」の訓練 1分間スピーチ「アルバイト経験」を考えてくる	4時間
第11回	①1分間スピーチ ②資料請求のはがきの書き方 ③サービス接遇検定対策9 入室から退出 1. 1分間スピーチ「アルバイト経験」（5名スピーチ） 2. 往復はがき、はがきの表書き、封筒の書き方（実技） 3. サービス接遇検定（入室からの流れ）（1名ずつ15名ロールプレイング）	サービス接遇検定（入室からの流れ）の訓練 1分間スピーチ「学校の校風、特色」を考えてくる	4時間
第12回	①1分間スピーチ ②履歴書の添え状、礼状の書き方 ③サービス接遇検定対策10 総復習 1. 1分間スピーチ「学校の校風、特色」（5名スピーチ） 2. 履歴書の添え状、礼状の書き方（就職ガイドブックP108～109） 3. サービス接遇検定（入室からの流れ）（1名ずつ15名ロールプレイング）	サービス接遇検定（入室からの流れ）の訓練	4時間
第13回	就職マナー（Ⅰ） 面接の重要ポイント 1. 面接試験の流れ、種類（就職ガイドブックP80～81） 2. 面接シミュレーション（自己紹介、入退室の仕方、椅子での立ち座り）ロールプレイング 3. 模擬面接（5名ずつ3グループロールプレイング）	面接での立ち居振舞いの訓練 面接での質問内容に答えられるように考えてくる	4時間
第14回	就職マナー（Ⅱ） 面接の質疑応答 模擬面接（5名ずつ3グループロールプレイング）	面接室での立ち居振舞いの訓練 面接での質問内容に答えられるように考えてくる	4時間
第15回	振り返りテストと解説 振り返りテストを行い、解説を行う	今学期学んだことの総復習を行う	4時間

授業科目名	衛生法規				
担当教員名	中澤未生子				
学年・コース等	1・製菓コース	開講時期	後期	単位数	2
授業形態	講義				

開放科目の指示：「不可」

授業概要

本授業は、衛生法規を理解することを目標とする。衛生法規とは、国民が健康の保持・増進を図るために制定された法律等の総称である。本授業では、法律の基本的な知識をふまえた上で、菓子製造または菓子製品を扱う者にとって必須となる法律（製菓衛生士法、食品衛生法、食品表示法、食品安全基本法等）のほか、職業人として遵守すべき法律（労働法、消費者基本法等）についても講義を行う。食の安全や表示への意識が高まっている現状をふまえ、具体的事例をもとに現場で適切な法令遵守の判断ができるよう実践力を身につける。

養うべき力と到達目標

確かな専門性	具体的内容：	目標：
1．DP2. 専門的知識・技能、職業理解	衛生法規に関する知識	製菓衛生士の仕事に必須となる衛生法規に関する知識を理解できる。
2．DP3. 専門的知識・技能を実践で発揮する力	衛生法規を現場で役立てる実践力	事例を通じて衛生法規を実践的に役立てる具体的場面を理解する。
汎用的な力		
1．DP4. 課題発見		食に関する社会問題について法律上の課題を検討できる。

学外連携学修

無し

授業方法（アクティブラーニングを促す方法について）

- ・問答法・コメントを求める
- ・振り返り(振り返りシート、シャトルシートなど)
- ・発表(スピーチ、プレゼンテーションなど)

課題や取組に対する評価・振り返り

- ・提出物にコメント・評価をつけて返却します
- ・提出後の授業で、全体的な傾向についてコメントします

成績評価

注意事項等

原則として毎回出席すること。規定回数以上の出席がなければ放棄とみなし、成績評価を「S」とします。

成績評価の方法・評価の割合	評価の基準
小テスト	30%
発表	20%
振り返りテスト	40%
振り返りシート	10%

小テスト：30分間、10点満点の基本的事項に関する小テストを5回実施し、その得点で評価する。

発表：具体的事例に関する発表の機会を設け、自ら自発的に発表した場合は4点/回で評価する。

振り返りテスト：講義内容について、記述形式及び小論文形式の試験を行う。

振り返りシート：毎回講義終了前に、学習に対する関心や意欲についての自己評価を記入する振り返りシートを作成する。記述した内容や自己評価が適切に行われているかの観点から2点/回で評価する。

使用教科書

指定する

著者	タイトル	出版社	出版年
一般社団法人全国製菓衛生師養成施設協会	製菓衛生師教本 第1巻 衛生法規	一般社団法人全国製菓衛生師養成施設協会	2015年

参考文献等

特になし

履修上の注意・備考・メッセージ

本科目は2単位の科目であるため、平均すると毎回4時間の授業外学修が求められる。「授業外学修課題」に取り組むことに加え、その回の授業の内容を丁寧に復習し、次回の授業に向けて予習をすること。

オフィスアワー・授業外での質問の方法

時間：	授業の前後
場所：	授業の教室

授業計画

第1回 **オリエンテーション、法律概論**

衛生法規を学ぶ意義、及び、衛生法規の概要を学ぶ。

予習：教科書の目次に目を通し、全体像を掴んでおく。また、教科書の該当部分を事前に読み、要点をまとめておく。

授業外学修課題にかかる目安の時間

4時間

第2回	製菓衛生士法（１） 製菓衛生士法制定の歴史と社会的役割、概要 制定の経緯と概要を学ぶ。	復習：前回の授業で説明したキーワードを、自分の言葉で説明できるようにノートにまとめる。予習：教科書の該当部分を事前に読み、要点をまとめておく。	4時間
第3回	製菓衛生士法（２） 製菓衛生士法の目的、定義、具体的内容 製菓衛生士法に係る具体的な定めを理解する。	復習：前回の授業で説明したキーワードを、自分の言葉で説明できるようにノートにまとめる。予習：教科書の該当部分を事前に読み、要点をまとめておく。	4時間
第4回	食品衛生法（１） 食品衛生法制定の経緯、食品衛生法の用語、清潔衛生の原則と食品の販売禁止 食品衛生法の概要と「食品」とは何かを学ぶ	復習：前回の授業で説明したキーワードを、自分の言葉で説明できるようにノートにまとめる。予習：教科書の該当部分を事前に読み、要点をまとめておく。	4時間
第5回	食品衛生法（２） 食品添加物の法規制と表示 食品の規格および基準 食品添加物の法規制と表示、食品の規格及び基準を理解する。	復習：前回の授業で説明したキーワードを、自分の言葉で説明できるようにノートにまとめる。予習：教科書の該当部分を事前に読み、要点をまとめておく。	4時間
第6回	食品衛生法（３） 食品の表示および広告、食品の検査、営業に関する規制、自主的衛生管理 食品の表示および広告、営業に関する規制、自主的衛生管理について学ぶ。 但し、法改正部分は、食品表示法による。	復習：前回の授業で説明したキーワードを、自分の言葉で説明できるようにノートにまとめる。予習：教科書の該当部分を事前に読み、要点をまとめておく。	4時間
第7回	食品安全基本法 法制定の経緯、食品安全基本法の基本理念、食品安全委員会について学習する。	復習：前回の授業で説明したキーワードを、自分の言葉で説明できるようにノートにまとめる。予習：教科書の該当部分を事前に読み、要点をまとめておく。	4時間
第8回	食育基本法・健康増進法 食育基本法・健康増進法の制定の経緯と概要を学ぶ。	復習：前回の授業で説明したキーワードを、自分の言葉で説明できるようにノートにまとめる。予習：教科書の該当部分を事前に読み、要点をまとめておく。	4時間
第9回	栄養士法、調理師法 製菓衛生師以外の食に関する国家資格である栄養士と調理師の法律を学び、製菓衛生師との相違を理解する。	復習：前回の授業で説明したキーワードを、自分の言葉で説明できるようにノートにまとめる。予習：教科書の該当部分を事前に読み、要点をまとめておく。	4時間
第10回	環境基本法、学校給食法 環境基本法、及び、学校給食法について学ぶ。	復習：前回の授業で説明したキーワードを、自分の言葉で説明できるようにノートにまとめる。予習：教科書の該当部分を事前に読み、要点をまとめておく。	4時間
第11回	地域保健法、感染症法等 地域保健法、感染症法、予防接種法、その他の関連法規について学ぶ。	復習：前回の授業で説明したキーワードを、自分の言葉で説明できるようにノートにまとめる。予習：教科書の該当部分を事前に読み、要点をまとめておく。	4時間
第12回	廃棄物処理法、水道法、食品リサイクル法等 廃棄物の処理及び清掃に関する法律、水道法、食品リサイクル法、その他の関連法規について学ぶ。	復習：前回の授業で説明したキーワードを、自分の言葉で説明できるようにノートにまとめる。予習：教科書の該当部分を事前に読み、要点をまとめておく。	4時間
第13回	労働法 労働基準法、労働安全衛生法等の労働法規について学ぶ。	復習：前回の授業で説明したキーワードを、自分の言葉で説明できるようにノートにまとめる。予習：教科書の該当部分を事前に読み、要点をまとめておく。	4時間
第14回	消費者法 消費者基本法、製造物責任法、JAS法、景表法等、主として消費者との関係を規律する法律を学ぶ。	復習：前回の授業で説明したキーワードを、自分の言葉で説明できるようにノートにまとめる。予習：教科書の該当部分を事前に読み、要点をまとめておく。	4時間
第15回	振り返りテストと解説 振り返りテストを行い、解説を行う。	復習：前回の授業で説明したキーワードを、自分の言葉で説明できるようにノートにまとめる。	4時間

授業科目名	公衆衛生学 I				
担当教員名	瀬川悠紀子				
学年・コース等	1・製菓コース	開講時期	前期	単位数	2
授業形態	テキスト、プリントを用いた講義形式中心とするが、教員と学生の議論も取り入れる。習熟度を測るため、授業内で簡単なテストを実施する。授業外学習は、「授業計画」の「授業外学習」に書かれたテキストのページ				

開放科目の指示：「不可」

授業概要

公衆衛生学I、IIを通じて、少子化や高齢化、生活習慣病など我が国が抱える健康に係るさまざまな問題点を理解し、対策を考えることで将来実践的に応用できる能力を身につけることを目標とする。公衆衛生学Iでは公衆衛生が住民の疾病予防と健康保持増進を目的とすることや、その意義と重要性を学ぶ。また、感染症の歴史から現代の健康問題と社会制度に至るまで、具体的な最新データを基に学ぶことにより、感染症と疾病予防の知識を深める。

養うべき力と到達目標

確かな専門性	具体的内容：	目標：
1．DP2. 専門的知識・技能、職業理解	健康問題に関する知識	我が国が抱える健康問題を知り、対策を考えることができる。
汎用的な力		
1．DP4. 課題発見		観点を定めて我が国の健康に係る問題点を把握することができる。

学外連携学修

無し

授業方法（アクティブラーニングを促す方法について）

- ・課題(演習、調査、レポート、ケースメソッドなど)
- ・振り返り(振り返りシート、シャトルシートなど)

課題や取組に対する評価・振り返り

- ・提出物にコメント・評価をつけて返却します
- ・提出後の授業で、全体的な傾向についてコメントします

成績評価

注意事項等

原則として毎回出席すること。規定回数以上の出席がなければ放棄とみなし、成績評価を「S」とします。

成績評価の方法・評価の割合

評価の基準

各回の復習テスト	10%	: 各回10点満点とする。 得点の高いもの7回分の平均点で評価する。
各回のまとめテスト	10%	: 各回10点満点とする。 得点の高いもの7回分の平均点で評価する。
振り返りテスト	40%	: 公衆衛生学 I で学んだ内容を、国家試験形式で出題する。
授業態度	30%	: 授業内での積極性及び取り組み状況で評価する。
課題レポート	10%	: 授業内で課題レポート出し、10点満点で評価する。

使用教科書

指定する

著者	タイトル	出版社	出版年
一般社団法人 全国製菓衛生師養成施設協会	製菓衛生師教本 第2巻 公衆衛生学	一般社団法人 全国製菓衛生師養成施設協会	2015年

参考文献等

参考文献は授業中に随時紹介する。

履修上の注意・備考・メッセージ

本科目は2単位の科目であるため、平均すると毎回4時間の授業外学修が求められる。「授業外学修課題」に取り組むことに加え、その回の授業の内容を丁寧に復習し、次回の授業に向けて予習をすること。

オフィスアワー・授業外での質問の方法

時間：	授業の前後
場所：	授業の教室
備考・注意事項：	授業の前後以外の質問は、メールにてうけます(アドレス：yukin.113@outlook.jp) メールには氏名と学籍番号を必ず入れてください。

授業計画

第1回 公衆衛生学概論

テキストP1～3を読んでおく。

授業外学修課題にかかる目安の時間

4時間

	公衆衛生学がどのような学問かを学ぶ。		
第2回	公衆衛生学の歴史 日本や、世界での公衆衛生学の成り立ちを学ぶ。	配布プリントを復習する。	4時間
第3回	公衆衛生の現状 衛生行政を知り、公衆衛生の現状を学ぶ。	テキストP3～9を読んでおく。	4時間
第4回	衛生統計(人口統計、疾病統計、その他の統計) 公衆衛生活動の手法である統計を学ぶ。	テキストP10～24を読んでおく。	4時間
第5回	感染症とは 感染症、非感染症について知る。	テキストP49を読んでおく。	4時間
第6回	感染症と公衆衛生 感染症が減少した背景に公衆衛生の発達があることを学ぶ。	テキストP50を読んでおく。配布プリントを復習する。	4時間
第7回	感染源について 感染源とはなにかや、主な感染症を学ぶ。	テキストP50を読んでおく。配布プリントを復習する。	4時間
第8回	感染経路について 感染経路とはなにか、どのような経路があるかを知る。	テキストP51を読んでおく。配布プリントを復習する。	4時間
第9回	感受性について 感受性とはなにかを学ぶ。 感染症予防における感受性の大切さについて知る。	テキストP52を読んでおく。配布プリントを復習する。	4時間
第10回	感染症予防 感染症の分類や、予防するための具体的な対策を考える。	テキストP51～55を読んでおく。配布プリントを復習する。	4時間
第11回	近年の感染症 近年の感染症を学び、とることができる対策を考える。	テキストP55～56を読んでおく。配布プリントを復習する。	4時間
第12回	疾病の動向とその予防 後期の生活習慣病に向けて、近年の疾病の動向、生活習慣病とは何かについて学ぶ。	テキストP57を読んでおく。配布プリントを復習する。	4時間
第13回	生活習慣病(肥満症、脂質異常症) 生活習慣病について復習し、肥満症、脂質異常症について学ぶ。	テキストP57～62を読んでおく。配布プリントを復習する。	4時間
第14回	生活習慣病(糖尿病、高血圧症) 生活習慣病のひとつである糖尿病、高血圧症について学ぶ。	テキストP57～62を読んでおく。配布プリントを復習する。	4時間
第15回	振り返りテストと解説 振り返りテストを行い、解説を行う。	テキストP1～62と、これまでの配布プリントを復習しておく。	4時間

授業科目名	公衆衛生学Ⅱ				
担当教員名	瀬川悠紀子				
学年・コース等	1・製菓コース	開講時期	後期	単位数	2
授業形態	テキスト、プリントを用いた講義形式中心とするが、教員と学生の議論も取り入れる。習熟度を測るため、授業内で簡単なテストを実施する。授業外学習は、「授業計画」の「授業外学習」に書かれたテキストのページ				

開放科目の指示：「不可」

授業概要

公衆衛生学Ⅰ、Ⅱを通じて、少子化や高齢化、生活習慣病など我が国が抱える健康に係るさまざまな問題点を理解し、対策を考えることで将来実践的に応用できる能力を身につけることを目標とする。公衆衛生学Ⅱでは、Ⅰで学んだ疾病予防に関する考え方を基にして、食生活と健康の関係や、適切な食生活が生活習慣病の予防に繋がることを学ぶ。さらに加齢と健康に関する知識を深め、我が国の保健制度を正しく理解する。そして製菓衛生師として職務を遂行するのにふさわしい知識と実践力を身に付ける。

養うべき力と到達目標

確かな専門性	具体的内容：	目標：
1 . DP2. 専門的知識・技能、職業理解	食生活と健康の関係の基礎知識	食生活が生活習慣病の予防に重要であることを理解し、労働現場や日常生活で実践的に取り入れることができる。
汎用的な力		
1 . DP5. 計画・立案力		我が国が抱える健康に係る問題等を自らの問題として考え、自ら関わり対応しようとすることができる。

学外連携学習

無し

授業方法（アクティブラーニングを促す方法について）

- ・ 課題(演習、調査、レポート、ケースメソッドなど)
- ・ 振り返り(振り返りシート、シャトルシートなど)

課題や取組に対する評価・振り返り

- ・ 提出物にコメント・評価をつけて返却します
- ・ 提出後の授業で、全体的な傾向についてコメントします

成績評価

注意事項等

原則として毎回出席すること。規定回数以上の出席がなければ放棄とみなし、成績評価を「S」とします。

成績評価の方法・評価の割合

各回の復習テスト

10%

各回のまとめテスト

10%

振り返りテスト

40%

授業態度

30%

課題レポート

10%

評価の基準

： 各回10点満点とする。
得点の高いもの7回分の平均点で評価する。

： 各回10点満点とする。
得点の高いもの7回分の平均点で評価する。

： 公衆衛生学Ⅱで学んだ内容を、国家試験形式で出題する。

： 授業内での積極性及び取り組み状況で評価する。

： 授業内で課題レポートを出し、10点満点で評価する。

使用教科書

指定する

著者

一般社団法人 全国製菓衛生師養成施設協会

タイトル

製菓衛生師教本 第2巻 公衆衛生学

出版社

一般社団法人 全国製菓衛生師養成施設協会

出版年

2015年

参考文献等

参考文献は授業中に随時紹介します。

履修上の注意・備考・メッセージ

本科目は2単位の科目であるため、平均すると毎回4時間の授業外学習が求められる。「授業外学習課題」に取り組むことに加え、その回の授業の内容を丁寧に復習し、次回の授業に向けて予習をすること。

オフィスアワー・授業外での質問の方法

時間： 授業の前後

場所： 授業の教室

備考・注意事項： 授業の前後以外は、メールにて質問をうけます(アドレス：yukin.113@outlook.jp)
メールには氏名と学籍番号を必ず入れてください。

授業計画

： 授業外学習課題にかかるとする目安の時間

第1回	生活習慣病①(生活習慣病(非感染性疾病)の概要復習、心疾患、脳血管疾患) 生活習慣の改善により予防が可能である生活習慣病(非感染性疾病)の概要の復習をおこなう。これまで学んだ生活習慣病が心疾患、脳血管疾患につながることを学び、疾病のつながりを考える。	テキストP57～62を読んでおく。配布プリントを復習する。	4時間
第2回	生活習慣病(がん) 日本人の死亡原因第一位である生活習慣病のがんについて学ぶ。	テキストP57～62を読んでおく。配布プリントを復習する。	4時間
第3回	生活習慣病の予防 メタボリックシンドローム、特定健康診査の点から実際行われている生活習慣病の予防対策を学ぶ。その他の疾病を含む予防の考え方や実践方法を学び、考える。	テキストP57～62を読んでおく。配布プリントを復習する。	4時間
第4回	母子保健 我が国の母子保健について学ぶ。	テキストP77～80を読んでおく。配布プリントを復習する。	4時間
第5回	学校保健 我が国の学校保健について学ぶ。	テキストP80～84を読んでおく。配布プリントを復習する。	4時間
第6回	高齢者保健 我が国の高齢者保健について学ぶ。	テキストP84～87を読んでおく。配布プリントを復習する。	4時間
第7回	労働衛生とは 労働衛生とはなにかについて知る。	テキストP70を読んでおく。配布プリントを復習する。	4時間
第8回	作業環境、作業条件 作業環境や、条件が健康に影響することを知る。	テキストP70～71を読んでおく。配布プリントを復習する。	4時間
第9回	職業病について 職業病とはなにかを学ぶ。製菓衛生師のかかりやすい職業病を知る。	テキストP71～72を読んでおく。配布プリントを復習する。	4時間
第10回	精神保健 心の健康の重要性と対策を知る。	テキストP87～91を読んでおく。配布プリントを復習する。	4時間
第11回	労働災害 労働災害とはなにかを知る。	テキストP72～73を読んでおく。配布プリントを復習する。	4時間
第12回	労働安全衛生対策について 安全衛生管理体制について学ぶ。	テキストP70～71を読んでおく。配布プリントを復習する。	4時間
第13回	労働保険について 労働災害が起きた場合や失業した場合の、二次的な対策である労働保険について知る。	配布プリントを復習する。	4時間
第14回	菓子製造施設における労働安全衛生について 製菓衛生師のかかりやすい職業病や、起こりやすい労働災害の対策を考える。	テキストP74～75を読んでおく。配布プリントを復習する。	4時間
第15回	振り返りテストと解説 振り返りテストを行い、解説を行う。	テキストP57～75、87～91と、これまでの配布プリントを復習する。	4時間

授業科目名	食品学 I				
担当教員名	田原 彩				
学年・コース等	1	開講時期	前期	単位数	2
授業形態	講義				

開放科目の指示：「不可」

授業概要

食品は生命を維持する上で必要不可欠のものである。食品には1種類以上の栄養素が含まれており、多種類の食品からバランスよく栄養素を摂取することで、我々は健康を保つことができる。健全な食生活の保持、食の美味しさや楽しさを追求するためには、食品に関する十分な知識を持つことが必要である。本講義では「植物性食品」について、各食品の特徴、構造、成分、種類（品種）、貯蔵方法、加工品などを学ぶ。また、食品の観察、試食等を通して食品への知的好奇心を深めるとともに、実習などの実践で使える知識を身につけることを目指す。

養うべき力と到達目標

確かな専門性 1 . DP2. 専門的知識・技能、職業理解	具体的内容： 植物性食品に関する専門知識	目標： 植物性食品の特徴、構造、成分、種類、貯蔵方法、加工品及び、生産、流通、価格など、全般の知識が理解できる。
汎用的な力 1 . DP8. 意思疎通		各自で調べた食品について、他者にわかりやすく伝えることができる。

学外連携学修

無し

授業方法（アクティブラーニングを促す方法について）

- ・ 課題(演習、調査、レポート、ケースメソッドなど)
- ・ 問答法・コメントを求める
- ・ 発表(スピーチ、プレゼンテーションなど)

課題や取組に対する評価・振り返り

- ・ 提出物にコメント・評価をつけて返却します
- ・ 提出後の授業で、全体的な傾向についてコメントします

成績評価

注意事項等

原則として毎回出席すること。規定回数以上の出席がなければ放棄とみなし、成績評価を「S」とします。

成績評価の方法・評価の割合

評価の基準

授業への取り組み状況	20%	： 各回授業への積極的参加や授業態度を独自のルーブリックを基に総合的に評価します。なお、ルーブリックは初回授業で配布します。
小テスト	10%	： 授業内容確認のための小テストを行い、授業の理解度を評価します（5点満点×13回）
授業内課題	30%	： 食品に関する課題を3回提出する。10点×3回
発表	10%	： 各自が調べた食品の紹介について、独自のルーブリックを基に総合的に評価します。
振り返りテスト	30%	： 前期を通して授業理解の確認を行い、評価します。

使用教科書

指定する

著者	タイトル	出版社	出版年
実教出版編集部	・ オールガイド食品成分表 2017	・ 実教出版	・ 2016年

参考文献等

原色食品図鑑／編者菅原龍幸、井上四郎／建帛社（株）
 からだにうれしい 野菜の便利帳（便利帳シリーズ）／板木利隆／高橋書店
 からだにうれしいフルーツの便利帳（便利帳シリーズ）／三輪 正幸／高橋書店

履修上の注意・備考・メッセージ

本科目は2単位の科目であるため、平均すると毎回4時間の授業外学修が求められる。「授業外学修課題」に取り組むことに加え、その回の授業の内容を丁寧に復習し、次回の授業に向けて予習をすること。授業では板書することが多いため、ルーズリーフやカラーペンなど、必要なものを持参してください。

オフィスアワー・授業外での質問の方法

時間： 月・木曜（12：10～13：00）
 場所： 製菓研究室（本館3階）
 備考・注意事項： オフィスアワー以外の時間も受け付けますので、いつでも訪ねてください。

授業計画			授業外学修課題にかか る自安の時間
第1回	食品学の概要と食品成分について ・オリエンテーション（講義の進め方） ・食品とはどのようなものを指すのか、食品成分表の使い方、食品を構成する栄養素など学ぶ。	配布プリントの見直し。	4時間
第2回	食品成分の特徴と変化① 水分、炭水化物 ・食品成分（水分、炭水化物）の特徴と変化について学ぶ。 ・その成分が変質していく過程と防止方法について学ぶ。	配布プリントの見直し。	4時間
第3回	食品成分の特徴と変化② タンパク質、脂質、ビタミン、ミネラルなど ・食品成分（たんぱく質、脂質、ビタミン、ミネラルなど）の特徴と変化について学ぶ。 ・その成分が変質していく過程と防止方法について学ぶ。	配布プリントの見直し。	4時間
第4回	穀類① 米/小麦 ・米、小麦の特徴、成分、加工特性などについて学ぶ。 ・生産と輸入状況、流通と価格、変質と防止方法などについて学ぶ。	配布プリントの見直し。	4時間
第5回	穀類② 大麦/トウモロコシ/その他 ・大麦、ライ麦、トウモロコシ、そば、その他の特徴、成分、加工特性などについて学ぶ。 ・生産と輸入状況、流通と価格、変質と防止方法などについて学ぶ。	配布プリントの見直し。【課題①】穀類の加工品を調べる。	4時間
第6回	いも類およびでんぷん類 ・いも類及びでんぷん類の特徴、成分、加工特性、旬、産地などについて学ぶ。 ・生産と輸入状況、流通と価格、変質と防止方法などについて学ぶ。	配布プリントの見直し。	4時間
第7回	砂糖および甘味料 ・砂糖、その他の甘味料の種類、特徴、加工特性などについて学ぶ。 ・生産と輸入状況、流通と価格、変質と防止方法などについて学ぶ。	配布プリントの見直し。【課題②】上白糖、グラニュー糖以外の砂糖の試食とその砂糖について調べる（2種類）	4時間
第8回	豆類① 大豆 ・大豆の特徴、成分、加工特性、加工品などについて学ぶ。 ・生産と輸入状況、流通と価格、変質と防止方法などについて学ぶ。	配布プリントの見直し。	4時間
第9回	豆類② 小豆/その他の豆類 ・小豆、その他の豆類の特徴、成分、加工特性、加工品などについて学ぶ。 ・生産と輸入状況、流通と価格、変質と防止方法などについて学ぶ。	配布プリントの見直し。	4時間
第10回	種実類 ・ナッツ類、種実類の特徴、成分、加工特性などについて学ぶ。 ・生産と輸入状況、流通と価格、変質と防止方法などについて学ぶ。	配布プリントの見直し。	4時間
第11回	野菜類① 葉菜類/茎菜類/根菜類 ・各野菜の分類と、特徴、成分、旬、産地などについて学ぶ。 ・生産と輸入状況、流通と価格、変質と防止方法などについて学ぶ。	配布プリントの見直し。	4時間
第12回	野菜類② 果菜類/花菜類/野菜の加工品 ・各野菜の分類と、特徴、成分、旬、産地、各野菜の加工品などについて学ぶ。 ・生産と輸入状況、流通と価格、変質と防止方法などについて学ぶ。	配布プリントの見直し。	4時間
第13回	果実類 ・果実類の特徴、成分、加工特性、旬、産地などについて学ぶ。 ・生産と輸入状況、流通と価格、変質と防止方法などについて学ぶ。	配布プリントの見直し。【課題③】野菜や果実を使用したお菓子を探しレポートを提出する。	4時間
第14回	キノコ類および藻類 ・キノコ類、藻類の特徴、成分、加工特性などについて学ぶ。 ・生産と輸入状況、流通と価格、変質と防止方法などについて学ぶ。	配布プリントの見直し	4時間
第15回	食品学Ⅰの振り返りテスト及び解説、食品の消費構造の変化について ・食品学Ⅰで学んだことを振り返りテストを行い、理解を深める。 ・食品の消費構造の変化について学ぶ。	これまでの課題と配布プリント、小テストなどを用いて、食品学Ⅰの知識の理解を深めておく。	4時間

授業科目名	食品学Ⅱ				
担当教員名	田原 彩				
学年・コース等	1	開講時期	後期	単位数	2
授業形態	講義				

開放科目の指示：「不可」

授業概要

食品学Ⅱでは「動物性食品」について、各食品の特徴、構造、成分、種類（品種）、貯蔵方法、加工品などについて学び、さらに「油脂類」や「調味料」、「嗜好品飲料」など幅広く、その種類や特徴について学ぶ。また、食品を貯蔵・加工するための知恵や技術についても解説する。食品学Ⅰ及びⅡの授業を通して、日常的に利用する主な食品の知識を増やし、健康で豊かな食生活を送るために食品をどのように利用、活用すべきか、実習などの実践で使える知識を身につけることを目指す。

養うべき力と到達目標

確かな専門性	具体的内容：	目標：
1 . DP2. 専門的知識・技能、職業理解	動物性食品および調味料などに関する専門知識	動物性食品及び調味料などの特徴、構造、成分、種類、貯蔵方法、加工品及び、生産、流通、価格など、全般の知識が理解できる。
汎用的な力		
1 . DP8. 意思疎通		各自で調べた食品について、他者にわかりやすく伝えることができる。

学外連携学修

無し

授業方法（アクティブラーニングを促す方法について）

- ・ 課題(演習、調査、レポート、ケースメソッドなど)
- ・ 問答法・コメントを求める
- ・ 発表(スピーチ、プレゼンテーションなど)

課題や取組に対する評価・振り返り

- ・ 提出物にコメント・評価をつけて返却します
- ・ 提出後の授業で、全体的な傾向についてコメントします

成績評価

注意事項等

原則として毎回出席すること。規定回数以上の出席がなければ放棄とみなし、成績評価を「S」とします。

成績評価の方法・評価の割合

評価の基準

授業への取り組み状況	20%	： 各回授業への積極的参加や授業態度を独自のルーブリックを基に総合的に評価します。なお、ルーブリックは初回授業で配布します。
小テスト	10%	： 授業内容確認のための小テストを行い、授業の理解度を評価します（5点満点×14回）
授業内課題	30%	： 食品に関する課題を3回提出する。10点×3回
発表	10%	： 各自が調べた加工食品やアルコール飲料などの紹介について、独自のルーブリックを基に総合的に評価します。
振り返りテスト	30%	： 前期を通して授業理解の確認を行い、評価します。

使用教科書

指定する

著者	タイトル	出版社	出版年
実教出版編集部	・ オールガイド食品成分表 2017	・ 実教出版	・ 2016年

参考文献等

原色食品図鑑／編者菅原龍幸、井上四郎／建帛社（株）
 からだに優しい 野菜の便利帳（便利帳シリーズ）／板木利隆／高橋書店
 からだに優しいフルーツの便利帳（便利帳シリーズ）／三輪 正幸／高橋書店

履修上の注意・備考・メッセージ

本科目は2単位の科目であるため、平均すると毎回4時間の授業外学修が求められる。「授業外学修課題」に取り組むことに加え、その回の授業の内容を丁寧に復習し、次回の授業に向けて予習をすること。授業では板書することが多いため、ルーズリーフやカラーペンなど、必要なものを持参してください。

オフィスアワー・授業外での質問の方法

時間： 火・水曜（12：10～13：00）

場所： 製菓研究室（本館3階）

備考・注意事項： オフィスアワー以外の時間も受け付けますので、いつでも訪ねてください。

授業計画			授業外学修課題にかかるとの自らの時間
第1回	魚介類① 魚類 ・魚類の特徴、成分、加工特性などについて学ぶ。 ・生産と輸入状況、流通と価格、変質と防止方法などについて学ぶ。	配布プリントの見直し。	4時間
第2回	魚介類② 貝類/えび・かに類/いか・たこ類/他 ・貝類、えび・かに類、いか・たこ類、その他の特徴、成分、加工特性などについて学ぶ。 ・生産と輸入状況、流通と価格、変質と防止方法などについて学ぶ。	配布プリントの見直し。	4時間
第3回	食肉類① 牛肉、豚肉 ・牛肉、豚肉の特徴、成分、加工特性などについて学ぶ。 ・生産と輸入状況、流通と価格、変質と防止方法などについて学ぶ。	配布プリントの見直し。	4時間
第4回	食肉類② 鶏肉、羊肉、馬肉、その他の食肉 ・鶏肉、羊肉、馬肉、その他の食肉の特徴、成分、加工特性などについて学ぶ。 ・生産と輸入状況、流通と価格、変質と防止方法などについて学ぶ。	配布プリントの見直し。	4時間
第5回	卵類 ・卵類の特徴、成分、加工特性などについて学ぶ。 ・生産と輸入状況、流通と価格、変質と防止方法などについて学ぶ。	配布プリントの見直し。	4時間
第6回	乳類 ・乳類の特徴、成分、加工特性、旬、産地などについて学ぶ。 ・生産と輸入状況、流通と価格、変質と防止方法などについて学ぶ。	配布プリントの見直し。【課題①】乳類を使用した加工食品を調べる。	4時間
第7回	油脂類 ・油脂類の種類、特徴、加工特性などについて学ぶ。 ・生産と輸入状況、流通と価格、変質と防止方法などについて学ぶ。	配布プリントの見直し。	4時間
第8回	嗜好品① 菓子類/非アルコール飲料 ・非アルコール飲料（茶、コーヒー、ココア、炭酸飲料など）の特徴、成分、製造方法などについて学ぶ。 ・生産と輸入状況、流通と価格、変質と防止方法などについて学ぶ。	配布プリントの見直し。	4時間
第9回	嗜好品② アルコール飲料 ・アルコール飲料（ワイン、ビール、日本酒、ブランデーなど）の特徴、成分、製造方法などについて学ぶ。 ・生産と輸入状況、流通と価格、変質と防止方法などについて学ぶ。	配布プリントの見直し。【課題②】アルコールを使用したお菓子について調べる。	4時間
第10回	調味料と香辛料 ・調味料及び香辛料の特徴、成分、役割などについて学ぶ。 ・生産と輸入状況、流通と価格、変質と防止方法などについて学ぶ。	配布プリントの見直し。	4時間
第11回	食品の加工について ・冷凍食品、インスタント食品、レトルト食品など、食品の加工原理や方法について学ぶ。 ・食品の加工貯蔵技術について学ぶ。	配布プリントの見直し。【課題③】身近にある加工貯蔵技術を利用した食品を調べる。	4時間
第12回	食品の変質と防止方法 ・食品の変質と防止方法についてまとめる。 ・これまでの授業で学んできた方法をまとめる（食品、変質防止方法、貯蔵方法など）。	配布プリントの見直し。	4時間
第13回	食品の生産と消費① 生産と消費 ・食品の生産と輸入についてまとめる。 ・これまでの授業で学んできた国内生産と輸入についてまとめる（自給率の高い食品や低い食品など）。	配布プリントの見直し。	4時間
第14回	食品の生産と消費② 流通 ・食品の流通についてまとめる。 ・これまでの授業で学んできた食品の流通の推移、流通と価格の関係などについてまとめる。	配布プリントの見直し	4時間
第15回	食環境の変化と食品学Ⅱの振り返り ・食環境の変化や現代の食環境について学ぶ。 ・食品学Ⅱで学んだことについて振り返りテストと解説を行い、授業内容の理解を深める。	これまでの課題と配布プリント、小テストなどを用いて、食品学Ⅰの知識の理解を深めておく。	4時間

授業科目名	食品衛生学 I				
担当教員名	田原 彩				
学年・コース等	1・製菓コース	開講時期	前期	単位数	2
授業形態	講義				

開放科目の指示：「不可」

授業概要

本来、安全であるべき食品が時として健康危害の原因となってしまうことがある。食の安全性に関する問題は、消費者を含めたすべての人々の問題であるが、製菓衛生師を含む食品等事業者の果たすべき役割は非常に大きい。食品衛生学 I では食品の安全性を確保するための食品衛生の基礎的知識を学び、食品衛生の重要性を理解することを目標とする。食品が健康被害の原因となるのはどのようなときか、飲食による感染症や食中毒について学び、製菓衛生師に必要な食品衛生の基礎的知識の定着を図る。

養うべき力と到達目標

確かな専門性	具体的内容：	目標：
1 . DP2. 専門的知識・技能、職業理解	食品衛生の重要性の理解	食品衛生に関する知識の重要性を理解し、食品等事業者の果たすべき役割について説明できる。
2 . DP2. 専門的知識・技能、職業理解	食品衛生に関する基礎知識の理解	食品衛生に関する基礎的知識の説明ができる。
汎用的な力		
1 . DP8. 意思疎通		各自で調べた食中毒の事例について、グループ内で発表できる。また他者の発表も聴き、質問や意見を述べるができる。

学外連携学修

無し

授業方法（アクティブラーニングを促す方法について）

- ・課題(演習、調査、レポート、ケースメソッドなど)
- ・問答法・コメントを求める
- ・協同学習(ペアワーク、グループワークなど)

課題や取組に対する評価・振り返り

- ・提出物にコメント・評価をつけて返却します
- ・提出後の授業で、全体的な傾向についてコメントします

成績評価

注意事項等

原則として毎回出席すること。規定回数以上の出席がなければ放棄とみなし、成績評価を「S」とします。

成績評価の方法・評価の割合	評価の基準
授業への取り組み状況 30%	: 各回授業への積極的参加や授業態度を独自のルーブリックを基に総合的に評価します。なお、ルーブリックは初回授業で配布します。
小テスト 20%	: 授業内容確認のための小テストを行い、授業の理解度を評価します。(5点満点×13回)
授業内課題 20%	: 食中毒の事例調査についてレポートを提出する。独自のルーブリックを基に総合的に評価します。(課題①5点、課題②15点)
振り返りテスト 30%	: 前期を通した授業理解の確認を行います。

使用教科書

指定する

著者	タイトル	出版社	出版年
一般社団法人全国製菓衛生師養成施設協会	製菓衛生師教本 第4巻 食品衛生学	一般社団法人全国製菓衛生師養成施設協会	2015年

参考文献等

新訂 原色食品衛生図鑑 [第2版] / 細貝祐太郎・菅原龍幸・松本昌雄・川井英雄 / 建帛社 (株)

履修上の注意・備考・メッセージ

本科目は2単位の科目であるため、平均すると毎回4時間の授業外学修が求められる。「授業外学修課題」に取り組むことに加え、その回の授業の内容を丁寧に復習し、次回の授業に向けて予習をすること。授業では板書することが多いため、ルーズリーフやカラーペンなど、必要なものを持参してください。

オフィスアワー・授業外での質問の方法

時間： 月・木曜 (12:10~13:00)
 場所： 製菓研究室 (本館3階)
 備考・注意事項： オフィスアワー以外の時間も受け付けますので、いつでも訪ねてください。

授業計画		授業外学修課題にかかるときの目安の時間
第1回	オリエンテーション（食品衛生とは） <ul style="list-style-type: none"> ・講師紹介を行う。 ・今後の授業の進め方の説明を行う。 ・食品衛生学ではどのようなことを学ぶのか、製菓衛生師における食品衛生の知識の必要性などについて学ぶ。 	配布プリントを見直しておく。食品衛生に関わるニュースについて調べておく。
第2回	食品衛生の現状 <ul style="list-style-type: none"> ・身近に起こった食品衛生に関するニュースについて発表する。 ・なぜ食品に関わる事故が起こるのか、何が原因なのか学ぶ。 ・食品衛生の現状について知る。 	配布プリントの見直し。食品にかかわる事故にはどのようなものがあったかまとめておく。
第3回	食中毒の概要 <ul style="list-style-type: none"> ・食中毒の分類について学ぶ。 ・食中毒の発生状況について知る。 	配布プリントの見直し。食品にかかわる事故にはどのようなものがあったか、まとめておく。
第4回	食中毒を引き起こす微生物について <ul style="list-style-type: none"> ・食中毒を引き起こす微生物の特徴について学ぶ。 ・微生物の増殖条件について学ぶ。 	配布プリントの見直し。【課題①】食中毒に関する事件を調べておく。
第5回	細菌性食中毒/ウイルス性食中毒について <ul style="list-style-type: none"> ・細菌性食中毒（サルモネラ属、腸炎ビブリオ、ボツリヌス菌など）を引き起こす微生物の特徴や予防対策について学ぶ。 ・ノロウイルスの特徴と予防方法について学ぶ。 	配布プリントの見直し。細菌性食中毒及びノロウイルスの特徴をまとめる。
第6回	自然毒及び化学性食中毒について <ul style="list-style-type: none"> ・自然毒及び化学性食中毒がもたらす食中毒について、原因食品の特徴、発症した場合の症状、予防対策などを学ぶ。 	配布プリントの見直し。自然毒及び化学性食中毒の特徴についてまとめる。
第7回	食中毒以外の健康危害について① 感染症 <ul style="list-style-type: none"> ・経口感染症など、飲食に伴う食中毒以外の健康危害について学ぶ。 	配布プリントの見直し。経口感染症についてまとめる。
第8回	食中毒以外の健康危害について② 異物混入 <ul style="list-style-type: none"> ・食品中の異物の特徴と予防対策及び、寄生虫の特徴について学ぶ。 	配布プリントの見直し。寄生虫についてまとめる。
第9回	食品と化学物質① 有害物質 <ul style="list-style-type: none"> ・農薬および動物用医薬品の残留について、その特徴を学ぶ。 	配布プリントの見直し。有害物質についてまとめておく。
第10回	食品と化学物質② 食品添加物総論 <ul style="list-style-type: none"> ・食品添加物の使用目的、安全性評価など、食品添加物の概要について学ぶ。 	配布プリントの見直し。加工食品の原材料表示をみて、どのような食品添加物が含まれているか確認する。
第11回	食品と化学物質③ 食品添加物各論 <ul style="list-style-type: none"> ・添加物の種類、特徴、使用目的など、食品添加物各論について学ぶ。 	配布プリントの見直し。加工食品の原材料表示を確認し、どのような食品添加物が含まれているか確認する。
第12回	食品安全対策① 概要 <ul style="list-style-type: none"> ・食品安全対策としてどのような措置が講じられているか学ぶ。 ・施設・設備の衛生管理について理解する。 	配布プリントを見直しておく。
第13回	食品安全対策② HACCPとは <ul style="list-style-type: none"> ・食品安全対策のひとつであるHACCPとはどのようなものか、その概要について学ぶ。 ・食品製造従事者の衛生管理について理解する。 	配布プリントの見直ししておく。
第14回	食品安全対策③ 消毒殺菌法及び食品の表示 <ul style="list-style-type: none"> ・消毒・殺菌法などについて学ぶ。 ・食品の表示に関する法律などを学ぶ。 	配布プリントの見直し。【課題②】食中毒に関する事件を調べ、ワークシートを完成させてくる。
第15回	食品衛生学 I の振り返りテスト及び解説、食品衛生の現状について <ul style="list-style-type: none"> ・食品衛生学 I で学んだことを振り返りテスト及び解説を行い、理解を深める。 ・食品衛生の現状について、各自調べた食中毒事件を基にグループディスカッションを行う。 	これまで配布したプリントを見直し、復習しておく。

授業科目名	食品衛生学Ⅱ			
担当教員名	田原 彩			
学年・コース等	1・製菓コース	開講時期	後期	単位数 2
授業形態	講義			

開放科目の指示：「不可」

授業概要

本講義では食品衛生学Ⅰ及び実習で学んだことをもとに、食品と微生物の関わりを中心とした食品衛生の知識のより深い理解と、それらを実際に活用する能力を養うことを目標とする。食品の変質、細菌性食中毒、ウイルス性食中毒、自然毒食中毒や化学性食中毒などに起因する健康危害にはどのようなものがあり、どのように予防し対策すれば食の安全性を確保できるのかを学ぶ。製菓衛生師として調理作業・製菓作業において活用する場合を想定するなど、実践で使うための能力を身につけていく。

養うべき力と到達目標

確かな専門性	具体的内容：	目標：
1．DP2. 専門的知識・技能、職業理解	食中毒に関する専門知識	病因物質の特徴、食中毒の発生原因及び予防対策理解し、説明できる。
汎用的な力		
1．DP8. 意思疎通		各自で調べた食中毒の事例について、グループ内で発表できる。また他者の発表も聴き、質問や意見を述べることができる。
2．DP9. 役割理解・連携行動		グループで一つの課題を仕上げ、まとめたものを発表することができる。

学外連携学修

無し

授業方法（アクティブラーニングを促す方法について）

- ・課題(演習、調査、レポート、ケースメソッドなど)
- ・問答法・コメントを求める
- ・協同学習(ペアワーク、グループワークなど)

課題や取組に対する評価・振り返り

- ・提出物にコメント・評価をつけて返却します
- ・提出後の授業で、全体的な傾向についてコメントします

成績評価

注意事項等

原則として毎回出席すること。規定回数以上の出席がなければ放棄とみなし、成績評価を「S」とします。

成績評価の方法・評価の割合

評価の基準

授業への取り組み状況	20%	： 各回授業への積極的参加や授業態度を独自のルーブリックを基に総合的に評価します。なお、ルーブリックは初回授業で配布します。
小テスト	10%	： 授業内容確認のための小テストを行い、授業の理解度を評価します。(5点満点×14回)
授業内課題	20%	： 食中毒の事例調査（個人、グループ）、DVD鑑賞ワークシート、発表評価シートについて各5点満点で評価する。
発表	20%	： 食中毒に関する発表（第7、15回）について、独自のルーブリックを基に総合的に評価します（20点満点）。
振り返りテスト	30%	： 前期を通じた授業理解の確認を行い、評価します。

使用教科書

指定する

著者	タイトル	出版社	出版年
一般社団法人全国製菓衛生師養成施設協会	製菓衛生師教本 第4巻 食品衛生学	一般社団法人全国製菓衛生師養成施設協会	2015年

参考文献等

新訂 原色食品衛生図鑑〔第2版〕／細貝祐太郎・菅原龍幸・松本昌雄・川井英雄／建帛社（株）

履修上の注意・備考・メッセージ

本科目は2単位の科目であるため、平均すると毎回4時間の授業外学修が求められる。「授業外学修課題」に取り組むことに加え、その回の授業の内容を丁寧に復習し、次回の授業に向けて予習をすること。授業では板書することが多いため、ルーズリーフやカラーペンなど、必要なものを持参してください。

オフィスアワー・授業外での質問の方法

時間： 火・水曜（12：10～13：00）

場所： 製菓研究室（本館3階）

備考・注意事項： オフィスアワー以外の時間も受け付けますので、いつでも訪ねてください。

授業計画		授業外学修課題にかかるとの目安の時間
第1回	細菌性食中毒① 感染型食中毒 ・感染型食中毒を引き起こす微生物（腸炎ビブリオ、サルモネラ属菌など）などの特徴と予防方法について学ぶ。	配布プリントの見直し。病原性大腸菌による食中毒事件について調べる。 4時間
第2回	細菌性食中毒② 毒素型食中毒 ・毒素型食中毒を引き起こす微生物（黄色ブドウ球菌、ボツリヌス菌など）の特徴と予防方法について学ぶ。	配布プリントの見直し。黄色ブドウ球菌による食中毒事件について調べる。 4時間
第3回	細菌性食中毒③ 実際の事件から学ぶ / ウイルス性食中毒 ・細菌性食中毒が引き起こした大規模事件の事例DVDを鑑賞し、食中毒が起きた原因と食中毒をもたらす被害などを学ぶ。 ・ノロウイルスの特徴と拡大する経路などについて学ぶ。	配布プリントの見直し。【課題】DVD鑑賞シートを完成させる。 4時間
第4回	自然毒食中毒① 動物性食中毒 ・動物性食中毒をもたらす食中毒について、原因食品の特徴、発症した場合の症状、予防対策などを学ぶ。	配布プリントの見直し。 4時間
第5回	自然毒食中毒② 植物性食中毒 ・植物性食中毒をもたらす食中毒について、原因食品の特徴、発症した場合の症状、予防対策などを学ぶ。	配布プリントの見直し。 4時間
第6回	化学性食中毒 ・化学性食中毒をもたらす食中毒について、原因食品の特徴、発症した場合の症状、予防対策などを学ぶ。	配布プリントの見直し。【課題】最近起こった食中毒に関する事件を調べ、ワークシートを完成させる。 4時間
第7回	菓子と食中毒 / グループワーク① ・菓子、パンに関する食中毒の事例と予防について学ぶ。 ・油脂の変敗による食中毒について学ぶ。 ・最近起こった食中毒に関する事例を調べる。その事件が起こった背景と原因、病因物質の特徴、予防対策について調べ、ワークシートを完成させる。	配布プリントの見直し。最終授業日の発表に向けた準備を行う。 4時間
第8回	食品添加物の概要 ・食品添加物の定義、分類、使用目的について学ぶ。 ・食品品質を保持するために、どのように食品添加物を利用するのか理解する。	配布プリントの見直し。食品衛生関係法規を読んでおく。 4時間
第9回	食品添加物と食品衛生関係法規 ・食品添加物に関する法律、成分規格、指定基準、使用基準、表示基準について学ぶ。 ・食中毒予防対策に安全に食品添加物を使用するための基準について理解する。	配布プリントの見直し。食品添加物の安全性の評価を読んでおく。 4時間
第10回	食品添加物の安全性 ・食品添加物の安全性の評価（毒性試験、1日許容摂取量、国際的評価など）と安全性について学ぶ。	配布プリントの見直し。食品添加物各論を読んでおく。 4時間
第11回	食品添加物① 保存料、防ばい剤など ・保存料、防ばい剤などを使用する目的について理解する。 ・食中毒予防対策のために、これらの食品添加物をどのようにしようしているか理解を深める。	配布プリントの見直し。学んだ食品添加物の含まれた食品を探す。 4時間
第12回	食品添加物② 殺菌剤、酸化防止剤など ・殺菌剤、酸化防止剤などを使用する目的について理解する。 ・食中毒予防対策のために、これらの食品添加物をどのようにしようしているか理解を深める。	配布プリントの見直し。学んだ食品添加物の含まれた食品を探す。 4時間
第13回	食品添加物③ 品質保持剤、pH調整剤など ・品質保持剤、pH調整剤などを使用する目的について理解する。 ・食中毒予防対策のために、これらの食品添加物をどのようにしようしているか理解を深める。	配布プリントの見直し。学んだ食品添加物の含まれた食品を探す。 4時間
第14回	食品添加物④ 酸味料など ・酸味料などを使用する目的について理解する。 ・他の食品添加物についても、その利用目的などの理解を深める。	配布プリントの見直し。学んだ食品添加物の含まれた食品を探す。次週の発表の準備を行う。 4時間
第15回	振り返りテスト及び解説、グループワーク② 発表 ・食品衛生学Ⅰで学んだことの振り返りテスト及び解説を行い、理解を深める。 ・第7回でまとめた内容を発表する。発表内容を書き取り、食中毒が起こった背景、食中毒を起こさないために気を付けるべきポイントなどを発表評価ワークシートを使ってまとめる。	これまで配布したプリントを見直し、復習しておく。 4時間

授業科目名	食品衛生学Ⅲ				
担当教員名	田原 彩				
学年・コース等	1・製菓コース	開講時期	後期	単位数	2
授業形態	講義				

開放科目の指示：「不可」

授業概要

これまで食品衛生学Ⅰ・Ⅱ及び実習で学んで知識に加え、飲食に伴う食中毒以外の健康危害や食品安全対策について学び、食品の安全性を確保するための能力の向上を目標とする。経口感染症、寄生虫症、食品中の異物に関する事、食材・器具・容器包装の衛生管理、食品安全対策、食品の鑑別など食品衛生全般にわたる食の安全性に関わる問題について製菓衛生師としての正しい知識や考え方を定着させ、安心・安全な食を消費者に提供できる能力を身につける。

養うべき力と到達目標

確かな専門性	具体的内容：	目標：
1．DP2. 専門的知識・技能、職業理解	食品中における有害物質に関する専門知識	農薬等の化学物質、食品中の異物や寄生虫などの特徴などを理解し、説明できる。
汎用的な力		
1．DP8. 意思疎通		化学物質が引き起こした健康危害や、食品中異物や寄生虫がもたらした事件について調べ、グループ内で発表し、意見交換ができる。
2．DP9. 役割理解・連携行動		グループで一つの課題を仕上げ、まとめたものを発表することができる。

学外連携学修

無し

授業方法（アクティブラーニングを促す方法について）

- ・ 課題(演習、調査、レポート、ケースメソッドなど)
- ・ 問答法・コメントを求める
- ・ 協同学習(ペアワーク、グループワークなど)
- ・ 発表(スピーチ、プレゼンテーションなど)

課題や取組に対する評価・振り返り

- ・ 提出物にコメント・評価をつけて返却します
- ・ 提出後の授業で、全体的な傾向についてコメントします

成績評価

注意事項等

原則として毎回出席すること。規定回数以上の出席がなければ放棄とみなし、成績評価を「S」とします。

成績評価の方法・評価の割合

評価の基準

授業への取り組み状況	20%	： 各回授業への積極的参加や授業態度を独自のルーブリックを基に総合的に評価します。なお、ルーブリックは初回授業で配布します。
小テスト	10%	： 授業内容確認のための小テストを行い、授業の理解度を評価します。(5点満点×13回)
授業内課題	20%	： 異物混入に関する事例、有害物質に関する調査（個人、グループ）、発表評価シートについて、各5点満点で評価する。
発表	20%	： 食品中における有害物質に関する発表（第14、15回）について、独自のルーブリックを基に総合的に評価します。
振り返りテスト	30%	： 前期を通して授業理解の確認を行い、評価します。

使用教科書

指定する

著者	タイトル	出版社	出版年
一般社団法人全国製菓衛生師養成施設協会	製菓衛生師教本 第4巻 食品衛生学	一般社団法人全国製菓衛生師養成施設協会	2015年

参考文献等

新訂 原色食品衛生図鑑〔第2版〕／細貝祐太郎・菅原龍幸・松本昌雄・川井英雄／建帛社（株）

履修上の注意・備考・メッセージ

本科目は2単位の科目であるため、平均すると毎回4時間の授業外学修が求められる。「授業外学修課題」に取り組むことに加え、その回の授業の内容を丁寧に復習し、次回の授業に向けて予習をすること。授業では板書することが多いため、ルーブリックやカラーペンなど、必要なものを持参してください。

オフィスアワー・授業外での質問の方法

時間： 火・水曜（12：10～13：00）

場所： 製菓研究室（本館3階）

備考・注意事項： オフィスアワー以外の時間も受け付けますので、いつでも訪ねてください。

授業計画		授業外学修課題にかかるとする目安の時間
第1回	食品衛生の現状 有害物質について ・これまでに有害物質がもたらした健康危害について理解する。	配布プリントの見直しをする。食品中の異物について教科書を読んでおく。 4時間
第2回	食品中の異物① 種類と特徴 ・食品中の異物の種類、特徴について学ぶ。	配布プリントの見直しをする。【課題】異物混入に関する事例を調べる。 4時間
第3回	食品中の異物② 害虫 ・ゴキブリ、ハエ、ダニ、ネズミなど異物混入の原因となる害虫の特徴や予防対策について学ぶ。	配布プリントの見直しをする。魚介類由来の寄生虫について教科書を読んでおく。 4時間
第4回	食品中の異物③ 魚介類由来の寄生虫 ・魚介類から感染する寄生虫の特徴、症状、予防対策について学ぶ。	配布プリントの見直しをする。食肉由来の寄生虫について教科書を読んでおく。 4時間
第5回	食品中の異物④ 食肉由来の寄生虫 ・食肉から感染する寄生虫の特徴、症状、予防対策について学ぶ。	配布プリントの見直しをする。野菜など由来の寄生虫について教科書を読んでおく。 4時間
第6回	食品中の異物⑤ 野菜類など由来の寄生虫 ・野菜類、飲料水、その他から感染する寄生虫の特徴、症状、予防対策について学ぶ。	配布プリントの見直しをする。 4時間
第7回	化学物質による環境汚染と生物濃縮 ・化学物質の種類と特徴、それらがもたらす環境汚染について学ぶ。 ・生物濃縮とは何か、どのような健康危害をもたらすかについて学ぶ。 ・動物性自然毒を交えて、理解を深める。	配布プリントの見直しをする。配布プリントの見直しをする。農薬及び動物用医薬品の残留に関する説明を読んでおく。 4時間
第8回	農薬および動物用医薬品の残留 ・農薬の種類と特徴について学ぶ。 ・農薬使用に関する法律（ポジティブリスト制度など）について理解する。 ・動物用医薬品及び資材添加物の残留について学ぶ。	【課題】有害物質がもたらす健康危害に関する事例を調べる。 4時間
第9回	グループワーク① 有害物質がもたらす健康危害について ・有害物質のの特徴、それがもたらす健康危害、また予防対策について調べたものを、各グループで発表し、意見交換する。 ・各グループで一つの有害物質を取り上げ、発表の準備を行う。	第15回目の発表準備をする。 4時間
第10回	食品安全対策とは ・食品安全対策の概要と食品衛生行政について学び、どのような食品安全対策がとられているか理解する。 ・食中毒が起らないようにするための対策について理解する。	配布プリントの見直し。 4時間
第11回	施設・設備の衛生管理 ・食品営業施設・設備の衛生管理について、全体的な構造・配置、施設設備などの資料をみながら学ぶ。 ・給水及び汚水・汚物処理のについて学ぶ。 ・食中毒予防対策としての営業施設の衛生管理の理解を深める。	配布プリントの見直し。 4時間
第12回	食品製造従事者の衛生管理および衛生教育の重要性 ・健康保菌者の把握など、食品製造従事者の衛生管理について学ぶ。 ・食中毒を予防するために、食品製造従事者はどのような衛生管理を行うのか理解を深める。 ・食中毒予防のための衛生教育の方法や重要性について理解する。 ・食品衛生責任者について学ぶ。	配布プリントの見直し。 4時間
第13回	食材、器具などの取り扱いについて ・食材、器具、容器包装の取り扱いについて学ぶ。	配布プリントの見直し。 4時間
第14回	消毒・殺菌法 ・食器、容器、器具などの洗浄について学ぶ。 ・殺菌と消毒の違いについて理解する。	配布プリントの見直し。次週の発表に向けて準備する。 4時間
第15回	振り返りテスト及び解説、グループワーク② 発表 ・食品衛生学Ⅲで学んだことの振り返りテスト及び解説を行い、理解を深める。 ・第14回で調べた内容を発表する。 ・各班の内容を書き取り、有害物質の特徴、それがもたらす健康危害、予防対策などを発表評価表に書き込みまとめる。	発表評価表を完成させる。これまで配布したプリントを見返し、有害物質についてまとめておく。 4時間

授業科目名	食品衛生学実習				
担当教員名	田原 彩				
学年・コース等	1・製菓コース	開講時期	前期	単位数	2
授業形態	実験・実習				

開放科目の指示：「不可」

授業概要

製菓衛生士にとって衛生管理は重点を置くべきところであり、食品衛生の重要性については十分に理解しておく必要がある。実際の食生活において、食中毒の原因となりうることは五感だけで判断できないことも多い。食品衛生学実習では、食品衛生学Ⅰで学んだことをもとに、生鮮食品の鮮度判定、食中毒を引き起こす微生物の検出や測定、食品添加物の定性分析などを行うことで、食品衛生の知識を深めることを目的とする。実習を行う中で衛生管理の重要性を理解し、実践で使える知識を身につけることを目指す。

養うべき力と到達目標

確かな専門性	具体的内容：	目標：
1．DP3. 専門的知識・技能を実践で発揮する力	食品の安全と衛生の専門知識	衛生管理に必要な知識が定着し、実践で使うことができる。
汎用的な力		
1．DP8. 意思疎通		グループ内で実習の進め方、結果などの意見交換をしながら進めることができる。
2．DP9. 役割理解・連携行動		グループ内で協力して実習を進めることができる。

学外連携学修

無し

授業方法（アクティブラーニングを促す方法について）

- ・課題(演習、調査、レポート、ケースメソッドなど)
- ・実験、実技、実習
- ・問答法・コメントを求める
- ・協同学習(ペアワーク、グループワークなど)

課題や取組に対する評価・振り返り

- ・実習や実技に対して個別にコメントします
- ・実技・実習後、全体に向けてコメントします
- ・提出物にコメント・評価をつけて返却します

成績評価

注意事項等

原則として毎回出席すること。規定回数以上の出席がなければ放棄とみなし、成績評価を「S」とします。

成績評価の方法・評価の割合

成績評価の方法	評価の基準
授業への取り組み状況	： 各回授業への積極的参加や授業態度を独自のルーブリックを基に総合的に評価します。なお、ルーブリックは初回授業で配布します。
レポート提出	： 独自ルーブリックによってレポート評価をします。（10点満点×13回）
振り返りテスト	： 前期を通して授業理解の確認を行い評価します。

使用教科書

指定する

著者	タイトル	出版社	出版年
一般社団法人全国製菓衛生師養成施設協会	製菓衛生師教本 第4巻 食品衛生学	一般社団法人全国製菓衛生師養成施設協会	2015年

参考文献等

新訂 原色食品衛生図鑑〔第2版〕／細貝祐太郎・菅原龍幸・松本昌雄・川井英雄／建帛社（株）

履修上の注意・備考・メッセージ

本科目は1単位の科目であるため、平均すると毎回1時間の授業外学修が求められる。「授業外学修課題」に取り組むことに加え、その回の授業の内容を丁寧に復習し、次回の授業に向けて予習をすること。

オフィスアワー・授業外での質問の方法

時間： 月・木曜（12：10～13：00）
 場所： 製菓研究室（本館3階）
 備考・注意事項： オフィスアワー以外の時間も受け付けますので、いつでも訪ねてください。

授業計画

第1回	オリエンテーション、実習室の使用法など	実験室の使い方などを復習しておく。	授業外学修課題にかかる目安の時間 1時間
-----	---------------------	-------------------	-------------------------

	・実験室の使い方、実験をする際の注意点について		
第2回	細菌・寄生虫プレパラートの検鏡 ・細菌・寄生虫プレパラートを顕微鏡観察をし、特徴を知る。	細菌・寄生虫の特徴、予防対策などを調べまとめる。	1時間
第3回	手指洗浄前・洗浄後の汚れ状態の検査、実験器具の使い方 ・手指の汚染・洗い残り状況をチェックし、正しい手洗い方法について学ぶ。 ・実験器具の使い方について知る。	手指の汚染が引き起こす食中毒について調べる。	1時間
第4回	手指の細菌検査 ・手指の黄色ブドウ球菌汚染状況チェックし、汚染状況を確認する。 ・チェック方法について学ぶ。	黄色ブドウ球菌とはどのようなものか調べる。	1時間
第5回	手指の細菌の検査結果及び空中落下細菌の測定 ・室内の空気汚染度チェックし、汚染状況を知る。 ・室内汚染状況のチェック方法について学ぶ。	室内の空気がどの程度汚染されているか知り、食品の安全性を守るためにどうすればよいかを考える。	1時間
第6回	空中落下細菌の測定結果及び黄色ブドウ球菌の検出 ・鼻前部の黄色ブドウ球菌汚染状況チェックし、体表の汚染状況を知る。 ・黄色ブドウ球菌のチェック方法について学ぶ。	黄色ブドウ球菌による食中毒を防ぐためにはどのようにすればよいか対策を考える。	1時間
第7回	ブドウ球菌の検査結果及びこれまでの授業のまとめ ・食品衛生学Ⅰの授業内容と実験内容を照らし合わせ、理解を深める。	配布プリントを完成させる。	1時間
第8回	生卵の鮮度判定 ・生卵の鮮度判定法（外観と各種測定による鮮度チェック）について学び、古い卵と新鮮な卵の比較を行う。	生卵の鮮度について理解する。	1時間
第9回	牛乳の鮮度判定 ・牛乳の鮮度判定法（アルコールテスト、煮沸試験）について学び、新鮮なものとの鮮度の低下したものとの比較を行う。	牛乳の鮮度について理解する。	1時間
第10回	食器洗浄後の汚れ状態の検査 ・食品成分（でんぷん、タンパク質、脂肪）の残留チェックを行う。	食器を洗浄する際に気を付ける点などをまとめる。	1時間
第11回	食品からの各種細菌の検出及び食器洗浄後の洗浄残留試験 ・食品の汚染度、病原菌検出の簡易チェック法を学び、実際の食品を用いてチェックを行う。 ・食器洗浄後の洗剤の残留試験を行う。	食品に菌が付着しているとすれば、その食品を扱う際の注意事項や2次汚染の可能性などについて考え、まとめる。	1時間
第12回	食品からの各種細菌の検出結果及び調理器具への2次汚染経路の確認① ペタンチェックを用いて ・ペタンチェックを用いて調理器具などを通した2次汚染の経路の確認を行う。	肉などを使ったあとのまな板や包丁などの取り扱いの注意点についてまとめる。	1時間
第13回	調理器具への2次汚染経路の確認② 蛍光塗料を用いて ・蛍光塗料を用いて調理器具などを通した2次汚染の経路の確認を行う。	2次汚染の拡大を防ぐためには、どのようなことに注意すればよいか考えまとめる。	1時間
第14回	食中毒菌に関するまとめ ・食中毒菌（病原大腸菌など）に関するDVDを見て、食中毒はどのように起こるか学ぶ。また、対策法についてグループディスカッションを行う。	食中毒に関するレポートを完成させる。	1時間
第15回	食品衛生学実習の振り返りテスト及び解説 ・実習で学んだことの振り返りテスト及び解説を行い、理解を深める。	課題を復習し、習ったことを定着させる。	1時間

授業科目名	栄養学 I				
担当教員名	小島ゆかり				
学年・コース等	1・製菓コース	開講時期	前期	単位数	2
授業形態	栄養学の基礎を学ぶため、教科書・プリントを中心に講義をすすめる。その中で一方的な講義にならないよう、学生、教員が議論する場も取り入れる。中間テスト・期末テストを行い、授業内容の理解度を確認する。				

開放科目の指示：「不可」

授業概要

栄養学 I では主に栄養素（糖質、脂質、タンパク質、ビタミン、ミネラル）の種類と特徴、体内での働きについて学ぶ。特に三大栄養素（糖質・タンパク質・脂質）はエネルギーを産生し、身体を構成する重要な栄養素であり、またビタミン・ミネラルは身体の機能を整える働きをする役割を持つことを理解する。これら各栄養素の役割を理解した上で、それらが体内でどのように消化・吸収・代謝されて我々の健康な身体を保持・増進に関係するかを学ぶ。

養うべき力と到達目標

確かな専門性	具体的内容：	目標：
1．DP2. 専門的知識・技能、職業理解	栄養学に関する知識	栄養素の体内での働きを理解できる。
汎用的な力		
1．DP4. 課題発見		収集した資料から、課題のテーマを検討する。

学外連携学修

無し

授業方法（アクティブラーニングを促す方法について）

- ・課題(演習、調査、レポート、ケースメソッドなど)
- ・問答法・コメントを求める
- ・振り返り(振り返りシート、シャトルシートなど)

課題や取組に対する評価・振り返り

- ・提出物にコメント・評価をつけて返却します
- ・提出後の授業で、全体的な傾向についてコメントします

成績評価

注意事項等

原則として毎回出席すること。規定回数以上の出席がなければ放棄とみなし、成績評価を「不可」とします。

成績評価の方法・評価の割合

評価の基準

復習プリント	10%	: 復習プリントの完成度を3段階で評価する。
中間テスト	20%	: それまでに学んだことが理解できているか、解答の正確さなどで評価する。
課題	10%	: 授業内容に関係する課題でレポートの提出を行う。
振り返りテスト	30%	: 授業全内容を範囲とした試験を行い、正しく理解できているか、自分の意見をまとめることができるか、で評価する。
授業態度	30%	: 授業内での取り組み及び積極性で評価する。

使用教科書

指定する

著者	タイトル	出版社	出版年
一般社団法人 全国製菓衛生師養成施設協会	製菓衛生師教本 第5巻 栄養学	一般社団法人 全国製菓師養成施設協会	2015年

参考文献等

授業内で紹介する

履修上の注意・備考・メッセージ

本科目は2単位の科目であるため、平均すると毎回4時間の授業外学修が求められる。「授業外学修課題」に取り組むことに加え、その回の授業の内容を丁寧に復習し、次回の授業に向けて予習をすること。

オフィスアワー・授業外での質問の方法

時間： 授業の前後
 場所： 授業の教室
 備考・注意事項： 授業前後の休み時間。非常勤講師室に来てください。

授業計画

第1回	ガイダンス ー栄養学とはー 栄養学を学ぶにあたって、必要性和専門性について考える。	栄養学の必要性和専門性をノートにまとめる。	授業外学修課題にかかる目安の時間 4時間
-----	---	-----------------------	-------------------------

第2回	栄養学概論 健康的な食生活を送るには何が大切か。食生活の現状と健康づくりについて学び、正しい栄養学の知識を得る。	健康な食生活とは何かをノートにまとめる。	4時間
第3回	栄養の摂取 日本人の食事摂取基準と食品の選択方法を学ぶ。	日本人の食事摂取基準と食品の選択方法をノートにまとめる。	4時間
第4回	栄養素の機能（1） — 炭水化物 炭水化物（糖質）の種類・構造・機能を学ぶ。	炭水化物（糖質）の特徴をノートにまとめる。	4時間
第5回	栄養素の機能（2） — 脂質 脂質の種類・構造・機能を学ぶ。	脂質の特徴をノートにまとめる。	4時間
第6回	栄養素の機能（3） — タンパク質 タンパク質の種類・構造・機能を学ぶ。	タンパク質の特徴をノートにまとめる。	4時間
第7回	中間テストと解説 第1回からの内容について試験を行い、理解度を確認するとともに、振り返りを行う。	テストで間違った箇所を復習し理解する。	4時間
第8回	栄養素の機能（4） — 無機質 無機質の種類・構造・機能を学ぶ	無機質の特徴をノートにまとめる。	4時間
第9回	栄養素の機能（5） — ビタミン ビタミンの種類・構造・機能を学ぶ	ビタミンの特徴をノートにまとめる。	4時間
第10回	食品の摂取 食品の摂取調節と栄養感覚について学ぶ	食品の摂取調節・食行動、栄養感覚についてノートにまとめる。	4時間
第11回	消化・吸収および排泄（1） — 栄養素の消化— 栄養素の消化について学ぶ。	栄養素の消化について、教科書の図を参考にノートにまとめる。	4時間
第12回	消化・吸収および排泄（2） — 栄養素の吸収— 栄養素の吸収機構を復習する。	栄養素の吸収機構を教科書の図を参考にノートにまとめる。	4時間
第13回	消化・吸収および排泄（3） — 栄養素の代謝— 栄養素の代謝について学ぶ。	栄養素の代謝について教科書の図を参考にノートにまとめる。	4時間
第14回	エネルギー代謝 体内におけるエネルギー代謝について学ぶ。	体内のエネルギー代謝についてノートにまとめる。	4時間
第15回	振り返りテストとまとめ 第1回からの振り返りテストを行い、解説を行う。	振り返りテストで、理解できていなかった所を再復習する。	4時間

授業科目名	栄養学Ⅱ				
担当教員名	小島ゆかり				
学年・コース等	1・製菓コース	開講時期	後期	単位数	2
授業形態	栄養学の応用を学ぶため、教科書・プリントを中心に講義をすすめる。その中で一方的な講義にならないよう、学生、教員が議論する場も取り入れる。さらに食事に関する問題点を映像を観ながら検討し改善点を議				

開放科目の指示：「不可」

授業概要

栄養学Ⅱでは人体における栄養素（糖質・脂質・タンパク質・ビタミン・ミネラル）の消化・吸収・代謝のしくみを理解した上で、さらに各ライフステージ（妊娠期・授乳期、乳児期、学童期・思春期、成人期、高齢期）における、まずは特徴を理解し、各ライフステージの対象者が健康を維持・増進し疾病を予防するための正しい食生活の在り方を学ぶ。その中で健康な身体の獲得には、毎日の食生活が大きく関わっていることを理解する。

養うべき力と到達目標

確かな専門性	具体的内容：	目標：
1．DP2. 専門的知識・技能、職業理解	栄養学に関する知識	健康を維持・増進するために正しい食生活を身につける。
汎用的な力		
1．DP5. 計画・立案力		正しい食生活とはどのようなものかを実践的に考えることができる。

学外連携学修

無し

授業方法（アクティブラーニングを促す方法について）

- ・課題(演習、調査、レポート、ケースメソッドなど)
- ・問答法・コメントを求める
- ・発表(スピーチ、プレゼンテーションなど)

課題や取組に対する評価・振り返り

- ・提出物にコメント・評価をつけて返却します
- ・提出後の授業で、全体的な傾向についてコメントします

成績評価

注意事項等

原則として毎回出席すること。規定回数以上の出席がなければ放棄とみなし、成績評価を「不可」とします。

成績評価の方法・評価の割合

評価の基準

復習プリント	10%	: 復習プリントの完成度を3段階で評価する。
課題	20%	: 授業内容に関する課題でレポート提出を行う。
発表	10%	: 授業内容に関する課題で資料を収集し発表する。
振り返りテスト	30%	: 授業全内容を範囲とした試験を行い、正しく理解できているか、自分の意見をまとめることができるか、で評価する。
授業態度	30%	: 授業内での取り組み及び積極性で評価する。

使用教科書

指定する

著者	タイトル	出版社	出版年
一般社団法人 全国製菓衛生師養成施設協会	製菓衛生師教本 第5巻 栄養学	一般社団法人 全国製菓衛生師養成施設協会	2015年

参考文献等

授業内で紹介する。

履修上の注意・備考・メッセージ

本科目は2単位の科目であるため、平均すると毎回4時間の授業外学修が求められる。「授業外学修課題」に取り組むことに加え、その回の授業の内容を丁寧に復習し、次回の授業に向けて予習をすること。

オフィスアワー・授業外での質問の方法

時間： 授業の前後
 場所： 授業の教室
 備考・注意事項： 授業前後の休み時間に非常勤講師室に来てください。

授業計画

第1回	妊娠期・授乳期の栄養（1）	－身体の特性－	妊娠期・授乳期の特性をノートにまとめる。	授業外学修課題にかかると目安の時間 4時間
-----	---------------	---------	----------------------	--------------------------

	妊娠期・授乳期における身体の特性を学ぶ。		
第2回	妊娠期・授乳期の栄養（２） －栄養と疾病－ 妊娠期・授乳期における栄養が関わる疾病について学ぶ。	妊娠期・授乳期における栄養が関わる疾病をノートにまとめる。	4時間
第3回	乳児期の栄養（１） －身体の特性と疾病－ 乳児期の身体と食事について、さらに栄養が関わる疾病について学ぶ。	乳児期の身体と食事、さらに栄養が関わる疾病についてノートにまとめる。	4時間
第4回	乳児期の栄養（２） －離乳食－ 離乳食の目的と進め方について学ぶ。	離乳食の目的と進め方についてノートにまとめる。	4時間
第5回	幼児期の栄養（１） －身体の特性と栄養－ 幼児期の身体の特性と食事について、さらに栄養が関わる疾病について学ぶ。	幼児期の特徴についてノートにまとめる。	4時間
第6回	幼児期の栄養（２） －食事が関わる問題点－ 幼児期のおやつとの与え方、食事前の問題点について学ぶ。	幼児期の望ましいおやつレシピを考えてノートにまとめる。	4時間
第7回	学童期の栄養（１） －身体の特性－ 学童期の身体の特性と食事について学ぶ。	学童期の身体の特性をノートにまとめる。	4時間
第8回	学童期の栄養（２） －栄養が関わる問題点－ 学童期における栄養が関係する問題点について学ぶ。	学童期における栄養が関係する問題点についてノートにまとめる。	4時間
第9回	思春期・青年期の栄養 思春期・青年期の身体の特性と食事について学ぶ	思春期・青年期の身体の特性と食事についてノートにまとめる。	4時間
第10回	成人期の栄養（１） －身体の特性－ 成人期の身体の特性について学ぶ。	成人期の身体の特性についてノートにまとめる。	4時間
第11回	成人期の栄養（２） －食生活が関係する問題点－ 成人期の食生活が関係する問題点について学ぶ。	成人期の食生活が関係する問題点についてノートにまとめる。	4時間
第12回	高齢期の栄養（１） －身体の特性－ 高齢期の身体の特性について学ぶ。	高齢期の身体の特性についてノートにまとめる。	4時間
第13回	高齢期の栄養（２） －望ましい食事方法－ 高齢期の食事の問題点と望ましい食事法について学ぶ。	高齢期の食事の問題点と望ましい食事法についてノートにまとめる。	4時間
第14回	発表とまとめ 授業内容に関するテーマについて資料を収集し発表する。 第1回からのまとめをする。	これまでのまとめノートを完成させる。	4時間
第15回	振り返りテスト 第1回からの振り返りテストを行い、解説を行う。	振り返りテストで、理解できていなかった所を再復習する。	4時間

授業科目名	製菓理論 I				
担当教員名	内山昌子				
学年・コース等	1・製菓コース	開講時期	前期	単位数	2
授業形態	配布したマニュアルに基づき、製菓材料の特徴を伝える。菓子製造をするときの材料の特徴や影響力を理解するように指導する。製菓材料から、菓子作りの特徴、菓子の種類など伝える。ポイントを書き込み、トラブ				

開放科目の指示：「不可」

授業概要

本授業は製菓製パンの素材について特徴や種類の知識を理解し、利用できるようになることを目標とする。菓子を製作していくうえで原材料の特性を知ることが重要である。材料の素材の選び方と製作技術で出来上がる製品が全く表情をかえ商品価値が変わるためである。製菓理論 I では、粉類（小麦粉・米粉他）、甘味料・卵類・デンプン・油脂について学習する。同時期に開講されている製菓実習での実習内容を講義に反映させ、理論と実技の融合も図っていく。

養うべき力と到達目標

確かな専門性

- 1 . DP1. 幅広い教養やスキル

具体的内容：

製菓理論の講義の説明を正確に聞きとり理解できる傾聴力を付ける。自らの意見をもち、質問などは言葉で正確に伝える力を養う。

目標：

菓子製造の主原料・食生活における意義・菓子の要件を理解する。菓子製造の基本知識を理解し、また原料の性質を把握し、扱い方を習得する。製菓実習と製菓理論がつながるように、実習内容の製菓理論を伝え、理解する

汎用的な力

- 1 . DP4. 課題発見

論理的思考力 物事に規則性を発見し、筋道を立てる考え方を身につける。菓子原料に対して好奇心を持ち、物作りの大切さを知る。

- 2 . DP6. 行動・実践

菓子製造材料の性質を化学的に理解し、トラブル時、原因を考え、対策方法を決定できるようにする。製菓実習と製菓理論がつながるように、実習内容の製菓理論を伝え理解する。

学外連携学修

無し

授業方法（アクティブラーニングを促す方法について）

- ・ 課題(演習、調査、レポート、ケースメソッドなど)
- ・ 問答法・コメントを求める
- ・ 振り返り(振り返りシート、シャトルシートなど)

課題や取組に対する評価・振り返り

- ・ 提出物にコメント・評価をつけて返却します
- ・ 提出後の授業で、全体的な傾向についてコメントします

成績評価

注意事項等

原則として毎回出席すること。規定回数以上の出席がなければ放棄とみなし、成績評価を「S」とします。

成績評価の方法・評価の割合

振り返りテスト

40%

受講態度

40%

マニュアル・ファイルの書き込み

20%

評価の基準

： 全期間の内容を範囲した筆記試験をおこなう。

： 取り込み姿勢・熱意・マナー。

： ポイントや注意点の書き込み

使用教科書

指定する

著者

一般社団法人 全国製菓衛生師養成施設協会

タイトル

製菓衛生師教本 7 製菓理論

出版社

一般社団法人 全国製菓衛生師養成施設協会

出版年

2015年

参考文献等

授業中紹介

履修上の注意・備考・メッセージ

本科目は2単位の科目であるため、平均すると毎回4時間の授業外学修が求められる。「授業外学修課題」に取り組むことに加え、その回の授業の内容を丁寧に復習し、次回の授業に向けて予習をすること。

オフィスアワー・授業外での質問の方法

時間：

場所：

備考・注意事項： 授業終了後に、教室または非常勤講師室で質疑応答可能にする。

授業計画		授業外学修課題にかかると見込まれる時間
第1回	菓子と食生活・製菓材料概要 1. 菓子とは 2. 食生活における意義 3. 菓子製造の要件 4. 菓子の歴史 5. 製菓材料概要（製菓材料でどのような魅力ある菓子ができるか考える）	菓子製造の要件を振り返る。 4時間
第2回	小麦粉（1）小麦粉の特徴 小麦粉の製菓製造の影響と扱い方 小麦粉の構造と成分・分類	小麦粉の構造と成分・分類について振り返り、復習をする。 4時間
第3回	小麦粉（2）小麦粉のタンパク質 小麦粉の製菓製造の影響と扱い方 小麦粉のグルテン 小麦粉と副材料 国産小麦と外国産小麦	小麦粉のタンパク質について振り返り、復習をする。 4時間
第4回	甘味料（1）砂糖の特徴 砂糖の製菓製造の影響と扱い方 砂糖の製造法 砂糖の種類	砂糖の製法・種類について振り返り、復習をする。 4時間
第5回	甘味料（2）デンプン糖 甘味料の製菓製造の影響と扱い方 デンプン糖の種類と特性 デンプン糖の糖化	デンプンの種類と特徴について振り返り、復習をする。 4時間
第6回	甘味料（3）その他の糖質・シロップ 甘味料の製菓製造の影響と扱い方 蜂蜜・バラチニット・果糖・オリゴ糖など ボーメとブリックス 糖液と結晶	ボーメとブリックスについて振り返り、復習をする。 4時間
第7回	鶏卵（1）鶏卵の特徴 鶏卵の製菓製造の影響と扱い方 卵の構造と役割 卵の成分と分類	卵の成分と分類について振り返り、復習をする。 4時間
第8回	鶏卵（2）タンパク質の変性 鶏卵の製菓製造の影響と扱い方 卵の熱凝固性・卵白の起泡性	卵のタンパク質の変性について振り返り、復習をする。 4時間
第9回	デンプン デンプンの製菓製造の影響と扱い方 糖質とは デンプンの種類・構造・糊化	デンプンの種類・構造・糊化について振り返り、復習をする。 4時間
第10回	油脂（1）バターの特徴 バターの製菓製造の影響と扱い方 バターの種類と特性 バターの可塑性	バターの種類・特性について振り返り、復習をする。 4時間
第11回	油脂（2）植物性油脂の特徴 マーガリン・ショートニングの製菓製造の影響と扱い方	マーガリン・ショートニングの製菓製造について振り返り、復習をする。 4時間
第12回	油脂（3）脂肪酸 植物性油脂の製菓製造の影響と扱い方 飽和脂肪酸と不飽和脂肪酸 トランス酸	植物性油脂の製菓製造の影響と扱い方について振り返り、復習をする。 4時間
第13回	ゲル化剤 ゲル化剤における製菓製造の影響と扱い方。 ゲル化剤の種類（ゼラチン・カラギーナン・ペクチン・寒天）	ゲル化剤の種類について振り返り、復習をする。 4時間
第14回	振り返りテストと解説、振り返り 製菓理論 I で学習した内容を範囲として振り返りテストを行い、理解度を確認するとともに、振り返りを行う	試験内容の復習し、原料の性質を再度理解をする。 4時間
第15回	前期製菓理論 I まとめ 前期学習した内容のまとめ・質疑応答	製菓理論 I で学習した内容を振り返り、復習をする。 4時間

授業科目名	製菓理論Ⅱ				
担当教員名	内山昌子				
学年・コース等	1・製菓コース	開講時期	前期	単位数	2
授業形態	マニュアルに基づき、製菓材料の特徴を伝える。菓子製造をするときの材料の特徴や影響力を理解するように指導する。製菓材料から、菓子作りの特徴、菓子の種類など伝える。ポイントを書き込み、トラブ				

開放科目の指示：「不可」

授業概要

本授業は製菓製パンの素材について特徴や種類の知識を理解し、利用できるようなことを目標とする。菓子を製作していくうえで原材料の特性を知ることが重要である。材料の素材の選び方と製作技術で出来上がる製品が全く表情をかえ商品価値が変わるためである。製菓理論Ⅱでは、乳製品（牛乳・クリーム・発酵乳）・凝固剤・膨張剤・チョコレート。果実・ナッツ・酒・香料・香辛料・糖アルコール・酵母について学習する。同時期に開講されている製菓実習での実習内容を講義に反映させ、理論と実技の融合も図っていく。

養うべき力と到達目標

確かな専門性

- 1．DP1.幅広い教養やスキル

具体的内容：

製菓理論の講義の説明を正確に聞きとり理解できる傾聴力を付ける。自らの意見をもち、質問などは言葉で正確に伝える力を養う。

目標：

菓子製造の主原料・食生活における意義・菓子の要件を理解する。菓子製造の基本知識を理解し、また原料の性質を把握し、扱い方を習得する。製菓実習と製菓理論がつながるように、実習内容の製菓理論を伝え理解する

汎用的な力

- 1．DP4.課題発見

論理的思考力 物事に規則性を発見し、筋道を立てる考え方を身につける。菓子原料に対して好奇心を持ち、物作りの大物作りより大切さを知る。

- 2．DP6.行動・実践

菓子製造材料の性質を化学的に理解し、トラブル時、原因を考え、対策方法を決定できるようにする。製菓実習と製菓理論がつながるように、実習内容の製菓理論を伝え理解する。

学外連携学修

無し

授業方法（アクティブラーニングを促す方法について）

- ・課題(演習、調査、レポート、ケースメソッドなど)
- ・問答法・コメントを求める

課題や取組に対する評価・振り返り

- ・提出物にコメント・評価をつけて返却します

成績評価

注意事項等

原則として毎回出席すること。規定回数以上の出席がなければ放棄とみなし、成績評価を「S」とします。

成績評価の方法・評価の割合

評価の基準

振り返りテスト	40%	： 全期間の内容を範囲した筆記試験をおこなう。
受講態度	40%	： 取り込み姿勢・熱意・マナー。
マニュアル・ファイルの書き込み	20%	： ポイントや注意点の書き込み

使用教科書

指定する

著者	タイトル	出版社	出版年
一般社団法人 全国製菓衛生師養成施設協会	製菓衛生師教本 7 製菓理論	一般社団法人 全国製菓衛生師養成施設協会	2015年

参考文献等

授業中紹介

履修上の注意・備考・メッセージ

本科目は2単位の科目であるため、平均すると毎回4時間の授業外学修が求められる。「授業外学修課題」に取り組むことに加え、その回の授業の内容を丁寧に復習し、次回の授業に向けて予習をすること。

オフィスアワー・授業外での質問の方法

時間：

場所：

備考・注意事項： 授業終了後に、教室または非常勤講師室で質疑応答可能にする。

授業計画

： 授業外学修課題にかかるとかかる目安の時間

第1回	乳製品 (1) 牛乳 牛乳の製菓製造の影響と扱い 牛乳の種類と成分・性質	牛乳の種類と成分・性質について振り返り、復習をする。	4時間
第2回	乳製品 (2) クリーム クリームの製菓製造の影響と扱い クリームの分類・生クリームの起泡性	クリームの分類・生クリームの起泡性について振り返り、復習をする。	4時間
第3回	乳製品 (3) 粉乳と発酵乳 粉乳の製菓製造の影響と扱い 粉乳の種類と用途	粉乳の種類と用途について振り返り、復習をする。	4時間
第4回	チョコレート (1) カカオの特徴 チョコレートの製菓製造の影響と扱い カカオの種類と特性 カカオの製造	カカオの種類と特性について振り返り、復習をする。	4時間
第5回	チョコレート (2) チョコレートの原料と製法 チョコレートの製菓製造の影響と扱い チョコレートと原料別分類と名称	チョコレートと原料別分類と名称について振り返り、復習をする。	4時間
第6回	チョコレート (3) チョコレートの特徴 チョコレートの製菓製造の影響と扱い テンパリングとブルーム現象	テンパリングとブルーム現象について振り返り、復習をする。	4時間
第7回	膨張剤 膨張剤の製菓製造の影響と扱い 炭酸水素ナトリウム ベーキングパウダー	膨張剤について振り返り、復習をする。	4時間
第8回	ナッツ ナッツの製菓製造の影響と扱い方 ナッツの種類と成分	ナッツの種類と成分について振り返り、復習をする。	4時間
第9回	トレハロース トレハロースの製菓製造の影響と扱い方	トレハロースの成分について振り返り、復習をする。	4時間
第10回	緑茶 緑茶の製菓製造の影響と扱い 抹茶・玉露・紅茶・ウーロン茶	抹茶・玉露・紅茶・ウーロン茶の特徴について振り返り、復習をする。	4時間
第11回	糖アルコール 糖アルコールの製菓製造の影響と扱い ソルビトール・イソマルト・バラチニット	糖アルコールの特徴について振り返り、復習をする。	4時間
第12回	発酵菓子 (1) 発酵と菓子 酵母と発酵について	酵母と発酵の特徴について振り返り、復習をする。	4時間
第13回	発酵菓子 (2) 糖質の影響 発酵菓子の種類と特徴	発酵菓子の種類と特徴について振り返り、復習をする。	4時間
第14回	振り返りテストと解説、振り返り 製菓理論Ⅱで学習した内容を範囲として振り返りテストを行い、理解度を確認するとともに、振り返りを行う	試験内容を復習し、原料の性質を再度確認する。	4時間
第15回	前期製菓理論Ⅱまとめ 前期製菓理論Ⅱ学習した内容をまとめ、質疑応答する。	製菓理論Ⅱで学習した内容を振り返り、復習する。	4時間

授業科目名	製菓理論Ⅲ				
担当教員名	内山昌子				
学年・コース等	1・製菓コース	開講時期	後期	単位数	2
授業形態	マニュアルに基づき、製菓材料の特徴を伝える。菓子製造をするときの材料の特徴や影響力を理解するように指導する。製菓材料から、菓子作りの特徴、菓子の種類など伝える。ポイントを書き込み、トラブ				

開放科目の指示：「不可」

授業概要

本授業は洋菓子の基本材料・洋菓子の製法・洋菓子の分類及び洋菓子の器具など体系的に理解することを目標とする。ジェノワーズ・ビスキュイ・バターケーキ・パルティシュー・タルト・フィユタージュ・シフォンケーキ・ショコラを用いたケーキ等様々な洋菓子の理論を学び、よく起こる失敗の原因を分析しより良い製品作りを学ぶ。同時期に開講されている製菓実習での実習内容を講義に反映させ、理論と実技の融合も図っていく。

養うべき力と到達目標

確かな専門性

- 1 . DP1. 幅広い教養やスキル

具体的内容：

製菓理論の講義の説明を正確に聞きとり理解できる傾聴力を付ける。自らの意見をもち、質問などは言葉で正確に伝える力を養う。

目標：

菓子製造の主原料・食生活における意義・菓子の要件を理解する。菓子製造の基本知識を理解し、また原料の性質を把握し、扱い方を習得する。製菓実習と製菓理論がつながるように、実習内容の製菓理論を伝え理解する

汎用的な力

- 1 . DP4. 課題発見
- 2 . DP6. 行動・実践

論理的思考力 物事に規則性を発見し、筋道を立てる考え方を身につける。菓子原料に対して好奇心を持ち、物作りの大物作り大切さを知る。

菓子製造材料の性質を化学的に理解し、トラブル時、原因を考え、対策方法を決定できるようにする。製菓実習と製菓理論がつながるように、実習内容の製菓理論を伝え理解する。

学外連携学修

無し

授業方法（アクティブラーニングを促す方法について）

- ・ 課題(演習、調査、レポート、ケースメソッドなど)
- ・ 問答法・コメントを求める
- ・ 振り返り(振り返りシート、シャトルシートなど)

課題や取組に対する評価・振り返り

- ・ 提出物にコメント・評価をつけて返却します
- ・ 提出後の授業で、全体的な傾向についてコメントします

成績評価

注意事項等

原則として毎回出席すること。規定回数以上の出席がなければ放棄とみなし、成績評価を「S」とします。

成績評価の方法・評価の割合

振り返りテスト

40%

受講態度

40%

マニュアル・ファイルの書き込み

20%

評価の基準

： 全期間の内容を範囲した筆記試験をおこなう

： 取り込み姿勢・熱意・マナー。

： ポイントや注意点の書き込み

使用教科書

指定する

著者

一般社団法人 全国製菓衛生師養成施設協会

タイトル

製菓衛生師教本 7 製菓理論

出版社

一般社団法人 全国製菓衛生師養成施設協会

出版年

2015年

参考文献等

授業中紹介

履修上の注意・備考・メッセージ

本科目は2単位の科目であるため、平均すると毎回4時間の授業外学修が求められる。「授業外学修課題」に取り組むことに加え、その回の授業の内容を丁寧に復習し、次回の授業に向けて予習をすること。

オフィスアワー・授業外での質問の方法

時間：

場所：

備考・注意事項： 授業終了後に、教室または非常勤講師室で質疑応答可能にする。

授業計画			授業外学修課題にかかるとする目安の時間
第1回	ジェノワーズ (1) ジェノワーズの製法と特徴 生地の柔軟性と生地のロどけを出す為の、工夫と知識。 原材料の性質の理解と、製法の原理	ジェノワーズ原材料の性質の理解と、製法の原理を振り返り、復習する。	4時間
第2回	ジェノワーズ (2) 糖質の影響 卵溶液に対する糖質の重要性。	卵溶液に対する糖質の重要性を振り返り、復習する。	4時間
第3回	ビスキュイ (1) ビスキュイの製法と特徴 共立てスポンジと別立てスポンジの違い ビスキュイアラキュイェール ビスキュイジョコンド	共立てスポンジと別立てスポンジの違いを振り返り、復習する。	4時間
第4回	ビスキュイ (2) ビスキュイの種類 ビスキュイで作るアントルメの種類	ビスキュイで作るアントルメの種類を振り返り、復習する。	4時間
第5回	ケーキ (1) ケーキの種類と特徴 シュガーバター法 フラワーバター法 オールインミックス法	ケーキの種類と特徴を振り返り、復習する。	4時間
第6回	ケーキ (2) 生地の乳化 理想のケーキの食感にするレシピ作り	ケーキの生地の乳化を振り返り、復習する。	4時間
第7回	タルト (1) タルトの製法 タルトの種類 パートフォンセ パートプリゼ 副材料と焼き縮みの理解	タルトの製法と種類を振り返り、復習する。	4時間
第8回	タルト (2) 生地のショートニング性 パートシュクレ パートサブレ ビケの意味と理解 色々なタルト種類を知る	ビケの意味と理解を振り返り、復習する。	4時間
第9回	折込みパイ生地 (1) 折込みパイ生地の特徴 折込み生地の原理 可塑性とグルテンの理解	折込み生地の原理を振り返り、復習する。	4時間
第10回	折込みパイ生地 (2) 折込みパイ生地の種類 フィユタージュオルディネール フィユタージュ アンヴェルセ 色々なパイ種類を知る	色々なパイ種類を振り返り、復習する。	4時間
第11回	シュー (1) シューの特徴 シューの原理 シューの製法	シューの原理を振り返り、復習する。	4時間
第12回	シュー (2) シューの製法 シューの種類をする。	シューの種類を振り返り、復習する。	4時間
第13回	メレンゲ (1) メレンゲの特徴。 メレンゲの種類。 卵白の起泡性と糖分の理解。	メレンゲの種類と特徴を振り返り、復習する。	4時間
第14回	振り返りテストと解説、振り返り 製菓理論Ⅲで学習した内容を範囲として振り返りテストを行い、理解度を確認するとともに、振り返りを行う	試験内容を復習し、製菓製法・特徴などを再度理解する。	4時間
第15回	前期製菓理論Ⅲまとめ 前期製菓理論Ⅲ学習した内容をまとめる。質疑応答	製菓理論Ⅲで学習した内容を振り返り、復習する。	4時間

授業科目名	製菓理論Ⅳ				
担当教員名	内山昌子				
学年・コース等	1・製菓コース	開講時期	後期	単位数	2
授業形態	マニュアルに基づき、製菓材料の特徴を伝える。菓子製造をするときの材料の特徴や影響力を理解するように指導する。製菓材料から、菓子作りの特徴、菓子の種類など伝える。ポイントを書き込み、トラブ				

開放科目の指示：「不可」

授業概要

本授業は洋菓子の基本材料・洋菓子の製法・洋菓子の分類及び洋菓子の器具など体系的に理解することを目標とする。メレンゲ菓子・プティフルセック・プティフルフレ・コンフィズリー・アントルメフルワ・クレームパティシエール・各種クレーム・プッフエデザート等様々な洋菓子の理論を学び、よく起こる失敗の原因を分析しより良い製品作りを学ぶ。同時期に開講されている製菓実習での実習内容を講義に反映させ、理論と実技の融合も図っていく。

養うべき力と到達目標

確かな専門性

- 1．DP2. 専門的知識・技能、職業理解

具体的内容：

製菓理論の講義の説明を正確に聞きとり理解できる傾聴力を付ける。自らの意見をもち、質問などは言葉で正確に伝える力を養う。

目標：

菓子製造の主原料・食生活における意義・菓子の要件を理解する。菓子製造の基本知識を理解し、また原料の性質を把握し扱い方を習得する。製菓実習と製菓理論がつながるように、実習内容の製菓理論を伝え理解する。

汎用的な力

- 1．DP4. 課題発見

論理的思考力 物事に規則性を発見し、筋道を立てる考え方を身につける。菓子原料に対して好奇心を持ち、物作りの大物作りの大切さを知る。

- 2．DP6. 行動・実践

菓子製造材料の性質を化学的に理解し、トラブル時、原因を考え、対策方法を決定できるようにする。製菓実習と製菓理論がつながるように、実習内容の製菓理論を伝え理解する。

学外連携学修

無し

授業方法（アクティブラーニングを促す方法について）

- ・課題(演習、調査、レポート、ケースメソッドなど)
- ・問答法・コメントを求める
- ・振り返り(振り返りシート、シャトルシートなど)

課題や取組に対する評価・振り返り

- ・提出物にコメント・評価をつけて返却します
- ・提出後の授業で、全体的な傾向についてコメントします

成績評価

注意事項等

原則として毎回出席すること。規定回数以上の出席がなければ放棄とみなし、成績評価を「S」とします。

成績評価の方法・評価の割合

振り返りテスト

40%

受講態度

40%

マニュアル・ファイルの書き込み

20%

評価の基準

： 全期間の内容を範囲した筆記試験をおこなう。

： 取り込み姿勢・熱意・マナー。

： ポイントや注意点の書き込み

使用教科書

指定する

著者

一般社団法人 全国製菓衛生師養成施設協会

タイトル

製菓衛生師教本 7 製菓理論

出版社

一般社団法人 全国製菓衛生師養成施設協会

出版年

2015年

参考文献等

授業中紹介

履修上の注意・備考・メッセージ

本科目は2単位の科目であるため、平均すると毎回4時間の授業外学修が求められる。「授業外学修課題」に取り組むことに加え、その回の授業の内容を丁寧に復習し、次回の授業に向けて予習をすること。

オフィスアワー・授業外での質問の方法

時間：

場所：

備考・注意事項： 授業終了後に、教室または非常勤講師室で質疑応答可能にする。

授業計画		授業外学修課題にかかると見込まれる時間
第1回	メレンゲ(2)メレンゲの副材料と影響 油脂とメレンゲの扱い方とポイント。 乾燥卵白の成分と扱い方 メレンゲとpHの調整。 クレームタータ・レモン汁	メレンゲとpHの調整などを振り返り復習する。 4時間
第2回	マカロン(1)マカロンの特徴 マカロンの原理 マカロンの製法 メレンゲ種類とマカロン	マカロンの原理を振り返り復習する。 4時間
第3回	マカロン(2)マカロン製法の応用 マカロンにいろんな味を付ける pHを調節し、色を出す。 センタークリームの種類	マカロンの色とpHの関係について振り返り復習する。 4時間
第4回	アントルメフルワ(1)冷やし菓子の種類 ゲル化剤の種類と選び方 タンパク質分解酵素とゲル化剤 カラギーナンとゼラチンの違い	ゲル化剤の種類と選び方を振り返り復習する。 4時間
第5回	アントルメフルワ(2)ゲル化原料の扱い アントルメフルワ種類と各製法とポイント	アントルメフルワ種類と各製法を振り返り復習する。 4時間
第6回	クレーム(1)乳製品と乳脂肪 クレームのいろいろ 乳脂肪の調節 気泡の入れ方と合わず素材の選び方	クレームの種類を振り返り復習する。 4時間
第7回	クレーム(2)糊化と凝固 クレームバティンエール 基本原料と其々の糊化温度・凝固温度・キャメル化温度による、クリーム ^の 食感の違いと理解。 卵黄の色素の調整とフルーツの色とpHの調整。	クレームの基本原料と其々の糊化温度・凝固温度を振り返り復習する。 4時間
第8回	ムース(1)ムースの特徴 乳製品の扱い方 アングーズソースの見極め モンタージュの基本	アングーズソースの見極めを振り返り復習する。 4時間
第9回	ムース(2)素材の特徴 ムースの種類と其々のパーツの食感と比重の調整。 素材の組み合わせと工夫。 各ムースの説明	ムースの種類と特徴について振り返り復習する。 4時間
第10回	プティフルセック(1)油脂の影響 プティフルセックの種類と特徴	プティフルセックの種類と特徴について振り返り復習する。 4時間
第11回	プティフルセック(2) プティフルセックの原料 クッキーの種類 プッフェの条件と理想	クッキーの種類と特徴について振り返り復習する。 4時間
第12回	コンフィズリー(1)コンフィズリーの糖質の影響 糖度の理解 ブリックスとポーメ	糖度の理解し、特徴について振り返り復習する。 4時間
第13回	コンフィズリー(2)各コンフィズリーの製法 コンフィズリーの種類と特徴	コンフィズリーの種類と特徴について振り返り復習する。 4時間
第14回	振り返りテストと解説、振り返り 製菓理論IVで学習した内容を範囲として振り返りテストを行い、理解度を確認するとともに、振り返りを行う。	試験内容を復習し、製菓製法・特徴などを再度理解する。 4時間
第15回	後期製菓理論IVまとめ 後期製菓理論IVで学習した内容をまとめる・質疑応答	製菓理論IVで学習した内容を振り返り、復習する。 4時間

授業科目名	製菓実習 I				
担当教員名	田中宏平				
学年・コース等	1・製菓コース	開講時期	前期	単位数	1
授業形態	実習では、プリントでレシピを配布します。実習デモンストレーションは、実習メニューの背景、使用材料の知識、作業ポイント、注意点を説明しますので、各自で手順・ポイントをメモしてもらいます。 班ごと				

開放科目の指示：「不可」

授業概要

製菓実習 I の洋菓子の製造を行う上で必要となる、基本的な知識・技術を学び、更に、衛生的で合理的に行い、なお且つ班ごとのチームワークを大切に、各自が作業ポイントを、把握・確認しながら作業を実施していく。授業は、実習内容のデモンストレーションに始まり、その後、班ごとに分かれて計量・実習・試食・片付け・清掃・質疑応答まで、今後、製造現場で必要となるスキルと共に、常に作業経過時間を意識しながら進めていくようにする。

養うべき力と到達目標

確かな専門性	具体的内容：	目標：
1．DP2. 専門的知識・技能、職業理解	洋菓子製造に関する、基礎知識・技術 設備・器具の取り扱い知識	教壇のデモンストレーションを基に、班単位で商品が製造できる。
汎用的な力		
1．DP6. 行動・実践		デモンストレーションで行われた課題を班単位で製造ができる。
2．DP8. 意思疎通		班のメンバーと意思疎通を行い、無駄な行動なく課題の製造ができる。

学外連携学修

無し

授業方法（アクティブラーニングを促す方法について）

- ・実験、実技、実習
- ・振り返り(振り返りシート、シャトルシートなど)
- ・協同学習(ペアワーク、グループワークなど)

課題や取組に対する評価・振り返り

- ・実習や実技に対して個別にコメントします
- ・実技・実習後、全体に向けてコメントします

成績評価

注意事項等

原則として毎回出席すること。規定回数以上の出席がなければ放棄とみなし、成績評価を「S」とします。

成績評価の方法・評価の割合

評価の基準

日々の実習態度	35%	： 授業内での積極性と取り組みの状況を科目独自のルーブリックによって評価します。
実技試験	30%	： 洋菓子の基本的製品を製造して習得状況を科目独自のルーブリックによって30点満点に換算し評価します。 授業内で実施する。
実習ノート	20%	： 実習におけるノートの作成及び、提出を支持したレポートを科目独自のルーブリックによって20点満点で評価します。
実技小テスト	15%	： 実習におけるノートの作成及び、提出を支持したレポートを科目独自のルーブリックによって20点満点で評価します。

使用教科書

特に指定しない

参考文献等

製菓衛生師全書／廣瀬 俊之ほか／瞬報社写真印刷株式会社
一般社団法人全国製菓衛生師養成施設協会／製菓衛生師教本 第8巻 製菓実技／一般社団法人全国製菓衛生師養成施設協会

履修上の注意・備考・メッセージ

本科目は1単位の科目であるため、平均すると毎回1時間の授業外学修が求められる。
「授業外学修課題」に取り組むことに加え、その回の授業の内容を丁寧に復習し、次回の授業に向けて予習をすること。

オフィスアワー・授業外での質問の方法

時間： 授業の前後
場所： 製菓実習室

授業計画

第1回

衛生・身だしなみ・器具の説明 包丁の扱い
実務での衛生に対するの心得
包丁の扱い(持ち方ととぎ方) 注意点
計量の手順

レシピとメモの整理

授業外学修課題にか
かる目安の時間

1時間

第2回	カッティングの技法 基本記事の仕込み 包丁の扱い(切り方) フルーツカット マスケ・絞り・コルネの作り方・パイピング 次回実習用 パートシュクレ仕込み	レシピとメモの整理 各々で自宅でカッ トの練習	1時間
第3回	タルト台の製造 オーブンの取り扱い タルトダグリウム・タルトレットアナナ	レシピとメモの整理	1時間
第4回	基本生地の製造 ショートケーキ実習・試食	レシピとメモの整理	1時間
第5回	2種類の製法でパウンドケーキを製造 パウンドケーキ(シュガーバター・フラワーバター)	レシピとメモの整理	1時間
第6回	クッキーの製造 サブレクッキー・絞りクッキー 次回実習用 パートシュクレ仕込	レシピとメモの整理	1時間
第7回	タルトカップを使ったケーキ(フランスの菓子①) タルトシトロンの製造 イタリアンメレンゲ	レシピとメモの整理	1時間
第8回	別立て法のロール生地 ロール生地の仕込・焼成 ロールケーキの巻き方	レシピとメモの整理	1時間
第9回	ゼラチンを使用した商品 フルーツゼリー実習 ブランマンジェ・パバロア実習 キャラメルプリン	レシピとメモの整理	1時間
第10回	アガーを使用した商品 焼かないプリン実習・試食 フルーツゼリー実習	レシピとメモの整理	1時間
第11回	別立て法によるビスキュイを使ったケーキ(フランスの菓子②) ビスキュイキュイエールの仕込・焼成 シャルロットポワールの実習	レシピとメモの整理	1時間
第12回	異なるムースを組み合わせたケーキ ムースショコラ&パイナップル実習	レシピとメモの整理	1時間
第13回	コンフィチュールの製造 コンフィチュール(ジャム)実習 スコーン実習	レシピとメモの整理	1時間
第14回	ワンセルフ実習【予習】 別立て法によるロール生地の仕込と焼成 ロールケーキの実習	レシピとメモの整理と次回テストに向けて の確認	1時間
第15回	ワンセルフ実習【テスト】と振り返り 別立て法によるロール生地の仕込と焼成 ロールケーキの実技テストと製菓実習Ⅰ全体の振り返り	レシピとメモの整理	1時間

授業科目名	製菓実習Ⅱ				
担当教員名	谷澤慶浩				
学年・コース等	1・製菓コース	開講時期	前期	単位数	1
授業形態	実習では、プリントでレシピを配布します。実習デモンストレーションは、実習メニューの背景、使用材料の知識、作業ポイント、注意点を説明しますので、各自で手順・ポイントをメモしてもらいます。 班ごと				

開放科目の指示：「不可」

授業概要

製菓実習Ⅱの和菓子の製造を行う上で必要となる、基本的な知識・技術を学び、更に、衛生的で合理的に行い、なお且つ班ごとのチームワークを大切に、各自が作業ポイントを、把握・確認しながら作業を実施していく。授業は、実習内容のデモンストレーションに始まり、その後、班ごとに分かれて計量・実習・試食・片付け・清掃・質疑応答まで、今後、製造現場で必要となるスキルと共に、常に作業経過時間を意識しながら進めていくようにする。

養うべき力と到達目標

確かな専門性	具体的内容：	目標：
1．DP2. 専門的知識・技能、職業理解	和菓子製造に関する、基礎知識・技術 設備・器具の取り扱い知識	教壇のデモンストレーションを基に、班単位で商品が製造できる。
汎用的な力		
1．DP6. 行動・実践		デモンストレーションで行われた課題を班単位で製造ができる。
2．DP8. 意思疎通		班のメンバーと意思疎通を行い、無駄な行動なく課題の製造ができる。

学外連携学修

無し

授業方法（アクティブラーニングを促す方法について）

- ・実験、実技、実習
- ・振り返り(振り返りシート、シャトルシートなど)
- ・協同学習(ペアワーク、グループワークなど)

課題や取組に対する評価・振り返り

- ・実習や実技に対して個別にコメントします
- ・実技・実習後、全体に向けてコメントします

成績評価

注意事項等

原則として毎回出席すること。規定回数以上の出席がなければ放棄とみなし、成績評価を「S」とします。

成績評価の方法・評価の割合

日々の実習態度

35%

評価の基準

： 授業内での積極性と取り組みの状況を科目独自のルーブリックによって評価します。

実技試験

30%

： 和菓子の基本的製品を製造して習得状況を科目独自のルーブリックによって30点満点に換算し評価します。授業内で実施する。

実習ノート

20%

： 実習におけるノートの作成及び、提出を支持したレポートを科目独自のルーブリックによって20点満点で評価します。

実技小テスト

15%

： 和菓子製造技術における基礎技術を科目独自のルーブリックによって15点満点に換算し評価します。授業内で実施する。

使用教科書

特に指定しない

参考文献等

製菓衛生師全書／廣瀬 俊之ほか／瞬報社写真印刷株式会社
一般社団法人全国製菓衛生師養成施設協会／製菓衛生師教本 第8巻 製菓実技／一般社団法人全国製菓衛生師養成施設協会

履修上の注意・備考・メッセージ

本科目は1単位の科目であるため、平均すると毎回1時間の授業外学修が求められる。「授業外学修課題」に取り組むことに加え、その回の授業の内容を丁寧に復習し、次回の授業に向けて予習をすること。

オフィスアワー・授業外での質問の方法

時間： 授業の前後
場所： 製菓実習室

授業計画

第1回

オリエンテーション 製菓実習 和菓子について
器具・道具の使用用途の説明
渡し館

レシピとメモの整理

授業外学修課題にか
かる目安の時間

1時間

第2回	餅菓子（桜餅） 桜餅の製法を学ぶ	レシピとメモの整理	1時間
第3回	餅菓子（団子） みたらし団子とわらびもちの製法を学ぶ	レシピとメモの整理	1時間
第4回	餅菓子（柏餅） 柏餅の製法を学ぶ	レシピとメモの整理	1時間
第5回	餅菓子（ちまき） ちまきの製法を学ぶ	レシピとメモの整理	1時間
第6回	餅菓子（草餅） 草餅の製法を学ぶ	レシピとメモの整理	1時間
第7回	蒸し菓子（利休饅頭） 利休饅頭の製法を学ぶ	レシピとメモの整理	1時間
第8回	焼き菓子（あゆ焼き） あゆ焼きの製法を学ぶ	レシピとメモの整理	1時間
第9回	干菓子（村雨） 村雨の製法を学ぶ	レシピとメモの整理	1時間
第10回	焼き菓子（桃山） 桃山の製法を学ぶ	レシピとメモの整理	1時間
第11回	蒸し菓子（水無月） 水無月の製法を学ぶ	レシピとメモの整理	1時間
第12回	流し菓子（水羊羹） 水羊羹と葛饅頭の製法を学ぶ	レシピとメモの整理	1時間
第13回	流し菓子（あんみつ） あんみつの製法を学ぶ	レシピとメモの整理	1時間
第14回	流し菓子（錦玉羹） 錦玉羹の製法を学ぶ	レシピとメモの整理	1時間
第15回	ワンセルフ実習【テスト】と振り返り 実技テストと総評、製菓実習Ⅱ全体の振り返り	レシピとメモの整理	1時間

授業科目名	製菓実習Ⅲ				
担当教員名	沖 忠浩				
学年・コース等	1・製菓コース	開講時期	前期	単位数	1
授業形態	実習では、プリントでレシピを配布します。実習デモンストレーションは、実習メニューの背景、使用材料の知識、作業ポイント、注意点を説明しますので、各自で手順・ポイントをメモしてもらいます。 班ごと				

開放科目の指示：「不可」

授業概要

製菓実習Ⅲの製パンの製造を行う上で必要となる、基本的な知識・技術を学び、更に、衛生的で合理的に行い、なお且つ班ごとのチームワークを大切に、各自が作業ポイントを、把握・確認しながら作業を実施していく。授業は、実習内容のデモンストレーションに始まり、その後、班ごとに分かれて計量・実習・試食・片付け・清掃・質疑応答まで、今後、製造現場で必要となるスキルと共に、常に作業経過時間を意識しながら進めていくようにする。

養うべき力と到達目標

確かな専門性	具体的内容：	目標：
1．DP2. 専門的知識・技能、職業理解	パン製造に関する、基礎知識・技術 設備・器具の取り扱いの知識	教壇のデモンストレーションを基に、班単位で商品が製造できる。
汎用的な力		
1．DP6. 行動・実践		デモンストレーションで行われた課題を班単位で製造ができる。
2．DP8. 意思疎通		班のメンバーと意思疎通を行い、無駄な行動なく課題の製造ができる。

学外連携学修

無し

授業方法（アクティブラーニングを促す方法について）

- ・実験、実技、実習
- ・振り返り(振り返りシート、シャトルシートなど)
- ・協同学習(ペアワーク、グループワークなど)

課題や取組に対する評価・振り返り

- ・実習や実技に対して個別にコメントします
- ・実技・実習後、全体に向けてコメントします

成績評価

注意事項等

原則として毎回出席すること。規定回数以上の出席がなければ放棄とみなし、成績評価を「S」とします。

成績評価の方法・評価の割合

評価の基準

日々の実習態度	35%	： 授業内での積極性と取り組みの状況を科目独自のルーブリックによって評価します。
実技試験	30%	： パンの基本的製品を製造して習得状況を科目独自のルーブリックによって30点満点に換算し評価します。 授業内で実施する。
実習ノート	20%	： 実習におけるノートの作成及び、提出を支持したレポートを科目独自のルーブリックによって20点満点で評価します。
実技小テスト	15%	： パン製造技術における基礎技術を科目独自のルーブリックによって15点満点に換算し評価します。 授業内で実施する。

使用教科書

特に指定しない

参考文献等

製菓衛生師全書／廣瀬 俊之ほか／瞬報社写真印刷株式会社
一般社団法人全国製菓衛生師養成施設協会／製菓衛生師教本 第8巻 製菓実技／一般社団法人全国製菓衛生師養成施設協会

履修上の注意・備考・メッセージ

本科目は1単位の科目であるため、平均すると毎回1時間の授業外学修が求められる。
「授業外学修課題」に取り組むことに加え、その回の授業の内容を丁寧に復習し、次回の授業に向けて予習をすること。

オフィスアワー・授業外での質問の方法

時間： 金曜日3限（13：00～14：30）
場所： 本館3階（製菓研究室）
備考・注意事項： 授業の前後も応じます。

授業計画

授業計画		授業外学修課題にかかると目安の時間
第1回	パンの生地を手握ねで作る イングリッシュマフィン	レシピとメモの整理 1時間

第2回	ベーキングパウダーとイーストでパンを作る パン・デ・エビス テーブルロール	レシピとメモの整理	1時間
第3回	イタリアの代表的なパン フォカッチャ グリッシーニ	レシピとメモの整理	1時間
第4回	アメリカの代表的なパン ベーグル	レシピとメモの整理	1時間
第5回	日本の代表的なパン（食事パン） 食パン コッペパン	レシピとメモの整理	1時間
第6回	日本の代表的なパン（菓子パン） メロンパン	レシピとメモの整理	1時間
第7回	日本の代表的なパン（菓子パン：餡を包む） 自家製餡を使って こし餡パン つぶ餡パン	レシピとメモの整理	1時間
第8回	日本の代表的なパン（菓子パン：やわらかい食材を包む） 自家製クリームを使って クリームパン ジャムパン	レシピとメモの整理	1時間
第9回	蒸し製法のパン 饅頭 蒸しパン	レシピとメモの整理	1時間
第10回	ドイツの代表的なパン プレッツェル ベルリーナ・プファンクーヘン	レシピとメモの整理	1時間
第11回	ピザ生地の仕込みと焼成 ピザ	レシピとメモの整理	1時間
第12回	ベーキングパウダーとイーストのドーナッツ ドーナッツ 2種	レシピとメモの整理	1時間
第13回	ブリオッシュ生地を使う サリーラン ブリオッシュ	レシピとメモの整理	1時間
第14回	ワンセルフ実習【テスト】と振り返り 餡パン 餡パンの仕込と焼成 餡パンの実技テストと製菓実習Ⅲ全体の振り返り	レシピとメモの整理	1時間
第15回	長期保存を目的としたパン シュトーレン	レシピとメモの整理	1時間

授業科目名	製菓実習Ⅳ				
担当教員名	田中宏平				
学年・コース等	1・製菓コース	開講時期	後期	単位数	1
授業形態	実習では、プリントでレシピを配布します。実習デモンストレーションは、実習メニューの背景、使用材料の知識、作業ポイント、注意点を説明しますので、各自で手順・ポイントをメモしてもらいます。 班ごと				

開放科目の指示：「不可」

授業概要

製菓実習Ⅰの洋菓子で身につけた、知識・技術を衛生的なお且つ合理的に、更に、深めていく為の授業であり、班単位での作業の中でも、作業を分担して個々で製造することや、最初から最後まで個人で商品を作り上げる作業（ワンセルフ実習）などを取り入れた授業である。授業は、実習内容のデモンストレーションに始まり、その後、班（個人）ごとに分かれての計量、実習、試食、清掃、質疑応答まで、今後、ステップアップする為に必要となるスキルと共に、より一層、作業経過時間を意識しながら進めていくようにする。

養うべき力と到達目標

確かな専門性	具体的内容：	目標：
1．DP3. 専門的知識・技能を実践で発揮する力	洋菓子製造における生地の特徴に理解に基づき、生地作りと焼成までを衛生的に行う知識。	教壇のデモンストレーションを基に、班単位で、商品価値の高い商品が製造できる。
汎用的な力		困難な課題にも挑み、最後まで製品を仕上げることができる。
1．DP7. 完遂		班のメンバーとお互いの役割を理解し、連帯行動で課題の製品を製造できる。
2．DP9. 役割理解・連携行動		

学外連携学修

無し

授業方法（アクティブラーニングを促す方法について）

- ・実験、実技、実習
- ・振り返り（振り返りシート、チャトルシートなど）
- ・協同学習（ペアワーク、グループワークなど）

課題や取組に対する評価・振り返り

- ・実習や実技に対して個別にコメントします
- ・実技・実習後、全体に向けてコメントします

成績評価

注意事項等

原則として毎回出席すること。規定回数以上の出席がなければ放棄とみなし、成績評価を「S」とします。

成績評価の方法・評価の割合	評価の基準
日々の実習態度	： 授業内での積極性と取り組みの状況を科目独自のルーブリックによって評価します。
35%	
実技試験	： 洋菓子の基本的製品を製造して習得状況を科目独自のルーブリックによって30点満点に換算し評価します。
30%	授業内で実施する。
実習ノート	： 実習におけるノートの作成及び、提出を支持したレポートを科目独自のルーブリックによって20点満点で評価します。
20%	
実技小テスト	： 洋菓子製造技術における基礎技術を科目独自のルーブリックによって15点満点に換算し評価します。
15%	授業内で実施する。

使用教科書

特に指定しない

参考文献等

製菓衛生師全書／廣瀬 俊之ほか／瞬報社写真印刷株式会社
一般社団法人全国製菓衛生師養成施設協会／製菓衛生師教本 第8巻 製菓実技／一般社団法人全国製菓衛生師養成施設協会

履修上の注意・備考・メッセージ

本科目は1単位の科目であるため、平均すると毎回1時間の授業外学修が求められる。「授業外学修課題」に取り組むことに加え、その回の授業の内容を丁寧に復習し、次回の授業に向けて予習をすること。

オフィスアワー・授業外での質問の方法

時間： 授業の前後
場所： 製菓実習室

授業計画

第1回

伝統菓子（イタリアの菓子①）

：

レシピとメモの整理

： 授業外学修課題にかかると目安の時間

1時間

	ティラミス ズッパイングレーゼ		
第2回	伝統菓子（オーストリアの菓子①） カーディナルシュニッテン	レシピとメモの整理	1時間
第3回	伝統菓子（オーストリアの菓子②） ザッハトルテ	レシピとメモの整理	1時間
第4回	ビスキュイキュイエールの製造（ビスキュイキュイエール カ フェ） マルキーズカフェ	レシピとメモの整理	1時間
第5回	特別授業 ロールケーキコンテスト予備戦	レシピとメモの整理	1時間
第6回	伝統菓子（オーストリアの菓子③） リンツァートルテ	レシピとメモの整理	1時間
第7回	アメリカ発祥のケーキ シフォンケーキ	レシピとメモの整理	1時間
第8回	伝統菓子（フランスの菓子③） シューアラクレーム	レシピとメモの整理	1時間
第9回	伝統菓子（フランスの菓子④） シブーストボンム	レシピとメモの整理	1時間
第10回	チョコレート主体の菓子 ムースショコラ	レシピとメモの整理	1時間
第11回	季節（クリスマス）のケーキ ブッシュ ド ノエル	レシピとメモの整理	1時間
第12回	チョコレートの特性と扱い方 温度調整の技法と用途	レシピとメモの整理	1時間
第13回	伝統菓子（ドイツの菓子①） シュバルツバルダー キルッシュトルテ	レシピとメモの整理	1時間
第14回	ワンセルフ実習【予習】 ショートケーキ	レシピとメモの整理	1時間
第15回	ワンセルフ実習【テスト】と振り返り ショートケーキのスポンジ仕込・焼成 ショートケーキの組み立ての実技テスト 製菓実習IV全体の振り返り	レシピとメモの整理	1時間

授業科目名	製菓実習Ⅴ				
担当教員名	田中俊之				
学年・コース等	1・製菓コース	開講時期	後期	単位数	1
授業形態	実習では、プリントでレシピを配布します。実習デモンストレーションは、実習メニューの背景、使用材料の知識、作業ポイント、注意点を説明しますので、各自で手順・ポイントをメモしてもらいます。 班ごと				

開放科目の指示：「不可」

授業概要

製菓実習Ⅱの和菓子で身につけた、知識・技術を衛生的なお且つ合理的に、更に、深めていく為の授業であり、班単位での作業の中でも、作業を分担して個々で製造することや、最初から最後まで個人で商品を作り上げる作業（ワンセルフ実習）などを取り入れた授業である。授業は、実習内容のデモンストレーションに始まり、その後、班（個人）ごとに分かれての計量、実習、試食、清掃、質疑応答まで、今後、ステップアップする為に必要となるスキルと共に、より一層、作業経過時間を意識しながら進めていくようにする。

養うべき力と到達目標

確かな専門性	具体的内容：	目標：
1．DP3. 専門的知識・技能を実践で発揮する力	和菓子製造における生地の特徴に基づく、生地作りと焼成までを衛生的に行う知識。	教壇のデモンストレーションを基に、班単位で、商品価値の高い商品が製造できる。
汎用的な力		困難な課題にも挑み、最後まで製品を仕上げることができる。
1．DP7. 完遂		班のメンバーとお互いの役割を理解し、連帯行動で課題の製品を製造できる。
2．DP9. 役割理解・連携行動		

学外連携学修

無し

授業方法（アクティブラーニングを促す方法について）

- ・ 実験、実技、実習
- ・ 振り返り（振り返りシート、チャトルシートなど）
- ・ 協同学習（ペアワーク、グループワークなど）

課題や取組に対する評価・振り返り

- ・ 実習や実技に対して個別にコメントします
- ・ 実技・実習後、全体に向けてコメントします

成績評価

注意事項等

原則として毎回出席すること。規定回数以上の出席がなければ放棄とみなし、成績評価を「S」とします。

成績評価の方法・評価の割合	評価の基準
日々の実習態度	： 授業内での積極性と取り組みの状況を科目独自のルーブリックによって評価します。
35%	
実技試験	： 和菓子の基本的製品を製造して習得状況を科目独自のルーブリックによって30点満点に換算し評価します。
30%	授業内で実施する。
実習ノート	： 実習におけるノートの作成及び、提出を支持したレポートを科目独自のルーブリックによって20点満点で評価します。
20%	
実技小テスト	： 和菓子製造技術における基礎技術を科目独自のルーブリックによって15点満点に換算し評価します。
15%	授業内で実施する。

使用教科書

特に指定しない

参考文献等

製菓衛生師全書／廣瀬 俊之ほか／瞬報社写真印刷株式会社
一般社団法人全国製菓衛生師養成施設協会／製菓衛生師教本 第8巻 製菓実技／一般社団法人全国製菓衛生師養成施設協会

履修上の注意・備考・メッセージ

本科目は1単位の科目であるため、平均すると毎回1時間の授業外学修が求められる。「授業外学修課題」に取り組むことに加え、その回の授業の内容を丁寧に復習し、次回の授業に向けて予習をすること。

オフィスアワー・授業外での質問の方法

時間： 授業の前後
場所： 製菓実習室

授業計画

授業計画		授業外学修課題にかかると目安の時間
第1回	餅菓子（おはぎ） おはぎの製法を学ぶ	レシピとメモの整理 1時間

第2回	餅菓子（月見団子） 月見団子の製法を学ぶ	レシピとメモの整理	1時間
第3回	焼き菓子（栗饅頭） 栗饅頭の製法を学ぶ	レシピとメモの整理	1時間
第4回	蒸し菓子（栗蒸し羊羹） 栗蒸し羊羹の製法を学ぶ	レシピとメモの整理	1時間
第5回	焼き菓子（黄金いも） 黄金いもの製法を学ぶ	レシピとメモの整理	1時間
第6回	蒸し菓子（田舎饅頭） 田舎の製法を学ぶ	レシピとメモの整理	1時間
第7回	焼き菓子（どら焼き） どら焼きの製法を学ぶ	レシピとメモの整理	1時間
第8回	蒸し菓子（浮島） 浮島の製法を学ぶ	レシピとメモの整理	1時間
第9回	上生菓子（外郎） 外郎（上生菓子）の製法を学ぶ	レシピとメモの整理	1時間
第10回	蒸し菓子（上用饅頭） 上用饅頭の製法を学ぶ	レシピとメモの整理	1時間
第11回	餅菓子（いの子餅） いの子餅の製法を学ぶ	レシピとメモの整理	1時間
第12回	餅菓子（いちご大福） いちご大福の製法を学ぶ	レシピとメモの整理	1時間
第13回	餅菓子（ぜんざい） ぜんざいの製法を学ぶ	レシピとメモの整理	1時間
第14回	上生菓子（練り切り） 上生菓子（練り切り）の製法を学ぶ	レシピとメモの整理	1時間
第15回	ワンセルフ実習【テスト】と振り返り 実技テストと総評、製菓実習Ⅴ全体の振り返り	レシピとメモの整理	1時間

授業科目名	製菓実習Ⅵ				
担当教員名	沖 忠浩				
学年・コース等	1・製菓コース	開講時期	後期	単位数	1
授業形態	実習では、プリントでレシピを配布します。実習デモンストレーションは、実習メニューの背景、使用材料の知識、作業ポイント、注意点を説明しますので、各自で手順・ポイントをメモしてもらいます。 班ごと				

開放科目の指示：「不可」

授業概要

製菓実習Ⅲの製パンで身につけた、知識・技術を衛生的でなお且つ合理的に、更に、深めていく為の授業であり、班単位での作業の中でも、作業を分担して個々で製造することや、最初から最後まで個人で商品を作り上げる作業（ワンセルフ実習）などを取り入れた授業である。授業は、実習内容のデモンストレーションに始まり、その後、班（個人）ごとに分かれての計量、実習、試食、清掃、質疑応答まで、今後、ステップアップする為に必要となるスキルと共に、より一層、作業経過時間を意識しながら進めていくようにする。

養うべき力と到達目標

確かな専門性	具体的内容：	目標：
1．DP3. 専門的知識・技能を実践で発揮する力	パン製造に関する、基礎知識・技術 設備・器具の取り扱い知識	教壇のデモンストレーションを基に、班単位で、商品価値の高い商品が製造できる。
汎用的な力		
1．DP7. 完遂		困難な課題にも挑み、最後まで製品を仕上げることができる。
2．DP9. 役割理解・連携行動		班のメンバーとお互いの役割を理解し、連携行動で課題の製品を製造できる。

学外連携学修

無し

授業方法（アクティブラーニングを促す方法について）

- ・実験、実技、実習
- ・振り返り(振り返りシート、シャトルシートなど)
- ・協同学習(ペアワーク、グループワークなど)

課題や取組に対する評価・振り返り

- ・実習や実技に対して個別にコメントします
- ・実技・実習後、全体に向けてコメントします

成績評価

注意事項等

原則として毎回出席すること。規定回数以上の出席がなければ放棄とみなし、成績評価を「S」とします。

成績評価の方法・評価の割合

評価の基準

日々の実習態度	35%	： 授業内での積極性と取り組みの状況を科目独自のルーブリックによって評価します。
実技試験	30%	： パンの基本的製品を製造して習得状況を科目独自のルーブリックによって30点満点に換算し評価します。 授業内で実施する。
実習ノート	20%	： 実習におけるノートの作成及び、提出を支持したレポートを科目独自のルーブリックによって20点満点で評価します。
実技小テスト	15%	： パン製造技術における基礎技術を科目独自のルーブリックによって15点満点に換算し評価します。 授業内で実施する。

使用教科書

特に指定しない

参考文献等

製菓衛生師全書／廣瀬 俊之ほか／瞬報社写真印刷株式会社

履修上の注意・備考・メッセージ

本科目は1単位の科目であるため、平均すると毎回1時間の授業外学修が求められる。「授業外学修課題」に取り組むことに加え、その回の授業の内容を丁寧に復習し、次の授業に向けて予習をすること。

オフィスアワー・授業外での質問の方法

時間： 金曜日3限（13：00～14：30）
場所： 本館3階（製菓研究室）
備考・注意事項： 授業の前後も応じます。

授業計画

第1回 フランスパン 基本
フランスパン

レシピとメモの整理

授業外学修課題に
かかる目安の時間

1時間

第2回	フランスパン 和の応用 明太子フランス	レシピとメモの整理	1時間
第3回	フランスパン 洋の応用 エビ カスクート	レシピとメモの整理	1時間
第4回	コース料理におけるパン・デザート必要性 西洋料理テーブルマナー	テーブルマナーと料理のいただき方の整理。メニュー内容の確認と把握。	1時間
第5回	デニッシュ生地のパン アーモンドデニッシュ	レシピとメモの整理	1時間
第6回	日本の代表的なロール状のパン コロネ ソーセージロール	レシピとメモの整理	1時間
第7回	ワンセルフ実習【予習】 山食パン	レシピとメモの整理と次回テストに向けての確認	1時間
第8回	成蹊ロールコンテスト SR-1 コンテスト開催 仕込・仕上・審査・表彰・評価	レシピとメモの整理 評価に対しての、振り返りとお互いの商品の食べ比べと振り返り	1時間
第9回	ワンセルフ実習【テスト】 山食パン	レシピとメモの整理	1時間
第10回	製パン特別授業 製パンシェフによる特別授業	レシピとメモの整理	1時間
第11回	イタリアのパン パネトーネ チャバタ	レシピとメモの整理	1時間
第12回	クロワッサン仕込 クロワッサン生地仕込	レシピとメモの整理	1時間
第13回	クロワッサン仕上 クロワッサン焼成	レシピとメモの整理	1時間
第14回	ワンセルフ実習【予習】 ぶどうパン	レシピとメモの整理と次回テストに向けての確認	1時間
第15回	ワンセルフ実習【テスト】と振り返り 手捏ねによるぶどうパンの生地の仕込と焼成 ぶどうパンの実技テストと製菓実習VI全体の振り返り	作業の反復練習	1時間

授業科目名	フードランゲージ			
担当教員名	山崎郁代			
学年・コース等	1・製菓コース	開講時期	後期	単位数 2
授業形態	配布資料に沿って講義を進め、内容の確認クイズを頻繁に行います。また、名称の由来等、フードランゲージの文化的側面を研究し発表。(例、「コンベルサッション」=会話、どうしてパイの名前が「会話」なの?) 単			

開放科目の指示：「不可」

授業概要

この授業ではレストランビジネスと製菓・製パン現場で役立つ外国語を学習します。接客に必要な英会話を始め、材料や生地、技法に関するイタリア語、フランス語、英語を学習します。同じアルファベットを使っている各言語により読み方(発音)はかなり異なります。まずは、綴りと発音の関係と初歩の文法を学び、ついで“フード”に関する用語や背景知識を習得し、調理・製菓・製パン現場で役立つ“フードランゲージ”を語学的にも文化的にも幅広く学習する事を目指します。

養うべき力と到達目標

確かな専門性	具体的内容：	目標：
1 . DP2. 専門的知識・技能、職業理解	専門用語に関する知識	イタリア語、フランス語、英語の製菓・製パンや菓子に関する専門用語が理解できる。
2 . DP1. 幅広い教養やスキル	異文化理解	外国語学習を通して外国の食文化に対する理解を深めることができる。
汎用的な力		
1 . DP8. 意思疎通		イタリア語、フランス語、英語の読み方を知り、簡単な表現を習得できる。
2 . DP4. 課題発見		実習科目での実践後、語学知識を強化、補足することができる。
3 . DP9. 役割理解・連携行動		チームで作業する際に、互いを理解し連携して行動ができる。

学外連携学修

無し

授業方法（アクティブラーニングを促す方法について）

- ・課題(演習、調査、レポート、ケースメソッドなど)
- ・協同学習(ペアワーク、グループワークなど)
- ・発表(スピーチ、プレゼンテーションなど)

課題や取組に対する評価・振り返り

- ・実技・実習後、全体に向けてコメントします
- ・提出物にコメント・評価をつけて返却します
- ・提出後の授業で、全体的な傾向についてコメントします

成績評価

注意事項等

原則として毎回出席すること。規定回数以上の出席がなければ放棄とみなし、成績評価を「S」とします。

成績評価の方法・評価の割合

専門用語小テスト

評価の基準

: 製菓・製パンに関する専門用語(伊・仏・英語)の小テストを授業の開始直後に行う。専門用語を理解しているかを基準に評価する。具体的な内容と範囲については初回授業で指示する。

33%

受講状況

: 授業内容に基づいたクイズに積極的に答え正答した場合や、発表を行った場合に加点とし、私語等マナーが悪い場合は減点とし、独自のルーブリックに基づいて総合的に評価する。

37%

期末レポート

: 菓子レシピに関するレポートを課す。専門用語の理解が適切になされているかを基準として評価する。

30%

使用教科書

特に指定しない

参考文献等

授業で使用する資料は随時配付します。配付された資料は毎回持参してください。

新・現場からの製菓フランス語/塩川 由美(著)、藤原 知子(著)/ちようえい出版株式会社

履修上の注意・備考・メッセージ

本科目は2単位の科目であるため、平均すると毎回4時間の授業外学修が求められる。語学はルールの理解も大切だが、暗記暗唱が重要である。各回の授業内容を必ず音読して復習しておくこと。完全に覚えるまで何度も繰り返すことが一番大事である。

オフィスアワー・授業外での質問の方法

時間：	授業の前後
場所：	授業の教室

備考・注意事項： 質問は授業の前後に対応します。
もしくは、水曜日（後期のみ）の昼休みに中央館1階非常勤講師室を訪ねてください。

授業計画			授業外学修課題にかかるとの目安の時間
第1回	オリエンテーション／接客英語①テイクアウト この授業の方針と目標を確認する。 初歩的な接客英会話の練習：テイクアウトの対応	授業内で練習した会話表現の暗記暗唱	4時間
第2回	伊語①単語の読み方と数字 伊語の単語の読み方を学ぶ。数字を覚える。 綴りと発音の関係を理解し、単語が発音できるようになる。	伊語単語の読み方の復習と、次週の専門用語テストへの準備	4時間
第3回	伊語②初級文法と調理器具名 伊語の初級文法、調理器具名を学ぶ。 冠詞、名詞、前置詞について学び、名称の基本パターンを理解する。 専門用語テスト①	伊語初級文法の復習と、次週の専門用語テストへの準備	4時間
第4回	伊語③初歩文法と製菓技術名 伊語の初歩文法、製菓技術名、パンや菓子の名称を学ぶ。 動詞と過去分詞について学び、それがどのように名称に使われるかを理解する。 専門用語テスト②	伊語初級文法の復習と、次週の専門用語テストへの準備	4時間
第5回	伊語④製菓材料名と菓子の名称 伊語の製菓材料名を学ぶ。パンや菓子の名称の由来、背景等について、たくさんの例を研究する。 専門用語テスト③	伊語パンや菓子の名称の復習と、次週の専門用語テストへの準備	4時間
第6回	仏語①母音字の読み方 仏語の単語の読み方を学ぶ。 母音編、綴りと発音の関係を理解し、単語が発音できるようになる。 専門用語テスト④	仏語の母音の読み方の復習と、次週の専門用語テストへの準備	4時間
第7回	仏語②子音字の読み方と数字 仏語の単語の読み方を学ぶ。数字を覚える。 子音編、綴りと発音の関係を理解し、単語が発音できるようになる。 専門用語テスト⑤	仏語の子音の読み方の復習と、次回の専門用語テストへの準備	4時間
第8回	仏語③音節の切り方 仏語の短母音、複母音、半母音、子音、複子音の組み合わせを理解し、音節の切り方を学ぶ。 専門用語テスト⑥	仏語の音節の切り方の復習と、次週の専門用語テストへの準備	4時間
第9回	仏語④初級文法と調理器具名 仏語の初級文法、調理器具名を学ぶ。 冠詞、名詞、前置詞について学び、名称の基本パターンを理解する。 専門用語テスト⑦	仏語初級文法の復習と、次週の専門用語テストへの準備	4時間
第10回	仏語⑤初級文法と製菓技術名 仏語の初歩文法、製菓技術名、パンや菓子の名称を学ぶ。 動詞と過去分詞について学び、それがどのように名称に使われるかを理解する。 専門用語テスト⑧	仏語初級文法の復習と、次週の専門用語テストへの準備	4時間
第11回	仏語⑥製菓材料名と菓子の名称 仏語の製菓材料名を学ぶ。パンや菓子の名称の由来、背景等について、たくさんの例を研究する。 専門用語テスト再試（適宜）	仏語パンや菓子の名称の復習と、次週の専門用語テストへの準備	4時間
第12回	英語①調理器具名と菓子の名称 英語の調理器具名を学ぶ。 パンや菓子の名称の由来、背景等について、たくさんの例を研究する。 専門用語テスト⑨	英語パンや菓子の名称の復習と、次週の専門用語テストへの準備	4時間
第13回	英語②レシピの研究 イギリス菓子の簡単なレシピを研究する。 製菓技術名、製菓材料名を学ぶ。 専門用語テスト⑩	イギリス菓子レシピの復習と、次週の専門用語テストへの準備	4時間
第14回	接客英語②レストランでの対応-入店から着席まで 初歩的な接客英会話の練習：レストランでの対応-入店から着席まで 専門用語テスト⑪	授業内で練習した会話表現の暗記暗唱と、次週の専門用語テストへの準備	4時間
第15回	接客英語③レストランでの対応 - 注文 初歩的な接客英会話の練習：レストランでの対応 - 注文 今期授業内容のまとめ 専門用語テスト再試（適宜）	授業内で練習した会話表現の暗記暗唱	4時間

授業科目名	フードビジネスセミナー			
担当教員名	田原 彩			
学年・コース等	1・製菓コース	開講時期	後期	単位数 1
授業形態	前半の授業は講義形式で行う。講義はプリントやスライドを用いて進める。後半の授業は、業界で働くゲストの話聞く講演スタイルで行う。自分のキャリアデザインを明確にするため、自己分析やキャリアデザイ			

開放科目の指示：「不可」

授業概要

本講義は、卒業後に就職や独立などを通してフードビジネス業界で活躍する力を養うことを目的とする。前半は、自己分析や業界に関する基礎知識を学び、自分の会社選びの軸を整理していく。後半は、フードビジネス業界で活躍するゲストを招き、各業界の現状や求められる力について話を聞きながら、業界に関する理解を深めていく。本講義を通して、自分のキャリアデザインを明確にし、学生生活で身につける力や伸ばすべき力を見極める。最終的に、自分なりの卒業後のキャリアデザインマップを作成する。

養うべき力と到達目標

確かな専門性	具体的内容：	目標：
1．DP1.幅広い教養やスキル	キャリアデザイン力の獲得	働くことに対するイメージを形成するとともに、なりたい社会人像を明確にし、自分のキャリアをデザインできる。
2．DP2.専門的知識・技能、職業理解	フードビジネス業界の理解	パティシエとしての働き方への理解を深めることができる。
汎用的な力		
1．DP4.課題発見		自分への理解を進め、なりたい社会人像を描く中で、なりたい自分になるためには今の自分には何が足りないか考え、それを埋めるために行動することができる。
2．DP8.意思疎通		自分の意見を相手に伝え、また相手の意見をきちんと聴くなど、他者と意思の疎通ができる。

学外連携学修

無し

授業方法（アクティブラーニングを促す方法について）

- ・課題(演習、調査、レポート、ケースメソッドなど)
- ・問答法・コメントを求める
- ・協同学習(ペアワーク、グループワークなど)

課題や取組に対する評価・振り返り

- ・提出物にコメント・評価をつけて返却します
- ・提出後の授業で、全体的な傾向についてコメントします

成績評価

注意事項等

原則として毎回出席すること。規定回数以上の出席がなければ放棄とみなし、成績評価を「S」とします。

成績評価の方法・評価の割合	評価の基準
授業取り組み状況	： 各回授業への積極的参加や授業態度を独自のルーブリックを基に総合的に評価します。なお、ルーブリックは初回授業で配布します。
30%	
授業内課題	： 授業で作成したワークシートを評価します。講演感想7回、授業ワークシート4回、1回10点
40%	
レポート課題	： キャリアデザインマップ及び、そのマップの説明（レポート）を独自のルーブリックを基に総合的に評価します。
30%	

使用教科書

特に指定しない

参考文献等

授業中に随時紹介する。

履修上の注意・備考・メッセージ

本科目は1単位の科目であるため、平均すると毎回1時間の授業外学修が求められる。「授業外学修課題」に取り組むことに加え、その回の授業の内容を丁寧に復習し、次回の授業に向けて予習をすること。

オフィスアワー・授業外での質問の方法

時間： 火曜3限（13：00-14：30）
場所： 製菓研究室（本館3階）

授業計画

第1回

社会を知る① 社会の仕組みについて

自分はどうのように働きたいかを考える。

授業外学修課題にかかると目安の時間

1時間

	<ul style="list-style-type: none"> ・この講義の目的及び流れ ・就職活動の現状、社会で働くとはどういうことか、社会の仕組み（雇用形態、社会保険や税の仕組みなど）などについて講義及びグループワークを通し学ぶ。 		
第2回	社会を知る② キャリアデザインとは <ul style="list-style-type: none"> ・キャリアデザインの必要性について知り、卒業後のライフスタイルについて考える。 	30歳の自分はどうなっていたいか考える。	1時間
第3回	パティシエを知る① 仕事内容を知る <ul style="list-style-type: none"> ・パティシエの勤務先、それぞれの働き方や勤務時間などの違いについて講義及びグループワークを通し学ぶ。 ・勤務先による特徴について学ぶ。 	パティシエにはどんな人がいるか5人調べてみる。	1時間
第4回	パティシエを知る② 働き方を知る <ul style="list-style-type: none"> ・自分が調べたパティシエについて各グループで紹介しあい、自分が目標とする、気になる、好きなパティシエを考える。 ・第3、4回の講義を通して、自分にとって働く理由の優先順位を考え、なぜパティシエとして働きたいかを人に説明できるようにしておく。 	課題を完成させる。（なぜ働きたいか、その理由を追及する。翌週発表）	1時間
第5回	働くとは <ul style="list-style-type: none"> ・第4回でまとめた自分にとっての働く理由をグループ内で共有し、グループでまとめる。 ・各グループごとに発表する。 	各グループの意見を聞き、どう思ったか感じたかまとめる。	1時間
第6回	自分を知る① 自己分析 <ul style="list-style-type: none"> ・自己分析の必要性を理解し、過去の自分を振り返り、現在の自分を見つめ、これからの自分について、ワークシートやグループワークを通して考える。 	自分の好きなこと、嫌いなこと、苦手なこと、得意なことなど、自分のことを見つめてみる。	1時間
第7回	自分を知る② 自分に合う就職先とは <ul style="list-style-type: none"> ・自分の強みや価値観、大切にしたいこと、能力、興味あることなどを理解し、自分に合う就職先を考える。 	今の段階で、どんな仕事をしたいか考える。	1時間
第8回	仕事研究① 店舗経営について <ul style="list-style-type: none"> ・店舗勤務するパティシエの方から、店舗での業務内容を聞き、職務内容を理解する。 ・店舗でパティシエとして働くための心構えや、若手技術者に臨むことなどを伺う。 	ワークシートを完成させる。	1時間
第9回	仕事研究② 個人経営について <ul style="list-style-type: none"> ・個人で店を持つとはどういうことか、業務内容や店を持つために大事なことなどを聞き、職務内容を理解する。 ・個人経営するための心構えや、若手技術者に臨むことなどを伺う。 	ワークシートを完成させる。	1時間
第10回	仕事研究③ 工場について <ul style="list-style-type: none"> ・工場勤務するパティシエの方から、工場での業務について聞き、職務内容を理解する。 ・工場でパティシエとして働くための心構えや、若手技術者に臨むことなどを伺う。 	ワークシートを完成させる。	1時間
第11回	仕事研究④ 内定者の話を聴こう <ul style="list-style-type: none"> ・内定が決まった学生から、仕事を選んだ理由、自分との向き合い方など、就職活動に関する話を聞き、自分のキャリアデザインを考える際の参考にする。 	ワークシートを完成させる。	1時間
第12回	キャリアデザイン① 自分の考えをまとめる <ul style="list-style-type: none"> ・これまでの話から、自分が働きたい職場のイメージ、働くことに対する想い（不安、期待、職業人として必要なものなど）をまとめ、グループ内で意見交換を行う。 	働きたい職場やなりたい社会人像などを考える。	1時間
第13回	キャリアデザイン② 将来の自分について考える <ul style="list-style-type: none"> ・将来の目標やなりたい社会人像について考え、キャリアデザインマップを作成する。 ・雑誌の切り抜きなど、自分の将来を想像できる写真などを持参する。 	キャリアデザインマップ作成に必要な写真や切り抜きを準備する。	1時間
第14回	キャリアデザイン③ キャリアデザインマップの完成 <ul style="list-style-type: none"> ・キャリアデザインマップを完成させ、自分がなりたい社会人像について文章化する。 ・なりたい自分になるために、現在の自分に足りないものを考え、それを埋めるためにはどのような行動をすればよいか考える。 ・自分の思いを的確に相手に伝えるために文章（レポート）を作成する。 	発表の準備をする。	1時間
第15回	キャリアデザイン④ 発表 <ul style="list-style-type: none"> ・第14回で準備したレポートとキャリアデザインマップを用いて発表する。 	第14回で考えた足りないものを埋めるために、これからどのように行動していくか考える。	1時間

授業科目名	食文化演習				
担当教員名	沖 忠浩				
学年・コース等	1・製菓コース	開講時期	後期集中	単位数	1
授業形態	海外食文化研修旅行の行先となる国や旅行スケジュールについて概要説明を行う。そして、地理や具体的な地域の事前理解を深める。また、研修旅行に出発するまでの必要な手続きや準備についても伝える。出発スケ				

開放科目の指示：「不可」

授業概要

本授業はヨーロッパ海外研修を取り入れることで、食における料理・菓子の異文化理解をすすめることを目標とする。1年時の春期休暇中にヨーロッパ海外研修を行う。事前指導では、旅行者からのスケジュール説明と各自で現地の歴史、地理、文化を学び、渡航後は市場の見学、レストランでの試食会、現地の食に直接触れる機会を多く設ける。事後指導では、受講者のディスカッション、レポート提出を行い個々の体験を共有化し、食文化に対しグローバルな視野が持てるようにする。

養うべき力と到達目標

確かな専門性

1. DP1. 幅広い教養やスキル

具体的内容：

ヨーロッパの歴史・地理・文化・食生活について調査し、現地の実体験で、違いを学び感じ取る。

目標：

ヨーロッパの現地で、歴史・地理・文化・歴史の違いに触れ、食の知識理解を深める。

汎用的な力

1. DP4. 課題発見

ヨーロッパ現地の歴史、地理、文化、食生活の中から、日本文化との違いの課題を検討する。また、事前に気になる食材・菓子・料理などを調べ、それについて事前に知識を深めておく。

2. DP9. 役割理解・連携行動

計画に基づいて、お互いに役割を分担・理解して、限られた時間内で無駄なく目標を完遂するために連携行動ができる。

学外連携学修

無し

授業方法（アクティブラーニングを促す方法について）

- ・課題(演習、調査、レポート、ケースメソッドなど)
- ・実験、実技、実習
- ・協同学習(ペアワーク、グループワークなど)
- ・見学、フィールドワーク

課題や取組に対する評価・振り返り

- ・実習や実技に対して個別にコメントします
- ・実技・実習後、全体に向けてコメントします

成績評価

注意事項等

原則として毎回出席すること。規定回数以上の出席がなければ放棄とみなし、成績評価を「S」とします。

成績評価の方法・評価の割合

評価の基準

事前事後指導における実習態度	30%	： 授業内での積極性と取り組みの状況を科目独自のルーブリックによって、30点満点で評価します。
研修先での態度	40%	： 研修先での積極性と取り組みの状況を科目独自のルーブリックによって、40点満点で評価します。
研修レポート	30%	： 研修におけるノートの作成及び、提出を支持したレポートを科目独自のルーブリックによって、30点満点で評価します。

使用教科書

特に指定しない

参考文献等

マーヴィン ハリス (著) / 「食と文化の謎」 / 岩波書店

履修上の注意・備考・メッセージ

本科目は1単位の科目であるため、全体で45時間の学修が求められる。研修に参加するだけでなく、事前・事後学修にも十分に力を入れること。

最低限の数字の発音・読み。食材の読み。料理・菓子についての予備知識を、記憶しておくこと。

※2回生での参加も認めるが、単位取得の対象外とする。また、1回生参加者が多数の場合は、1回生を優先とする。
※参加費用に関しては、世界情勢により、渡航先・旅費は、変更が生じることもある。

オフィスアワー・授業外での質問の方法

時間： 金曜日3限 (13:00-14:30)

場所： 本館3階 (製菓研究室)

備考・注意事項： 授業の前後も応じます。

授業計画			授業外学習課題にかかると自安の時間
第1回	ヨーロッパ海外食文化研修旅行の概要説明 研修の意義と学ぶ内容と意義について	興味を持った内容を調べる。家族の同意を得ておく。	1時間
第2回	研修旅行の日程とその内容 スケジュールの詳細、具体的な内容について 出発までに準備のタイムスケジュールの確認	スケジュール内容の再確認	1時間
第3回	研修旅行の行き先である各地域の特徴と食文化 地域ごとの食文化を学ぶ 菓子についてのレポートを作成	興味を持った食文化についてさらに調べる	1時間
第4回	研修先の言語と準備計画 各自に必要な内容を理解し計画を立てる	語学学習、準備作業の自己点検	1時間
第5回	研修旅行出発までの準備計画 各自に必要な内容を理解し計画を立てる	語学学習、準備作業の自己点検	1時間
第6回	出発前の総まとめ 研修旅行の目的と最終準備の確認など	語学学習、準備作業の自己点検	1時間
第7回	研修旅行初日 内容は旅行日程の通り 現地へ移動	出発までの流れと出入国手続きを理解する	1時間
第8回	研修旅行2日目 内容は旅行日程の通り 現地見学	研修先の記録	1時間
第9回	研修旅行3日目 内容は旅行日程の通り 現地見学	研修先の記録	1時間
第10回	研修旅行4日目 内容は旅行日程の通り 現地見学	研修先の記録	1時間
第11回	研修旅行5日目 内容は旅行日程の通り 現地見学	研修先の記録	1時間
第12回	研修旅行6日目 内容は旅行日程の通り 現地見学	研修先の記録	1時間
第13回	研修旅行7日目 内容は旅行日程の通り 現地から日本へ移動	研修旅行を振り返りまとめる	1時間
第14回	研修旅行8日目 内容は旅行日程の通り 帰国	出入国手続きを理解する	1時間
第15回	研修旅行事後指導 研修旅行の感想発表と教員のまとめ	研修旅行ノートを完成して提出	1時間

授業科目名	学外製菓実習			
担当教員名	沖 忠浩			
学年・コース等	1・製菓コース	(開講時期	後期集中	単位数 1
授業形態	オリエンテーションを通じて学外実習に対する心構えや、実習先に対するマナーを理解できるよう事前指導を行う。実習先は希望調査をもとに配属し、事前に実習先へ打ち合わせに出向き、7日間(49時間)の実			

開放科目の指示：「不可」

授業概要

卒業後の活躍フィールドとして想定される、洋和菓子店・製パン店・ホテル・レストランなどの各事業所の厨房において実際に調理作業を研修することで、実践力の向上につなげることを目標とする。実習に際しては、事前指導において、心構え・習得目標・社会マナー等を理解し、実習期間中は事業所において、一日の流れや具体的な作業等、研修を通じて学んだ内容を指定の実習ノートに記入する。また、学外実習終了後に事後指導として振り返りを行い、各自の情報を受講者全員で共有し、様々な現場の実情についての理解を深める。

養うべき力と到達目標

確かな専門性	具体的内容：	目標：
1．DP2. 専門的知識・技能、職業理解	将来希望する事業形態の研究。製菓製造現場での作業体験。	実際の事業所において、リアルな製造過程を学び、今後の職場選択に役立てると共に、不足していると思われる、知識・技術を自覚する
汎用的な力		
1．DP6. 行動・実践		事前の打ち合わせから、自ら事業所担当者にアポイントを取り実習内容等確認する。作業場においては、指示されたことを、的確に処理できる。
2．DP8. 意思疎通		実習現場のスタッフと意思疎通を図り、円滑に作業ができ、報告・連絡・相談の基本に沿って、行動できる。

学外連携学修

無し

授業方法（アクティブラーニングを促す方法について）

- ・課題(演習、調査、レポート、ケースメソッドなど)
- ・実験、実技、実習
- ・振り返り(振り返りシート、シャトルシートなど)
- ・発表(スピーチ、プレゼンテーションなど)

課題や取組に対する評価・振り返り

- ・実習や実技に対して個別にコメントします
- ・実技・実習後、全体に向けてコメントします

成績評価

注意事項等

原則として毎回出席すること。規定回数以上の出席がなければ放棄とみなし、成績評価を「S」とします。

成績評価の方法・評価の割合	評価の基準
事前事後指導における取組み状況	： 指導内容の各事項における質問に対して的確に解答する事を積極的に、科目ごとのルーブリックに基づいて評価する。 20%
実習先の評価	： 実習先に記入、提出を頂いている成績評価票を元に、科目ごとのルーブリックに基づいて評価する。(製菓基本技術、積極性などの項目別) 40%
実習ノート	： 実習期間毎日記入するレポートと総まとめレポートを、科目ごとのルーブリックに基づいて評価する。 40%

使用教科書

特に指定しない

参考文献等

なし

履修上の注意・備考・メッセージ

本科目は1単位の科目であるため、全体で45時間の学修が求められる。研修に参加するだけでなく、事前・事後学修にも十分に力を入れること。「授業外学修課題」に取り組むことに加え、その回の授業の内容を丁寧に復習し、次回の授業に向けて予習をすること。

- 1 回生後期成績評価後の実習にあたるため、2 回生前期終了時に評価する。

オフィスアワー・授業外での質問の方法

時間： 金曜日3限(13:00-14:30)
場所： 本館3階(製菓研究室)
備考・注意事項： 授業の前後も応じます。

授業計画			授業外学修課題にかかるとの目安の時間
第1回	オリエンテーション ① 学外実習についての説明	各自希望するジャンルを調査し選ぶ	1時間
第2回	オリエンテーション ② 注意点や希望実習先等のアンケート調査	希望するジャンルの内容を自己分析して理解を深めておく	1時間
第3回	オリエンテーション ③ 実習先の振り分けと事前確認の質問内容の確認。 電話でのアポイントの方法。	電話応対を整理して、実習先担当者への事前打ち合わせの日程を決める。	1時間
第4回	実習先への事前挨拶及び打ち合わせ 実習先への事前挨拶と確認事項を伺う。	確認事項を書き記し、実習前に漏れがないか確認し、実習に備える	1時間
第5回	実習先での実習 ① インターシップ 1日目	実習ノートに学んだこと、疑問、今後の課題を書き記す	1時間
第6回	実習先での実習 ② インターシップ 2日目	実習ノートに学んだこと、疑問、今後の課題を書き記す	1時間
第7回	実習先での実習 ③ インターシップ 3日目	実習ノートに学んだこと、疑問、今後の課題を書き記す	1時間
第8回	実習先での実習 ④ インターシップ 4日目	実習ノートに学んだこと、疑問、今後の課題を書き記す	1時間
第9回	実習先での実習 ⑤ インターシップ 5日目	実習ノートに学んだこと、疑問、今後の課題を書き記す	1時間
第10回	実習先での実習 ⑥ インターシップ 6日目	実習ノートに学んだこと、疑問、今後の課題を書き記す	1時間
第11回	実習先での実習 ⑦ インターシップ 7日目	実習ノートに学んだこと、疑問、今後の課題を書き記す	1時間
第12回	実習事後指導 ① 実習内容や感想に関する、学生間での共有及び、教員からのコメント 御礼文の作成	実習先への御礼文の作成	1時間
第13回	実習事後指導 ② 実習内容や感想に関する、学生間での共有及び発表、教員からのコメント 御礼文の発送	3～4人班に分かれ、共有できる疑問・課題を話し合い、ノートに書き記す	1時間
第14回	実習事後指導 ③ 実習内容や感想に関する、学生間での共有及び、教員からのコメント	今後の学習に向けて、各自の課題をまとめ明確に記述する	1時間
第15回	実習事後指導 ④ 実習内容や感想に関する、学生間での共有及び、教員からのコメント	全過程における振り返りをおこない、今後の課題になることを記述シートに書き記す	1時間

授業科目名	公衆衛生学Ⅲ				
担当教員名	瀬川悠紀子				
学年・コース等	2・製菓コース	開講時期	前期	単位数	2
授業形態	テキスト、プリントを用いた講義形式中心とするが、教員と学生の議論も取り入れる。習熟度を測るため、授業内で簡単なテストを実施する。授業外学習は、「授業計画」の「授業外学習」に書かれたテキストのページ				

開放科目の指示：「不可」

授業概要

本授業では少子化や高齢化、生活習慣病など我が国が抱える健康に係るさまざまな問題点を理解し、将来実践的に応用できる能力を身につけることを目標とする。公衆衛生学Ⅲでは環境の基礎と環境問題について学ぶ。環境と健康や食料問題には密接な関係があることを知り、私たちが健康な生活を送るために、環境も重要な要素であることを理解する。そして、食品を扱う製菓衛生師として、おこなうべき環境問題対策を考える力を身に付ける。

養うべき力と到達目標

確かな専門性	具体的内容：	目標：
1 . DP2. 専門的知識・技能、職業理解	環境や食料問題に関する知識	本授業で学んだ知識をもとに、環境問題や食料問題に製菓衛生師として取り組むべきことを考えることができる。
汎用的な力		学んだ知識から、我が国の課題を考えることができる。
1 . DP4. 課題発見		

学外連携学修

無し

授業方法（アクティブラーニングを促す方法について）

- ・ 課題(演習、調査、レポート、ケースメソッドなど)
- ・ 振り返り(振り返りシート、シャトルシートなど)

課題や取組に対する評価・振り返り

- ・ 提出物にコメント・評価をつけて返却します
- ・ 提出後の授業で、全体的な傾向についてコメントします

成績評価

注意事項等

原則として毎回出席すること。規定回数以上の出席がなければ放棄とみなし、成績評価を「S」とします。

成績評価の方法・評価の割合

評価の基準

各回の復習テスト	10%	: 各回10点満点とする。得点の高いもの7回分の平均点で評価する。
各回のまとめテスト	10%	: 各回10点満点とする。得点の高いもの7回分の平均点で評価する。
振り返りテスト	40%	: 公衆衛生学Ⅲで学んだ内容を、国家試験形式で出題する。
授業態度	30%	: 授業内での積極性及び取り組み状況で評価する。
課題レポート	10%	: 授業内で課題レポートを出し、10点満点で評価する。

使用教科書

指定する

著者	タイトル	出版社	出版年
一般社団法人 全国製菓衛生師養成施設協会	製菓衛生師教本 第2巻 公衆衛生学	一般社団法人 全国製菓衛生師養成施設協会	2015年

参考文献等

参考文献は授業中に随時紹介します。

履修上の注意・備考・メッセージ

本科目は2単位の科目であるため、平均すると毎回4時間の授業外学修が求められる。「授業外学修課題」に取り組むことに加え、その回の授業の内容を丁寧に復習し、次回の授業に向けて予習をすること。

オフィスアワー・授業外での質問の方法

時間：	授業の前後
場所：	授業の教室
備考・注意事項：	授業の前後以外は、メールにて質問をうけます(アドレス：yukin.113@outlook.jp) メールには氏名と学籍番号を必ず入れてください。

授業計画

第1回	環境保健とは	テキストP25～26を読んでおく。配布プリントを復習する。	授業外学修課題にかかる目安の時間 4時間
-----	--------	-------------------------------	-------------------------

	環境保健の意義について学ぶ。		
第2回	生態系のしくみ 環境保健を学ぶにあたり、生態系のしくみを理解する。	配布プリントを復習する。	4時間
第3回	大気について 大気的环境条件を知る。	テキストP26～28を読んでおく。配布プリントを復習する。	4時間
第4回	水の重要性 水の重要性を通して、水と健康の関係を知る。	テキストP28～29を読んでおく。配布プリントを復習する。	4時間
第5回	上水道・下水道 上・下水道の環境条件について知る。	テキストP29を読んでおく。配布プリントを復習する。	4時間
第6回	衣服・住居 菓子製造施設・住居や衣服の環境条件を知る。	テキストP29～32を読んでおく。配布プリントを復習する。	4時間
第7回	ごみ・そ族・衛生害虫 廃棄物の処理、そ族・衛生害虫と疾病の関係を学ぶ。	テキストP32～34を読んでおく。配布プリントを復習する。	4時間
第8回	放射線 放射線が、食品など様々なものに利用されていることを知る。	テキストP34～35を読んでおく。配布プリントを復習する。	4時間
第9回	環境問題の歴史 環境問題のあゆみを、公害を中心に学ぶ。	テキストP35～36を読んでおく。配布プリントを復習する。	4時間
第10回	大気汚染、水質汚濁 大気汚染、水質汚濁とその影響について知る。	テキストP36～40を読んでおく。配布プリントを復習する。	4時間
第11回	騒音・振動・悪臭・地盤沈下 その他の公害について知る。	テキストP40～43を読んでおく。配布プリントを復習する。	4時間
第12回	地球温暖化 地球温暖化の影響、現状を知る。	テキストP44～46を読んでおく。配布プリントを復習する。	4時間
第13回	酸性雨、オゾン層の破壊 地球規模の環境問題である酸性雨、オゾン層の破壊の原因、影響について学ぶ。	テキストP46～47を読んでおく。配布プリントを復習する。	4時間
第14回	森林の減少、砂漠化 地球規模の環境問題である森林の減少や砂漠化の原因、影響について学ぶ。	配布プリントを復習する。	4時間
第15回	循環型社会、振り返りテストと解説 これまで学んだことから、循環型社会の大切さを知る。振り返りテストと解説を行う。	テキストP25～47と、配布プリントを復習する。	4時間

授業科目名	食品衛生学Ⅳ				
担当教員名	田原 彩				
学年・コース等	2・製菓コース	開講時期	前期	単位数	2
授業形態	講義				

開放科目の指示：「不可」

授業概要

これまで食品衛生学Ⅰ・Ⅱ・Ⅲ及び実習で学んで知識に加え、食品安全対策について学び、食品の安全性を確保するための能力の向上を目標とする。食中毒、食品添加物、食品中における有害物質、食品安全対策など食品衛生及び衛生管理全般にわたる食の安全性に関わる問題について、基礎的知識の定着及び総合的な理解を深める。製菓衛生師としての正しい知識や考え方を定着させ、安心・安全な食を消費者に提供できる実践的な能力を身につける。

養うべき力と到達目標

確かな専門性	具体的内容：	目標：
1．DP2. 専門的知識・技能、職業理解	衛生管理における専門知識	食品の取り扱い、施設設備の衛生管理、容器包装の取り扱い、消毒殺菌の方法、表示に関する事など食品安全対策に関して理解し、説明することができる。
2．DP2. 専門的知識・技能、職業理解	食中毒や有害物質に関する知識と理解	食中毒や有害物質など健康危害を及ぼす原因となるものへの理解を深め、説明することができる。
汎用的な力		
1．DP6. 行動・実践		食品衛生学全般の知識をもって、実習などで実践することができる。

学外連携学修

無し

授業方法（アクティブラーニングを促す方法について）

- ・課題(演習、調査、レポート、ケースメソッドなど)
- ・問答法・コメントを求める
- ・協同学習(ペアワーク、グループワークなど)

課題や取組に対する評価・振り返り

- ・提出物にコメント・評価をつけて返却します
- ・提出後の授業で、全体的な傾向についてコメントします

成績評価

注意事項等

原則として毎回出席すること。規定回数以上の出席がなければ放棄とみなし、成績評価を「S」とします。

成績評価の方法・評価の割合

成績評価の方法	評価の基準
授業への取り組み状況	: 各回授業への積極的参加や授業態度を独自のルーブリックを基に総合的に評価します。なお、ルーブリックは初回授業で配布します。
20%	
小テスト	: 授業内容確認のための小テストを行い、授業の理解度を評価します。(10点満点×14回)
20%	
授業内課題	: 菓子・パンの食中毒、菓子類に使用している食品添加物、製菓衛生士の責務に対する自分の意見などそれぞれをワークシートにまとめ、10点満点で評価します。
30%	
振り返りテスト	: 前期を通して授業理解の確認を行い、評価します。
30%	

使用教科書

指定する

著者	タイトル	出版社	出版年
一般社団法人全国製菓衛生師養成施設協会	製菓衛生師教本 第4巻 食品衛生学	一般社団法人全国製菓衛生師養成施設協会	2015年

参考文献等

新訂 原色食品衛生図鑑〔第2版〕／細貝祐太郎・菅原龍幸・松本昌雄・川井英雄／建帛社（株）

履修上の注意・備考・メッセージ

本科目は2単位の科目であるため、平均すると毎回4時間の授業外学修が求められる。「授業外学修課題」に取り組むことに加え、その回の授業の内容を丁寧に復習し、次回の授業に向けて予習をすること。授業では板書することが多いため、ルーズリーフやカラーペンなど、必要なものを持参してください。

オフィスアワー・授業外での質問の方法

時間： 月・木曜（12：10～13：00）

場所： 製菓研究室（本館3階）

備考・注意事項： オフィスアワー以外の時間も受け付けますので、いつでも訪ねてください。

授業計画		授業外学修課題にかかかる目安の時間
第1回	食中毒よりみた食品衛生 ・今後の授業の進め方の説明を行う。 ・食中毒について振り返るとともに、食中毒からみた食品衛生について理解を深める。	配布プリントの見直しをする。 4時間
第2回	食品添加物よりみた食品衛生 ・食品添加物について振り返るとともに、食品添加物からみた食品衛生について理解を深める。	配布プリントの見直しをする。 4時間
第3回	有害物質よりみた食品衛生 ・有害物質について振り返るとともに、有害物質からみた食品衛生について理解を深める。	配布プリントの見直しをする。 4時間
第4回	菓子と食中毒 ・菓子に関する食中毒の事例を読み、予防対策についてグループ内で意見交換し、まとめる。	配布プリントの見直しをする。菓子やパン類の食中毒の事例を調べる。 4時間
第5回	パンと食中毒 ・パンに関する食中毒の事例を読み、予防対策についてグループ内で意見交換し、まとめる。	配布プリントの見直しをする。【課題】菓子・パンの食中毒についてワークシートを完成させる。 4時間
第6回	菓子と食品添加物 ・菓子類に使用されている食品添加物の利用目的などについて学ぶ。	配布プリントの見直しをする。菓子に使用されている食品添加物について調べる。 4時間
第7回	飲料と食品添加物 ・飲料などに使用されている食品添加物の利用目的などについて学ぶ。	配布プリントの見直しをする。飲料に使用されている食品添加物について調べる。 4時間
第8回	加工食品と食品添加物 ・加工食品に使用されている食品添加物の利用目的などについて学ぶ。	配布プリントの見直しをする。【課題】菓子類に使用されている食品添加物についてワークシートにまとめる。 4時間
第9回	HACCP ・HACCPとは何か、取り組みなどについて学ぶ。 ・食中毒予防対策としてのHACCPの有効性などを理解する。 ・7原則12手順について学ぶ。	配布プリントの見直しをする。 4時間
第10回	菓子高度化基準 ・菓子製造業へHACCPを導入した場合の作業工程について事例を見ながら学び、理解を深める。	配布プリントの見直しをする。 4時間
第11回	食品の表示 ・農薬の種類と特徴について学ぶ。 ・農薬使用に関する法律（ポジティブリスト制度など）について理解する。	配布プリントの見直しをする。農薬の種類についてまとめる。 4時間
第12回	総合的まとめ① 食生活の変化と食品衛生の課題について ・食生活の変化がもたらした食品衛生の課題についてグループで意見を出し合う。 ・食品衛生学の総まとめとして、食中毒について課題を用いながら、理解を深め、知識をより確かなものにする。	これまで配布したプリントの見直しをする。 4時間
第13回	総合的まとめ② 食品衛生の意義について ・食品衛生の意義について再確認をする。 ・食品衛生学の総まとめとして、有害物質について課題を用いながら、理解を深め、知識をより確かなものにする。	課題の見直し。有害物質がもたらす健康危害に関する事例を調べる。 4時間
第14回	総合的まとめ③ 製菓衛生師の責務 ・製菓衛生士が果たすべき責任について理解する。 ・食品衛生学の総まとめとして、食品添加物及び食品安全対策について課題を用いながら、理解を深め、知識をより確かなものにする。	これまで配布したプリントを見直し、復習をしておく。 4時間
第15回	総合的まとめ④ 食品衛生学の振り返りテスト及び解説 ・食品衛生学全体のまとめとして、理解度の振り返りテストを行う。 ・これまでの授業内容を振り返るとともに、振り返りテストの解説を行う。	【課題】製菓衛生師の責務とは何か、これまで学んだことを踏まえて、自分の意見をレポートにして提出する。 4時間

授業科目名	製菓理論Ⅴ				
担当教員名	内山昌子				
学年・コース等	2・製菓コース	開講時期	前期	単位数	2
授業形態	マニュアルに基づき、製菓材料の特徴を伝える。菓子製造をするときの材料の特徴や影響力を理解するように指導する。製菓材料から、菓子作りの特徴、菓子の種類など伝える。ポイントを書き込み、トラブ				

開放科目の指示：「不可」

授業概要

本授業は和菓子を製作するために必要な知識を体系的に身につけるために、基本材料、製法、分類及び製菓道具などについて理解することを目標とする。和菓子の分類・道具を理解したうえで、製法・基本生地・製馅の基本・馅の種類による違い、蒸し物、焼物、流し物、半生菓子。干菓子・練り物について学ぶ、また和菓子と日本の文化のつながりを理解する。同時期に開講されている製菓実習での実習内容を講義に反映させ、理論と実技の融合も図っていく。

養うべき力と到達目標

確かな専門性

- 1．DP2. 専門的知識・技能、職業理解

具体的内容：

製菓理論の講義の説明を正確に聞きとり理解できる傾聴力を付ける。自らの意見をもち、質問などは言葉で正確に伝える力を養う。

目標：

菓子製造の主原料・食生活における意義・菓子の要件を理解する。菓子製造の基本知識を理解し、また原料の性質を把握し扱い方を習得する。製菓実習と製菓理論がつながるように、実習内容の製菓理論を伝え理解できる。

汎用的な力

- 1．DP4. 課題発見

論理的思考力 物事に規則性を発見し、筋道を立てる考え方を身につける。菓子原料に対して好奇心を持ち、物作りの大物作りより大切さを知る。

- 2．DP6. 行動・実践

菓子製造材料の性質を化学的に理解し、トラブル時、原因を考え、対策方法を決定できるようにする。製菓実習と製菓理論がつながるように、実習内容の製菓理論を伝え理解できる。

学外連携学修

無し

授業方法（アクティブラーニングを促す方法について）

- ・課題(演習、調査、レポート、ケースメソッドなど)
- ・問答法・コメントを求める
- ・振り返り(振り返りシート、シャトルシートなど)
- ・協同学習(ペアワーク、グループワークなど)

課題や取組に対する評価・振り返り

- ・提出物にコメント・評価をつけて返却します
- ・提出後の授業で、全体的な傾向についてコメントします

成績評価

注意事項等

原則として毎回出席すること。規定回数以上の出席がなければ放棄とみなし、成績評価を「S」とします。

成績評価の方法・評価の割合

振り返りテスト

40%

評価の基準

： 全期間の内容を範囲した筆記試験をおこなう。

受講態度

40%

： 取り込み姿勢・熱意・マナー。

マニュアル・ファイルの書き込み

20%

： 授業の復習をする。

使用教科書

指定する

著者

一般社団法人
成施設協会

タイトル

製菓衛生師教本 7 製菓理論

出版社

一般社団法人
成施設協会

出版年

2015年

参考文献等

授業中に紹介する。

履修上の注意・備考・メッセージ

本科目は2単位の科目であるため、平均すると毎回4時間の授業外学修が求められる。「授業外学修課題」に取り組むことに加え、その回の授業の内容を丁寧に復習し、次回の授業に向けて予習をすること。

オフィスアワー・授業外での質問の方法

時間：

場所：

備考・注意事項： 授業終了後に、教室または非常勤講師室で質疑応答可能にする。

授業計画		授業外学修課題にかかるとする目安の時間
第1回	和菓子と材料と特徴 和菓子の分類 原材料と扱い方	和菓子の材料の特徴を復習をする。 4時間
第2回	製餡の種類 餡の種類と製法 餡の糖度と水分活性 餡作りのポイント	餡の種類を復習をする。 4時間
第3回	生・半生菓子(餅菓子) 餅菓子(みたらし団子・胡麻団子・大福餅応用・おはぎ基本と応用・関西風桜餅・関東風桜餅 草餅・など)	餅菓子の原料・特徴を振り返る。 4時間
第4回	生・半生菓子(蒸し物 饅頭) 蒸し物(菓饅頭・吹雪饅頭・利休饅頭・葛桜・上用饅頭・黄身時雨など)	蒸し物の原料・特徴を振り返る。 4時間
第5回	生・半生菓子(粹物・葛物) 浮島・栗蒸し羊羹・外郎粽・葛饅頭	粹物・葛物の原料・特徴を振り返る。 4時間
第6回	生・半生菓子(焼き物・流しもの) 抹茶どら焼き・きんつば・月餅など	焼き物の原料・特徴を振り返る。 4時間
第7回	生・半生菓子(岡物) 栗鹿ノ子・大納言鹿の子 鹿の子の製法	岡物の原料・特徴を振り返る。 4時間
第8回	生・半生菓子(練り物) 求肥練り切り 薯蕷練り切り	練り物の原料・特徴を振り返る。 4時間
第9回	生・半生菓子(練り物の細工と技法) 上生菓子の種類 三角棒の使い方。 そばろ・茶巾しぼり・玉菊・ハサミ菊など	上生菓子の特徴を振り返る。 4時間
第10回	干菓子 打ち物・押し物・有平糖	打ち物・押し物の原料・特徴を振り返る。 4時間
第11回	カステラ(1)カステラの特徴と製法 カステラの共立てと別立て 泡切り・焼き付け・ガス抜きの意味と生地の影響 比重のはかり方。 理想の比重とオープンの気密性	カステラの原料・特徴を振り返る。 4時間
第12回	カステラ(2)カステラの原料と種類 カステラのバリエーション 蜂蜜・抹茶・ほうじ茶・紅茶・中国茶	カステラの種類・製法を振り返る。 4時間
第13回	製パン主要原料と扱い方 小麦粉・油脂 鶏卵・乳製品 など	製パンの原料・特徴を振り返る。 4時間
第14回	振り返りテストと解説、振り返り 製菓理論Ⅴで学習した内容を範囲として振り返りテストを行い、理解度を確認するとともに、振り返りを行う。	試験内容の復習をし、製菓製法・特徴などを再度理解する。 4時間
第15回	前期製菓理論Ⅴまとめ 前期学習した内容をまとめる・質疑応答	和菓子・製パンの特徴・製法について振り返る。 4時間

授業科目名	製菓実習Ⅶ				
担当教員名	沖 忠浩				
学年・コース等	2・製菓コース	開講時期	後期	単位数	1
授業形態	実習では、プリントでレシピを配布します。実習デモンストレーションは、実習メニューの背景、使用材料の知識、作業ポイント、注意点を説明しますので、各自で手順・ポイントをメモしてもらいます。 班ごと				

開放科目の指示：「不可」

授業概要

これまでに実施した製菓実習Ⅰ～Ⅵで修得した内容を土台として、より高度な技術を要する代表的な各種和洋菓子・パンを作成し、その知識や技術を深めることを目標とする。個々の修得レベルを高めるため、材料の計量から具体的な作業まで、個人の作業を多く取り入れ、基本的な製菓技法を基にしたワンランク上のお菓子を実習する。授業の冒頭に実習内容のデモンストレーションを行い、作業の手順やポイント、注意点などを理解したうえで各班に分かれて作業を行う。今後、応用力や総合的な実践力を身につけていくための基礎となる授業である。

養うべき力と到達目標

確かな専門性	具体的内容：	目標：
1．DP3. 専門的知識・技能を実践で発揮する力	和洋菓子・パン製造における生地の特徴に理解に基づく、生地作りと焼成までを衛生的に行う知識。	教壇のデモンストレーションを基に、班単位で、商品価値の高い商品が製造できる。
汎用的な力		困難な課題にも挑み、最後まで製品を仕上げることができる。
1．DP7. 完遂		班のメンバーとお互いの役割を理解し、連帯行動で課題の製品を製造できる。
2．DP9. 役割理解・連携行動		

学外連携学修

無し

授業方法（アクティブラーニングを促す方法について）

- ・実験、実技、実習
- ・協同学習（ペアワーク、グループワークなど）

課題や取組に対する評価・振り返り

- ・実習や実技に対して個別にコメントします
- ・実技・実習後、全体に向けてコメントします

成績評価

注意事項等

原則として毎回出席すること。規定回数以上の出席がなければ放棄とみなし、成績評価を「S」とします。

成績評価の方法・評価の割合

評価の基準

日々の実習態度	35%	： 授業内での積極性と取り組みの状況を科目独自のルーブリックによって評価します。
実技試験	30%	： 洋菓子の基本的製品を製造して習得状況を科目独自のルーブリックによって30点満点に換算し評価します。授業内で実施する。
実習ノート	20%	： 実習におけるノートの作成及び、提出を支持したレポートを科目独自のルーブリックによって20点満点で評価します。
実技小テスト	15%	： 洋菓子製造技術における基礎技術を科目独自のルーブリックによって15点満点に換算し評価します。授業内で実施する。

使用教科書

特に指定しない

参考文献等

製菓衛生師全書／廣瀬 俊之ほか／瞬報社写真印刷株式会社
一般社団法人全国製菓衛生師養成施設協会／製菓衛生師教本 第8巻 製菓実技／一般社団法人全国製菓衛生師養成施設協会

履修上の注意・備考・メッセージ

本科目は1単位の科目であるため、平均すると毎回1時間の授業外学修が求められる。「授業外学修課題」に取り組むことに加え、その回の授業の内容を丁寧に復習し、次回の授業に向けて予習をすること。

オフィスアワー・授業外での質問の方法

時間： 金曜日3限（13：00～14：30）
場所： 本館3階（製菓研究室）
備考・注意事項： 授業の前後も応じます。

授業計画

第1回	シュー生地を使った菓子	レシピとメモの整理	授業外学修課題にかかると目安の時間 1時間
-----	-------------	-----------	--------------------------

	シュークリーム エクレア		
第2回	バタークリームの製造 バタークリーム（全卵・卵白） ダクワーズ レーズンサブレ	レシピとメモの整理	1時間
第3回	飾りパン 飾りパンの生地とパーツの製造	レシピとメモの整理	1時間
第4回	地方菓子 ガトーバスク ガレットブルトンヌ	レシピとメモの整理	1時間
第5回	テーブルマナー 試食会 西洋料理におけるデザートとパンの必要性 ブッフエスタイルのデザートとサービスを学ぶ	事前に配布したレシピ表を基に、フランス語の調理法や食材を調べ、試食に臨む。	1時間
第6回	ビスキュイ キュイエールを使ったケーキの応用 シャルロット フランボワーズ	レシピとメモの整理	1時間
第7回	フィユタージュの製造とスフレ フィユタージュの仕込 スフレオランジュ	レシピとメモの整理	1時間
第8回	フィユタージュの菓子 I（ナポレオンパイ） ミルフィーユ リーフパイ	レシピとメモの整理	1時間
第9回	クレープ生地の製造 クレープ オ フリュイ クレープ シュゼット	レシピとメモの整理	1時間
第10回	ビスキュイ サンファリーヌの製造 ビスキュイ サンファリーヌ ムースショコラ	レシピとメモの整理	1時間
第11回	ビスキュイ ジョコンドの製造 ビスキュイ ジョコンド ムース テ	レシピとメモの整理	1時間
第12回	チーズを使ったケーキ I（ペイクとクリュ） ペイクドチーズケーキ クレメダンジュ	レシピとメモの整理	1時間
第13回	発酵菓子 サヴァラン ババ	レシピとメモの整理	1時間
第14回	ワンセルフ実習【予習】 フルーツタルト 仕込・焼成・デコレーション 実習・試食・講評	レシピとメモの整理。製法の暗記。	1時間
第15回	ワンセルフ実習【テスト】 フルーツタルト 仕込・焼成・デコレーション 実習・試食 実技テストと振り返り	レシピとメモの整理。製法の暗記。	1時間

授業科目名	応用製菓実習 I				
担当教員名	沖 忠浩				
学年・コース等	2・製菓コース	開講時期	前期	単位数	1
授業形態	実習では、プリントでレシピを配布します。実習デモンストレーションは、実習メニューの背景、使用材料の知識、作業ポイント、注意点を説明しますので、各自で手順・ポイントをメモしてもらいます。 班ごと				

開放科目の指示：「不可」

授業概要

本授業はこれまでに実践したすべての製菓実習で修得した内容を土台として、より高度な技術を要する代表的な各種洋菓子づくりを通して、応用力を身に付けることを目標とする。個々の修得レベルを高める為、材料の計量から具体的な作業まで、個人作業を多く取り入れ、基本的な製菓技法を基にしたワンランク上のお菓子作りを実習する。授業の冒頭に実習内容のデモンストレーションを行い、作業の手順やポイント、注意点などを理解したうえで各班にわかれて作業を行う。

養うべき力と到達目標

確かな専門性	具体的内容：	目標：
1．DP3. 専門的知識・技能を実践で発揮する力	和洋菓子・パン製造における生地の特徴と理解に基づき、生地作りと焼成までを衛生的に行う知識。	教壇のデモンストレーションを基に、班単位で、商品価値の高い商品が製造できる。
汎用的な力		困難な課題にも挑み、最後まで製品を仕上げることができる。
1．DP7. 完遂		班のメンバーとお互いの役割を理解し、連帯行動で課題の製品を製造できる。
2．DP9. 役割理解・連携行動		

学外連携学修

無し

授業方法（アクティブラーニングを促す方法について）

- ・実験、実技、実習
- ・協同学習（ペアワーク、グループワークなど）
- ・課題解決学習（PBL）

課題や取組に対する評価・振り返り

- ・実習や実技に対して個別にコメントします
- ・実技・実習後、全体に向けてコメントします

成績評価

注意事項等

原則として毎回出席すること。規定回数以上の出席がなければ放棄とみなし、成績評価を「S」とします。

成績評価の方法・評価の割合

評価の基準

日々の実習態度	35%	： 授業内での積極性と取り組みの状況を科目独自のルーブリックによって評価します。
実技試験	30%	： 洋菓子の応用的製品を製造して習得状況を科目独自のルーブリックによって、30点満点に換算し評価します。授業内で実施する。
実習ノート・レポート	20%	： 実習におけるノートの作成及び、提出を支持したレポートを科目独自のルーブリックによって、20点満点で評価します。
実技小テスト	15%	： 洋菓子の製造技術における応用技術を科目独自のルーブリックによって、15点満点に換算し評価します。授業内で実施する。

使用教科書

特に指定しない

参考文献等

製菓衛生師全書／廣瀬 俊之ほか／瞬報社写真印刷株式会社

履修上の注意・備考・メッセージ

本科目は1単位の科目であるため、平均すると毎回1時間の授業外学修が求められる。「授業外学修課題」に取り組むことに加え、その回の授業の内容を丁寧に復習し、次回の授業に向けて予習をすること。

オフィスアワー・授業外での質問の方法

時間： 金曜日3限（13：00-14：30）
場所： 本館3階（製菓研究室）
備考・注意事項： 授業の前後も応じます。

授業計画

第1回

シュー生地の応用

レシピとメモの整理

授業外学修課題にか
かる目安の時間

1時間

	パリプレスト		
第2回	マカロンとバタークリームデコレーション マカロン ガトーショコラ	レシピとメモの整理	1時間
第3回	地方菓子・パン クグロフ ジェノワーズ ショコラ	レシピとメモの整理	1時間
第4回	地方菓子 ガトー フォレノワール	レシピとメモの整理	1時間
第5回	地方菓子 ガトールバスク ガレットブルトンヌ	レシピとメモの整理	1時間
第6回	長期保存を目的とした菓子（パート ド フリュイ） パート ド フリュイ ガトーコンテスト仕込	レシピとメモの整理	1時間
第7回	特別授業（ガトーコンテスト 試作） 学園内ガトーコンテスト試作仕上げ フィユタージュ仕込	レシピとメモの整理	1時間
第8回	フィユタージュの応用 I（ガトール） アップルパイ フィユタージュ仕込	レシピとメモの整理	1時間
第9回	フィユタージュの応用 II（トレトール） ミートパイ ショーゾン オ ボンム	レシピとメモの整理	1時間
第10回	シュクセ生地を使ったケーキ ガトール マルジョレーヌ	レシピとメモの整理	1時間
第11回	ビスキュイ ジョコンド 応用 I（ガトールサンマルク） ガトール サンマルク	レシピとメモの整理	1時間
第12回	ビスキュイ ジョコンド 応用 II（ガトールオペラ） ガトール オペラ	レシピとメモの整理	1時間
第13回	チーズを使ったケーキ II（スフレとレア） スフレチーズケーキ レアチーズケーキ	レシピとメモの整理	1時間
第14回	ワンセルフ実習【予習】 クレープ生地の仕込・焼成 クレームパティシエール	レシピとメモの整理と暗記	1時間
第15回	ワンセルフ実習【テスト】と振り返り クレープ生地の仕込・焼成 クレームパティシエールの仕込 クレープの仕上げの実技テストと振り返り	レシピとメモの整理と暗記	1時間

授業科目名	応用製菓実習Ⅱ				
担当教員名	沖 忠浩				
学年・コース等	2・製菓コース	開講時期	後期	単位数	1
授業形態	実習では、プリントでレシピを配布します。実習デモンストレーションは、実習メニューの背景、使用材料の知識、作業ポイント、注意点を説明しますので、各自で手順・ポイントをメモしてもらいます。 班ごと				

開放科目の指示：「不可」

授業概要

本授業はこれまでに実践したすべての製菓実習で修得した内容を土台として、より高度な技術を要する代表的な各種洋菓子・製パンづくりを通して、応用力を身に付けることを目標とする。個々の修得レベルを高める為、材料の計量から具体的な作業まで、個人作業を多く取り入れ、基本的な製菓技法を基にしたワンランク上のお菓子作りを実習する。授業の冒頭に実習内容のデモンストレーションを行い、作業の手順やポイント、注意点を理解したうえで各班にわかれて作業を行う。

養うべき力と到達目標

確かな専門性	具体的内容：	目標：
1．DP3. 専門的知識・技能を実践で発揮する力	和洋菓子・パン製造における生地の特徴と理解に基づく、生地作りと焼成までを衛生的に行う。	教壇のデモンストレーションを基に、班単位で、商品価値の高い商品が製造できる。
汎用的な力		困難な課題にも挑み、最後まで製品を仕上げることができる。
1．DP7. 完遂		班のメンバーとお互いの役割を理解し、連帯行動で課題の製品を製造できる。
2．DP9. 役割理解・連携行動		

学外連携学修

無し

授業方法（アクティブラーニングを促す方法について）

- ・課題(演習、調査、レポート、ケースメソッドなど)
- ・実験、実技、実習
- ・協同学習(ペアワーク、グループワークなど)
- ・課題解決学習(PBL)

課題や取組に対する評価・振り返り

- ・実習や実技に対して個別にコメントします
- ・実技・実習後、全体に向けてコメントします

成績評価

注意事項等

原則として毎回出席すること。規定回数以上の出席がなければ放棄とみなし、成績評価を「S」とします。

成績評価の方法・評価の割合

評価の基準

日々の実習態度	35%	： 授業内での積極性と取り組みの状況を科目独自のルーブリックによって評価します。
実技試験	30%	： 洋菓子の応用的製品を製造して習得状況を科目独自のルーブリックによって、30点満点に換算し評価します。授業内で実施する。
実習ノート・レポート	20%	： 実習におけるノートの作成及び、提出を支持したレポートを科目独自のルーブリックによって、20点満点で評価します。
実技小テスト	15%	： 洋菓子の製造技術における応用技術を科目独自のルーブリックによって、15点満点に換算し評価します。授業内で実施する。

使用教科書

特に指定しない

参考文献等

製菓衛生師全書／廣瀬 俊之ほか／瞬報社写真印刷株式会社

履修上の注意・備考・メッセージ

本科目は1単位の科目であるため、平均すると毎回1時間の授業外学修が求められる。「授業外学修課題」に取り組むことに加え、その回の授業の内容を丁寧に復習し、次回の授業に向けて予習をすること。

オフィスアワー・授業外での質問の方法

時間： 水曜日4限（14：40-16：10）
 場所： 本館3階（製菓研究室）
 備考・注意事項： 授業の前後も応じます。

授業計画

： 授業外学修課題にかかるとかかる目安の時間

第1回	飾りパンの技法とデセールの製造 飾りパンの生地とパーツの製造 無花果のコンポート ソース ア ラ アングレーズ【小テスト】	レシピとメモの整理	1時間
第2回	特別授業 食に関する異ジャンルの知識と技術を学ぶ 学外講師による水調の講義と実演 学外講師によるパーテンダーの講義と実演	講義内容のメモの整理	1時間
第3回	オリジナルガトーの製造 各自のオリジナルガトーの仕込・仕上	レシピと原材料表の修正。作業工程の見直し。	1時間
第4回	特別授業 学外講師による洋菓子特別授業	レシピとメモの整理	1時間
第5回	オリジナルガトーの製造 各自のオリジナルガトーの仕込・仕上	レシピと原材料表の修正。作業工程の見直し。	1時間
第6回	和素材のデセールの製造 和素材を使ったフィアンティース グラス ホウジチャ	レシピとメモの整理	1時間
第7回	パン生地のデセールの製造 ショコラピッツァ ギモーヴ・マシュマロ	レシピとメモの整理	1時間
第8回	キャラメルクリーム の製造と応用 シェンブルナーシュロス トルテ（シュニッテン） キャラメル	レシピとメモの整理	1時間
第9回	特別授業 オリジナルガトーコンテスト 各自のオリジナルガトー仕込	レシピと原材料表の整理。作業工程の修正。	1時間
第10回	特別授業 オリジナルガトーコンテスト 各自のオリジナルガトー仕上 審査・審査発表・総評	各自商品の振り返りと他学生の商品との比較・分析とレシピの整理	1時間
第11回	古典デセールの製造 コンポート ポワール ポワール ベル エレーヌ グラス ア ラ パニーユ	レシピとメモの整理	1時間
第12回	栗のデセールの製造 ガトー モンブラン デセール モンブラン	レシピとメモの整理	1時間
第13回	クリスマスのデセールの製造 クリスマスメニューのデセール クリスマスアディング バラ絞り【小テスト】	レシピとメモの整理	1時間
第14回	チョコレートのデセールの製造 チョコレートのデセール ビスキュイ サン ファリーヌ チョコレートのテンパリング【小テスト】	レシピとメモの整理	1時間
第15回	卒業製菓作品展への取り組み 卒業作品展作品仕上	工程票を見直し、的確に仕上げているか確認をおこない作業していく	1時間

授業科目名	高度製菓実習				
担当教員名	沖 忠浩				
学年・コース等	2・製菓コース	開講時期	後期	単位数	1
授業形態	ピエスモンテの製作授業においては、先にデモンストレーションを行い、作業のポイントや注意点を口頭で伝え、各自がメモを取る。反復練習するにあたり、ポイントや注意点を意識しながら、練習する。ま				

開放科目の指示：「不可」

授業概要

本授業はワンセルフ形式を中心として行い、和洋菓子の代表的なお菓子において、仕込から仕上げまで、すべての工程を自分自身で行い、複数のメニューを適切な手順で衛生的に進める個人力を養うことを目標とする。これまでに学んできた内容の集大成として位置付ける「卒業料理作品展」の作品作成から原価計算・試作・作品コーディネート及び、作品展示当日の実施についてもこの授業で行い、作品制作のみならず、作品展運営を通じて発生する諸課題解決力を身につける。

養うべき力と到達目標

確かな専門性	具体的内容：	目標：
1．DP3. 専門的知識・技能を実践で発揮する力	アメ・チョコレート・シュガー細工のより高度な知識と技法を学び組み立てていける。	アーティスティックな作品を期限内に、仕上げる。
汎用的な力		
1．DP5. 計画・立案力		困難な課題にも挑み、最後まで製品を仕上げることができる。
2．DP7. 完遂		班のメンバーとお互いの役割を理解し、連帯行動で課題の製品を製造できる。

学外連携学修

無し

授業方法（アクティブラーニングを促す方法について）

- ・課題(演習、調査、レポート、ケースメソッドなど)
- ・実験、実技、実習
- ・協同学習(ペアワーク、グループワークなど)
- ・発表(スピーチ、プレゼンテーションなど)

課題や取組に対する評価・振り返り

- ・実習や実技に対して個別にコメントします
- ・実技・実習後、全体に向けてコメントします

成績評価

注意事項等

原則として毎回出席すること。規定回数以上の出席がなければ放棄とみなし、成績評価を「S」とします。

成績評価の方法・評価の割合

成績評価の方法・評価の割合	評価の基準
日々の実習態度	35% : 授業内での積極性と取り組みの状況を科目独自のルーブリックによって評価します。
卒業作品	45% : 卒業作品を製造して習得状況を科目独自のルーブリックによって、45点満点に換算し評価します。授業内で実施する。
実習ノート・レポート	20% : 実習におけるノートの作成及び、提出を支持したレポートを科目独自のルーブリックによって、20点満点で評価します。

使用教科書

特に指定しない

参考文献等

製菓衛生師全書／廣瀬 俊之ほか／瞬報社写真印刷株式会社

履修上の注意・備考・メッセージ

本科目は1単位の科目であるため、平均すると毎回1時間の授業外学修が求められる。「授業外学修課題」に取り組むことに加え、その回の授業の内容を丁寧に復習し、次の授業に向けて予習をすること。

オフィスアワー・授業外での質問の方法

時間： 水曜日4限（14：40-16：10）
 場所： 本館3階（製菓研究室）
 備考・注意事項： 授業の前後も応じます。

授業計画

授業計画		授業外学修課題にかかるとの目安の時間
第1回	卒業製菓作品展への取り組み ①（個人作品のデザインの具現化） 使用材料の確認 全体作品の立案・デッサン（ラフ案）	当初案からの変更点を描き変え、よりアーティスティックなデザインにする。 1時間

第2回	卒業製菓作品展への取り組み ②（個人作品を完成させるにあたり、必要な製菓技法の確認） 使用材料の確認 合同作品の立案決定とデザイン仕上げ 個人作品のベース材料の発注	個人作品での必要材料の書き出しと全体作品の担当箇所の作業工程表の作成	1時間
第3回	ピエスモンテの技法の反復練習 I（基礎） アメ細工（流しアメ・引きアメ） チョコレート細工 シュガー細工 マジパン細工	作業工程のポイントをまとめる	1時間
第4回	卒業製菓作品展への取り組み ③（合同作品の立案） 合同作品作成のグループごとの作成計画	合同作品の作成計画と使用材料の書き出し	1時間
第5回	ピエスモンテの技法の反復練習 II（基礎～応用） アメ細工（スフレ・リボン） チョコレート細工 シュガー細工 マジパン細工	作業工程のポイントをまとめる	1時間
第6回	卒業製菓作品展への取り組み ④（ベース部分の組み立て） 個人作品の製作 合同作品作成のグループごとの材料の書き出し	作業工程表と照らし合わせ、作業の進捗状況を把握する	1時間
第7回	チョコレートボンボン【ワンセルフ実習】 チョコレートボンボン	レシピの整理	1時間
第8回	卒業製菓作品展への取り組み ⑤（ベース・装飾品の製作） 個人作品の製作 合同作品の試作	作業工程表と照らし合わせ、作業の進捗状況を把握する	1時間
第9回	ピエスモンテの技法の反復練習 III（応用） アメ細工（バラ） チョコレート細工 シュガー細工 マジパン細工	作業工程のポイントをまとめる	1時間
第10回	卒業製菓作品展への取り組み⑥（装飾品の製作） 個人作品の製作 合同作品の試作	作業工程表と照らし合わせ、作業の進捗状況を把握する	1時間
第11回	卒業製菓作品展への取り組み⑦（装飾品の製作） 個人作品の製作 合同作品の製作	作業工程表と照らし合わせ、作業の進捗状況を把握する	1時間
第12回	卒業製菓作品展への取り組み⑧（装飾品の取り付け） 個人作品の製作 合同作品の製作	作業工程表と照らし合わせ、作業の進捗状況を把握する	1時間
第13回	卒業製菓作品展への取り組み⑨（個人作品の完成） 個人作品の完成 合同作品の製作	作業工程表と照らし合わせ、作業の進捗状況を把握する	1時間
第14回	卒業製菓作品展への取り組み（合同作品の完成） 合同作品の完成	作業工程表と照らし合わせ、作業の進捗状況を把握する	1時間
第15回	卒業製菓作品展への取り組み 展示作品の設置	最終デザインと照らし合わせ、抜けがないか確認する	1時間

授業科目名	ラッピング演習 I				
担当教員名	内山昌子				
学年・コース等	2・製菓コース	開講時期	後期	単位数	1
授業形態	毎回マニュアルを配布し、ラッピングのポイント・注意点などを実演にて伝え、個人単位で演習方式でおこなう				

開放科目の指示：「不可」

授業概要

授業は、ラッピングの常識、基本的な包み方、リボンのかけ方、包装紙の切り方、カッターナイフの扱い方など、習得し、また、フードラッピングは、贈り物を包むだけでなく、商品として成り立つように、衛生面でも徹底し、賞味期限を判断できる知識、ラッピング袋内の酸素計算方法など習得できるように指導いたします。いろいろな素材を使って包むことと、礼儀のひとつとして心得ておくことと、贈り物を包むことによって、贈答価値が高まるように、技術を身につける指導をおこないます。

養うべき力と到達目標

確かな専門性	具体的内容：	目標：
1 . DP2. 専門的知識・技能、職業理解	ラッピングすることで、贈答商品価値が高まるように、基本技術を身につける。	ラッピングの心得やマナーを習得し、必要な道具、梱包の素材の種類などを知る。
汎用的な力		
1 . DP4. 課題発見		綺麗に仕上げるため、センス良く仕上げるためにポイントを知り、豊富な色合いなど知る。
2 . DP6. 行動・実践		柔軟な幅広い発想で、贈答知識・技術を身につける。

学外連携学修

無し

授業方法（アクティブラーニングを促す方法について）

- ・ 実験、実技、実習
- ・ 問答法・コメントを求める
- ・ 振り返り(振り返りシート、シャトルシートなど)

課題や取組に対する評価・振り返り

- ・ 実習や実技に対して個別にコメントします
- ・ 実技・実習後、全体に向けてコメントします
- ・ 提出物にコメント・評価をつけて返却します
- ・ 提出後の授業で、全体的な傾向についてコメントします

成績評価

注意事項等

原則として、毎回出席すること。
規定回数の出席あれば評価対象になる。

成績評価の方法・評価の割合

授業内課題 実技テスト	評価の基準
40%	: 贈答品として、美しく仕上がっているか。包装紙のカット・折り方・リボンのかけ方など。
授業態度	: マニュアル・ファイルの書き込み
40%	
マニュアル・ファイルの書き込み	: ポイントや注意点の書き込み
20%	

使用教科書

特に指定しない

参考文献等

授業内で紹介する。

履修上の注意・備考・メッセージ

本科目は1単位の科目であるため、平均すると毎回1時間の授業外学修が求められる。
「授業外学修課題」に取り込むことに加え、その回の授業の内容を丁寧に復習し、次回の授業に向けて予習すること。

ラッピング演習を履修する者は、所定の期日までにバピルスにて、材料費を別途徴収します。
※入金の確認が取れない場合は、受講することができません。

オフィスアワー・授業外での質問の方法

時間：

場所：

備考・注意事項： 授業終了後、教室または非常勤講師室で質疑応答可能にする。

授業計画

第1回

ラッピングの心得と基礎知識

ラッピングの基礎知識を復習する。

授業外学修課題にか
かる目安の時間

1時間

	<p>ラッピングの目的と役割 ラッピングの種類 基本の道具 包む素材 箱の種類と組み立て方 道具・梱包材料の保管方法</p>		
第2回	<p>合わせ包み基礎 リボンのかけ方結び方の基礎(裏表の無し) 箱に合わせた包装紙の大きさとカットの仕方。 箱の裏と表 天と地の理解 合わせ包みの包み方 リボンのかけ方結び方 (横一文字かけ 縦一文字かけ)</p>	合わせ包みを練習し、包装紙の大きさを判断できるように復習する。	1時間
第3回	<p>合わせ包み応用 リボンのかけ方結び方の基礎(裏表の無し) 合わせ包み 基礎の復習 合わせ包みのタックの入れ方 裏表のないリボンのかけ方結び方 (十字かけ・斜めかけ・V字かけ)</p>	合わせ包み・リボン結びを復習する。	1時間
第4回	<p>斜め包み基礎 リボンのかけ方結び方の基礎(裏表の有リ) 箱に合わせた包装紙の大きさとカットの仕方。 箱の裏と表 天と地の理解 斜め包みの包み方 裏表の有るリボンのかけ方結び方 (横一文字かけ 縦一文字かけ)</p>	斜め包み・リボン結びを復習する。	1時間
第5回	<p>斜め包み応用 リボンのかけ方結び方の基礎(裏表の有リ) 斜め包み 基礎の復習 斜め包みの2枚の紙を貼り合わせて包む 裏表の有るリボンのかけ方結び方 (十字かけ・斜めかけ・V字かけ)</p>	合わせ包み・リボン結び応用を復習する。	1時間
第6回	<p>風呂敷包み 箱に合わせた包装紙の大きさとカットの仕方。 風呂敷包みの包み方</p>	風呂敷包み・包装紙のカットを復習する。	1時間
第7回	<p>合わせ包みとリボン結びの確認実技テスト ダブルリボンの結び方。 包装紙のカット、合わせ包みが習得できているかの確認。 リボンが正しく結ぶことができるかの確認 できなかったことを、復習する。 ダブルリボンの結び方。</p>	ダブルリボン結びを復習する。	1時間
第8回	<p>円柱の包み方 シールの貼り方 カーリングリボン 箱に合わせた包装紙の大きさとカットの仕方。 円柱の包み方(合わせ包みで演習) 天と地の確認 シールの貼り方と位置 カーリングリボンの作り方</p>	円柱の包み・カーリングリボン結びを復習する。	1時間
第9回	<p>ピン包み シールリボンの作り方 ピンに合わせた包装紙の大きさとカットの仕方。 ピン包み(斜め包みで演習) シールリボンの作り方と貼り方と位置</p>	ピン包み・シールリボン結びを復習する。	1時間
第10回	<p>袋に入れてラッピング方法 袋の基本の閉じ方 紙袋のおり方アレンジ 薄紙の使い方</p>	袋の閉じ方・折り方を復習する。	1時間
第11回	<p>慶事と弔事マナー のしについての基礎知識 慶事と弔事の中包みと外包み 水引の結び方(蝶結び・結び切り・淡路結び)</p>	慶事と弔事について振り返る。	1時間
第12回	<p>フードラッピング 品質保持剤の基礎知識 品質保持剤とは 品質保持剤の種類 容器内酸素量計算方法 用途に合わせた脱酸素剤 商品の水分活性と元菌数の測定の必要性 賞味期限の決定の目安 フィナンシェを袋に入れ、酸素量を計算し、脱酸素剤を入れてシーリングする。</p>	品質保持剤について復習する。	1時間
第13回	<p>フードラッピング フィナンシェの品質を確認し、脱酸素剤の効果を理解する。 焼き菓子をラッピングする。</p>	容器内酸素量計算方法を習得できるように復習する。	1時間
第14回	<p>授業内課題(実技テスト)と解説と振り返り 斜め包みとリボンかけの実技テスト 斜め包みとリボンかけの復習</p>	リボン掛け・リボン結びを復習する。	1時間
第15回	<p>和のフードラッピング 上生菓子を贈る。 オリジナルのラッピングを考える。</p>	自身のオリジナルラッピングを振り返る。	1時間

授業科目名	フードコーディネート論				
担当教員名	草尾賀子				
学年・コース等	2・製菓コース	開講時期	後期	単位数	2
授業形態	授業は講義および演習形式で行う。理解度を深めるためにデモンストレーションを行うこともある。グループ単位で作品の制作や企画を行い、発表する場を設ける。				

開放科目の指示：「不可」

授業概要

料理やお菓子をより美味しく、楽しく食べられるように、料理やお菓子、季節、行事、スタイルに合わせたコーディネート方法を習得する。また、日本の行事食や各国の食文化、メニュープランニング、テーブルマナー、フードマネジメントなどを学び、フードコーディネートに必要な幅広い知識と企画力を身につけて、自らの実生活や食分野のスペシャリストとして仕事をする上で、食事を提供する場合や食事をする際に活かせる能力を備えるための授業を行う。

養うべき力と到達目標

確かな専門性	具体的内容：	目標：
1．DP2. 専門的知識・技能、職業理解	フードコーディネートの重要性を理解し、フードコーディネートに必要な基礎知識を身につける。	料理やお菓子をグレードアップするコーディネートのための知識と技能を身につけることができる。
2．DP2. 専門的知識・技能、職業理解	食の企画力を身につける。	メニュー、イベントなどの企画について考えることができる。
汎用的な力		
1．DP5. 計画・立案力		食の企画やフードコーディネートのアイデアを発想する力を養うことができる。
2．DP6. 行動・実践		自分でたてた企画をプレゼンテーションでき、実践できる力を身につけることができる。

学外連携学修

無し

授業方法（アクティブラーニングを促す方法について）

- ・課題(演習、調査、レポート、ケースメソッドなど)
- ・実験、実技、実習
- ・協同学習(ペアワーク、グループワークなど)
- ・発表(スピーチ、プレゼンテーションなど)

課題や取組に対する評価・振り返り

- ・実技・実習後、全体に向けてコメントします
- ・提出物にコメント・評価をつけて返却します
- ・提出後の授業で、全体的な傾向についてコメントします

成績評価

注意事項等

原則として毎回出席すること。規定回数以上の出席がなければ放棄とみなし、成績評価を「S」とします。

成績評価の方法・評価の割合	評価の基準
1. 授業への取り組み状況	： 積極的に学習しようとしているかを評価する。具体的な評価は独自にループリック（初回授業で配付）を用いて行う。
40%	
2. 振り返りテスト	： 授業内容の理解度について各回10点で評価し、合計30点満点とする。
30%	
3. 課題レポート	： 教材の理解力、および授業内容を踏まえた論述・企画ができていくかどうかについて3段階で評価する。
30%	

使用教科書

指定する

著者	タイトル	出版社	出版年
フードスペシャリスト協会	・ 三訂フードコーディネート論	・ 建帛社	・ 2012年

参考文献等

2017年度版フードコーディネーター協会教本／日本フードコーディネーター協会／柴田書店

履修上の注意・備考・メッセージ

本科目は2単位の科目であるため、平均すると毎回4時間の授業外学修が求められる。「授業外学修課題」に取り組むことに加え、その回の授業の内容を丁寧に復習し、次回の授業に向けて予習をすること。

オフィスアワー・授業外での質問の方法

時間：	金曜 4 限
場所：	フードコーディネート研究室

授業計画			授業外学修課題にかかる目安の時間
第1回	フードコーディネーターとは <ul style="list-style-type: none"> ・フードコーディネーターとは何かを理解する。 ・製菓衛生士にとって必要なフードコーディネーターについて理解する。 	お菓子の「フードコーディネーターをどのように活かしたいか」について600字程度で自分の意見を述べる。	4時間
第2回	おいしさとフードコーディネーター <ul style="list-style-type: none"> ・おいしさの本質を理解する。 ・ホスピタリティとアメニティを理解する。 	テキストp.15-27を熟読して第3回の授業に備える。	4時間
第3回	和の食事文化 日本の食事の歴史を理解する。	旬の食材についての課題を完成させる。	4時間
第4回	日本の特別な日の食事 日本の年中行事、通過儀礼の食べ物を理解する。	授業の復習をして振り返りテストに備える。テキストp.29-33を熟読して第5回の授業に備える。割り当てられた国の料理について1品調べておく。	4時間
第5回	外国の食事文化 <ul style="list-style-type: none"> ・第4回授業の振り返りテストを実施 ・外国の食事文化を理解する。 ・第4回授業の授業外学修課題の発表 	テキストp.35-55を熟読して食卓のコーディネーターの予習しておく。	4時間
第6回	テーブルコーディネーターの基本および西洋料理のテーブルコーディネーターとテーブルウェア <ul style="list-style-type: none"> ・テーブルコーディネーターの概要を理解する。 ・西洋料理のテーブルコーディネーターの基本を理解する。 ・西洋料理のテーブルウェアの知識を身につける。 	授業内容を復習する。ナブキンワークの練習をする。	4時間
第7回	西洋料理のテーブルコーディネーターの実践 西洋料理のテーブルコーディネーターをグループ単位で作成する。	作成したテーブルコーディネーターのコンセプト表を完成させる。	4時間
第8回	日本料理のテーブルコーディネーターとテーブルウェア <ul style="list-style-type: none"> ・日本料理のテーブルコーディネーターの基本を理解する。 ・日本料理の食器や食具の知識を身につける。 ・家庭料理のセッティングを行う。 	中国料理の食卓のコーディネーターについての課題を完成する。	4時間
第9回	紅茶とティータイムについて <ul style="list-style-type: none"> ・紅茶の種類とティータイムについて理解する。 ・正しい紅茶の入れ方の実習を行う。 	課題を完成し、振り返りテストに備える。	4時間
第10回	アフタヌーンティーのテーブルセッティング <ul style="list-style-type: none"> ・振り返りテストを行う。 ・アフタヌーンティーのテーブルセッティングの特徴を理解する。 ・アフタヌーンティーのテーブルセッティングを実践する。 	テキストp.57-75を熟読し、第11回授業の予習をする。	4時間
第11回	食卓のサービスとマナー <ul style="list-style-type: none"> ・サービスとマナーの基本を理解する。 ・日本料理、中国料理、西洋料理のサービスとマナーを実践的に学ぶ。 	サービスとマナーについての課題を完成させる。	4時間
第12回	プロトコールとパーティーについて <ul style="list-style-type: none"> ・プロトコールの基本と席次を理解する。 ・パーティーの種類とその特徴を理解する。 ・パーティーの企画を理解し、企画を行う。 	パーティーの企画を完成させる。	4時間
第13回	メニュープランニングについて <ul style="list-style-type: none"> ・メニュープランニングの基礎を学ぶ。 ・料理様式とメニュー開発の基礎を学ぶ。 	メニュー開発の課題を完成させる。	4時間
第14回	メニュー開発の発表とフードマネジメント <ul style="list-style-type: none"> ・メニュー開発の課題を発表する。 ・フードマネジメントを学ぶ。 	課題を完成し、振り返りテストに備える。	4時間
第15回	振り返りテストとその解説および総まとめ <ul style="list-style-type: none"> ・振り返りテストを実施する。 ・振り返りテストの解説を行う。 ・本授業の総まとめを行う。 	全授業内容を復習する。	4時間

授業科目名	調理理論 I				
担当教員名	山本友江				
学年・コース等	2	開講時期	後期	単位数	2
授業形態	講義				

開放科目の指示：「不可」

授業概要

本授業は調理を科学的に捉え、基本的な調理操作の方法や理論を理解することを目標とする。食べもののおいしさ、調味操作、非加熱操作（はかる、洗う、浸す、切る、混ぜる、和える、冷やす、凍結、解凍他）、加熱操作（煮る、ゆでる、炊く、蒸す、焼く、炒める、揚げる他）、調味料について、エコクッキングと災害時の食生活について学び、また、調理を食料・栄養・安全・環境の面からも考え、健康的で豊かな食生活を営むための基礎的な知識を学ぶ。

養うべき力と到達目標

確かな専門性	具体的内容：	目標：
1 . DP2. 専門的知識・技能、職業理解	調理科学をふまえた調理操作の知識	各成分の調理による変化が理解できる。
汎用的な力		
1 . DP6. 行動・実践		各成分の調理による変化を理解し、調理ができる。

学外連携学修

無し

授業方法（アクティブラーニングを促す方法について）

- ・ 課題(演習、調査、レポート、ケースメソッドなど)

課題や取組に対する評価・振り返り

- ・ 提出物にコメント・評価をつけて返却します
- ・ 提出後の授業で、全体的な傾向についてコメントします

成績評価

成績評価の方法・評価の割合	評価の基準
小テスト	: 毎回行う前授業内容の確認テストを3段階評価する。 15%
レポート	: 単元の区切りでそこまでの学びをいかしての課題を5段階で評価する。 25%
振り返りテスト	: 授業内容の理解度を30点満点で評価する。 30%
授業態度	: 各回授業への積極的参加（発表や質問は加点）や授業態度（受講マナーや私語、携帯電話等の授業の妨げとなる場合は減点）を独自のルーブリックを基に総合的に評価する。 30%

使用教科書

指定する

著者	タイトル	出版社	出版年
日本フードスペシャリスト協会 編	・ 調理学	・ 建帛社	・ 2015年

参考文献等

山崎清子・島田キミエ他/NEW調理と理論/同文書院

履修上の注意・備考・メッセージ

本科目は2単位の科目であるため、平均すると毎回4時間の授業外学修が求められる。
欠席した場合はプリントを受け取りに調理研究室にすみやかに来てください。次の授業までにプリントを自学自習してください。

オフィスアワー・授業外での質問の方法

時間： 月曜2限（10：40～12：10）
場所： 調理研究室（3階）

授業計画

回	内容	授業外学修課題にかかる目安の時間
第1回	おいしさの意義（1） 調理の意義、食べ物の嗜好性 調理理論を学ぶ意義を理解する。食べもののおいしさの要因を学ぶ。	4時間
第2回	おいしさの意義（2） おいしさの演出 おいしさを生み出すだと調味を学ぶ。	4時間
第3回	おいしさの意義（3） 食事設計 日常食の献立作成を学ぶ。	4時間

第4回	調理操作（1）非加熱操作と器具 調理操作のうち非加熱操作とその際用いる器具について学ぶ。	次回に該当する教科書部分（p.60-75）の通読	4時間
第5回	調理操作（2）加熱操作と器具 調理操作のうち加熱操作とその際用いる器具について学ぶ。	次回に該当する教科書部分（p.75-84）の通読	4時間
第6回	調理操作（3）熱源の種類と加熱機器・器具 調理に使われる熱源と加熱機器、加熱器具を学ぶ。	次回に該当する教科書部分（p.85-90）の通読	4時間
第7回	食品素材の調理特性（1）炭水化物を多く含む食品の調理性（1） 炭水化物の調理による全般的な変化を学び、続いて日本人の主食である米の調理性を学ぶ。	次回に該当する教科書部分（p.90-99）の通読	4時間
第8回	食品素材の調理特性（2）炭水化物を多く含む食品の調理性（2） 小麦粉、いも類、豆類、でんぷん類の調理性について学ぶ。	次回に該当する教科書部分（p.99-108）の通読	4時間
第9回	食品素材の調理特性（3）たんぱく質を多く含む食品の調理性（1） たんぱく質の調理による全般的な変化を学び、続いて食肉類、魚介類の調理性を学ぶ。	次回に該当する教科書部分（p.109-116）の通読	4時間
第10回	食品素材の調理特性（4）たんぱく質を多く含む食品の調理性（2） 卵類、乳とその加工品、大豆および大豆の加工品の調理性を学ぶ。	次回に該当する教科書部分（p.117-128）の通読	4時間
第11回	食品素材の調理特性（5）ビタミン、無機質を多く含む食品の調理性 野菜、果物、きのこ類、藻類、種実類、嗜好飲料の調理性を学ぶ。	次回に該当する教科書部分（p.129-136）の通読	4時間
第12回	食品素材の調理特性（6）成分抽出素材の利用と調理性 油脂、砂糖、ゲル化剤の調理性を学ぶ。	次回に該当する教科書部分（p.137-147）の通読	4時間
第13回	調理と食品開発（1）調理と摂食機能 食べる機能（咀嚼・嚥下）と調理の役割を学ぶ。	次回に該当する教科書部分（p.148-167）の通読	4時間
第14回	調理と食品開発（2）安全性への配慮、調理から加工、消費と流通への展開 調理での安全性追求、ならびに食品開発、内食、中食、外食の定義を学び食品開発の可能性を探る。	調理理論Ⅰの総復習をする。テキストと配布資料を読み返しておく。	4時間
第15回	振り返りテストと解説 振り返りテストを行い解説を行う。	間違った所を確認し、今期学習した内容を総復習する。	4時間

授業科目名	調理実習 I				
担当教員名	沖 忠浩				
学年・コース等	2・製菓コース	開講時期	前期	単位数	1
授業形態	実習では、プリントでレシピを配布します。実習デモンストレーションは、実習メニューの背景、使用材料の知識、作業ポイント、注意点を説明しますので、各自で手順・ポイントをメモしてもらいます。 班ごと				

開放科目の指示：「不可」

授業概要

本授業は、基本的な調理作業を身に付け、日本料理・西洋料理・中華料理における定番メニューを衛生的に調理できるようになることを目標とする。包丁の扱い方や素材の基本的な各種切り方を学んだうえで、具体的なメニューを班単位で実習する。チームで作業を進めるコミュニケーション力、そして個人作業力のそれぞれを養う。授業の冒頭に実習内容のデモンストレーションを行い、実習するポイントや関連する知識を理解したうえで進めていく。

フードスペシャリストの資格取得の為に、必要な授業科目である。

養うべき力と到達目標

確かな専門性	具体的内容：	目標：
1 . DP2. 専門的知識・技能、職業理解	調理に関する、基礎知識・技術 設備・器具の取り扱いの知識	教壇のデモンストレーションを基に、班単位で商品を製造できる。
汎用的な力		
1 . DP6. 行動・実践		デモンストレーションで行われた課題を班単位で製造ができる。
2 . DP8. 意思疎通		班のメンバーと意思疎通を行い、無駄な行動なく課題の製造ができる。

学外連携学修

無し

授業方法（アクティブラーニングを促す方法について）

- ・実験、実技、実習
- ・振り返り(振り返りシート、チャトルシートなど)
- ・協同学習(ペアワーク、グループワークなど)

課題や取組に対する評価・振り返り

- ・実習や実技に対して個別にコメントします
- ・実技・実習後、全体に向けてコメントします

成績評価

注意事項等

原則として毎回出席すること。規定回数以上の出席がなければ
放棄とみなし、成績評価を「S」とします。

成績評価の方法・評価の割合

評価の基準

日々の実習態度	35%	： 授業内での積極性と取り組みの状況を科目独自のルーブリックによって評価します。
実技試験	30%	： 調理の基本的製品を製造して習得状況を科目独自のルーブリックによって30点満点に換算し評価します。 授業内で実施する。
実習ノート	20%	： 実習におけるノートの作成及び、提出を支持したレポートを科目独自のルーブリックによって20点満点で評価します。
実技小テスト	15%	： 調理技術における基礎技術を科目独自のルーブリックによって15点満点に換算し評価します。 授業内で実施する。

使用教科書

特に指定しない

参考文献等

公益社団法人 日本フードスペシャリスト協会／大越 ひろほか／株式会社 建帛社（2015年）

履修上の注意・備考・メッセージ

本科目は1単位の科目であるため、平均すると毎回1時間の授業外学修が求められる。
「授業外学修課題」に取り組むことに加え、その回の授業の内容を丁寧に復習し、次回の授業に向けて予習をすること。

フードスペシャリストの資格取得を希望するものは、本科目を履修する必要がある。
所定の期日までにパピルスにて、調理実習 I の食材費を別途、徴収します。
※入金の確認が取れない場合は、受講することができません。

なお、フードスペシャリスト資格認定試験料¥4,000・合格後のフードスペシャリスト認定証交付申請手数料¥4,000も別途、必要になります。

オフィスアワー・授業外での質問の方法

時間： 金曜日3限（13：00～14：30）
場所： 本館3階（製菓研究室）
備考・注意事項： 授業の前後も応じます。

授業計画			授業外学修課題にかかると見込まれる時間
第1回	野菜の切り方と塩振り 調理で使用する野菜の切り方 フライパンを使っての塩振り	レシピとメモの整理	1時間
第2回	日本料理の出汁 一番出汁、二番出汁、昆布出汁 味噌汁	レシピとメモの整理	1時間
第3回	中国料理の出汁 鶏がらスープ、白湯スープ 麵料理	レシピとメモの整理	1時間
第4回	西洋料理の出汁 ブイヨン ポタージュドゥ マイス、ヴィシソワーズ	レシピとメモの整理	1時間
第5回	卵の調理 出汁巻き・オムレツ	レシピとメモの整理	1時間
第6回	魚の調理 塩釜焼き 赤飯	レシピとメモの整理	1時間
第7回	鶏肉の調理 唐揚げ 和え物	レシピとメモの整理	1時間
第8回	豚肉の調理 合わせ酢 酢豚	レシピとメモの整理	1時間
第9回	肉の調理 ハンバーグ【ワンセルフテスト予習】	レシピとメモの整理	1時間
第10回	パスタ料理 ボンゴレビアンコ カルボナーラ	レシピとメモの整理	1時間
第11回	和食の献立 炊き込みご飯 かき揚げ	レシピとメモの整理	1時間
第12回	洋食の献立（牛肉の調理） ビーフストロガノフ、サラダ	レシピとメモの整理	1時間
第13回	中国料理の献立 天津飯 餃子	レシピとメモの整理	1時間
第14回	洋食の献立（魚の調理） 魚のソテー（ボワレとムニエル）の違い。 ジャガイモのガレットを使った盛り付け。	レシピとメモの整理	1時間
第15回	ワンセルフ実習【テスト】と振り返り ワンセルフ実習による、ハンバーグの製造をテストする。 ハンバーグの調理実技テストと評価・講評を行い、調理実習Ⅰ全体のまとめを行う。	レシピとメモの整理 調理手順の暗記	1時間

授業科目名	社会 I				
担当教員名	板並晴美				
学年・コース等	2・製菓コース	開講時期	前期	単位数	2
授業形態	テキスト及び配布資料によって授業を進めます。授業で学んだ事をもとに、毎回レポートを作成することで理解を深め思考力を養います。主体的な学習が求められます。				

開放科目の指示：「不可」

授業概要

本授業は、店舗経営を行っていく上で、社会的な観点から菓子店を捉え、菓子の歴史と菓子店の現状を学ぶことは必要です。食生活における菓子に役割を理解し、菓子全般の歴史、和菓子・洋菓子とパンの歴史について、世界と日本の観点から学びます。和菓子・洋菓子・パンの生産と消費状況についても学び、菓子の要件を理解し、菓子の包装と環境問題について（容器包装リサイクル法）について触れ、現代の日本の食事情についての理解を深めます。

養うべき力と到達目標

確かな専門性

- 1 . DP1. 幅広い教養やスキル

具体的内容：

菓子の歴史と菓子店の現状

目標：

菓子全般の歴史を学び、菓子店の生産と消費の現状を理解することで、今後の店舗経営に生かすことができる。

汎用的な力

- 1 . DP6. 行動・実践

振り返りシートに記述することにより、学びや気づきを定着し、主体性をもって学習に臨むことができる。

学外連携学修

無し

授業方法（アクティブラーニングを促す方法について）

- ・課題（演習、調査、レポート、ケースメソッドなど）
- ・ディベート、討論

授業内で、適宜ペアやグループ毎で討論し発表します。講義内容に沿って毎回レポートを課題とします。講師は気づいた点を記載してフィードバックし学生の理解を深めます。

課題や取組に対する評価・振り返り

- ・実技・実習後、全体に向けてコメントします
- ・提出物にコメント・評価をつけて返却します

レポートの作成するにあたって、まずは授業での主体的な姿勢が臨まれます。

成績評価

注意事項等

原則として毎回出席すること。規定回数以上の出席がなければ放棄とみなし、成績評価を「S」とします。課題の提出期限は厳守です。期限後の提出は減点とします。

成績評価の方法・評価の割合

課題（振り返りレポート）

評価の基準

： 各回終了後の課題である振り返りレポートを「基礎的な知識の理解」「論理的な思考」の観点で独自のルーブリックを基に評価する。

45%

授業での取り組み状況

： 各回授業への積極的参加（発表や質問は加点）や授業態度（受講マナーや私語、携帯電話等の授業の妨げとなる場合は減点）を独自のルーブリックを基に総合的に評価する。

20%

振り返りテスト

： テキストと配布資料の範囲内で「基礎知識の正しい理解」と「論理的な思考力」の観点から独自のルーブリックを基に評価する。

35%

使用教科書

指定する

著者

(社) 全国製菓衛生師養成施設協会

タイトル

製菓衛生師教本 第6巻 社会

出版社

出版年

年

参考文献等

毎回資料を配布します。

履修上の注意・備考・メッセージ

毎回の「授業外学修課題」のレポート作成に取り組むにあたって、まずは授業での主体的な学習姿勢が求められる。本科目は2単位の科目であるため、平均すると毎回4時間の授業外学修が求められる。各回の授業の内容を丁寧に復習し、次回の授業に向けて予習をすること。さらに理解を深めるために、関連のある書籍を読むこと。

オフィスアワー・授業外での質問の方法

時間： 授業終了後

場所： 教室もしくは非常勤講師室

授業計画

授業外学修課題にかかるとかかる目安の時間

第1回	オリエンテーションと菓子と生活 授業の目標、学習内容、評価について確認します。社会1の概要を共有します。 菓子の定義付けを考え、菓子の役割について日常生活を振り返りながら考えます。	テキストp1-11を読み理解を深める。授業内容に関するレポートの作成する。	4時間
第2回	菓子の歴史①（世界史）『菓子職人と砂糖菓子職人の歴史』 菓子職人（パティシエ）と砂糖菓子職人（コンフィズール）の歴史を通じて、菓子の起源を学びます。	授業内容を復習し、レポートの作成をする。関連する書籍を読む。	4時間
第3回	菓子の歴史②（世界史）『古代～現代』 世界の菓子の発達の過程と時代背景から、現在の洋菓子の起源を学びます。	授業内容を復習し、レポートの作成をする。関連する書籍を読む。	4時間
第4回	菓子の歴史③（世界史）『フランス菓子』 フランス伝統菓子の起源や発達の過程と、時代背景を学びます。	授業内容を復習し、レポートの作成をする。関連する書籍を読む。	4時間
第5回	菓子の歴史④（世界史）『各国の洋菓子の歴史』 各国の伝統的な菓子の起源や発達の過程と、時代背景を学びます。	授業内容を復習し、レポートの作成をする。関連する書籍を読む。	4時間
第6回	菓子の歴史①（日本史）『紀元前～平安時代』 今日の和菓子の発祥と、我が国の菓子作りに大きな影響を与えた唐菓子の歴史を中心に学びます。	授業内容を復習し、レポートの作成をする。関連する書籍を読む。	4時間
第7回	菓子の歴史②（日本史）『鎌倉～土桃山時代』 宋から精進料理が広まって食べられるようになった点心と喫茶の習慣の広まり、南蛮貿易を通じて伝来した南蛮菓子について学びます。	授業内容を復習し、レポートの作成をする。関連する書籍を読む。	4時間
第8回	菓子の歴史③（日本史）『江戸時代』 江戸時代の京菓子の発祥が、現在の和菓子に通じていることを学びます。	授業内容を復習し、レポートの作成をする。関連する書籍を読む。	4時間
第9回	菓子の歴史④（日本史）『明治～現在』 明治維新とともに伝来した西洋菓子、第2次世界大戦前からの菓子の原料規制、戦後の菓子原料の輸入自由化や、生産の機械化と大量生産、洋菓子店の洋風傾向化について学び、現在の菓子店における国際化の動向を理解します。	授業内容を復習し、レポートの作成をする。関連する書籍を読む。	4時間
第10回	パンの歴史①（世界史）『古代』 古代文明とのパンの発祥の関係を学びます。	授業内容を復習し、レポートの作成をする。関連する書籍を読む。	4時間
第11回	パンの歴史②（世界史）『中世～近世、近代以降』 ルネッサンス以降の文化的特徴のあるパンとイギリスパンの原型と、現代の製パン技法の進歩について学びます。	授業内容を復習し、レポートの作成をする。関連する書籍を読む。	4時間
第12回	パンの歴史③（日本史）『小麦、パンの伝来』 日本における小麦の伝来と、パンの伝来について学びます。	授業内容を復習し、レポートの作成をする。関連する書籍を読む。	4時間
第13回	パンの歴史④（日本史）『近世～現代』 国産パンの第1号となるパンの祖や米麴を使用したパンについて学び、パンは徐々に市民権を得たことを理解します。	授業内容を復習し、レポートの作成をする。関連する書籍を読む。	4時間
第14回	菓子の生産と消費 ここ数年の菓子の生産状況や、我が国の菓子製造業の動向について理解します。	授業内容を復習し、レポートの作成をする。関連する書籍を読む。	4時間
第15回	振り返りテスト、解説 振り返りテストを行い、解説をします。	今期学んだことを復習する。	4時間

授業科目名	社会Ⅱ				
担当教員名	板並晴美				
学年・コース等	2・製菓コース	開講時期	前期	単位数	2
授業形態	テキスト及び配布資料によって授業を進めます。授業内容に沿って実際の店舗を調査し、収集した情報を総合して自分の開店計画をします。主体的かつ積極的な学習が求められます。				

開放科目の指示：「不可」

授業概要

将来菓子・パン店の独立開業を目指すために必要な知識として、企業ミッションの確立、店舗形態、店舗経営の原理原則、商品計画、経営計画、従業員対策としての労務管理、販売の知識としての流通など、店舗経営について幅広い知識を身につけることを目標とします。さらに現在の小売業市場の動向などについて学び、今の時代に合った経営の考え方を身につけ、店舗経営の全体像を理解する力を養います。各自、実際に店舗を調査をしながら授業の内容を深め、自分の将来像を設計します。

養うべき力と到達目標

確かな専門性	具体的内容：	目標：
1. DP2. 専門的知識・技能、職業理解	店舗経営全般に関する知識	企業の実例を通して、店舗経営に必要な知識を身につけ、店舗経営の全体像を理解できる。
汎用的な力		授業の内容と、実際の店舗を調査し収集した情報を総合して将来に生かすことができる。
1. DP5. 計画・立案力		

学外連携学修

無し

授業方法（アクティブラーニングを促す方法について）

- ・課題(演習、調査、レポート、ケースメソッドなど)
- ・振り返り(振り返りシート、シャトルシートなど)
- ・発表(スピーチ、プレゼンテーションなど)

各回の授業に沿って、店舗調査表と開店計画書を作成し課題として提出します。授業で各自発表します。主体的・積極的な学習態度が求められます。

課題や取組に対する評価・振り返り

- ・実技・実習後、全体に向けてコメントします
- ・提出物にコメント・評価をつけて返却します

成績評価

注意事項等

原則として毎回出席すること。規定回数以上の出席がなければ放棄とみなし、成績評価を「S」とします。課題の提出期限は厳守すること。期限後の提出は減点とします。

成績評価の方法・評価の割合

評価の基準

課題	： 課題（店舗調査表、開店計画書、その他小レポート）の評価は、内容の理解、論理的な思考、豊かな発想力によって、創造的に取り組んでいるかの3つの観点で独自のルーブリックを基に評価する。	40%
授業での取り組み状況	： 各回授業への積極的参加（発表や質問は加点）や授業態度（受講マナーや私語、携帯電話等の授業の妨げとなる場合は減点）を独自のルーブリックを基に総合的に評価する。	20%
振り返りテスト	： テキストの範囲内で「基礎知識の正しい理解」と「店舗経営に関する論理的な思考力」を独自のルーブリックを基に評価する。	40%

使用教科書

指定する

著者	タイトル	出版社	出版年
(社) 全国製菓衛生師養成施設協会	製菓衛生師教本 第6巻 社会		年

参考文献等

授業で資料を配布します。

履修上の注意・備考・メッセージ

本科目は2単位の科目であるため、平均すると毎回4時間の授業外学修が求められる。『授業外学修課題』は、各回の内容に沿って実際の店舗の調査を行い、「店舗調査表」と自分の「開店計画書」の作成に取り組む。授業の内容を丁寧に復習し、次回の授業に向けて指示した課題の準備をすること。

オフィスアワー・授業外での質問の方法

時間：	授業終了後
場所：	教室もしくは非常勤講師室

授業計画

授業外学修課題にかかるとする目安の時間

第1回	<p>オリエンテーション、菓子店経営学概論</p> <p>授業の目標、学習内容、評価について確認します。社会Ⅱの概要とビジネスプランの企画開発の流れ、ビジネス開始の心構えを理解する。</p>	学んだ箇所について、店舗調査表を作成する。	4時間
第2回	<p>企業ミッション</p> <p>様々な企業の実例を通して、店舗経営の重要事項である経営理念や、現代の企業の役割や社会的責任について学びます。</p>	学んだ箇所について、店舗調査表、開店計画書を作成する。	4時間
第3回	<p>企業戦略</p> <p>様々な企業の実例を通して、現代の企業戦略について学びます。</p>	学んだ箇所について、店舗調査表を作成する。	4時間
第4回	<p>マネジメントシステム</p> <p>様々な企業の実例を通して、店舗経営のシステムと店舗運営の原理原則を学びます。</p>	学んだ箇所について、店舗調査表の作成をする。	4時間
第5回	<p>商品計画の方法</p> <p>菓子・パン店の商品計画について、実際の企業の実例を通して「商品の価値と味」「価格と売り上げ」「商品規格」の観点から理解を深めます。</p>	学んだ箇所について、店舗調査表、開店計画書の作成をする。	4時間
第6回	<p>店舗のコンセプト作り</p> <p>菓子・パン店を出店するにあたり、ブランド企画や適する立地条件について学んだ後、実際に自分のブランドを企画し商圈を選択します。</p>	学んだ箇所について、店舗調査表、開店計画書の作成をする。	4時間
第7回	<p>店舗企画、店舗設計</p> <p>店舗のコンセプトに沿って、店舗施設の計画の手順や店舗の設計を学び、自分の店舗設計計画を進めます。店舗の投資と店舗開発資金について学びます。</p>	学んだ箇所について、店舗調査表、開店計画書の作成をする。	4時間
第8回	<p>経営計画と予算管理</p> <p>企業の実例を通して経営計画の手順を理解し、菓子・パン店における利益と費用の構造から利益を生む仕組みを学びます。予算管理における必要性、利点や手順を学びます。</p>	テキスト p 68-72 と配布資料を復習する。	4時間
第9回	<p>財務諸表と開店資金</p> <p>「損益計算書」「貸借対照表」「キャッシュフロー計算書」について学び、それぞれの役割を理解する。「損益分岐点」「収益性分析」「生産性分析」についても理解を深め、利益の必要性について学びます。開店に必要な資金計画や調達方法について学びます。</p>	テキスト p 73-86 と、配布資料を復習する。	4時間
第10回	<p>マニュアル作成方法と店長の役割</p> <p>菓子・パン店の経営における、マニュアルの必要性・定義・体系を理解します。直営店チェーン店の店長の役割について学びます。</p>	店舗調査表、開店計画書の完成をする。	4時間
第11回	<p>人事労務に関する法規</p> <p>働く者と雇用する者との間にある法律や、労働保険・社会保険について学びます。</p>	学んだ箇所について、店舗調査表、開店計画書の作成をする。	4時間
第12回	<p>広告・販売促進・広報 ※「店舗調査表」・「開店計画書」のプレゼンテーション①</p> <p>様々な企業の実例を通して、マーケティングコミュニケーション戦略・広告計画・販売促進計画・広報計画について学びます。完成した店舗調査表と開店計画書をプレゼンテーションします。</p>	学んだ箇所について、店舗調査表を作成する。プレゼンテーションを振り返り、小レポートを作成する。	4時間
第13回	<p>店舗の組織と職務 ※「店舗調査表」・「開店計画書」のプレゼンテーション②</p> <p>菓子・パン店の経営を組織的に行うために、店長中心の組織と、各スタッフの役割と、ハウスルールの基本を学びます。完成した店舗調査表と開店計画書をプレゼンテーションします。</p>	授業内容とプレゼンテーションを振り返り、小レポートを作成する。	4時間
第14回	<p>ホスピタリティーと接客サービス、開店計画 ※「店舗調査表」・「開店計画書」のプレゼンテーション③</p> <p>菓子・パン店における、ホスピタリティーのある接客サービスの提供について理解を深める。店舗を開店するにあたり、計画書の作成・情報システム・店舗工事・諸官庁への届け出・保険加入・運営計画について学びます。完成した店舗調査表と開店計画書をプレゼンテーションします。</p>	授業内容とプレゼンテーションを振り返り、小レポートを作成する。	4時間
第15回	<p>振り返りテスト、解説</p> <p>振り返りテストを行い、解説をします。</p>	今期の学んだことを復習する。	4時間