

授業科目名	フードサービス概論Ⅰ				
担当教員名	水谷千代子				
学年・コース等	1	開講時期	前期	単位数	2
授業形態	講義				
実務経験のある教員による授業科目	該当する				
実務経験の概要	30年間の企業勤務において多種多様の職種（食品企画開発、営業、百貨店・量販店でのマネキン業務）を担当し、ビジネスの基本・対応の技術・サービスの真髄を学び、それを活かしてマナー講師として社員研修・学生教育に長年携わっている（全15回）				

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、対応の技術、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。

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 汎用的な力 1 . DP8. 意思疎通	具体的内容： サービス業務の一般知識	目標： 人間力のある対人応対ができる 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)

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「-」（評価しない）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	: 講義中に、指定した内容を範囲とした小テストを実施 30%
定期試験	: 期間中の内容を範囲とした定期試験を実施 40%
授業態度	: 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、課題提出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 1-2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 授業のコンテンツと狙い 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 2. 始業、終了のあいさつの仕方 3. 授業中の姿勢・態度 4. 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サービスマインドの習得（資質） ②日常の立ち居振る舞い ①サービス接遇ケーススタディ（サービススタッフの資質） ②立ち姿・座り姿・おじぎ（実技）	サービス接遇検定実問題集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サービスマインドの習得（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）・サービス接遇ケーススタディ（サービスの意義を理解する） ②あいさつの重要性・必要性・スマイルエクササイズ	サービス接遇検定実問題集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サービス知識とスキルの習得（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）・サービス接遇ケーススタディ（社会常識） ②常識問題10問	サービス接遇検定実問題集2級（一般知識）	4時間
第5回 ①サービス知識とスキルの習得（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）・サービス接遇ケーススタディ（接遇者としての基本的な話し方） ②常識問題の解答・解説	サービス接遇検定実問題集2級（対人技能）	4時間
第6回 ①サービス知識とスキルの習得（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）・サービス接遇ケーススタディ（顧客心理の理解） ②服装・身だしなみのポイント・チェック	サービス接遇検定実問題集2級（実務技能）	4時間
第7回 ①サービス知識とスキルの習得（対人・実務技能） ②コミュニケーションスキル 接遇用語 ①ミニテスト（実務技能）・掲示物の書き方、アナウンスの仕方 ②接遇用語の習得	サービス接遇検定実問題集2級総復習	4時間
第8回 ①習得度チェックテスト（第1回）②自己表現Ⅰ 敬語の使い分け ①習得度チェックテスト解答・解説 ②自己表現Ⅰ <ul style="list-style-type: none"> ・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 ①習得度チェックテスト（第2回） ②自己表現Ⅱ 敬語の練習問題 ①習得度チェックテスト解答・解説 ②自己表現Ⅱ <ul style="list-style-type: none"> ・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 「自己紹介」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「自己紹介」（5～6名） ②自己表現Ⅲ <ul style="list-style-type: none"> ・自己紹介のポイント ・他人を紹介の仕方（実技） ・敬語練習問題 	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「自己紹介」（5～6名） ②電話応対Ⅰ <ul style="list-style-type: none"> ・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「自己紹介」（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 ①常識集ミニテスト ②1分間スピーチ ③心のこもったおもてなしⅠ 訪問と受付のマナー ①常識集ミニテスト解説 ②スピーチ「自己紹介」（5～6名） ③心のこもったおもてなしⅠ <ul style="list-style-type: none"> ・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） 	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心のこもったおもてなしⅡ 案内のマナー ①自己紹介のスピーチ（5～6名） ②心のこもったおもてなしⅡ <ul style="list-style-type: none"> ・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） 	ドアの扱い、入退出の練習	4時間
第15回 フードサービス概論Ⅰのまとめ	定期試験に向けて内容の総復習をする	4時間

- ①フードサービス概論 I で学んだ重要ポイントを整理し、確認
 - ②マナーの習得度チェック
-

授業科目名	フードサービス概論Ⅱ				
担当教員名	水谷千代子				
学年・コース等	1	開講時期	後期	単位数	2
授業形態	講義				
実務経験のある教員による授業科目	該当する				
実務経験の概要	30年間の企業勤務において多種多様の職種（食品企画開発、営業、百貨店・量販店でのマネキン業務）を担当し、ビジネスの基本・対応の技術・サービスの真髄を学び、それを活かしてマナー講師として社員研修・学生教育に長年携わっている（全15回）				

開放科目の指示：「可・不可」

授業概要

フードサービス概論Ⅰに引き続き、より実践的なロールプレイングを行い、サービス接遇スキルとコミュニケーション力の向上を図る。また、日常的な挨拶の実践により、礼儀やお辞儀・挨拶言葉を体得すると共に、幅広いビジネスマナーを学び、社会人になって即戦力となるスキル習得を目指す。さらに「資料請求の仕方・礼状の書き方・面接室での好感度の高い挨拶の仕方・面接での立ち居振る舞い」等、就職活動に有利なマナーを身につける。多くの授業で数名ずつ1分間スピーチを行い、自己表現力と相互理解力を養う。

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TPO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「-」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%	： 指定した内容を範囲とした小テストを講義中に実施
定期試験	40%	： 期間中の内容を範囲とした定期試験を実施
授業への取り組み方	30%	： 教員との授業中のやり取り、演習の取り組み姿勢、及びビジネススーツ着用、課題提出、日常の挨拶などの規則遵守を評価します

使用教科書

指定する

著者	タイトル	出版社	出版年
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	・ サービス接遇検定実問題集1-2級	・ 早稲田教育出版	・ 年

参考文献等

サービス接遇検定受験ガイド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。

オフィスマナー・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サービス業務の心構え 1. 授業中の姿勢・態度チェック 2. 対人心理の理解と対応の技術の習得 ・笑顔での対応 スマイルエクササイズ、挨拶の実践 ・コミュニケーション能力の向上	スマイルエクササイズの訓練	4時間
第2回	①サービスマインド・スキルの習得（応用・実践）Ⅰ ②接遇者としての基本言動 1. スマイルエクササイズ訓練、敬語・接遇用語（演習） 2. 日常の立ち居振舞い、笑顔での会話、前傾姿勢での対応（入室～基本言動「1～4」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サービスマインド・スキルの習得（応用・実践）Ⅱ ②接遇者としての接客応答 1. スマイルエクササイズ訓練、敬語・接遇用語（実践） 2. 接客応答「A～C」ロールプレイング（笑顔での会話と接遇用語の実践）	スマイルエクササイズの訓練 基本言 動1～4の練習	4時間
第4回	①サービスマインド・スキルの習得（応用・実践）Ⅲ ②接遇者としての接客対応Ⅰ 1. スマイルエクササイズ、笑顔での会話 2. 接客対応ロールプレイング（1名ずつ15～18名ロールプレイング）	スマイルエクササイズの訓練 基本言 動1～4の練習	4時間
第5回	①サービス知識とスキルの習得チェック ②接遇者としての接客対応Ⅱ 1. スマイルエクササイズ、演習問題、解説 2. 接客対応ロールプレイング（1名ずつ15～18名ロールプレイング）	スマイルエクササイズの訓練 自己P Rを考えて来る	4時間
第6回	①1分間スピーチ ②ビジネスマナーの習得Ⅰ 応接室・乗り物のルール 1. スマイルエクササイズ、1分間スピーチ 自己PR（7～8名スピーチ） 2. 応接室での席次（常識集P25）、乗り物のマナー（同P30）	スマイルエクササイズの訓練 自己PRを考え てくる	4時間
第7回	①1分間スピーチ ②ビジネスマナーの習得Ⅱ（心のこもったおもてなしⅢ） 1. スマイルエクササイズ、1分間スピーチ 自己PR（7～8名スピーチ） 2. 茶菓のマナー（常識集P28～29）・盆、茶たく、茶碗セット ・お茶の出し方3種 ロールプレイング	基本言動・接客応答・接客対応の訓練	4時間
第8回	①1分間スピーチ ②接遇者としての対応Ⅰ（総合） ③ビジネスマナーの習得Ⅲ（メール文書・はがきの書き方） 1. スマイルエクササイズ、1分間スピーチ 自己PR（7～8名スピーチ） 2. 入室～基本言動・接客応答・接客対応（3名ずつ全員ロールプレイング） 3. メール文書のマナー、添え状・礼状の書き方、はがき・封筒の書き方（実技）（P34～36）	基本言動・接客応答・接客対応の訓練 1分 間スピーチ「学生時代に頑張ったこ と」を考えて来る	4時間
第9回	①1分間スピーチ ②接遇者としての対応Ⅱ（総合 習得度チェック） 1. スマイルエクササイズ、1分間スピーチ「学生生活で、特に頑張ったこと」（7～8名スピーチ） 2. 入室～基本言動・接客応答・接客対応（3名ずつ全員ロールプレイング）（個々にチェック・にコメント）	1分間スピーチ「学生生活で、特に頑張った こと」を考えてくる	4時間
第10回	①1分間スピーチ ②接遇者としての対応Ⅲ（総合 習得度チェック） ③グループワーク 1. スマイルエクササイズ、1分間スピーチ「学生生活で、特に頑張ったこと」（7～8名スピーチ） 2. 入室～基本言動・接客応答・接客対応（3名ずつ全員ロールプレイング）（個々にチェック・にコメント） 3. グループで課題に取り組む	1分間スピーチ「学生生活で、特に頑張った こと」を考えてくる	4時間
第11回	①1分間スピーチ ②ビジネスマナーの習得Ⅳ（指示の受け方、報告の仕方） ③常識集ミニテスト 1. スマイルエクササイズ、1分間スピーチ「学生生活で、特に頑張ったこと」（7～8名スピーチ） 2. 社内でのルール（P40～41）、指示の受け方・報告の仕方（P42～43） 3. 常識集で学んだビジネスマナーの習得度チェック	常識集復習	4時間
第12回	①ミニテスト解答・解説 ②ビジネスマナーの習得Ⅴ（報告の仕方ワーク） ③グループワーク 1. 常識集ミニテスト解答・解説 2. コミュニケーション力の啓発 報告の仕方（ロールプレイング） 3. グループワーク（プレゼンテーション）課題に取り組み、自己表現力・相互理解力を啓発	面接官への挨拶（自己紹介）・入退室の練習	4時間
第13回	社会人としてのマナーⅠ 面接でのマナー（部分動作） 面接でのマナー（自己紹介、入退室の仕方、椅子での立ち座り）（5名ずつ全員）ロールプレイング（個々にチェック・コメント）	自己紹介の練習 入退室、面接室での立ち居 振る舞いの訓練	4時間

第14回	社会人としてのマナーⅡ 面接でのマナー（総合） 面接シミュレーション（社会人としての立ち居振る舞い、感じの良い質疑応答の仕方）（5名ずつ全員）ロールプレイング（個々にチェック・コメント）	面接室での立ち居振る舞いの訓練 質疑応答の練習	4時間
第15回	フードサービス概論Ⅱのまとめ ①フードサービス概論で学んだ重要ポイントを整理し、確認 ②マナーの習得度チェック	定期試験に向けて内容の総復習をする	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	開講時期	後期	単位数	2
授業形態	講義				
実務経験のある教員による授業科目	該当する				
実務経験の概要	弁護士として飲食店等の法律相談や訴訟活動を行っている（全15回）。				

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（製菓衛生師法、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、具体的事例をふまえ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	製菓衛生師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な場面を理解する。
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「－」（評価しない）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%	： 学習するテーマごとに基本的事項に関する小テスト（40点満点×4回）を実施し、その得点で評価する。
定期試験	40%	： 基本的知識を確認するための期末テスト（100点満点）を実施し、その得点で評価する。
振り返りシート	20%	： 講義内容及びDVD教材についての理解を振り返りシートに記述する機会を設け、提出状況及び内容をABCの3段階で評価する。
授業への積極参加	10%	： 質問に対する積極的・適切な答えを総合して評価する。

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 上	一般社団法人全国製菓衛生師養成施設協会	2017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かかる目安の時間
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。 4時間
第2回	製菓衛生師法（1） 製菓衛生師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（法律概論）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	製菓衛生師法（2） 製菓衛生師法の目的、定義、具体的内容 製菓衛生師法に係る具体的な定めを理解する。	復習：前回の授業（製菓衛生師法制定の歴史と社会的役割、概要）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（製菓衛生師法の目的、定義、具体的内容）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（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）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） 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 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。	復習：前回の授業（食品添加物の法規制と表示 食品の規格および基準）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（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）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（食品安全基本法）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（食育基本法・健康増進法）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	地域保健法、感染症法、予防接種法、水道法 地域保健法、感染症法、予防接種法、水道法その他の関連法規について学ぶ。	復習：前回の授業（栄養士法、調理師法）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	環境衛生法規・学校衛生法規 環境衛生法規として環境基本法等、廃棄物の処理及び清掃に関する法律、リサイクル法等について、学校衛生法規として、学校給食法等について学ぶ。	復習：前回の授業（地域保健法、感染症法、予防接種法、水道法）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	労働衛生法規 労働衛生法規として、労働基準法、労働安全衛生法等について学ぶ。	復習：前回の授業（環境衛生法規・学校衛生法規）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	消費者政策関連法規 消費者政策関連法規として、消費者基本法、消費者被害救済法等について学ぶ。	復習：前回の授業（労働衛生法規）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

消費者政策関連法規として、消費者基本法、製造物責任法等、主として消費者との関係を規律する法律について学ぶ。		
<p>第14回 食品表示関連法規</p> <p>食品表示関連法規として、食品表示法、JAS法、計量法、景表法消費者基本法など、主として食品の表示を規律する法律を学ぶ。</p>	<p>復習：前回の授業（消費者政策関連法規）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。</p>	4時間
<p>第15回 衛生法規のまとめ</p> <p>衛生法規で学んだことの重要ポイントを整理し、確認をする。</p>	<p>復習：定期試験に向けて内容の総復習をする。</p>	4時間

321

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	開講時期	前期	単位数	2
授業形態	講義				
実務経験のある教員による授業科目	該当する				
実務経験の概要	専門学校（調理師コース）にて「公衆衛生学」、「食生活と健康」を担当（全15回）。				

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感染症とそれに対する社会制度に至るまで、具体的な最新データを学ぶことにより、感染症とその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**

- 1 . DP2. 専門的知識・技能、職業理解

具体的内容：

健康問題に関する知識

目標：

我が国が抱える健康問題を知り、予防対策を考えることができる。

汎用的な力

- 1 . DP4. 課題発見

我が国の健康に係る問題点を見つけ出し、対策を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
- ・ 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「-」（評価しない）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	20%	： 各授業内で復習テストを行い、得点の高いもの7回分の平均点で評価する。
定期試験	40%	： 本授業で学んだ内容を、選択問題形式をベースに出題する。
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 上	一般社団法人 全国製菓衛生師養成施設協会	2017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		授業外学修課題にかかると見込まれる時間	
第1回	公衆衛生学概論 公衆衛生とは何かを学ぶ。	テキストの該当ページを読んでおく。公衆衛生の重要性をまとめる。	4時間
第2回	公衆衛生学の歴史 日本や、世界での公衆衛生の成り立ちを学ぶ。	配布プリントを復習する。公衆衛生が必要となった歴史をまとめる。	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。	テキストの該当ページを読んでおく。現在の公衆衛生上の問題点をまとめる。	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。	テキストの該当ページを読んでおく。人口動態統計の推移をまとめ、今後日本の人口はどのように推移していくかをまとめる。	4時間
第5回	感染症とは 感染症、非感染症について知る。	テキストの該当ページを読んでおく。感染症とはなにかと、現在問題になっている感染症をまとめる。	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。	テキストの該当ページを読んでおく。第5回と併せて、戦後減少した感染症と、現在問題になっている感染症をまとめる。また、減少した感染症については、なぜ減少したのかについて、増加している感染症についてはなぜ増加しているのかについてもまとめる。	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。	テキストの該当ページを読んでおく。授業で学んだ感染症の感染源についてまとめる。	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。	テキストの該当ページを読んでおく。授業で学んだ感染症の感染経路についてまとめる。	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。	テキストの該当ページを読んでおく。感受性対策についてまとめる。	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。	テキストの該当ページを読んでおく。これまでの感染症の授業を振り返り、日常でできる感染症の予防法を考えてまとめる。	4時間
第11回	近年の感染症 近年の感染症を学び、自分にはどのような予防対策をとることができるか考える。	テキストの該当ページを読んでおく。近年の感染症の予防法をまとめる。	4時間
第12回	疾病の動向とその予防 生活習慣病を学ぶにあたり、近年の疾病の動向、生活習慣病とは何かについて学ぶ。	テキストの該当ページを読んでおく。生活習慣病と感染症の違いをまとめる。	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。	テキストの該当ページを読んでおく。肥満症、脂質異常症の予防法を調べてまとめる。	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。	テキストの該当ページを読んでおく。糖尿病、高血圧症の予防法を調べてまとめる。	4時間
第15回	公衆衛生学 I のまとめ 全体の総復習を行い、本授業で学んだことをまとめる。	定期試験に向けてこれまでの配布プリントを復習する。	4時間

321

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	開講時期	後期	単位数	2
授業形態	講義				
実務経験のある教員による授業科目	該当する				
実務経験の概要	専門学校（調理師コース）にて「公衆衛生学」、「食生活と健康」を担当（全15回）。				

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、予防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、さらには健康の保持増進のために整備された我が国の保健制度を学ぶ。そして製菓衛生師として、自分自身にできることを考え、実践する力を身に付ける。

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：

食生活と健康の関係の基礎知識

目標：

食生活と生活習慣病の関係と生活習慣病の予防の重要性を説明することができる。

汎用的な力

- 1 . DP4. 課題発見

私たちの健康に係る問題を見出し、改善点を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
- ・ 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「-」（評価しない）とします。

成績評価の方法・評価の割合**評価の基準**

復習テスト	20%	： 各授業内で復習テストを行い、得点の高いもの7回分の平均点で評価する。
定期試験	40%	： 本授業で学んだ内容を、選択問題形式をベースに出題する。
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 上	一般社団法人 全国製菓衛生師養成施設協会	2017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		授業外学修課題にかかるとの目安の時間
第1回	<p>生活習慣病(生活習慣病(非感染性疾患)の概要復習、心疾患、脳血管疾患)</p> <p>生活習慣の改善により予防が可能である生活習慣病(非感染性疾患)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。</p>	4時間
第2回	<p>生活習慣病(がん)</p> <p>日本人の死亡原因第一位である生活習慣病、がんについて学ぶ。</p>	4時間
第3回	<p>生活習慣病の予防</p> <p>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。</p>	4時間
第4回	<p>母子保健</p> <p>我が国の母子保健について学ぶ。</p>	4時間
第5回	<p>学校保健</p> <p>我が国の学校保健について学ぶ。</p>	4時間
第6回	<p>高齢者保健</p> <p>我が国の高齢者保健について学ぶ。</p>	4時間
第7回	<p>労働衛生とは</p> <p>労働衛生とはなにかについて知る。</p>	4時間
第8回	<p>作業環境、作業条件</p> <p>作業環境や、条件が健康に影響することを知る。</p>	4時間
第9回	<p>職業病について</p> <p>職業病とはなにかを学ぶ。製菓衛生師のわかりやすい職業病を知る。</p>	4時間
第10回	<p>精神保健</p> <p>心の健康の重要性と対策を知る。</p>	4時間
第11回	<p>労働災害</p> <p>労働災害とはなにかを知る。</p>	4時間
第12回	<p>労働安全衛生対策について</p> <p>安全衛生管理体制について学ぶ。</p>	4時間
第13回	<p>労働保険について</p> <p>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。</p>	4時間
第14回	<p>菓子製造施設における労働安全衛生について</p> <p>製菓衛生師のわ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。</p>	4時間
第15回	<p>公衆衛生学Ⅱのまとめ</p> <p>全体の総復習を行い、本授業で学んだことをまとめる。</p>	4時間

321

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				
実務経験のある教員による授業科目	該当しない				
実務経験の概要					

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**

- 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

- 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
- ・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「-」（評価しない）とします。成績については、初回授業で説明書を配布します。

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	15%	： 各回授業への積極的参加と発表、質問に対する積極的・適切な答えを総合して評価します。
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（10点満点×13回）
課題	30%	： 食品に関する課題を6回（15点×6回）を提出する。
定期試験	35%	： 前期授業の理解確認を行い、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 下	一般社団法人 全国製菓衛生師養成施設協会	2017年
実教出版編修部	オールガイド食品成分表 2019	実教出版	2018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との目安の時間	
第1回	食品学の概要と食品成分について <ul style="list-style-type: none"> ・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。 	食品成分についてチェックシートを完成させ、復習する	4時間
第2回	食品成分の特徴と変化① 炭水化物 <ul style="list-style-type: none"> ・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。 	炭水化物についてチェックシートを完成させ、復習する。【課題①】炭水化物の変性について	4時間
第3回	食品成分の特徴と変化② 脂質 <ul style="list-style-type: none"> ・脂質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。 	脂質についてチェックシートを完成させ、復習する	4時間
第4回	食品成分の特徴と変化③ たんぱく質 <ul style="list-style-type: none"> ・たんぱく質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。 	たんぱく質についてチェックシートを完成させ、復習する【課題②】たんぱく質の変性について家庭で調理を行い、レポートにまとめる。	4時間
第5回	食品成分の特徴と変化④ ビタミン、ミネラル <ul style="list-style-type: none"> ・ビタミン、ミネラル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。 	ビタミン・ミネラルについてチェックシートを完成させ、復習する	4時間
第6回	食品成分の特徴と変化⑤ 水分 <ul style="list-style-type: none"> ・水分の特徴と変化について学ぶ。 ・水分が食品の変質に与える影響及び水分コントロールによる変質防止について学ぶ。 	水分についてチェックシートを完成させ、復習する	4時間
第7回	食品成分の特徴と変化⑥ 色素成分 <ul style="list-style-type: none"> ・色素成分の特徴と変化について学ぶ。 ・食品が変質していく過程の色変化と防止方法について学ぶ。 	色素成分についてチェックシートを完成させ、復習する。【課題③】食品成分の色素変化について簡単な実験をし、レポートにまとめる。	4時間
第8回	食品成分の特徴と変化⑦ 嗜好成分 <ul style="list-style-type: none"> ・嗜好成分の特徴と変化について学ぶ。 ・食品中の嗜好成分が変質していく過程について学ぶ。 	嗜好成分についてチェックシートを完成させ、復習する	4時間
第9回	食品学Ⅰまとめ① 食品の成分と性質について <ul style="list-style-type: none"> ・食品の成分と性質について、これまでのまとめをする。 ・これまで学んだことを振り返り、チェックプリントを用いて理解を深める。 	・ここまで学んだことを振り返り、チェックプリントを用いて理解を深めておく。	4時間
第10回	穀類 米／小麦／大麦／トウモロコシ／その他 <ul style="list-style-type: none"> ・米、小麦、大麦、ライ麦、トウモロコシ、そばなどの特徴、成分、加工特性、加工品などについて学ぶ。 ・生産と輸入状況、流通と価格などについて学ぶ。 	穀類についてチェックシートを完成させ、復習する【課題④】各小麦粉を触り、違いをレポートにまとめる。	4時間
第11回	いも類、デンプン類 <ul style="list-style-type: none"> ・いも類、デンプン類の特徴、成分、加工特性などについて学ぶ。 ・生産と輸入状況、流通と価格などについて学ぶ。 	いも類およびデンプン類についてチェックシートを完成させ、復習する	4時間
第12回	砂糖類、甘味料 <ul style="list-style-type: none"> ・砂糖類と甘味料の分類と、特徴、成分、旬、産地などについて学ぶ。 ・生産と輸入状況、流通と価格などについて学ぶ。 	砂糖類および甘味料についてチェックシートを完成させ、復習する【課題⑤】砂糖を食べ比べ、レポートにまとめる。	4時間
第13回	豆類 <ul style="list-style-type: none"> ・豆類（大豆、雑豆等）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、流通と価格などについて学ぶ。 	豆類についてチェックシートを完成させ、復習する	4時間
第14回	種実類 <ul style="list-style-type: none"> ・種実類の特徴、成分、加工特性、旬、産地などについて学ぶ。 ・生産と輸入状況、流通と価格などについて学ぶ。 	種実類についてチェックシートを完成させ、復習する。【課題⑥】種実を食べ比べ、レポートにまとめる。	4時間
第15回	食品学Ⅰのまとめ	これまでの課題と配布プリント、チェックシート、小テストなどを用いて、定期試験に向けて総復習をする。	4時間

- ・食品の種類と成分などの特徴について、これまでの総まとめをする。
 - ・食品学 I で学んだことを振り返り、整理しながら、理解を深める。
-

321

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				
実務経験のある教員による授業科目	該当しない				
実務経験の概要					

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**

- DP2. 専門的知識・技能、職業理解

具体的内容：

動物性食品に関する専門知識

目標：

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

- 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
- ・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「-」（評価しない）とします。成績については、初回授業で説明書を配布します。

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	15%	: 各回授業への積極的参加と発表、質問に対する積極的・適切な答えを総合して評価します。
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（10点満点×13回）
課題	30%	: 食品に関する課題を6回（15点×6回）を提出する。
定期試験	35%	: 後期授業の理解確認を行い、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	・ 製菓衛生師教本 下	・ 一般社団法人 全国製菓衛生師養成施設協会	・ 2017年
実教出版編集部	・ オールガイド食品成分表 2019	・ 実教出版	・ 2018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）
 からだに美味しい 野菜の便利帳（便利帳シリーズ）／板木利隆／高橋書店
 からだに美味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

製菓衛生師教本 下 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。
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・金曜（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	野菜類 ・野菜類の特徴、成分、加工特性などについて学ぶ。 ・生産と輸入状況、流通と価格などについて学ぶ。	野菜類についてチェックシートを完成させ、復習する。 4時間
第2回	果実類 ・果実類の特徴、成分、加工特性などについて学ぶ。 ・生産と輸入状況、流通と価格などについて学ぶ。	果実類についてチェックシートを完成させ、復習する。【課題①】スーパーなどで販売されている果実にはどのようなものがあるか調べ、その果実の特徴をレポートにまとめる。【課題①】キウイの食べ比べを行い、レポートにまとめる。 4時間
第3回	きのこ類、海藻類 ・きのこ類、海藻類の特徴、成分、加工特性などについて学ぶ。 ・生産と輸入状況、流通と価格などについて学ぶ。	きのこ類、海藻類についてチェックシートを完成させ、復習する。 4時間
第4回	魚介類 ・魚介類の特徴、成分、加工特性などについて学ぶ。 ・生産と輸入状況、流通と価格などについて学ぶ。	魚介類についてチェックシートを完成させ、復習する。【課題②】鮮魚売り場へ行き、どのような魚介が販売されているか調査し、レポートにまとめる。 4時間
第5回	畜肉類 ・畜肉類の特徴、成分、加工特性などについて学ぶ。 ・生産と輸入状況、流通と価格などについて学ぶ。	畜肉類についてチェックシートを完成させ、復習する。 4時間
第6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、流通と価格などについて学ぶ。	卵類についてチェックシートを完成させ、復習する。【課題③】りんごの食べ比べをし、レポートをまとめる 4時間
第7回	乳類 ・乳類の特徴、成分、加工特性などについて学ぶ。 ・生産と輸入状況、流通と価格などについて学ぶ。	乳類についてチェックシートを完成させ、復習する。【課題④】生クリームの食べ比べを行い、レポートにまとめる 4時間
第8回	食品学Ⅱ まとめ① 食品の種類と成分について ・食品の成分と性質について、これまでのまとめをする。 ・これまで学んだことを振り返り、チェックプリントを用いて理解を深める。	これまでに配布されたプリント、チェックシート、小テストなどを用いて、これまでのまとめを行う。 4時間
第9回	食品の加工と貯蔵について ・食品の性質を利用した加工貯蔵方法について学ぶ。	食品加工貯蔵についてチェックシートを完成させ、復習する 4時間
第10回	食品の特徴と変質① 油脂類 ・油脂類の原料の特性を学び、変質と防止方法などについて学ぶ。	油脂類についてチェックシートを完成させ、復習する。【課題⑤】洋ナシの食べ比べを行い、レポートにまとめる。 4時間
第11回	食品の特徴と変質② 嗜好品 ・非アルコール飲料、アルコール飲料の原料の特性を知り、成分変化について学ぶ。 ・各種嗜好品は、原料成分がどのように変化して作られたのか、製造方法について学ぶ。	嗜好品についてチェックシートを完成させ、復習する。 4時間
第12回	食品の特徴と変質③ 調味料および香辛料類 ・調味料の製造工程を知ることから、成分変化について学ぶ。	調味料および香辛料についてチェックシートを完成させ、復習する。 4時間
第13回	食品の特徴と変質④ 調理・加工食品類について学ぶ ・冷凍食品、インスタント食品、レトルト食品など、各種加工食品の製造方法から成分の変化について学ぶ。	調理・加工食品類についてチェックシートを完成させ、復習する。【課題⑥】チーズを食べ比べ、レポートを完成させる 4時間
第14回	食品の各種表示制度 ・食品の各種表示制度と機能性食品について学ぶ。	機能性食品についてチェックシートを完成させ、復習する。 4時間
第15回	食品学Ⅱのまとめ ・食品の種類と成分などの特徴について、これまでの総まとめをする。 ・食品学Ⅱで学んだことを振り返り、整理しながら、理解を深める。	これまでの課題と配布プリント、チェックシート、小テストなどを用いて、定期試験に向けて総復習をする。 4時間

321

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	開講時期	前期	単位数	2
授業形態	講義				
実務経験のある教員による授業科目	該当しない				
実務経験の概要					

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。食品衛生学では食品の安全性を確保するための食品衛生の知識を学び、食品衛生の重要性を理解することを目標とする。食品衛生学 I では、具体的に微生物の種類、増殖条件等の特徴、食品の腐敗や食中毒との関係及び予防対策について学ぶ。さらに、他の食中毒を引き起こす要因となるものの特徴と予防対策についても学ぶ。

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：

食品衛生（食中毒）に関する専門知識

目標：

病因物質の特徴、食中毒の発生原因及び予防対策を理解し、説明できる。

汎用的な力

- 1 . DP8. 意思疎通

食中毒事例について、グループ内で発言・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。

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）
- ・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「-」（評価しない）とします。成績については、初回授業で説明書を配布します。

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	15%	: 各回授業への積極的参加と発表、質問に対する積極的・適切な答えを総合して評価します。
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。 (10点満点×13回)
課題と発表	30%	: 食品衛生に関する課題を6回（15点×6回）を提出する。グループでまとめた内容を発表する（15点）
定期試験	35%	: 前期授業の理解確認を行います。

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 上	一般社団法人全国製菓衛生師養成施設協会	2017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の目安時間
第1回	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。 ・食生活の変化と食品衛生の課題について学ぶ。 	食品衛生について新聞記事を読み、レポート【課題①】をまとめて提出する。 4時間
第2回	食品衛生と製菓衛生師の責務について <ul style="list-style-type: none"> ・なぜ食品に関わる事故が起こるのか、DVDを視聴しながら学ぶ。 ・食品製造業者、製菓衛生師の責任を考える。 	食品衛生の現状についてチェックシートを完成させ、復習する。【課題②】DVDの感想 4時間
第3回	食中毒を引き起こす微生物について① 微生物の特徴と増殖条件 <ul style="list-style-type: none"> ・食中毒を引き起こす微生物の特徴と増殖条件について学ぶ。 	微生物の特徴と増殖条件についてチェックシートを完成させ、復習する。 4時間
第4回	食中毒を引き起こす微生物について② 食品の変質 <ul style="list-style-type: none"> ・微生物による食品の変質について学ぶ。 ・食品の変質を防止する方法を学ぶ。 	食品の変質についてチェックシートを完成させ、復習する。【課題③】2019年1～4月に起こった食中毒事件について調べ、レポートにまとめる。 4時間
第5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。 ・4回目の課題について、各グループ内で発表しあう。 	食中毒の概要についてチェックシートを完成させ、復習する。【課題④】グループメンバーで共有した食中毒事件についてまとめる 4時間
第6回	細菌性食中毒（感染型）① サルモネラ属等 <ul style="list-style-type: none"> ・感染型食中毒と毒素型食中毒の特徴について学ぶ。 ・感染型の細菌性食中毒（サルモネラ属、腸炎ピブリオ、病原性大腸菌）を引き起こす微生物の特徴や予防対策について学ぶ。 	サルモネラ属菌等についてチェックシートを完成させ、復習する。 4時間
第7回	細菌性食中毒（感染型）②カンピロバクター等 <ul style="list-style-type: none"> ・感染型の細菌性食中毒（カンピロバクター、エルシニア、ウェルシュ菌など）を引き起こす微生物の特徴や予防対策について学ぶ。 	カンピロバクター等についてチェックシートを完成させ、復習する。 4時間
第8回	細菌性食中毒（毒素型） <ul style="list-style-type: none"> ・毒素型の細菌性食中毒（ボツリヌス菌、セレウス菌など）を引き起こす微生物の特徴や予防対策について学ぶ。 	毒素型の食中毒菌についてチェックシートを完成させ、復習する。 4時間
第9回	ウイルス性食中毒について <ul style="list-style-type: none"> ・ノロウイルスの特徴と予防方法について学ぶ。 	ウイルスについてチェックシートを完成させ、復習する。 4時間
第10回	食中毒予防の三原則 <ul style="list-style-type: none"> ・食中毒の三原則と微生物性食中毒の予防について学ぶ。 	食中毒予防の三原則についてチェックシートを完成させ、復習する。 4時間
第11回	菓子と食中毒① 食中毒事件の事例から考える <ul style="list-style-type: none"> ・食中毒事件の事例を読み、その食中毒の原因となった病因物質とその特徴、予防法、なぜ食中毒が起きたのか、グループ単位で考える。 	【課題⑤】菓子製造中に起こりうる食中毒について考え、レポートにまとめる 4時間
第12回	菓子と食中毒② 菓子製造中に起こりうる食中毒事件について考える <ul style="list-style-type: none"> ・菓子製造中に起こりうる食中毒事件について、グループで話し合いまとめる。 ・グループで考えた内容を発表する。 	【課題⑥】各グループの発表を聴き、まとめる 4時間
第13回	自然毒食中毒について <ul style="list-style-type: none"> ・自然毒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、予防対策について学ぶ。 	自然毒食中毒についてチェックシートを完成させ、復習する。 4時間
第14回	化学性食中毒について <ul style="list-style-type: none"> ・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、予防対策について学ぶ。 	化学性食中毒についてチェックシートを完成させ、復習する。【課題⑦】食中毒事例に関するワークシート 4時間
第15回	食品衛生学Ⅰのまとめ <ul style="list-style-type: none"> ・食品衛生学Ⅰで学んだことを振り返り、整理しながら、理解を深める。 	これまで配布したプリントを見返し、定期試験に向けて総復習をする。 4時間

321

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	開講時期	後期	単位数	2
授業形態	講義				
実務経験のある教員による授業科目	該当しない				
実務経験の概要					

開放科目の指示：「不可」

授業概要

食品衛生学Ⅱは、食品品質保持について食品と食品添加物の関わりを中心に食品衛生の知識をより深めることを目標とする。食品添加物の使用目的には、食品の腐敗・変質の防止、食品の栄養価の強化、食品の製造・加工、食品の魅力を引き出すなど様々ある。製菓衛生師として調理・製菓作業で活用することもあるため、食品添加物の知識は必要である。本講義では、食品添加物に関する法律や、食品添加物の役割、種類、特徴などを学ぶと共に、身近な食品に使用されている食品添加物について調べ、理解を深める。

養うべき力と到達目標**確かな専門性**

- DP2. 専門的知識・技能、職業理解

具体的内容：

食品添加物に関する専門知識

目標：

各種食品添加物の役割や特徴などを理解し、説明できる。

汎用的な力

- DP8. 意思疎通

各自で加工食品に含まれている食品添加物を調べ、グループ内で発表し、意見交換ができる。

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
- ・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)
- ・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「-」（評価しない）とします。成績については、初回授業で説明書を配布します。

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	15%	: 各回授業への積極的参加と発表、質問に対する積極的・適切な答えを総合して評価します。
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。(10点満点×13回)
課題と発表	30%	: 授業内容に関する課題を4回(15点×4回)を提出します。また、グループでまとめた内容を発表します(15点)。
定期試験	35%	: 後期授業の理解確認を行い、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 上	一般社団法人全国製菓衛生師養成施設協会	2017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・金曜日（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	食品添加物の概要 <ul style="list-style-type: none"> 食品添加物の定義、分類、使用目的について学ぶ。 食品と食添加物の違いを知る。 	食品添加物の定義についてチェックシートを完成させ、復習する。【課題①】加工食品に含まれている食品添加物をチェックし、レポートを完成させる。 4時間
第2回	食品添加物と食品衛生関係法規 <ul style="list-style-type: none"> 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。 	食品添加物に関する法律についてチェックシートを完成させ、復習する。 4時間
第3回	食品添加物の安全性 <ul style="list-style-type: none"> 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）安全性について学ぶ。 	食品添加物の安全性についてチェックシートを完成させ、復習する。 4時間
第4回	食品添加物の種類① 製造や加工に携わる添加物 <ul style="list-style-type: none"> 製造や加工に関係する添加物の種類と特徴について学ぶ。 酵素、ろ過助剤、油脂溶出剤、消泡剤や酸・アルカリなどの加工助剤など。 	製造や加工に関係する添加物についてチェックシートを完成させ、復習する。 4時間
第5回	食品添加物の種類② 食品の保存性を高める添加物 <ul style="list-style-type: none"> 食品の保存性を高める添加物の種類と特徴について学ぶ。 保存料や酸化防止剤、殺菌料、防かび剤など。 	食品の保存性を高める添加物についてチェックシートを完成させ、復習する。 4時間
第6回	食品添加物の種類③ 食品の栄養成分を強化する添加物 <ul style="list-style-type: none"> 食品の栄養成分を強化する添加物の種類と特徴について学ぶ。 ビタミン、ミネラル、アミノ酸など。 	食品の栄養成分を強化する添加物についてチェックシートを完成させ、復習する。 4時間
第7回	食品添加物の種類④ 食品の嗜好性（味）を高める添加物 <ul style="list-style-type: none"> 食品の嗜好性（味）を高める添加物の種類と特徴について学ぶ。 味にかかわる甘味料・調味料など 物性にかかわる乳化剤・増粘安定剤など 	食品の嗜好性（味）を高める添加物についてチェックシートを完成させ、復習する。 4時間
第8回	食品添加物の種類⑤ 食品の嗜好性（色彩）を高める添加物 <ul style="list-style-type: none"> 食品の嗜好性（色彩）を高める添加物の種類と特徴について学ぶ。 着色料・発色剤・漂白剤など 	食品の嗜好性（色彩）を高める添加物についてチェックシートを完成させ、復習する。 4時間
第9回	食品添加物の種類⑥ 食品の嗜好性（香り）を高める添加物 <ul style="list-style-type: none"> 食品の嗜好性（香り）を高める添加物の種類と特徴について学ぶ。 香料について 	食品の嗜好性（香り）を高める添加物についてチェックシートを完成させ、復習する。 【課題②（発表準備）】身近な食品に含まれている食品添加物について調べる。 4時間
第10回	グループワーク：身近な食品と食品添加物 <ul style="list-style-type: none"> 各自調べてきた食品添加物について、グループ内で発表しまとめる。 次週の発表準備をする。 	発表準備をする。 4時間
第11回	発表：身近な食品と食品添加物 <ul style="list-style-type: none"> 各グループで発表を行う。 他の班は質問を考え、発表班に質問する。 	【課題③】発表用プリントと発表感想プリントを完成させる。次週使用するための食品表示を準備する。 4時間
第12回	食品表示① 食品表示法の概要 <ul style="list-style-type: none"> 食品表示法の概要と表示の基本原則について学ぶ。 	食品表示法についてチェックシートを完成させ、復習する。 4時間
第13回	JAS法による表示について <ul style="list-style-type: none"> JAS法による表示について学ぶ。 品質表示基準、JAS規格制度によるJASマーク、健康機能に関する表示など 	JAS法による表示についてチェックシートを完成させ、復習する。 4時間
第14回	菓子製造に関する食品表示 <ul style="list-style-type: none"> 菓子製造に関する食品表示のルールについて学ぶ。 実際に食品表示を作成する。 	菓子製造に関する食品表示についてチェックシートを完成させ、復習する。 4時間
第15回	食品衛生学Ⅱのまとめ <ul style="list-style-type: none"> 食品衛生学Ⅱで学んだことの振り返りをし、整理しながら、理解を深める。 	これまで配布したプリント、チェックシート、小テストを見返し、定期試験に向けて総復習をする。 4時間

321

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	開講時期	後期	単位数	2
授業形態	講義				
実務経験のある教員による授業科目	該当しない				
実務経験の概要					

開放科目の指示：「不可」

授業概要

食品衛生学Ⅲでは、食品中における有害物質を中心に食品衛生の知識をさらに広げ、深めることを目標とする。これまで微生物による食中毒について学んできたが、健康に危害を及ぼす要因となるものは他にも多々ある。本講義では、化学物質による環境汚染と生物濃縮、農薬及び動物用医薬品中の残留、寄生虫や食品中の異物などの飲食に伴う食中毒以外の健康危害などを学ぶ。健康危害を与える様々な要因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付ける。

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：

食品中における有害物質に関する専門知識

目標：

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
- ・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)
- ・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「-」（評価しない）とします。成績については、初回授業で説明書を配布します。

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	15%	: 各回授業への積極的参加と発表、質問に対する積極的・適切な答えを総合して評価します。
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。(10点×13回)
課題と発表	30%	: 授業内容に関する課題を4回(15点×4回)を提出します。また、グループでまとめた内容を発表します(15点)。
定期試験	35%	: 後期授業の理解確認を行い、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 上	一般社団法人全国製菓衛生師養成施設協会	2017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・金曜（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	食物連鎖と生体濃縮について ・生体濃縮とは何か、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。	食物連鎖と生体濃縮についてチェックシートを完成させ、復習する。 4時間
第2回	農業について ・農薬の種類と特徴について学ぶ。 ・農薬使用に関する法律（農薬取締法、食品衛生法）について理解する。	食物連鎖と生体農業についてチェックシートを完成させ、復習する。 4時間
第3回	動物性医薬品と飼料添加物について ・動物用医薬品及び飼料添加物の残留について学ぶ。 ・関連法規について理解する。	動物性医薬品と飼料添加物についてチェックシートを完成させ、復習する。 4時間
第4回	食品中の異物の種類と特徴 ・食品中の異物の種類、特徴について学ぶ。	異物の種類と特徴についてチェックシートを完成させ、復習する。 4時間
第5回	植物性異物（かびなど） ・カビの特徴や予防対策について学ぶ。	カビについてチェックシートを完成させ、復習する。 4時間
第6回	動物性異物（害虫、毛髪など） ・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。	害虫についてチェックシートを完成させ、復習する。【課題①】害虫被害の起こりやすい場所について考え、レポートにまとめる。 4時間
第7回	鉱物性異物（土、金属など） ・土、金属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。	鉱物性異物についてチェックシートを完成させ、復習する。【課題②】鉱物性異物の被害が起こらないようにするための方法を考え、レポートにまとめる。 4時間
第8回	寄生虫① 野菜、魚介類由来 ・野菜、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。	野菜・魚介類に由来する寄生虫についてチェックシートを完成させ、復習する。 4時間
第9回	寄生虫② 食肉、水由来 ・食肉、水から感染する寄生虫の特徴、症状、予防対策について学ぶ。	食肉、水に由来する寄生虫についてチェックシートを完成させ、復習する。【課題③】有害物質がもたらす健康危害に関する事例を調べ、レポートにまとめる。 4時間
第10回	グループワーク：有害生物がもたらす健康被害について ・有害物質の特徴、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。	発表準備をする。 4時間
第11回	発表：有害生物がもたらす健康被害について ・第10回で調べた内容を発表する。 ・各班の内容を聞き、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まとめ用プリントに書き込む。	【課題④】各グループの発表を聴き、まとめる。 4時間
第12回	食の安全に関する法律について ・食の安全に係る法律について学ぶ。	食の安全に関する法律についてチェックシートを完成させ、復習する。 4時間
第13回	食の安全に対する取り組みについて（国内、関西） ・食の安全に対する行政の取り組みについて知る。	行政の取り組みについてチェックシートを完成させ、復習する。 4時間
第14回	リスク分析について ・リスク評価、リスク管理、リスクコミュニケーションの役割を学ぶ。	リスク分析についてチェックシートを完成させ、復習する。 4時間
第15回	食品衛生学Ⅲのまとめ ・食品衛生学Ⅲで学んだことを振り返り、整理しながら、理解を深める。	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。定期試験に向けて総復習をする。 4時間

321

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	開講時期	前期	単位数	1
授業形態	実験				
実務経験のある教員による授業科目	該当しない				
実務経験の概要					

開放科目の指示：「不可」

授業概要

製菓衛生師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、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「-」（評価しない）とします。成績については、初回授業で説明書を配布します。

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	15%	： 実習への積極的参加と発表、質問に対する積極的・適切な答えを総合して評価します。
レポート提出	40%	： 独自ループリックによってレポート評価をします。（15点満点×12回）
発表	20%	： 実習結果に関するグループの発表をしてもらいます（6点×12回）
定期試験	25%	： 前期授業の理解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 上	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

随時、プリントを配布する。

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
 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

器具の故障や事故に繋がりにくい危険な行為を行った場合は、直ちに実習を中止します。教員の指示に従って、十分に注意して実習を行ってください。

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： 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目安の時間
第1回	オリエンテーション、実習室の使用方法など ・実験室の使い方、実験をする際の注意点について	実験室の使い方などを復習しておく。 1時間
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。レポートの完成。 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・洗い残し状況をチェックし、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。レポートの完成。 1時間
第4回	手指の細菌検査 ・手指の汚染状況の判定手法について学ぶ。	黄色ブドウ球菌とはどのようなものか調べる。レポートの完成。 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 ・手指の細菌検査結果から手指の汚染度を判定する。 ・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。レポートの完成。 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 ・空中落下細菌の測定結果から測定場所の汚染度を判定する。 ・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。レポートの完成。 1時間
第7回	ブドウ球菌の検査結果及び食品からの各種細菌の検出 ・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。 ・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。	食品に菌が付着しているとなれば、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。レポートの完成。 1時間
第8回	食品からの各種細菌の検出結果及び蛍光塗料を用いた2次汚染経路の確認 ・食品からの各種細菌の検出結果から、食品の汚染について学ぶ。 ・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。	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。レポートの完成。 1時間
第9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。レポートの完成。 1時間
第10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、新鮮なものと鮮度の低下したものとを比較を行う。	牛乳の鮮度について理解する。レポートの完成。 1時間
第11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をまとめる。レポートの完成。 1時間
第12回	床・作業台の汚染確認 ペタンチェックとATP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。 ・現場で使用することも多いATPチェックの方法を学ぶ。 ・どの程度の清掃で数値が下がるか確認する。	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。レポートの完成。 1時間
第13回	床・作業台の汚染の検査結果 ・床・作業台の汚染結果から汚染度を判定する。 ・ATPの結果と併せて、考察する。	清掃する際に気を付ける点をまとめる。レポートの完成。 1時間
第14回	食品添加物（着色料の検出） ・タール系色素を市販食品中から検出する方法を学ぶ。	着色料が使用されている市販食品を調べる。レポートの完成。 1時間
第15回	食品衛生学実習のまとめ これまで学んだことの重要ポイントを、配布プリント、レポートなどを整理しながら確認をし、理解を深める。	課題を復習し、習ったことを定着させる。定期試験に向けて総復習をする。 1時間

321

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	開講時期	前期	単位数	2
授業形態	講義				
実務経験のある教員による授業科目	該当する				
実務経験の概要	管理栄養士として保健センターで公衆衛生行政に従事（全15回）。				

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の保持・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**

- DP2. 専門的知識・技能、職業理解

汎用的な力

- DP4. 課題発見

具体的内容：

栄養学に関する知識

目標：

栄養素の体内での働きを理解できる。

収集した資料から、課題のテーマを検討できる。

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）

- ・ 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**

小テスト	10%	： 小テストの結果を3段階で評価する。
中間試験	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。
定期試験	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 (下)	一般社団法人 全国製菓師養成施設協会	2017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		授業外学習課題にかかると見込まれる目安の時間
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。 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。	健康な食生活を送るには何が大切かをノートにまとめる。 4時間
第3回	食品の選択法 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） ー炭水化物 炭水化物（糖質・食物繊維）の種類・構造・機能を学ぶ。	炭水化物（糖質・食物繊維）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） ー脂質 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） ータンパク質 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） ー無機質 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） ービタミン 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	栄養生理 食行動と栄養感覚について学ぶ	食欲の調節、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） ー栄養素の消化ー 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） ー栄養素の吸収ー 栄養素の吸収機構を学ぶ。	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） ー栄養素の代謝ー 栄養素の代謝について学ぶ。	三大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 食品のエネルギーと体内におけるエネルギー代謝について学ぶ。	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	栄養学Ⅰの総まとめ 栄養学Ⅰで学んだ内容を復習し重要なポイントをまとめる。	定期試験に向けてノートをまとめ、内容の総復習をする。 4時間

321

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	開講時期	後期	単位数	2
授業形態	講義				
実務経験のある教員による授業科目	該当する				
実務経験の概要	管理栄養士として保健センターで公衆衛生行政に従事する（全15回）。				

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た上で、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。そして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**

- 1 . DP2. 専門的知識・技能、職業理解

具体的内容：

栄養学に関する知識

目標：

健康を維持・増進するために正しい食生活を身につけることができる。

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**

小テスト	20%	： 小テストの結果を3段階で評価する。
課題	10%	： 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。
定期試験	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（下）	一般社団法人 全国製菓衛生師養成施設協会	2017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		授業外学修課題にかかると見込まれる目安の時間
第1回	妊娠期・授乳期の栄養（１） －身体の特性－ 妊娠期・授乳期における身体の特性を学ぶ。	妊娠期・授乳期の特性をノートにまとめる。 4時間
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	発表と評価 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。	各自資料を収集し発表の準備をする。 4時間
第15回	栄養学Ⅱの総まとめ 栄養学Ⅲで学んだ内容を復習し重要なポイントをまとめる。	定期試験に向けてノートをまとめ、内容の総復習をする。 4時間

321

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	開講時期	前期	単位数	2
授業形態	講義				
実務経験のある教員による授業科目	該当する				
実務経験の概要	製菓専門店において、プロデュース企画・商品開発・製造勤務の実務経験有り。製菓専門学校にて製菓理論経験有り。(全15回)				

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「-」（評価しない）とします。

成績評価の方法・評価の割合

評価の基準

受講態度	40%	： 取り込み姿勢・熱意・マナーを独自のルーブリックを基に評価する。
小テスト	10%	： 授業内容の理解度を確認するために小テストを行い評価する。（10点満点×10回）
定期試験	30%	： 本開講期間の内容を範囲した筆記試験をおこなう。
試験（マニュアルファイル）	20%	： 毎回の講義に置けるポイントや注意点の書き込みを行いマニュアルファイルを完成させる。定期試験期間中にマニュアルファイルを回収し独自のルーブリックを基に評価する。

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 下	一般社団法人 全国製菓衛生師養成施設協会	2017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目安の時間
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が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・パラチニット・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	ドライフルーツ ■ドライフルーツの種類・特徴と扱い方。 ■ドライフルーツの製菓・製パンの影響と扱い方の理解 ■ドライフルーツの製法と水分活性を知る。	ドライフルーツの製菓製造について、ポイントを知る。 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	開講時期	前期	単位数	2
授業形態	講義				
実務経験のある教員による授業科目	該当する				
実務経験の概要	製菓専門店において、プロデュース企画・商品開発・製造勤務の実務経験有り。製菓専門学校にて製菓理論経験有り。(全15回)				

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「-」（評価しない）とします。

成績評価の方法・評価の割合

評価の基準

受講態度	40%	: 取り込み姿勢・熱意・マナーを独自のルーブリックを基に評価する。
小テスト	10%	: 授業内容の理解度を確認するために小テストを行い評価する。(10点満点×10回)
定期試験	30%	: 本開講期間の内容を範囲した筆記試験をおこなう。
試験(マニュアルファイル)	20%	: 毎回の講義に置けるポイントや注意点の書き込みを行いマニュアルファイルを完成させる。定期試験期間中にマニュアルファイルを回収し独自のルーブリックを基に評価する。

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 下	一般社団法人 全国製菓衛生師養成施設協会	2017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

授業計画		授業外学修課題にかかかる目安の時間
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 粉乳の分類と用途	粉乳の分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 製パン製造の工程とポイント。 イーストの特徴と扱い方。	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	ライ麦・大麦 ライ麦の特徴・種類・ライ麦の栄養 ライ麦パンの特徴とグルテン形成・ペントザンの理解 大麦の成分・種類・利用法	ライ麦・大麦について振り返り小麦粉・ライ麦のグルテンの特徴を理解する。 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

321

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	開講時期	後期	単位数	2
授業形態	講義				
実務経験のある教員による授業科目	該当する				
実務経験の概要	製菓専門店において、プロデュース企画・商品開発・製造勤務の実務経験有り。製菓専門学校にて製菓理論経験有り。(全15回)				

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・パードシュー・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

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「-」（評価しない）とします。

成績評価の方法・評価の割合**評価の基準**

受講態度	40%	： 取り込み姿勢・熱意・マナーを独自のルーブリックを基に評価する。
小テスト	10%	： 授業内容の理解度を確認するために小テストを行い評価する。（10点満点×10回）
定期試験	30%	： 本開講期間の内容を範囲した筆記試験をおこなう
試験（マニュアル・ファイル）	20%	： 毎回の講義に置けるポイントや注意点の書き込みを行いマニュアルファイルを完成させる。定期試験期間中にマニュアルファイルを回収し独自のルーブリックを基に評価する。

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 下	一般社団法人 全国製菓衛生師養成施設協会	2017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自らの時間
第1回	ジェノワーズ (1) ジェノワーズの製法と特徴 生地柔軟性と生地の口だけを出す為の、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エール 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 パートブリゼ 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 ピケの意味と理解 色々なタルト種類を知る	ピ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	メレンゲ (2) メレンゲの製法 フレンチメレンゲ・イタリアンメレンゲ・スイスメレンゲの違いと製法 各メレンゲの特徴を理解して作品にあった製法を決定する。	メレンゲの製法を振り返り、卵白の特徴とシロップの合わせ方を理解する。	4時間
第15回	前期製菓理論Ⅲまとめ 前期製菓理論Ⅲ学習したて内容をまとめる。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	開講時期	後期	単位数	2
授業形態	講義				
実務経験のある教員による授業科目	該当する				
実務経験の概要	製菓専門店において、プロデュース企画・商品開発・製造勤務の実務経験有り。製菓専門学校にて製菓理論経験有り。(全15回)				

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・ブテイフルセック・ブテイフルフレ・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・プッフエデガ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
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「-」（評価しない）とします。

成績評価の方法・評価の割合

評価の基準

受講態度	40%	： 取り込み姿勢・熱意・マナーをループリックを基に評価する。
小テスト	10%	： 授業内容の理解度を確認するために小テストを行い評価する。(10点満点×10回)
定期試験	30%	： 本開講期間の内容を範囲した筆記試験をおこなう。
試験(マニュアル・ファイル)	20%	： 毎回の講義に置けるポイントや注意点の書き込みを行いマニュアルファイルを完成させる。定期試験期間中にマニュアルファイルを回収し独自のループリックを基に評価する。

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 下	一般社団法人 全国製菓衛生師養成施設協会	2017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

授業計画		授業外学修課題にかかると自らの時間
第1回	メレンゲ(3)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 気泡の入れ方と合やす素材の選び方	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 クレームパティシエール 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・プッフエの条件と理想	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	酵母(イースト) 発酵の原理と理解・酵母の製造工程・酵母と酵素の理解・ デンプンの糖化を理解する。	パンの膨張と酵母の関係を理解し復習する。 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

321

授業科目名	製菓実習 I				
担当教員名	沖 忠浩				
学年・コース等	1	開講時期	前期	単位数	1
授業形態	実習				
実務経験のある教員による授業科目	該当する				
実務経験の概要	ホテルに29年間、洋菓子製造職に勤務。製造・管理・商品開発に従事。 製菓専門学校にて製菓実習の非常勤講師経験あり。大阪府職業訓練校にて、洋菓子職業訓練指導員経験あり。 (全15回)				

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**

- 1 . DP2. 専門的知識・技能、職業理解

具体的内容：

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

目標：

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
- 2 . DP8. 意思疎通

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。

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「-」（評価しない）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	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。 定期試験期間中に実施します。
試験（実習ノート・課題レポート）	20%	： 実習におけるノートの作成及び、提出を課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	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点満点に換算し評価します。

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（下）／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 (製菓実習室)
 備考・注意事項： 授業前後も受け付けます。

授業計画		授業外学修課題にかかると見られる目安の時間
第1回	衛生・身だしなみ・器具の説明 実務での衛生に対しての心得 道具・器具類の取り扱いの説明 計量の手順の説明 オープンの取り扱い(クレームブリュレ製造)	今後の授業の進め方やレシピとメモの整理をする 1時間
第2回	カットの技法 基本技術の技法 基本生地仕込み 包丁の取り扱いと切り方、フルーツのカット 包丁の研ぎ方 マスケ・絞りの練習 絞り技術のポートフォリオ①の作成 次回実習用 パートシュクレ仕込み	各々で自宅にてカットの練習と、レシピとメモの整理をする 1時間
第3回	タルトの製造 タルト型へのフォンサージュ クレームダイヤモンドの仕込みと焼成 フルーツカットと盛り付け、仕上げ	タルトの試食と感想をまとめ、レシピとメモの整理をする 1時間
第4回	2種類の製法でパウンドケーキを製造 パウンドケーキ仕込みと焼成 (シュガーバター法・フラワーバター法) 次回実習用：パートサブレ仕込み	2種類の製法のパウンドケーキの試食と感想をまとめ、レシピとメモの整理をする 1時間
第5回	焼き菓子の製造・ジェノワーズの製造 サブレックッキー・絞りクッキーの仕込みと焼成 マドレーヌの仕込みと焼成 次回実習用：ジェノワーズ仕込みと焼成	クッキー・マドレーヌの試食と感想をまとめ、レシピとメモの整理をする 1時間
第6回	ショートケーキの製造 ジェノワーズの仕込みと焼成 ショートケーキの仕込みと仕上げ	ショートケーキの試食と感想をまとめ、レシピとメモの整理をする 1時間
第7回	シューアラクレーム パータシューの仕込みと焼成 クレームパティシエールの製造	シュークリームの試食と感想をまとめ、レシピとメモの整理をする 1時間
第8回	テーブルマナー研修 (学外授業) ホテルでのテーブルマナー研修 (フランス料理を知る) ホテル館内見学	テーブルマナーについてのレポートを書き上げて提出する 1時間
第9回	別立て法のロール生地の製造 ロール生地の仕込と焼成 フルーツロールケーキの製造	ロールケーキの試食と感想をまとめ、レシピとメモの整理をする 1時間
第10回	製法の異なる2種類のプリン ゲル化剤の食感の比較 異なる凝固作用でのプリンの製造 異なる凝固剤でのフルーツゼリーの製造	プリンとゼリーの試食と感想をまとめ、レシピとメモの整理をする 1時間
第11回	基本のソースとパバロア ソースアラングレーズの製造 ソースアプリコットの製造 パバロアクレームの製造 ブランマンジェの製造	基本的なソース・パバロア・ブランマンジェの試食と感想をまとめ、レシピとメモの整理をする 1時間
第12回	スコーン、コンフィチュールの製造 コンフィチュール(ジャム)の製造 スコーンの仕込みと焼成 次回実習用：ムースショコラ仕込み	コンフィチュールとスコーンの試食と感想をまとめ、レシピとメモの整理をする 1時間
第13回	ビスキュイ ジョコンドの仕込みと焼成 ムースアナナ仕込みと仕上げ ビスキュイ ジョコンドの仕込みと焼成 ムースアナナ仕込みと仕上げ	ムースアナナの試食と感想をまとめ、レシピとメモの整理をする 1時間
第14回	別立て法によるビスキュイを使ったガトー ビスキュイキューエールの仕込・焼成 ムースボワールを使った、シャルロットボワールの製造	シャルロットボワールの試食と感想をまとめ、レシピとメモの整理をする 1時間
第15回	ワンセルフ実習と振り返り 別立て法によるロール生地の仕込と焼成 各々、ワンセルフ実習によるロールケーキの製造 製菓実習Ⅰ全体の振り返り	ワンセルフで製造したロールケーキ試食と感想をまとめ、レシピとメモの整理をする 1時間

321

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	開講時期	前期	単位数	1
授業形態	実習				
実務経験のある教員による授業科目	該当する				
実務経験の概要	大阪市淀川区十三の株式会社永楽堂寿浩にて平成7年より24年に渡り製造主任、加え平成20年より経営者となる。 平成19年より関西健康製菓専門学校にて製菓実習の非常勤講師（現在に至る）				

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**

- 1 . DP2. 専門的知識・技能、職業理解

具体的内容：

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

目標：

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
- 2 . DP8. 意思疎通

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。

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「-」（評価しない）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%	： 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（下）／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			授業外学修課題にかかると見込まれる目安の時間
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 漉し餡	レシピとメモの整理	1時間
第2回	餅菓子（桜餅） 道明寺桜餅の製法と材料について学ぶ	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餅の製法と材料について学ぶ	レシピとメモの整理	1時間
第4回	餅菓子（柏餅） 柏餅の製法と歴史を学ぶ	レシピとメモの整理	1時間
第5回	餅菓子（ちまき） ちまきの製法と歴史を学ぶ	レシピとメモの整理	1時間
第6回	餅菓子（草餅） 草餅の製法と材料について学ぶ	レシピとメモの整理	1時間
第7回	蒸し菓子（利休饅頭） 利休饅頭の製法と材料について学ぶ	レシピとメモの整理	1時間
第8回	焼き菓子（あゆ焼き） あゆ焼きの製法と材料について学ぶ	レシピとメモの整理	1時間
第9回	干菓子（村雨） 村雨の製法と歴史、材料について学ぶ	レシピとメモの整理	1時間
第10回	焼き菓子（桃山） 桃山の製法と材料について学ぶ	レシピとメモの整理	1時間
第11回	蒸し菓子（水無月） 水無月の製法と歴史、材料について学ぶ	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と材料について学ぶ	レシピとメモの整理	1時間
第13回	細工菓子（はさみ菊） はさみ菊の製法と使用する道具について学ぶ	レシピとメモの整理	1時間
第14回	流し菓子（錦玉羹） 錦玉羹の製法と材料について学ぶ テーマに沿った菓子を創造する	レシピとメモの整理	1時間
第15回	製菓実習Ⅱのまとめ 製菓実習Ⅱで学んだことの重要ポイントを整理し、確認をする。	レシピとメモの整理	1時間

321

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	開講時期	前期	単位数	1
授業形態	実習				
実務経験のある教員による授業科目	該当する				
実務経験の概要	ホテルに29年間、洋菓子製造職に勤務。製造・管理・商品開発に従事。製菓専門学校にて製菓実習の非常勤講師経験あり。大阪府職業訓練校にて、洋菓子職業訓練指導員経験あり。(全15回)				

開放科目の指示：「可・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、基本的な知識や技術を学び、衛生的で合理的に行い、尚且つ班ごとにチームワークを大切にし、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行く。授業は実習内容のデモンストレーションに始まり、その後各班に分かれて計量・実習・試食・片付け・清掃質疑応答までまた今後は、作業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られるようにする。

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：

パン製造に関する基礎知識・技術・設備及び器具等の取り扱いの知識

目標：

デモンストレーションを基に、班単位で商品の製造が出来る。

汎用的な力

- 1 . DP6. 行動・実践
- 2 . DP8. 意思疎通

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出来る

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出来る。

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)

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「-」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	30%	: 授業内での積極性と課題の取り組み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
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。定期試験期間中に実施します。
実習ノート	20%	: 実習におけるノートの作成及び提出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	20%	: 実習でのパン製造の基本的技術を科目独自のルーブリックによって20点満点に換算し評価します。授業内に実施する。

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（下）／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2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		授業外学修課題にかかると見られる目安の時間
第1回	パン生地を手捏ねで作る① 生地丸め方 生地の成形や発酵を学ぶ テーブルロールの製造：分割・成形・発酵・焼成を学ぶ パン・デ・エビスの製造：焼成	テーブルロールの試食と感想をまとめ、レシピとメモを整理する 1時間
第2回	パン生地を手捏ねで作る② イングリッシュマフィンの製造：分割・成形・発酵・焼成を学ぶ アレンジ：マフィンサンド	イングリッシュマフィンの試食と感想をまとめ、レシピとメモを整理する 1時間
第3回	バターロールの製造とアレンジ バターロールの製造：分割・成型・発酵・焼成を学ぶ 麵棒を使用した成形 アレンジ：玉子パン	バターロールの試食と感想をまとめ、レシピとメモを整理する 1時間
第4回	イタリアの代表的なパン フォカッチャの製造：分割・成型・発酵・焼成を学ぶ グリッシーニの製造：分割・成型・発酵・焼成を学ぶ	フォカッチャとグリッシーニの試食と感想をまとめ、レシピとメモを整理する 1時間
第5回	日本の代表的なパン（食事パン） 食パンの製造：分割・成型・発酵・焼成を学ぶ コッペパンの製造：分割・成型・発酵・焼成を学ぶ アレンジ：ホットドッグ	食パンとコッペパンの試食と感想をまとめ、レシピとメモを整理する 1時間
第6回	日本の代表的なパン（菓子パン①） メロンパンの製造：分割・成型・発酵・焼成を学ぶ メロンパンの皮の製造と伸ばし	メロンパンの試食と感想をまとめ、レシピとメモを整理する 1時間
第7回	日本の代表的なパン（菓子パン②） クリームパン用カスタードクリームの製造 自家製クリームを使った、クリームパンの製造：分割・成型・発酵・焼成を学ぶ ジャムパンの製造：分割・成型・発酵・焼成を学ぶ	クリームパンとジャムパンの試食と感想をまとめ、レシピとメモを整理する 1時間
第8回	特別授業（製パン） 外部企業から製パンシェフを招聘して、特別授業（製パン）を開催します。	実習で製造したパンの試食と感想をまとめ、レシピとメモを整理する 1時間
第9回	アメリカの代表的なパンとアレンジ ベーグルの製造：分割・成型・発酵・焼成を学ぶ アレンジ：ベーグルサンド	ベーグルの試食と感想をまとめ、レシピとメモを整理する 1時間
第10回	蒸し製法のパン 饅頭（豚まん）の製造：分割・成型・発酵・焼成を学ぶ 蒸しパンの製造：分割・成型・発酵・焼成を学ぶ	饅頭と蒸しパンの試食と感想をまとめ、レシピとメモを整理する 1時間
第11回	ドイツの代表的なパン プレッツェルの製造：分割・成型・発酵・焼成を学ぶ ベルリーナブファンクーヘンの製造：分割・成型・発酵・焼成を学ぶ	プレッツェルとベルリーナブファンクーヘンの試食と感想をまとめ、レシピとメモを整理する 1時間
第12回	ピザ生地とテーブルロールパンの小テスト ピザの製造：分割・成型・発酵・焼成を学ぶ ロールパンの丸め・成形・焼成の小テスト	ピザの試食と感想をまとめ、レシピとメモを整理する 1時間
第13回	プリオッシュ生地を使う サリーランの製造：分割・成型・発酵・焼成を学ぶ プリオッシュの製造：分割・成型・発酵・焼成を学ぶ	サリーランとプリオッシュの試食と感想をまとめ、レシピとメモを整理する 1時間
第14回	長期保存の可能なパン シュトーレンの製造：分割・成型・発酵・焼成を学ぶ	シュトーレンの試食と感想をまとめ、レシピとメモを整理する 1時間
第15回	ワンセルフ実習と振り返り バターロールの製造・分割・成型・発酵・焼成をワンセルフで実習します。 製菓実習Ⅲの振り返り	バターロールの試食と感想をまとめ、製菓実習Ⅲのレシピとメモを再度、整理する 1時間

授業科目名	製菓実習Ⅳ				
担当教員名	沖 忠浩				
学年・コース等	1	開講時期	後期	単位数	1
授業形態	実習				
実務経験のある教員による授業科目	該当する				
実務経験の概要	ホテルに29年間、洋菓子製造職に勤務。製造・管理・商品開発に従事。製菓専門学校にて製菓実習の非常勤講師経験あり。大阪府職業訓練校にて、洋菓子職業訓練指導員経験あり。(全15回)				

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

1. DP3. 専門的知識・技能を実践で発揮する力

具体的内容：

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。

目標：

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
2. DP9. 役割理解・連携行動

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。

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「-」（評価しない）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	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。定期試験期間中に実施します。
試験（実習ノート・課題レポート）	20%	： 実習におけるノートの作成及び、提出を課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	20%	： 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20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（下）／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： 本館3階（製菓実習室）
 備考・注意事項： 授業前後も受け付けます。

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	イタリアの伝統菓子 ティラミス ズッパイングレーゼ	ティラミスとズッパイングレーゼの試食と感想をまとめ、レシピとメモの整理をする	1時間
第2回	アメリカ発症のケーキ シフォンケーキの製造、試食	シフォンケーキの試食と感想をまとめ、レシピとメモの整理をする	1時間
第3回	オリジナルロールケーキの製造 ロールケーキコンテスト試作	各自のロールケーキのレシピとメモの整理を行い、修正点・改善点を見直す	1時間
第4回	マルキーズカフェ ビスキュイキュイエールの焼成 マルキーズカフェの仕込みと仕上げ	マルキーズカフェの試食と感想をまとめ、レシピとメモの整理をする	1時間
第5回	伝統菓子（オーストリアの菓子） ザッハトルテの仕込みと仕上げ	ザッハトルテの試食と感想をまとめ、レシピとメモの整理をする	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 次回使用分：ジェノワーズ	リンツァートルテの試食と感想をまとめ、レシピとメモの整理をする	1時間
第7回	バタークリームを使用したデコレーションケーキ クレームオブール（バタークリーム）を使用したケーキ 絞りバラとパイピング	バタークリームケーキの試食と感想をまとめ、レシピとメモの整理をする。バラの絞りの自主練習を行う。	1時間
第8回	特別授業 ロールケーキコンテスト本選 各々のレシピで仕込み、焼成を行い、規程の時間内に提出する。総合評価を行う。	事前に各自で考案したデザインを基に、作業工程・原価計算表を作成、提出。オリジナル感のあるロールケーキを製造する。	1時間
第9回	チョコレートが主体のガトーの製造 ムースショコラ仕込みと仕上げ 次回使用分：パータフォンセ製造	ムースショコラの試食と感想をまとめ、レシピとメモの整理をする	1時間
第10回	シブーストボンムの製造 パータフォンセのフォンサージュと焼成 クラフティーボンムの仕込みと焼成 シブーストボンム仕込みと仕上げ	シブーストボンムの試食と感想をまとめ、レシピとメモの整理をする	1時間
第11回	チョコレートの特性と扱い方 チョコレートの温度調整の技法と用途 タブレットショコラの製造	テンパリングの技法を理解できるように、メモの整理をする	1時間
第12回	クリスマスのケーキの製造 ブッシュドノエルの製造とデコレーション 次回実習用：ジェノワーズショコラの仕込・焼成	ブッシュドノエルの試食と感想をまとめ、レシピとメモの整理をする	1時間
第13回	伝統菓子（ドイツ菓子） シュバルツバルダー キルツシュトルテの製造	キルツシュトルテの試食と感想をまとめ、レシピとメモの整理をする	1時間
第14回	ガトーウィークエンド ガトーウィークエンドの仕込みと焼成 レモンケーキの仕込みと焼成 次回実習用：ショートケーキ用ジェノワーズの仕込みと焼成	ガトーウィークエンドの試食と感想をまとめ、レシピとメモの整理をする	1時間
第15回	ワンセルフ実習と振り返り ショートケーキをワンセルフで仕込みと仕上げを行う テスト用：ショートケーキ用ジェノワーズの仕込みと焼成 製菓実習IV全体の振り返り	ワンセルフ実習で製造したショートケーキの試食と感想をまとめ、レシピとメモの整理をする	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	開講時期	後期	単位数	1
授業形態	実習				
実務経験のある教員による授業科目	該当する				
実務経験の概要	大阪府茨木市内の茨木旬菓庵 菓屋の経営、製造責任として現在進行中で20年の実務経験があります。				

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	和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		
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）

- ・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「-」（評価しない）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	25%	： 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。
筆記テスト	10%	： 和菓子の文化や実習時の材料の特色など授業で行った内容の理解度を確認するため10点満点評価で実施する。

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（下）／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		授業外学修課題にかかるとの目安の時間
第1回	餅菓子（おはぎ） おはぎの材料、製法、季節的背景を学ぶ	レシピとメモの整理 1時間
第2回	餅菓子（月見団子） 月見団子の材料、製法、季節的背景を学ぶ	レシピとメモの整理 1時間
第3回	焼き菓子（栗饅頭） 栗饅頭の材料、製法、焼成方法を学ぶ	レシピとメモの整理 1時間
第4回	蒸し菓子（栗蒸し羊羹） 栗蒸し羊羹の材料、製法や羊羹と蒸し羊羹の違いを学ぶ	レシピとメモの整理 1時間
第5回	焼き菓子（黄金いも） 黄金いもの材料、製法、包餡焼成方法を学ぶ	レシピとメモの整理 1時間
第6回	蒸し菓子（田舎饅頭） 田舎饅頭の製法、包餡、材料の知識を学ぶ	レシピとメモの整理 1時間
第7回	焼き菓子（どら焼き） どら焼きの材料、製法、一文字鍋の使い方、焼き方を学ぶ	レシピとメモの整理 1時間
第8回	餅菓子（亥の子餅） 亥の子餅の材料、製法、季節的背景を学ぶ	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）の材料、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） 上用饅頭の材料、製法、製品の商品としての使用方法を学ぶ	レシピとメモの整理 1時間
第11回	蒸し菓子（浮島） 浮島の材料、製法、蒸し方、製品の商品としての使用方法を学ぶ	レシピとメモの整理 1時間
第12回	餅菓子（いちご大福） いちご大福の材料、製法、包餡の違いを学びます。	レシピとメモの整理 1時間
第13回	餅菓子（ぜんざい） ぜんざいの材料、製法、季節的背景、日本の伝統文化を学ぶ	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）の材料、製法、色、形で季節感を表現することを学ぶ	レシピとメモの整理 1時間
第15回	はさみ菊（飾り細工上生菓子） 実習事業のまとめと本テストに向けた製法技術向上と確認製法を行う。	レシピとメモの整理 1時間

321

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	開講時期	後期	単位数	1
授業形態	実習				
実務経験のある教員による授業科目	該当する				
実務経験の概要	ホテルに29年間、洋菓子製造職に勤務。製造・管理・商品開発に従事。 製菓専門学校にて製菓実習の非常勤講師経験あり。大阪府職業訓練校にて、洋菓子職業訓練指導員経験あり。 (全15回)				

開放科目の指示：「可・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、基本的な知識や技術を学び、衛生的で合理的に行い、尚且つ班ごとに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行く。授業は実習内容のデモンストレーションに始まり、その後各班に分かれて計量・実習・試食・片付け・清掃質疑応答までまた今後は、作業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られるようにする。

養うべき力と到達目標**確かな専門性**

1. DP3. 専門的知識・技能を実践で発揮する力

汎用的な力

1. DP7. 完遂
2. DP9. 役割理解・連携行動

具体的内容：

パン製造に関する基礎知識・技術・設備及び器具等の取り扱いの知識

目標：

デモンストレーションを基に、班単位で商品の製造が出来る。

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出来る

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出来る。

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)

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「-」とします。

成績評価の方法・評価の割合

日々の実習態度

： 授業内での積極性と課題の取り組み状況を評価します
40%

実技試験

： パンの基本的製品を製造して習得状況を評価します
定期試験期間中に実施します。
30%

実習ノート

： 実習におけるノートの作成及び提出したレポートによって評価します
15%

実技小テスト

： 実習でのパン製造の基本的技術を評価します授業内に実施する。
15%

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（下）／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（製菓実習室）

備考・注意事項： 授業前後も受け付けます。

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	フランスパン 基本の製法 フランスパンの製造・分割・成形・発酵・焼成を学ぶ	フランスパンの試食と感想をまとめ、レシピとメモの整理をする 1時間
第2回	フランスパン生地の実用① フランスパン生地のアレンジ：明太子フランスパンの製造・分割・成形・発酵・焼成を学ぶ	明太子フランスパンの試食と感想をまとめ、レシピとメモの整理をする 1時間
第3回	フランスパンの生地の実用② フランスパン生地のアレンジ	の試食と感想をまとめ、レシピとメモの整理をする 1時間
第4回		レシピとメモの整理 1時間
第5回		レシピとメモの整理 1時間
第6回		レシピとメモの整理 1時間
第7回		1時間
第8回		1時間
第9回		1時間
第10回		1時間
第11回		1時間
第12回		1時間
第13回		1時間
第14回		1時間
第15回		1時間

321

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	開講時期	後期	単位数	2
授業形態	演習				
実務経験のある教員による授業科目	該当する				
実務経験の概要	専門学校、職業訓練校、企業セミナーでの講義、翻訳、通訳の経験あり。				

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	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		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「-」（評価しない）とします。

成績評価の方法・評価の割合

評価の基準

専門用語小テスト	20%	： 製菓・製パンに関する専門用語（仏・英語）の小テスト（10回）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。
仏語の菓子名称とルセット表現小テスト	20%	： 授業の区切りで仏語の菓子名称とルセット表現に関する小テストを行う。問われている質問に適切に解答しているかどうかを基準として評価する。
受講状況	40%	： 授業内容に基づいたクイズや発表への積極性や授業態度（私語、受講マナー等）を、独自のルーブリックに基づいて総合的に評価する。
試験（レポート）	20%	： 提示されたテーマに関する記述内容により評価する。

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）の昼休みに中央館の非常勤講師室に訪ねてください。

授業計画

			授業外学修課題にかかると自安の時間
第1回	オリエンテーション/接客英語 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	仏語①単母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。 単母音の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。	仏語の単母音の読み方の復習と、次週の専門用語小テストへの準備	4時間
第3回	仏語②複母音字、半母音字の読み方と果物の名称 仏語の単語の読み方を学ぶ。果物の名称を覚える。 複合母音、半母音の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。 専門用語小テスト①	仏語の複母音字、半母音字の読み方の復習と、次週の専門用語小テストへの準備	4時間
第4回	仏語③子音字、複子音字の読み方とナッツの名称 仏語の単語の読み方を学ぶ。ナッツの名称を覚える。 子音、複子音字と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。 専門用語小テスト②	仏語の子音字、複子音字の読み方の復習と、次週の専門用語小テストへの準備	4時間
第5回	仏語④初級文法（冠詞と名詞）と穀類等の名称 仏語の冠詞と名詞の性数について学ぶ。穀類等の名称を覚える。 冠詞と名詞の性数の一致を理解する。 専門用語小テスト③	仏語初級文法（冠詞と名詞）の復習と、次週の専門用語小テストへの準備	4時間
第6回	仏語⑤初級文法（風味を表す前置詞）と乳製品等の名称 仏語の前置詞について学ぶ。乳製品等の名称を覚える。 風味を表す前置詞がどのように菓子名称に使われるかを理解する。 専門用語小テスト④	仏語初級文法（風味を表す前置詞）の復習と、次週の専門用語小テストへの準備	4時間
第7回	仏語⑥初級文法（主材料を表す前置詞）と製菓器具名 仏語の前置詞について学ぶ。製菓器具の名称を覚える。 主材料を表す前置詞がどのように菓子名称に使われるかを理解する。 専門用語小テスト⑤	仏語初級文法（主材料を表す前置詞）の復習と、次週の専門用語小テストへの準備	4時間
第8回	仏語⑦初級文法（形容詞）と色々な形容表現 仏語の形容詞について学ぶ。製菓で使われる形容詞を覚える。 形容詞がどのように菓子名称に使われるかを理解する。 専門用語小テスト⑥	仏語初級文法（形容詞）の復習と、次週の専門用語小テストへの準備	4時間
第9回	仏語⑧初級文法（過去分詞）と副詞 仏語の過去分詞について学ぶ。製菓で使われる副詞を覚える。 過去分詞がどのように菓子名称に使われるかを理解する。 専門用語小テスト⑦	仏語初級文法（過去分詞）の復習と、次週の専門用語小テストへの準備	4時間
第10回	仏語⑨分量の表現と動詞 ルセットで使われる様々な分量表現について学ぶ。製菓で使われる動詞を覚える。 材料説明で使われる分量表現を理解する。 専門用語小テスト⑧	仏語分量の表現の復習と、次週の専門用語小テストへの準備	4時間
第11回	仏語⑩ルセット表現と動詞 ルセットの読み方を学ぶ。製菓で使われる動詞を覚える。 製菓説明の表現を理解する。 専門用語小テスト⑨	ルセットで使われる文法項目の復習	4時間
第12回	英語①製菓材料名と菓子の名称 英語の製菓材料名を学ぶ。 イギリス菓子やパンの名称、由来、背景等について、たくさんの例を研究する。 専門用語小テスト再試（適宜）	イギリス菓子やパンの名称の復習と、次週の仏語の菓子名称とルセット表現小テストへの準備	4時間
第13回	フランス菓子のまとめ 仏語の菓子名称とルセット表現の重要ポイントを整理し、確認をする。 仏製菓の語学的側面について学んだことの総復習 仏語の菓子名称とルセット表現小テスト	次週の専門用語小テストへの準備	4時間

第14回	英語②調理器具名とレシピの研究 英語の調理器具名を学ぶ。 イギリス菓子の簡単なレシピを研究する。 専門用語小テスト⑩	イギリス菓子レシピの復習	4時間
第15回	英語③製菓技術名とレシピの研究 英語の製菓技術名を学ぶ。 イギリス菓子の簡単なレシピを研究する。 専門用語小テスト再試（適宜）	提示されたテーマにしたがい、最終レポートを執筆する。	4時間

321

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	開講時期	前期集中	単位数	1
授業形態	演習				
実務経験のある教員による授業科目	該当しない				
実務経験の概要					

開放科目の指示：「不可」

授業概要

本授業はヨーロッパでの海外研修を取り入れることで、食における料理・菓子の異文化理解とグローバルな考えを持つことを目的とする。1年時の夏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。各自で現地の歴史、地理、文化を学び、渡航後は、調理系専門学校での実習や、現地の洋菓子店シェフの講習、食材市場の見学、レストランでの試食会、有名洋菓子店の視察など、現地の食に直に触れる機会を多く設ける。事後指導では、研修期間中の日々のレポート提出と振り返りを動画等で行う。

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：

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
- ・ 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と海外研修への参加がなければ放棄とみなし、成績評価を「-」（評価しない）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	20%	： 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、20点満点で評価します。
研修先での態度	30%	： 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、30点満点で評価します。
小レポート	20%	： 授業内において、課題とする事前レポートの提出状況とその内容を独自のルーブリックによって、20点満点で評価します。
食文化研修レポート	30%	： 研修実施後に学びをまとめたレポートの提出と内容を、コース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

池上 俊一(著) / 「お菓子でたどるフランス史」/ 岩波ジュニア新書
猫井 登(著) / 「お菓子の由来物語」/ 幻冬舎ルネッサンス

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。

事前講義を7回、事後講義を1回行う。

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			授業外学修課題にかかる目安の時間
第1回	ヨーロッパ海外食文化研修旅行の概要説明 前回の研修の振り返りと今回の研修の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確認	1時間
第3回	研修旅行の行き先である地域の特徴と食文化 地域ごとの食文化を学ぶ 菓子についての小レポートを作成	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① グループワークで視察する店舗の選択 詳細の検索と計画	語学学習、準備作業の自己点検	1時間
第5回	研修先の言語と準備計画② 実習・講習に要する物品の書き出し 視察の為の店舗の決定	現地でのMOF特別講習レシピの解説	1時間
第6回	研修旅行先での準備計画 各自に必要な内容を理解し計画を立てる 日本人パティシエへの質問項目の書き出し	現地での製菓専門学校での実習レシピ解説	1時間
第7回	語学学習、準備作業の自己点検 研修旅行の目的と最終準備の確認など	出発前日の最終確認	1時間
第8回	研修旅行初日【日本⇒フランス】 内容は旅行日程の通り 出国手続きを行い、現地へ移動 入国の手続きとパリ市内見学	出発までの流れと出入国手続きを理解する。翌日のMOF講習受講の準備を行う	1時間
第9回	研修旅行2日目【パリ⇒フルターニュ】 内容は旅行日程の通り フルターニュ地方移動後、市場見学 MOF特別講習会受講	研修先の記録とMOF特別講習会のノートをまとめる	1時間
第10回	研修旅行3日目【フルターニュ】 内容は旅行日程の通り 市内観光とりんご農園視察	研修先の記録と翌日の製菓専門学校実習受講の準備を行う	1時間
第11回	研修旅行4日目【フルターニュ】 内容は旅行日程の通り 製菓専門学校実習受講と現地学生との交流	研修先の記録と製菓専門学校実習のノートのまとめる	1時間
第12回	研修旅行5日目【フルターニュ⇒パリ】 内容は旅行日程の通り パリ移動後、パティスリー、ショコラトリー、プーランジェリーの視察、試食 現地シェフとの対談	試食の記録と対談の記録をノートにまとめる	1時間
第13回	研修旅行6日目【パリ】 内容は旅行日程の通り 食材市場の視察 パティスリー、ショコラトリー、プーランジェリーの視察、試食	試食の記録をノートにまとめる	1時間
第14回	研修旅行7・8日目【パリ⇒日本】 内容は旅行日程の通り 出国手続きを行い、移動後帰国 入国手続き	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

321

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	開講時期	後期集中	単位数	1
授業形態	実習				
実務経験のある教員による授業科目	該当しない				
実務経験の概要					

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・製菓工場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**

- 1 . DP2. 専門的知識・技能、職業理解

具体的内容：

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。

目標：

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
- 2 . DP8. 意思疎通

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。

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、チャトルシートなど)
- ・発表(スピーチ、プレゼンテーションなど)
- ・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
- ・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（実習先での実習5回以上、講義含めて10回以上の参加がなければ放棄とみなし、成績評価を「-」（評価しない）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、科目ごとのループ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、科目ごとのループ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、科目ごとのループ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

特になし

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 1回生後期成績評価後の実習にあたるため、2 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

授業計画		授業外学修課題にかかると目安の時間
第1回	オリエンテーション ① 学外実習についての説明をする。	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を行う。	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する。 電話でのアポイントの方法をまとめる。	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。 腸内検査の検査証明書の確認と配布。	確認事項を書き記し、実習前に漏れないか確認し、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事項をレポートの最終ページにまとめ記す。	実習ノートに学んだこと、疑問、今後の課題を書きまとめあげる 1時間
第13回	実習事後指導 ② 御礼文の作成の下書きを行い、教員へ文面の内容を確認してもらう。	実習先への御礼文の作成と内容確認する。 1時間
第14回	実習事後指導 ③ 教員へ文面の内容を確認後、訂正箇所を訂正し、御礼文の清書を行う。 御礼文を発送する。	実習先への御礼文の清書と発送。今後の学習に向けて、各自の課題をまとめ発表できるように記述する。 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、全体を振り返り教員からのコメントをする。	全過程における振り返りを、他の実習参加者意見を聞き記述する。 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	開講時期	前期	単位数	2
授業形態	講義				
実務経験のある教員による授業科目	該当する				
実務経験の概要	専門学校（調理師コース）にて「公衆衛生学」、「食生活と健康」を担当（全15回）。				

開放科目の指示：「不可」

授業概要

公衆衛生学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では地球環境の基礎と環境問題について学ぶ。環境と健康および食料問題には密接な関係があることを知り、環境を健全に保つことが、ゆくゆくは私たちが健康で豊かな生活を送る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とるべき環境問題対策を考える力を身につける。

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：

環境や食料問題に関する知識

目標：

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説明できる。

汎用的な力

- 1 . DP4. 課題発見

学んだ知識から、世界の環境に関する課題を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
- ・ 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「-」（評価しない）とします。

成績評価の方法・評価の割合

評価の基準

復習テスト	20%	: 各授業内で復習テストを行い、得点の高いもの7回分の平均点で評価する。
定期試験	40%	: 本授業で学んだ内容を、選択問題形式をベースに出題する。
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 上	一般社団法人 全国製菓衛生師養成施設協会	2017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		授業外学修課題にかかると見込まれる時間
第1回	環境保健とは 環境保健の意義について学ぶ。	テキストの該当ページを読んでおく。環境保健とは何か、なぜ重要かについてまとめる。 4時間
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。	テキストの該当ページを読んでおく。生物濃縮の具体例を調べてまとめる。 4時間
第3回	大気について 大気的环境条件を知る。	テキストの該当ページを読んでおく。旬の食材や、大気の原理を利用した調理器具を調べてまとめる。 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。	テキストの該当ページを読んでおく。水の重要性を復習し、節水方法を調べてまとめる。 4時間
第5回	上水道・下水道 上・下水道の条件について知る。	テキストの該当ページを読んでおく。上・下水道の水質基準についてまとめる。 4時間
第6回	衣服・住居・採光 菓子製造施設・住居や衣服の環境条件を知る。	テキストの該当ページを読んでおく。製菓衛生師にはどのような衣服が適しているかを調べてまとめる。 4時間
第7回	ごみ・そ族・衛生害虫 我が国の廃棄物の問題や、そ族・衛生害虫と疾病の関係を学ぶ。	テキストの該当ページを読んでおく。菓子製造現場でとれるそ族・衛生害虫対策をまとめる。 4時間
第8回	放射線 放射線の種類や、放射線がどのように利用されてかを知る。	テキストの該当ページを読んでおく。日本ではどのような放射線がどのように利用されているかを調べてまとめる。 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。	テキストの該当ページを読んでおく。現在問題となっている環境問題を調べる。 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。	テキストの該当ページを読んでおく。大気汚染が食品にどのように影響をあたえるかまとめる。水質汚濁が食品にどのように影響をあたえるかまとめる。 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。	テキストの該当ページを読んでおく。飲食店での悪臭・騒音対策について調べてまとめる。 4時間
第12回	地球温暖化 地球温暖化の影響、現状を知る。	テキストの該当ページを読んでおく。地球温暖化が食品にどのように影響を与えるか調べてまとめる。 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。	テキストの該当ページを読んでおく。酸性雨の食品への影響を調べる。 4時間
第14回	循環型社会 これまで学んだ環境問題をふまえて、循環型社会の重要性を理解し、製菓衛生師として何が出来るかを考える。	テキストの該当ページを読んでおく。循環型社会の形成のために日常でできることをまとめる。 4時間
第15回	公衆衛生学Ⅲのまとめ 全体の総復習を行い、本授業で学んだことをまとめる。	定期試験に向けてこれまでの配布プリントを復習する。 4時間
第16回		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	開講時期	前期	単位数	2
授業形態	講義				
実務経験のある教員による授業科目	該当しない				
実務経験の概要					

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及び実習で学んだ知識に加え、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戦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

- 1 . DP2. 専門的知識・技能、職業理解

具体的内容：

衛生管理における専門知識

目標：

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。

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
- ・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

- ・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「-」（評価しない）とします。成績については、初回授業で説明書を配布します。

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	15%	: 各回授業への積極的参加と発表、質問に対する積極的・適切な答えを総合して評価します。
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。 (10点×13回)
課題	30%	: 食品衛生に関する課題を5回（15点×5回）出します。食品衛生学を通して学んだことをまとめてもらいます（10点）。
定期試験	35%	: 前期授業の理解確認を行い、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 上	一般社団法人全国製菓衛生師養成施設協会	2017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の目安の時間
第1回	食の安全性に関する法律について ・食の安全に係る法律について学ぶ。	食の安全性についてチェックシートを完成させ、復習する。 4時間
第2回	食の安全に対する取組について ・国内及び近畿圏における、食の安全に対する取組について学ぶ	食の安全に対する取組についてチェックシートを完成させ、復習する。 4時間
第3回	リスク分析について ・リスク評価、リスク管理、リスクコミュニケーションの役割を学ぶ。	リスク分析についてチェックシートを完成させ、復習する。 4時間
第4回	食品営業施設・設備の衛生管理 ・構造や配置、施設設備などの衛生管理について学ぶ	食品営業施設・設備の衛生管理についてチェックシートを完成させ、復習する。 4時間
第5回	給水及び汚水・汚物処理について ・大量調理施設衛生管理マニュアルを用いて、水の管理について学ぶ。 ・汚水、汚物処理の現状を知る。	給水及び汚水・汚物処理についてチェックシートを完成させ、復習する。 4時間
第6回	食品製造従事者の衛生管理 ・製造従事者の衛生管理について、服装、手洗いのポイントなど学ぶ。 ・衛生教育の重要性、食品衛生責任者について学ぶ。	食品製造従事者の衛生管理についてチェックシートを完成させ、復習する。 4時間
第7回	食材・器具・容器包装の衛生管理 ・食材の取り扱い（食材の簡易鑑別法、納入時のポイント、調理中の取り扱いなど）について学ぶ。 ・器具、容器包装の取り扱い（食品衛生法による規定、素材ごとの洗浄法など）について学ぶ。	食材・器具・容器包装についてチェックシートを完成させ、復習する。 4時間
第8回	消毒・殺菌法 ・消毒殺菌法について学ぶ。 ・食器、容器、器具の洗浄、物理的・化学的方法など	消毒・殺菌法についてチェックシートを完成させ、復習する。 4時間
第9回	HACCPの意義 ・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の有効性を理解する。	HACCPについてチェックシートを完成させ、復習する。【課題①】HACCPと記載している食品を調査し、レポートにまとめる。 4時間
第10回	HACCPの7原則及び5つの手順 ・7原則12手順について学ぶ。	【課題②】HACCPの7原則5手順についてレポートを完成させる。復習する。 4時間
第11回	国際標準化機構 ・国際標準化機構（ISO）について、その特徴や目的について学ぶ。	ISOについてチェックシートを完成させ、復習する。【課題③】身近にあるISOを探し、レポートにまとめる。 4時間
第12回	フードディフェンスについて ・フードディフェンスとはどういうものか、事例を交えて学ぶ。	フードディフェンスについてチェックシートを完成させ、復習する。【課題④】フードディフェンスの取り組みがなされている現場を調べ、レポートにまとめる。 4時間
第13回	食品表示① 食品表示法の概要 ・食品表示法の概要と表示の基本原則について学ぶ。	食品表示法についてチェックシートを完成させ、復習する。 4時間
第14回	食品表示② JAS法による表示 ・JAS法による表示について学ぶ。 ・品質表示基準、JAS規格制度によるJASマーク、健康機能に関する表示など	JAS法についてチェックシートを完成させ、復習する。【課題⑤】食品製造従事者の立場として、食品製造にどのように向き合っていきたいか、食品衛生学を通して学んだことを基にまとめる 4時間
第15回	食品衛生学Ⅳのまとめ ・これまでの授業内容を振り返りながら整理し、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、定期試験に向けて総復習をする。 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	開講時期	前期	単位数	2
授業形態	講義				
実務経験のある教員による授業科目	該当する				
実務経験の概要	製菓専門店において、プロデュース企画・商品開発・製造勤務の実務経験有り。製菓専門学校にて製菓理論経験有り。(全15回)				

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・製餡の基本・餡の種類による違い、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。自らの意見を持ち、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
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「-」（評価しない）とします。

成績評価の方法・評価の割合

評価の基準

受講態度	40%	: 取り込み姿勢・熱意・マナーを独自のルーブリックに基づき評価する。
小テスト	10%	: 授業内容の理解度を確認するために小テストを行い評価する。(10点満点×10回)
定期試験	30%	: 本開講期間の内容を範囲した筆記試験をおこなう。
試験(マニュアル・ファイル)	20%	: 毎回の講義に置けるポイントや注意点の書き込みを行いマニュアルファイルを完成させる。定期試験期間中にマニュアルファイルを回収し独自のルーブリックを基に評価する。

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 下	一般社団法人 全国製菓衛生師養成施設協会	2017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の目安時間
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(葉饅頭・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 干菓子の種類と特徴。製法。 打ち物・押し物・有平糖など 干菓子の水分と賞味期限。	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	製パン工程と理解 ミキシング・発酵・分割・ホイロ・焼成の特徴と見極め 比容積と材料の決定。焼成減少率と理想のテクスチャーの見極め。	比容積・焼成減少率を計算する。各工程を復習する。 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	開講時期	前期	単位数	1
授業形態	実習				
実務経験のある教員による授業科目	該当する				
実務経験の概要	ホテルに29年間、洋菓子製造職に勤務。製造・管理・商品開発に従事。製菓専門学校にて製菓実習の非常勤講師経験あり。大阪府職業訓練校にて、洋菓子職業訓練指導員経験あり。(全15回)				

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洋菓子を作成し、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	洋菓子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		
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
- ・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
- ・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「-」（評価しない）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	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評価します。
実技小テスト	20%	: 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20点満点に換算し評価します。定期試験期間中に実施します。
試験（実習ノート・課題レポート）	20%	: 実習におけるノートの作成及び、提出を課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。定期試験期間中に実施する。

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。

オフィスパワー・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する目安の時間
第1回	飾りパンの製造 飾りパンの生地とパーツの製造	各パーツの製造方法と組立をイメージしたデザインを考えメモしておく 1時間
第2回	バタークリーム2種類の製造と使用する菓子の製造 バタークリーム2種類（全卵・卵白）の製造 ダクワーズの製造 レーズンサブレの製造	ダクワーズとレーズンサブレの試食と感想をまとめ、レシピとメモの整理をする 1時間
第3回	飾りパンの組立と絞り技術の振り返り 飾りパンの組立 絞り技術のポートフォリオ③	出来上がった飾りパンのソックルを画像に収める。組立のポイントなどを整理する 1時間
第4回	スイーツブッフェ 試食会 テーマに添った食材のスイーツブッフェの体験 ブッフェにおける食事マナーとメニュー内容を学ぶ	ブッフェスタイルの食事マナーを事前学習。当日の食した商品の内容や感想をレポートして提出し内容を評価する 1時間
第5回	郷土菓子を学ぶ ガトーバスクの製造 ガレットブルトンスの製造	ガトーバスクとガレットブルトンスの試食と感想をまとめ、レシピとメモの整理をする 1時間
第6回	シュー生地を使った菓子 エクレアの皮とクリームとの製造 グージュールの製造 シュケットの製造	エクレアとグージュールとシュケットの試食と感想をまとめ、レシピとメモの整理をする 1時間
第7回	フィユタージュの製造とスフレ 次回用フィユタージュの仕込 スフレオランジュの製造と焼成	スフレオランジュの試食と感想をまとめ、レシピとメモの整理をする 1時間
第8回	フィユタージュの菓子 I（ナポレオンパイ） ミルフィーユの製造 クレームパティシエール リーフパイの成形と焼成	ミルフィーユとリーフパイの試食と感想をまとめ、レシピとメモの整理をする 1時間
第9回	クレープ生地の製造と【小テスト】 クレームパティシエール【小テスト】 クレープ シュゼット クレープ オ フリュイの製造	クレープシュゼットとクレープオフリュイの試食と感想をまとめ、小テストの振り返り、レシピとメモの整理をする 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 サンファリーヌを使って ムースショコラの製造	ムースショコラの試食と感想をまとめ、レシピとメモの整理をする 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	ムーステの試食と感想をまとめ、レシピとメモの整理をする 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の製造 クレメダンジュの製造	ペイクドチーズケーキとクレメダンジュの試食と感想をまとめ、レシピとメモの整理をする 1時間
第13回	発酵菓子 パートルヴェを使った サヴァランとババの製造	サヴァランとババの試食と感想をまとめ、レシピとメモの整理をする 1時間
第14回	ビスキュイ ア・ラ・キュイエルを使ったケーキの応用 シャルロット フランボワーズの製造 ビスキュイ ア・ラ・キュイエールの仕込と焼成 2種類のムースの仕込と組立と仕上げ	シャルロットフランボワーズの試食と感想をまとめ、レシピとメモの整理をする。次回ワンセルフ実習の製法の暗記をする 1時間
第15回	ワンセルフ実習と振り返り 配合表だけを基に、製造方法は暗記したうえで、ワンセルフ実習による、フルーツタルトの製造をする。【フルーツタルト仕込・焼成・デコレーション実習】 製菓実習Ⅶの振り返り	レシピとメモの整理をする。ワンセルフ実習の製法の暗記をする 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	開講時期	前期	単位数	1
授業形態	実習				
実務経験のある教員による授業科目	該当する				
実務経験の概要	ホテルに29年間、洋菓子製造職に勤務。製造・管理・商品開発に従事。製菓専門学校にて製菓実習の非常勤講師経験あり。大阪府職業訓練校にて、洋菓子職業訓練指導員経験あり。(全15回)				

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

1. DP3. 専門的知識・技能を実践で発揮する力

具体的内容：

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知識。

目標：

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
2. DP9. 役割理解・連携行動

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。

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
- ・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
- ・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「-」（評価しない）とします。

成績評価の方法・評価の割合

日々の実習態度

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。

30%

実技小テスト

： 洋菓子の製造技術における、絞りの基礎・応用技術を科目独自のルーブリックによって、20点満点に換算し評価します。最終第15回までの授業内で【絞りの技術の小テスト】随時実施します。

20%

実技試験

： 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。定期試験期間中に実施します。

30%

試験（実習ノート・課題レポート）

： 実習におけるノートの作成及び、提出を課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%

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		授業外学修課題にかかるとの目安の時間
第1回	クリーム パティシエールの応用と研究倫理について クリーム パティシエールの製造の振り返りと フレジェの製造 研究倫理教育	フレジェの試食と感想をまとめ、レシピとメモの整理をする 1時間
第2回	地方菓子・パン クグロフの製造 ジェノワーズ ショコラの製造 【絞り技術の小テスト】	クグロフの試食と感想をまとめ、レシピとメモの整理をする 1時間
第3回	バタークリーム応用 マカロン製造 ガトーショコラの製造（チョコレートバターケーキ） バラの絞り技術を学ぶ	ガトーショコラの試食と感想をまとめ、レシピとメモの整理をする 1時間
第4回	シュー生地応用 自家製ブラネクリームとバタークリームの製造 パリプレストの製造	パリプレストの試食と感想をまとめ、レシピとメモの整理をする 1時間
第5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 フリュイの製造 カヌレポルドーの製造 ガトーコンテスト前仕込（試作）	パートドフリユイとカヌレポルドーの試食と感想をまとめ、レシピとメモの整理をする 1時間
第6回	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 次回フィユタージュの前仕込	各自のオリジナルガトーのレシピとメモの整理を行い、修正点・改善点を見直す 1時間
第7回	フィユタージュの応用 I（ガトー） アップルパイの製造 次回フィユタージュの前仕込	アップルパイの試食と感想をまとめ、レシピとメモの整理をする 1時間
第8回	フィユタージュの応用 II（トレットール） ミートパイの製造 ショーゾン オポナムの製造	ミートパイとショーゾンオポナムの試食と感想をまとめ、レシピとメモの整理をする 1時間
第9回	特別製菓授業（和菓子） 個人経営の和菓子工房から、講師を招聘して授業を開催する。 季節・オリジナルの和菓子の製造	和菓子の試食と感想をまとめ、レシピとメモの整理をする 1時間
第10回	シュクセ生地を使ったケーキ シュクセ生地の製造 ガトー マルジョレーヌの製造	ガトーマルジョレーヌの試食と感想をまとめ、レシピとメモの整理をする 1時間
第11回	ビスキュイ ジョコンド 応用 I（ガトーサンマルク） ビスキュイ ジョコンドの製造 パーターボンブ ガトー サンマルクの製造	ガトーサンマルクの試食と感想をまとめ、レシピとメモの整理をする 1時間
第12回	ビスキュイ ジョコンド 応用 II（ガトーオペラ） ビスキュイ ジョコンドの製造 ガトー オペラ製造	ガトーオペラの試食と感想をまとめ、レシピとメモの整理をする 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の製造 レアチーズケーキの製造	2種類のチーズケーキの試食と感想をまとめ、レシピとメモの整理をする 1時間
第14回	ブッセの製造とフォンダンショコラの製造 ブッセ生地の製造と仕上げ フォンダンショコラの製造	ブッセとフォンダンショコラの試食と感想をまとめ、レシピとメモの整理をする。次回ワンセルフ実習の為に、製造方法を暗記する。 1時間
第15回	ワンセルフ実習と振り返り 配合表だけを基に、製造方法は暗記したうえで、クリームパティシエール仕込 クレープ生地の仕込・焼成のワンセルフ実習を行う。	ワンセルフで製造したクレープの試食と感想をまとめ、レシピとメモの整理をする 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	開講時期	後期	単位数	1
授業形態	実習				
実務経験のある教員による授業科目	該当する				
実務経験の概要	ホテルに29年間、洋菓子製造職に勤務。製造・管理・商品開発に従事。製菓専門学校にて製菓実習の非常勤講師経験あり。大阪府職業訓練校にて、洋菓子職業訓練指導員経験あり。(全15回)				

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和洋菓子・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、注意点などを理解したうえで各班にわかれて作業を行う。学園内でのオリジナルガトーコンテストを行う。

養うべき力と到達目標

確かな専門性

1. DP3. 専門的知識・技能を実践で発揮する力

具体的内容：

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。

目標：

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
2. DP9. 役割理解・連携行動

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。

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）

- ・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「-」（評価しない）とします。

成績評価の方法・評価の割合

日々の実習態度

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30点満点に換算し評価します。

30%

実技小テスト

： 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、10点満点に換算し評価します。授業内で実施する。

10%

オリジナルガトー

： オリジナルガトーの製造及び、評価を独自のルーブリックによって、10点満点で評価します。

10%

試験（実習ノート・レポート）

： 実習におけるノートの作成及び、提出を課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%

実技試験

： 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。定期試験期間中に実施します。

30%

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目安の時間
第1回	秋のデセールの製造と【小テスト】 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	オリジナルガトーの製造 ① 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3回	特別授業（氷調・パーテンドー） 食に関する異ジャンルの知識と技術を学ぶ 学外講師による氷調の講義と実演 学外講師によるパーテンドーの講義と実演	講義内容のメモの整理 1時間
第4回	洋菓子特別授業 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 ② 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の製造 グラス ホウジチャの製造	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 ショコラピッツアの製造 ギモーヴとマシュマロの製造	レシピとメモの整理 1時間
第8回	特別授業（オリジナルガトーコンテスト製造 ①） オリジナルガトーコンテスト 各自のオリジナルガトーの前仕込	レシピと原材料表の整理。作業工程の修正。 1時間
第9回	特別授業（オリジナルガトーコンテスト製造 ②） 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・仕上 審査・審査発表・総評 【仕上がりを評価の対象とします】	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10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）の製造 キャラメルの製造	レシピとメモの整理 1時間
第11回	古典デセールの製造 コンポート ポワールの製造 ポワール ベル エレーヌの製造 グラス ア ラ パニーユの製造	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 モンブランの製造 デセール モンブランの製造 シガレットの製造	レシピとメモの整理 1時間
第13回	冬のデセールの製造 クリスマスブディングの製造 アプフェルシュトゥルデルの製造	レシピとメモの整理 1時間
第14回	特別授業 ハレの日のレストランメニューの料理・デザート試食会	事前メニュー配布による料理の内容理解と試食後のレポート提出 1時間
第15回	チョコレートのデセールの製造【ワンセルフ実習】 温かいチョコレートデセールの製造 チョコレートのテンパリングとモールド【ワンセルフ】	レシピとメモの整理と振り返り 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	開講時期	後期	単位数	1
授業形態	実習				
実務経験のある教員による授業科目	該当する				
実務経験の概要	ホテルに29年間、洋菓子製造職に勤務。製造・管理・商品開発に従事。製菓専門学校にて製菓実習の非常勤講師経験あり。大阪府職業訓練校にて、洋菓子職業訓練指導員経験あり。(全15回)				

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、「卒業作品」においては土台から飾りすべての工程を自分自身で行い、適切な手順で各自が思い描いた作品を計画的に作業を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。「卒業作品展」の作品作成から試作・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

1. DP3. 専門的知識・技能を実践で発揮する力

汎用的な力

1. DP5. 計画・立案力
2. DP7. 完遂

具体的内容：

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く。

目標：

アーティスティックな作品を期限内に、仕上げる。

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。

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
- ・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「-」（評価しない）とします。

成績評価の方法・評価の割合

日々の実習態度

35%

卒業作品

45%

実習ノート・レポート

20%

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。

： 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。卒業作品展示後、評価する。

： 実習におけるノートの作成及び、提出を支持した卒業作品デッサン・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>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）とピエスモンテの技法の反復練習（砂糖細工①）</p> <p>全体作品の立案・デッサン（ラフ案）からの使用材料の確認 パステイアージュの製造と技法を学ぶ グラスロワイヤルの製造と技法を学ぶ パイピングの技法を学ぶ</p>	<p>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。作業工程のポイントをまとめる。</p> <p>1時間</p>
第2回	<p>ピエスモンテの技法の反復練習（砂糖細工②・マジパン）</p> <p>シュガーデコレーションの技法を学ぶ（カバー・花） マジパンの技法を学ぶ（花・動物・人形） 絞りバラと葉っぱの技法を学ぶ</p>	<p>シュガー細工の作業工程のポイントをまとめる</p> <p>1時間</p>
第3回	<p>ピエスモンテの技法の反復練習（アメ細工）</p> <p>アメ細工の技法を学ぶ 流し・引き・スフレを使った、花・リボン・球の製造 ピエスモンテの製作</p>	<p>アメ細工の作業工程のポイントをまとめる</p> <p>1時間</p>
第4回	<p>卒業製菓作品展への取り組み ②（ベース部分の組み立て）</p> <p>各々の土台の素材にあったアメの仕込と土台の形成 作業工程表の作成</p>	<p>各々の土台にあった素材の書き出しと発注</p> <p>1時間</p>
第5回	<p>チョコレートボンボン【ワンセルフ実習】①</p> <p>型取りのための、テンパリングの技法を学ぶ テンパリングの反復練習 チョコレートボンボンの製造【ワンセルフ】 チョコレートピエスモンテの為の型取り</p>	<p>テンパリングの作業工程のポイントとレシピをまとめる</p> <p>1時間</p>
第6回	<p>卒業製菓作品展への取り組み ③（ベース・装飾品の製作）</p> <p>個人作品のパーツ製作と反復練習</p>	<p>作業工程表と照らし合わせ、作業の不足しているパーツなどの製作</p> <p>1時間</p>
第7回	<p>チョコレートボンボン【ワンセルフ実習】②</p> <p>チョコレートボンボンの製造【ワンセルフ】 トランベタイプセンターガナッシュの製造 トランベタイプのチョコレートの製造</p>	<p>チョコレートボンボンの試食と感想をまとめ、ノートとレシピの整理をする</p> <p>1時間</p>
第8回	<p>卒業製菓作品展への取り組み ④（ベース・装飾品の製作）</p> <p>個人作品のパーツ製作と反復練習</p>	<p>作業工程表と照らし合わせ、作業の不足しているパーツなどの製作</p> <p>1時間</p>
第9回	<p>卒業製菓作品展への取り組み ⑤（ベース・装飾品の製作）</p> <p>個人作品のパーツ製作と反復練習</p>	<p>作業工程表と照らし合わせ、作業の不足しているパーツなどの製作</p> <p>1時間</p>
第10回	<p>卒業製菓作品展への取り組み⑥（装飾品の製作）</p> <p>個人作品の製作</p>	<p>照らし合わせ、作業の不足しているパーツなどの製作</p> <p>1時間</p>
第11回	<p>卒業製菓作品展への取り組み⑦（装飾品の製作）</p> <p>個人作品の製作</p>	<p>作業工程表と照らし合わせ、作業の進捗状況を把握する</p> <p>1時間</p>
第12回	<p>卒業製菓作品展への取り組み⑧（装飾品の製作）</p> <p>個人作品の製作</p>	<p>作業工程表と照らし合わせ、作業の進捗状況を把握する</p> <p>1時間</p>
第13回	<p>卒業製菓作品展への取り組み⑨（装飾品の取り付け）</p> <p>個人作品の製作</p>	<p>作業工程表と照らし合わせ、作業の不足しているパーツなどの製作</p> <p>1時間</p>
第14回	<p>卒業製菓作品展への取り組み⑩（個人作品の完成）</p> <p>個人作品の完成 各自の作品POPの製作</p>	<p>最終デザインと照らし合わせ、抜けがないか確認する</p> <p>1時間</p>
第15回	<p>卒業製菓作品展への取り組み⑪（展示）</p> <p>展示作品を各々で搬入・設置する。</p>	<p>展示会場への設置。各々の作品への振り返り</p> <p>1時間</p>

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	開講時期	後期	単位数	1
授業形態	演習				
実務経験のある教員による授業科目	該当する				
実務経験の概要	製菓専門店において、プロデュース企画・商品開発・製造勤務・ラッピングの実務経験有り。製菓専門学校にて製菓理論経験有り。(全15回)				

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

- 1 . DP2. 専門的知識・技能、職業理解

具体的内容：

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。

目標：

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
- 2 . DP6. 行動・実践

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。

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

	評価の基準
実技テスト	: 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・リボンのかけ方を、独自のルーブリックを基に評価する。
30%	
授業態度	: 授業内での取り組み姿勢・熱意を独自のルーブリックを基に評価する。
40%	
試験（レシピファイル）	: 毎回、ポイントや注意点の書き込みを行ってレシピファイルを完成させる。独自のルーブリックを基に評価する。定期試験期間中にレシピファイルを回収する。
20%	
中間テスト	: 中間テスト（第5回目 内容 斜め包み） （10点満点で評価する。）
10%	

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、所定の期日までにパピルスにて、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		授業外学修課題にかかる目安の時間
第1回	ラッピングの心得と基礎知識 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	ラッピングの基礎知識を復習する。 1時間
第2回	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)	合わせ包みを練習し、包装紙の大きさを判断できるよう復習する。 1時間
第3回	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)	合わせ包み・リボン結びを復習する。 1時間
第4回	斜め包み基礎 リボンのかけ方結び方の基礎(裏表の有) 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)。	斜め包み・リボン結びを復習する。 1時間
第5回	斜め包み応用 リボンのかけ方結び方の基礎(裏表の有) 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)斜め包み中間テスト	合わせ包み・リボン結び応用を復習する。 1時間
第6回	風呂敷包み 箱に合わせた包装紙の大きさとカット。風呂敷包みの包み方	風呂敷包み・包装紙のカットを復習する。 1時間
第7回	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・できなかつたことを復習する。ダブルリボンの結び方。	ダブルリボン結びを復習する。 1時間
第8回	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	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	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	ピン包み・シールリボン結びを復習する。 1時間
第10回	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	袋の閉じ方・折り方を復習する。 1時間
第11回	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)	慶事と弔事について振り返る。 1時間
第12回	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。	品質保持剤について復習する。 1時間
第13回	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。	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	和のフードラッピング① 手ぬぐいで花包みを習得する。組ひもを扱う。	花結び・リボン結び・あわじ結び・梅結びを復習する。 1時間
第15回	和のフードラッピング② 上生菓子を贈る。・オリジナルのラッピングを考える。	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	開講時期	後期	単位数	2
授業形態	講義				
実務経験のある教員による授業科目	該当する				
実務経験の概要	<ul style="list-style-type: none"> ・ NPO法人食空間コーディネート協会認定講師として、専門学校、イベントや公民館などでテーブルコーディネートのセミナーを多数担当 ・ NPO法人食空間コーディネート協会近畿支部運営委員（全15回） 				

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の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
- ・ 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

- ・ 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「-」（評価しない）とします。

成績評価の方法・評価の割合

1. 授業への取り組み状況
2. 定期試験
3. 課題レポート

評価の基準

- ： 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ブリック（初回授業で配付）を用いて行う。
- 40%
- ： 定期試験中に行い知識の理解度を合計30点満点で評価する。
- 30%
- ： 教材の理解力、および授業内容を踏まえた論述・企画ができているかどうかについて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

2019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
備考・注意事項： オフィスアワー以外の時間でも研究室に在室の場合は対応する。
不在の場合はメールでも対応する。kusao@osaka-seikei.ac.jp
メール送信する場合、件名に「学籍番号・氏名」を明記すること。

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	フードコーディネートとは ・フードコーディネートとは何かを理解する。 ・製菓衛生師にとって必要なフードコーディネートについて理解する。	お菓子のフードコーディネート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	おいしさとは ・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 ・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トの予習しておく。 4時間
第6回	テーブルコーディネートの基本および西洋料理のテーブルコーディネートとテーブルウェア ・テーブルコーディネートの概要を理解する。 ・西洋料理のテーブルコーディネートの基本を理解する。 ・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。ナプ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トの実践 西洋料理のテーブルコーディネート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ト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トとテーブルウェア ・日本料理のテーブルコーディネートの基本を理解する。 ・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ト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 ・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 ・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 ・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 ・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 ・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 ・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	本授業の総まとめを行う。 ・本授業の総まとめを行う。 ・定期試験についての学習指導を行う。	全授業内容を復習し定期試験にそなえる。 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				
実務経験のある教員による授業科目	該当しない				
実務経験の概要					

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)
- ・ 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
- ・ 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。規程回数以上の出席がなければ放棄とみなし、成績評価を「-」（評価しない）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	: 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%
定期試験	: 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（発表や質問等）や授業態度（受講マナーや私語、携帯電話の取り扱い等）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。
教科書を必ず持参すること。
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）

備考・注意事項： オフィスアワー以外でも研究室に在室の場合は対応します。

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	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。食べ物のおいしさの要因を学ぶ。	次回に該当する教科書部分（p.18-30）の通読 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しと調味を学ぶ。	次回に該当する教科書部分（p.30-40）の通読 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。	次回に該当する教科書部分（p.41-60）の通読 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	調理理論Ⅰのまとめ 調理理論Ⅰで学んだことの重要ポイントを整理し、確認をする。	定期試験に向けて内容の総復習をする。 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	開講時期	前期	単位数	1
授業形態	実習				
実務経験のある教員による授業科目	該当する				
実務経験の概要	ホテルに29年間、洋菓子製造職に勤務。製造・管理・商品開発に従事。製菓専門学校にて製菓実習の非常勤講師経験あり。大阪府職業訓練校にて、洋菓子職業訓練指導員経験あり。(全15回)				

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は、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

- 1 . DP2. 専門的知識・技能、職業理解

具体的内容：

調理に関する、基礎知識・技術
設備・器具の取り扱いの知識

目標：

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
- 2 . DP8. 意思疎通

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。

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「-」（評価しない）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	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。定期試験期間中に実施します。
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	20%	: 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20点満点に換算し評価します。授業内で実施する。(小テスト：切り方)

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

授業計画		授業外学修課題にかかるとの自安の時間
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 フレンチドレッシングの製造 マヨネーズの製造 フレーズロマンフ	切り方の反復練習とフライパンでの塩振り、レシピとメモの整理をする 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 柑橘ゼリー	出汁と味噌汁の試食と感想をまとめ、レシピとメモの整理をする 1時間
第3回	中国料理の出汁 鶏がらスープ、白湯スープ 麺料理 姜汁撞?	麺料理の試食と感想をまとめ、レシピとメモの整理をする 1時間
第4回	西洋料理の出汁 ブイヨンの製造 ポターージュドゥ マイス、ヴィシソワーズ フォカッチャ ストロベリーブイヨンゼリー	スープの試食と感想をまとめ、レシピとメモの整理をする 1時間
第5回	卵の調理と【小テスト】 出汁巻き・オムレツ 【小テスト：切り方】 バターライス アプリコットコンデ	出汁巻き玉子とオムレツの試食と感想をまとめ、レシピとメモの整理をする 1時間
第6回	魚の調理 塩釜焼き 赤飯 フルーツのテリーヌ	塩釜と赤飯の試食と感想をまとめ、レシピとメモの整理をする 1時間
第7回	鶏肉の調理 唐揚げ 和え物 黒ゴマのプリン	唐揚げと和え物の試食と感想をまとめ、レシピとメモの整理をする 1時間
第8回	豚肉の調理 合わせ酢 酢豚 マンゴープリン	酢豚の試食と感想をまとめ、レシピとメモの整理をする 1時間
第9回	牛肉の調理① フィレ肉をソテーして、ステーキを焼く。 マデラソースとガルニチュールを添え、ステーキの火通しを学ぶ	フィレ肉ソテーの試食と感想をまとめ、レシピとメモの整理をする 1時間
第10回	パスタ料理 ボンゴレピアンコ 自家製パスタのカルボナーラ ティラミス	パスタの試食と感想をまとめ、レシピとメモの整理をする 1時間
第11回	和食の献立 炊き込みご飯 かき揚げ 抹茶ぜんざい	炊き込みご飯とかき揚げの試食と感想をまとめ、レシピとメモの整理をする 1時間
第12回	洋食の献立（牛肉の調理②） ビーフストロガノフ、サラダ ピーチメルバ	ビーフストロガノフの試食と感想をまとめ、レシピとメモの整理をする 1時間
第13回	中国料理の献立 天津飯 餃子 杏仁豆腐	天津飯と餃子の試食と感想をまとめ、レシピとメモの整理をする 1時間
第14回	洋食の献立（魚の調理） 魚のソテー（ポワレとムニエル） ジャガイモのガレット レモンシャーベット（ソルベとグラニテ）	魚のソテーの試食と感想をまとめ、レシピとメモの整理をする 1時間

第15回

ワンセルフ実習と振り返り

配合表だけを基に、調理方法は暗記したうえで、ワンセルフ実習で、ハンバーグを作る
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	山本健児				
学年・コース等	2	開講時期	前期	単位数	2
授業形態	講義				
実務経験のある教員による授業科目	該当する				
実務経験の概要	経営コンサルタントとして、製菓企業の担当を一年程経験（全15回）				

開放科目の指示：「不可」

授業概要

本授業は、グループワークやペアワーク等を行いながら学ぶという授業へのコミットを促すスタイルで学んでいただきます。食生活における菓子の役割を理解し、菓子全般の歴史、和菓子・洋菓子、パン、そして菓子には欠かせない砂糖の歴史について学びます。また、菓子の包装と環境問題について触れ、現在の日本の食事情についての理解を深めます。本授業を通して、菓子の歴史と店舗経営の幅広い知識を身に付けることを目標とします。

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：

洋菓子、和菓子、パン、砂糖等の歴史

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活かすことが出来る。

汎用的な力

- 1 . DP6. 行動・実践

グループワークやペアワークに主体的に参加して、議論を積極的且つ協調的に進めることが出来る。

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)
- ・発表(スピーチ、プレゼンテーションなど)

ペアワーク、グループワークを重視し、授業にコミットを求めていきます。参画型講義形式で理解を促しますから、積極的な参加をお願い致します。

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「-」（評価しない）とします。

成績評価の方法・評価の割合

評価の基準

課題（振り返りレポート）	10%	： 「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します。
授業での取り組み状況	30%	： 各回の授業中に行われた積極的参加（発言及び質問等）や授業態度（私語、携帯電話の取り扱い等）を独自のルーブリックを基に総合的に評価します。
理解度確認テスト（期中テスト）	40%	： 理解度を確かめる穴埋め及び選択形式問題を80%、基礎知識を用いて自分の意見を述べる論述問題を20%出題、論述問題は次の2観点から評価。①課題を的確に捉えていること。②記述ボリューム
定期試験	20%	： 理解度を確かめる穴埋め及び選択形式問題を出题する（100点満点）。

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 上	一般社団法人 全国製菓衛生師養成施設協会	2017年

参考文献等

『お菓子の歴史』 守安正著 株式会社白水社
 『ケーキの歴史物語』 ニコラ・ハンブル著 株式会社原書房
 『砂糖の世界史』 川北 稔著 株式会社岩波書店
 『お菓子でたどるフランス史』 池上俊一著 株式会社岩波書店
 『パンの歴史』 ウィリアム・ルーベル著 株式会社原書房
 『名前が語るお菓子の歴史』 ニナ・バルビエ エマニュエル・ペレ著 株式会社白水社

特に購入の必要はありません、講義内容を更に深化させたい場合は図書館等の活用をお勧めします。

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。
 社会人基礎力を向上させるためにも、遅刻やマナー違反には厳格に対応致しますのでモラルの遵守をお願い致します。
 「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目安の時間
第1回	オリエンテーション及び社会1の概要 <ul style="list-style-type: none"> 授業の目標、学習内容、評価について確認します。又、講義全体の概要を共有します。 「1分間自己紹介シート」を配付し、作成して頂きます。 	授業内で指定した教科書の箇所を予習する。 4時間
第2回	菓子の歴史①（世界史）【古代～現代】 <ul style="list-style-type: none"> 世界の菓子の発達の過程と時代背景から、現代の洋菓子の起源を学びます。 	授業内で指定した教科書の箇所を復習及び予習を行う。又、授業内で学習した時代（古代～現代）の一般的な歴史を復習する。 4時間
第3回	砂糖の歴史（世界史） <ul style="list-style-type: none"> 菓子の発達に大きく関与する砂糖の歴史を学びます。 ヨーロッパの砂糖はどこから来たのか？ カリブ海と砂糖／コーヒーハウスが育んだ近代文化 砂糖と奴隷制度 砂糖と政治 	授業内で指定した教科書の箇所を復習及び予習を行う。又、授業内で学習した時代（砂糖の歴史（世界史））の一般的な歴史を復習する。 4時間
第4回	菓子の歴史②（世界史）【フランス菓子・ケーキ】 <ul style="list-style-type: none"> キリスト教信仰と中世のお菓子 絶対王政下のデザート ブルジョワ階級とお菓子 歴史とケーキ 家庭でつくるケーキの文化 ケーキと儀式／文学とケーキ 	授業内で指定した教科書の箇所を復習及び予習を行う。ブルジョワ階級についてネット等を活用し復習する。 4時間
第5回	菓子の歴史③（日本史）【紀元前～平安時代】 <ul style="list-style-type: none"> 建国と農業 唐菓子の種類と概念 最古の加工菓子 	授業内で指定した教科書の箇所を復習及び予習を行う。又、授業内で学習した時代（紀元前～平安時代）の一般的な歴史を復習する。 4時間
第6回	菓子の歴史④（日本史）【鎌倉～江戸時代～現代】 <ul style="list-style-type: none"> 點心時代と政治的分類 茶の渡来と普及 ポルトガル人の渡来 江戸初期の菓子の概観 まんじゅう、ようかん、干菓子 徳川吉宗政策による砂糖の増産 洋菓子輸入時代の到来 純喫茶の開店 砂糖の歴史 	授業内で指定した教科書の箇所を復習及び予習を行う。又、授業内で学習した時代（鎌倉～江戸時代～現代）の一般的な歴史を復習する。 4時間
第7回	パンの歴史（世界史・日本史） <ul style="list-style-type: none"> 古代エジプトのパン 古代ローマのパン 階級のしるしとしてのパン 世界のパン 21世紀のパン創り 	授業内で指定した教科書の箇所を復習及び予習を行う。又、授業内で学習した時代（パンの歴史（世界史・日本史））の一般的な歴史を復習する。 4時間
第8回	名称から考察するお菓子の歴史（世界史・日本史） <ul style="list-style-type: none"> ザッハトルテ、クロワッサン、ミルフィーユ、フィナンシェ等の名前を基軸としてお菓子の歴史を考察する。 	授業内で指定した教科書の箇所を復習及び予習を行う。又、授業内で学習した時代（名称から考察するお菓子の歴史（世界史・日本史））の一般的な歴史を復習する。 4時間
第9回	パッケージの役割と種類 <ul style="list-style-type: none"> パッケージの役割 パッケージデザインの働き 菓子に使用される容器・包装の材料 	授業内で指定した教科書の箇所を復習及び予習を行う。又、包装容器リサイクル法について調べる。 4時間
第10回	第1回からの復習と理解度確認テスト（期中） <ul style="list-style-type: none"> 第1回からの復習と理解度確認テストを行います。 	これまでの復習を行う。 4時間

第11回	オリエンテーション及び菓子店経営学概論 <ul style="list-style-type: none"> ・授業の目標、学習内容、評価について確認します。又、講義全体の概要を共有します。 ・「ライフラインシート」を配付し、作成して頂きます。 	授業で指示する箇所（パティシエの仕事）について教科書を予習する。	4時間
第12回	パティシエの仕事 【DVD研修】 <ul style="list-style-type: none"> ・プロフェッショナル仕事の流儀「パティシエ 杉野英美の仕事」DVD（43分）の鑑賞後、ペアワークを行い、ミニレポートを作成し提出して頂きます。 	授業で指示する箇所（経営）について教科書を予習する。	4時間
第13回	経営とはなにか？ <ul style="list-style-type: none"> ・ミッション、ビジョン・バリューについて説明します。 ・「経営理念作成シート」を活用して理念について考えて頂きます。 ・経営者の仕事について考えて頂きます。 	事業で配布の「経営理念作成シート」を作成する。	4時間
第14回	商品計画について <ul style="list-style-type: none"> ・カスタマーレイションシップについて説明します。 ・商品戦略／差別化戦略等の基本的な戦略について説明します。 	授業で指示する箇所（店舗計画について）について教科書を予習する。	4時間
第15回	店舗計画について <ul style="list-style-type: none"> ・市場調査について説明します。（Jnet21等の活用について） ・店舗経営について説明します。 ・クロスSWOT分析の活用について説明します。 	Jnet21を実際に使用してみる。	4時間

322

授業科目名	社会Ⅱ				
担当教員名	山本健児				
学年・コース等	2	開講時期	前期	単位数	2
授業形態	講義				
実務経験のある教員による授業科目	該当する				
実務経験の概要	社外取締役として飲食店法人の専務を一年、担当（全15回）				

開放科目の指示：「不可」

授業概要

本授業は、グループワークやペアワーク等を行いながら学ぶという授業へのコミットを促すスタイルで学んで頂きます。開業するにあたって必要な知識、企業のミッション、ビジョン、バリューの確立、店舗経営の原則、商品計画、経営計画、労務管理、流通と店舗経営の幅広い知識を身に付けることを目標とします。

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：

店舗経営全般に関する知識

目標：

菓子の歴史を学ぶとともに企業の実例を当して、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

1. DP5. 計画・立案力
2. DP6. 行動・実践

授業の内容と、実際の店舗情報から将来に活かすことができる。

グループワークやペアワークに主体的に参加して、議論を積極的且つ協調的に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)
- ・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)
- ・発表(スピーチ、プレゼンテーションなど)

ペアワーク、グループワークを重視し、授業にコミットを求めていきます。参画型講義形式で理解を促しますから、積極的な参加をお願い致します。

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「-」（評価しない）とします。

成績評価の方法・評価の割合**評価の基準**

課題（創業企画書のプレゼンテーション）	30%	： 「実現可能性」「オリジナリティ」の観点から独自のルーブリックを基に評価します。
授業での取り組み状況	30%	： 各回の授業中に行われた積極的参加（発言及び質問等）や授業態度（私語、携帯電話の取り扱い等）を独自のルーブリックを基に総合的に評価します。
理解度確認テスト（期中テスト）	20%	： 理解度を確かめる選択形式問題を70%、基礎知識を用いて自分の意見を述べる論述問題を30%出題、論述問題は次の2観点から評価。①課題を的確に捉えていること。②記述ボリュームがあること。
定期試験	20%	： 理解度を確かめる穴埋め及び選択形式問題を出题する（100点満点）。

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 上

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

2017年

参考文献等

『問題の解決に効く100のビジネスサプリ』 菅野寅太郎著 セルバ出版
 『仕事の生産性を高めるマネジメント』 学校法人産業能率大学総合研究所生産性向上研究プロジェクト編著 産業能率大学出版部
 『はじめてのパン&ケーキ屋さんオープンブック』 バウンド著 株式会社技術評論社
 『実況ライブ マーケティング実践講座』 須藤実和著 ダイヤモンド社
 『これだけは知っておきたい資金繰りの基本と常識』 小堀柱悦郎著

特に購入の必要はありません、講義内容を更に深化させたい場合は図書館等の活用をお勧めします。

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。
 社会人基礎力を向上させるためにも、遅刻やマナー違反には厳格に対応致しますのでモラルの遵守をお願い致します。
 「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目安の時間
第1回	管理会計について①（総論） <ul style="list-style-type: none"> ・損益計算書、貸借対照表について説明します。 ・収益性、安全性、生産性について説明します。 ・実際の管理会計について説明します。（実在の有価証券報告書で説明します。） 	授業で使用した有価証券報告書の内容を精査する。 4時間
第2回	売上計画について <ul style="list-style-type: none"> ・利益計画について説明します。 ・損益分岐点売上高について説明します。 ・商品別利益管理について 	授業で指示する箇所について復習及び予習を行う。 4時間
第3回	創業計画の作成について①（概論） <ul style="list-style-type: none"> ・実際の国民政策金融公庫の「創業計画書」を活用し作成して頂きます。 ・販売促進計画について説明致します。 	「創業計画書」の販売促進計画について作成する。 4時間
第4回	人材育成について <ul style="list-style-type: none"> ・労務管理について説明します。（労働保険・社会保険等） ・労働基準法について説明します。 	「法定三帳簿」とは何かを調べる。 4時間
第5回	マネジメントについて① <ul style="list-style-type: none"> ・マネジメントについて説明します。 ・マネジメントと経営の相違点について説明します。 ・マネジメントに必要なツールを説明致します。 	授業で指示する箇所（マネジメント）について教科書を予習する。 4時間
第6回	マネジメントについて② <ul style="list-style-type: none"> ・リーダーシップとは何か？ ・コミュニケーションの重要性について ・業績のマネジメントと人のマネジメントについて 	授業で指示する箇所（管理会計）について教科書を予習する。 4時間
第7回	管理会計について②（各論） <ul style="list-style-type: none"> ・前回の復習をするとともに個店における損益分岐点等、管理会計に必須となる指標を説明します。 	授業で説明した損益分岐点についての内容を創業計画に活かすために精査する。 4時間
第8回	創業計画の作成について②（各論） <ul style="list-style-type: none"> ・前回の復習を行うとともに、各論について説明し、実際に作成して頂きます。 	「創業計画書」の販売促進計画について作成する。 4時間
第9回	チェーン等の大型店舗経営について① <ul style="list-style-type: none"> ・実際の大型店舗経営についてのポイントを説明します。 	各人で、チェーン等の大型店舗経営について実際の店舗を講義で学んだ視点で確認する。 4時間
第10回	チェーン等の大型店舗経営について② <ul style="list-style-type: none"> ・実際の大型店舗経営についてのポイントを説明します。 	各人で、チェーン等の大型店舗経営について実際の店舗を講義で学んだ視点で確認する。 4時間
第11回	実際の小規模店舗経営について① <ul style="list-style-type: none"> ・実際の小規模店舗経営についてのポイントを説明します。 	各人で、小規模店舗経営について実際の店舗を講義で学んだ視点で確認する。 4時間
第12回	創業企画書のプレゼンテーション① <ul style="list-style-type: none"> ・各自5分を目安に①理念、②販売促進計画、③利益計画について発表して頂きます。 ・「採点シート」を使用し採点して頂きます。 ・良いところを中心にコメントをして頂きます。 	各人作成の創業企画書を精査する。 4時間
第13回	創業企画書のプレゼンテーション② <ul style="list-style-type: none"> ・各自5分を目安に①理念、②販売促進計画、③利益計画について発表して頂きます。 ・「採点シート」を使用し採点して頂きます。 ・良いところを中心にコメントをして頂きます。 	各人作成の創業企画書を精査する。 4時間
第14回	創業企画書のプレゼンテーション③ <ul style="list-style-type: none"> ・各自5分を目安に①理念、②販売促進計画、③利益計画について発表して頂きます。 ・「採点シート」を使用し採点して頂きます。 ・良いところを中心にコメントをして頂きます。 	各人作成の創業企画書を精査する。 4時間
第15回	教科全体の振り返りと理解度確認テスト	今期学んだことを総復習する。 4時間

・教科全体の振り返りと理解度確認テストを行います。

⋮

⋮
