322

授業科目名	**専門食品材料学**				
担当教員名	**松野 陽・田原 彩・沖 忠浩・瀬川 悠紀子・岡部 愛**				
学年・コース等	2回生　調理コース・製菓コース	開講期間	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	松野　陽：国内外の日本料理店で調理師としての実務経験のほか、調理師養成校での調理実習指導経験あり 沖　忠浩：ホテルで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 岡部　愛：イタリア料理店での調理実務経験及び調理師養成校での調理実習指導経験あり				

開放科目の指示：「不可」

授業概要

世界には多種多様な食材があるが、調理や製菓で使用される主要な食材１つをとっても様々な品種がある。そしてそれぞれ味、食感、見た目、テクスチャーなど大きな違いがある。この違いによって料理・菓子の仕上がりも多彩なものとなる。調理師、製菓衛生師はこれらの違いを熟知し、目的に合った食材を選ぶ力が必要とされる。
本授業では主要な食材や製品の種類とその特徴を、講義や実際に見る、触る、味わうという体験を通して専門的に学ぶことで食材への理解を深めること、調理や製菓の際に適した食材を選ぶ力を身につけ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	具体的内容：	目標：
1. DP2.専門的知識・技能、職業理解	主要な食材に関する専門知識	調理および製菓で使用頻度の高い主要な食材の味、食感、見た目の違いを理解し、説明できる
汎用的な力		
1. DP6.行動・実践		学んだ知識を実習や日常生活に役立てることができる

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
・振り返り(振り返りシート、シャトルシートなど)
・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
授業への積極性	20　%	：　授業における積極性（発言、発表、受講態度）を独自のルーブリックに基づいて評価する
振り返りシート（レポート）	20　%	：　各授業のテーマ食材に関するレポートを独自のルーブリックに基づいて評価する
小テスト	20　%	：　授業内で行う小テスト（20点×14回）の平均点で評価する
定期試験（課題レポート）	40　%	：　本授業に関する課題レポートを課し、その内容を独自のルーブリックに基づいて評価する

使用教科書

特に指定しない

参考文献等

一般社団法人全国製菓衛生師養成施設協会／2024年度版 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（出版年2024年）

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すること。

オフィスアワー・授業外での質問の方法

備考・注意事項：

【調理研究室（本館3階）】
松野　陽：月曜１限
岡部　愛：金曜4限
瀬川悠紀子：水曜3限

【製菓研究室（本館3階）】
沖　忠浩：水曜4限
田原　彩：火曜4限

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

		学修課題	授業外学修課題にかかる目安の時間
第1回	**チョコレート** ・チョコレートの歴史、製造工程、保存方法について学ぶ。 ・カカオの産地・種類の違いについて試食を交えて学ぶ。 ・チョコレートの製造における注意点と温度調整作業（テンパリング）のポイントを学ぶ。 ・振り返り小テスト、レポート	学んだ食材についてレポートにまとめる	4時間
第2回	**ごま** ・ごまの種類とごま製品について。 ・ごま油の製法とその違いによる特徴について。 ・料理、お菓子におけるごま油の可能性について ・ごま油の種類による香り、食味体験（感想レポートの記入）。 ・きき油（実物を見て、香り味を確認後どの種類かを当てる）。 ・振り返り小テスト、レポート	学んだ食材についてレポートにまとめる	4時間
第3回	**海老** ・海老の種類と特徴、価格について。 ・冷凍海老の規格について。 ・適している料理や調理法について。 ・食べ比べにより、それぞれの特徴を五感で体感（感想レポートの記入）。 ・振り返り小テスト、レポート	海老について自分で興味を持ったことを調べてノートに記載する。	4時間
第4回	**牛肉** ・牛肉の種類と特徴、価格について。 ・部位に適している料理や調理法について。 ・食べ比べにより、それぞれの特徴を五感で体感。 ・振り返り小テスト、レポート	学んだ食材についてレポートにまとめる	4時間
第5回	**粉類** ・菓子や料理における粉類の特徴を学び、試食で味わいを確かめる。 ・小麦粉や米粉の種類と特徴（適した菓子・料理、特性など）を学んだ後、それぞれの特徴を活かした加工食品を試食し、食感などを確かめる。 ・振り返り小テスト、レポート	学んだ食材についてレポートにまとめる	4時間
第6回	**チーズ** ・チーズとは何か？（その本質） ・チーズの作り方 ・チーズの栄養と保健機能 ・チーズの料理、菓子への展開方法 ・チーズの食べ比べ ・振り返り小テスト、レポート	学んだ食材についてレポートにまとめる	4時間
第7回	**液体調味料（醤油）** ・振り返り小テスト、レポート ・醤油作りの材料と製造（大豆の遺伝子組み換えについて） ・醤油の種類と熟成方法とその特徴。 ・主なメーカーの醤油の特徴。（味比べ） ・価格と味の関連性を知り、選ぶ力を身につける。 ・調味料の味や香りの比較体験。 ・きき醤油（見た目、味、香りで醤油の種類をあてる）感想レポートの記入。 ・振り返り小テスト、レポート	学んだ食材についてレポートにまとめる	4時間
第8回	**生クリーム** ・生クリームの特徴や脂肪分の違いによる使い分けなどを学び、実食して（スポンジ、苺など、何かにのせて）その違いを確かめる。 ・振り返り小テスト、レポート	学んだ食材についてレポートにまとめる	4時間
第9回	**オリーブオイル** ・オリーブオイルの種類とその特徴。 ・試食を通して料理や製菓への使用方法を学び、考える。 ・振り返り小テスト、レポート	学んだ食材についてレポートにまとめる	4時間

第10回	**飲料（茶）** ・飲料の概要を解説する。 ・数多くある飲料のうち、茶（日本茶・中国茶・紅茶など）の種類や淹れ方などを学び、試飲で味わいを確かめる。 ・振り返り小テスト、レポート	学んだ食材についてレポートにまとめる	4時間
第11回	**ゼラチン** ・ゼラチンの特徴（原料、用途など）について学び、試食で食感などを確かめる ・その他の凝固剤（寒天、カラギーナン、アガーなど）の特徴を学ぶ ・振り返り小テスト、レポート	学んだ食材についてレポートにまとめる	4時間
第12回	**鶏肉** ・鶏肉の種類と特徴、価格について。 ・部位に適している料理や調理法について。 ・食べ比べにより、それぞれの特徴を五感で体感。 ・振り返り小テスト、レポート	学んだ食材についてレポートにまとめる	4時間
第13回	**旬のフルーツ（柑橘類）** ・旬のフルーツ（柑橘類）の種類、良品の見分け方、栄養性、機能性、保存法を学ぶ ・試食で味わいを確かめる。 ・振り返り小テスト、レポート	学んだ食材についてレポートにまとめる	4時間
第14回	**魚** ・白身魚、赤身魚、青魚。 ・白身魚の状態によるテクスチャーと旨み成分の関係性。 ・主な魚の外観と名称。 ・食べ比べにより、それぞれの特徴を五感で体感。 ・振り返り小テスト、レポート	学んだ食材についてレポートにまとめる	4時間

321

授業科目名	テーブルコーディネート実習A				
担当教員名	草尾 賀子				
学年・コース等	2回生　調理コース・製菓コース、1回生　FCコース	開講期間	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	・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副支部長（全14回）				

開放科目の指示：「不可」

授業概要

食空間コーディネートの基礎知識を学び、食空間演出のためのスキルを磨いていく。器や道具、色彩など食空間周辺のアイテムや料理との関係を知り、快適な食空間の演出を考えていく。この授業を受けることで、理論の修得とともに食空間コーディネートの実践を行い、食空間コーディネーター3級資格を取得するスキルを身につけていく。テーブルコーディネートの基本から応用までをテーブルデザインを実際に作成した上で制作する。テーブルコーディネートに不可欠なフラワーアレンジメントの実技も行う。

養うべき力と到達目標

確かな専門性	具体的内容：	目標：
1. DP1.幅広い教養やスキル	食空間コーディネート力	理論とコーディネートに必要な組み立てる力を身につける。食空間コーディネーター3級資格を取得するスキルも身につける。
2. DP3.専門的知識・技能を実践で発揮する力	カラーワークの作成、テーブルコーディネートの基礎から応用までの制作	実技を通してコーディネートに必要な技術、スタイリングを身につける。
汎用的な力		
1. DP4.課題発見		自ら課題、テーマを発見する力をつける。
2. DP5.計画・立案力		コンセプト、テーブルコーディネートを組み立てる力をつける。グループ制作に関しては、コミュニケーション能力、協調性を身につける。
3. DP6.行動・実践		計画能力とそれを実現する行動力を身につける

学外連携学修

有り(連携先：NPO法人食空間コーディネート協会)

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「ー」(評価しない)とする。

成績評価の方法・評価の割合		評価の基準
授業内課題	20 %	： 色彩計画ではカラーワーク作成での理解度を、テーブルコーディネートでは企画力・表現力を、全体の提出物の完成度も含め10段階で評価する。
グループワークにおける取り組み	10 %	： チームでのコミュニケーション能力、協調性、積極的に行動できているかを10段階で評価する。
試験（課題提出）	40 %	： 協会指定のチェックシートを使用し、理解度を評価する。
授業への取り組み状況	30 %	： 主体的かつ積極的に学修しようとしているかを評価する。

使用教科書

指定する

著者	タイトル	出版社	出版年
NPO法人食空間コーディネート協会	・TALK食空間コーディネーターテキスト3級 ISBN978-4-901359-47-4	・優しい食卓	・2021　年

参考文献等

2025年度版フードコーディネーター教本3級／NPO法人日本フードコーディネーター協会／柴田書店
ISBN978-4-388-15462-3

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。「授業外学習課題」に取り組むことに加え、その回の授業の内容を丁寧に復習し、次回の授業に向けて予習すること。

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： 授業に関する質問は上記時間に関わらず、在室の場合は対応する
不在の場合はメールで対応する。kusao@g.osdaka-seikei.ac.jp
メール送信時に学籍番号と氏名を明記すること。

授業計画

		学修課題	授業外学修課題にかかる目安の時間
第1回	**食空間コーディネート基礎理論** 食空間コーディネート概論を学ぶ。「食空間コーディネート」とはどういうことなのかを、「食空間の在り方」を8つの要素を通し理解し、コーディネートの企画に必要な基礎理論「三間、３K、三風」の意味と重要性を理解する。 具体例をデモンストレーションで説明し、グループ実習では、セミフォーマルのセッティングを作成し、コンセプトを考えてみる。	基礎理論の復習と、実習で作成したテーブルコーディネートのコンセプトシートを記入完成させる	1時間
第2回	**一汁三菜のコーディネートの基本と卓育** 和食の家庭料理について学ぶ。グループ実習にて、コンセプトを考え一汁三菜のセッティングを作成する。 食育基本法について、食育と卓育の概論を学ぶ。子どもの食事のあり方と卓育の役割、重要性を理解する。 グループ実習にて、手作りネームカードなどの作成を行い、卓育をテーマにしたテーブルコーディネートを作成し、コンセプトを考えてみる。	食育と卓育の復習し、実習で作成したテーブルコーディネートのコンセプトシートを記入完成させる	1時間
第3回	**テーブルコーディネート・アイテムＩ－①　（和食器）** 陶磁器の歴史、分類、製造過程、取扱い方法を学ぶ。和食器での歴史、種類と素材、特徴を説明。実際に実物を見て触り実感し、それぞれの素材や種類、使う目的を理解する。 グループ実習にて、和食の基本形のセッティングを作成。コンセプトを考えてみる。	陶磁器の知識を復習し、家庭での食器を点検する。実習で作成したテーブルコーディネートのコンセプトシートを記入完成させる。	1時間
第4回	**食空間コーディネート・アイテム　Ｉ－②（洋食器）** ヨーロッパ・日本における洋食器の歴史を学ぶ。洋食器の種類と使い方、基本アイテム、特徴を説明。実際に実物を見て触り実感し、それぞれの素材や種類、使う目的を理解する。テーブルリネンの素材と用途も学ぶ。	実習で作成したテーブルコーディネートのコンセプトシートを記入完成させる。	1時間
第5回	**食空間コーディネート・アイテム　Ｉ－③（ガラス、カトラリー他）** ガラス食器・漆器・竹・プラスチック・箸・カトラリーなどの道具類についての知識と使い方を理解する。 コンセプトを考え、洋食器フルコースのセッティングをマスターする。	家庭において、洋のセッティングを実施。実習で作成したテーブルコーディネートのコンセプトシートを記入完成させる。	1時間
第6回	**食空間コーディネート・アイテム　　Ⅱ（フィギュア、キャンドル、センターピース）** フィギュア・照明・キャンドル・センターピース（フラワー装飾）について学ぶ。 テーブルフラワーアレンジメントの基本の型を生花を使って作成し、デモンストレーションテーブルにて撮影する。	商業施設(店）での照明やディスプレイの調査分析	1時間
第7回	**食空間コーディネートと色彩** カラーシステムを知る。色相やトーンを知り、配色テクニックを学ぶ。テーブルコーディネートでの色の影響力を知り、テーブルの色使いや季節や行事の色の知識を学ぶ。 実習では、カラーワークの用紙に色チップを張ることで、実際のテクニックを実感する。	カラーワークの完成	1時間
第8回	**おもてなし料理①（日本料理）**	日本での和洋両方の歴史やセッティングを復習。 実習で作成したテーブルコーディネートのコンセプトシートを記入完成させる。	1時間

	日本料理（本膳料理・懐石料理・会席料理）の歴史と様式と献立、日本での西洋料理の歴史、セミフォーマルなセッティングとメニュー構成を学ぶ。和洋の食事のマナー・プロトコールを学び、席次について理解する。 グループ実習にてコンセプトを組み立て、和のテーブルコーディネートを完成させる。		
第9回	**おもてなし料理②（外国料理）** フランス料理のコース料理の組み立てと酒・飲料について学ぶ。 日本での西洋料理の歴史、セミフォーマルのセッティングを学ぶ。 和洋の食事のマナー・プロトコールを学び、席次について理解する。	４大中国料理の特徴やセッティングを復習。	1時間
第10回	**おもてなし料理③（中国料理）** 4大中国料理の特色とのセッティングとマナーを知る。 食空間コーディネートのスタイルについて学ぶ。 指定されたスタイルでテーブルコーディネートを実習する。	家庭での空間設計や照明計画を分析する。	1時間
第11回	**日本の行事のテーマによるコーディネート** 日本の行事や歳時のコーディネートと行事食を知りテーブルデザインを考え実習する。 グループ実習にて、五節句のテーブルを実習し、プランニングシートを作成する。	実習で作成したテーブルコーディネートのコンセプトを記入完成させる。	1時間
第12回	**外国の行事のテーマによるコーディネート（1月～6月）** 1月～6月の外国の行事や歳時のコーディネート実習 グループ実習にて、その外国の行事や歳時の文化と歴史を知り、テーブルコーディネートをする。 NPO法人食空間コーディネート協会主催の作品展に展示するテーブルコーディネートの企画を行う。	実習で作成したテーブルコーディネートのコンセプトシートを記入完成させる。	1時間
第13回	**外国の行事のテーマによるコーディネート（7月～12月）** 7月～12月の外国の行事や歳時のコーディネート実習 グループ実習にて、その外国の行事や歳時の文化と歴史を知り、テーブルコーディネートをする。 NPO法人食空間コーディネート協会主催の作品展に展示するテーブルコーディネートの制作を行う。	実習で作成したコーディネートのコンセプトシートを記入完成させる。	1時間
第14回	**パーティーのコーディネートと総まとめ** ホームパーティーとアフタヌーンティについて学び、テパーティ企画力を身につける。 グループ実習にて、コンセプトを考えティーパーティーのコーディネートとビュッフェテーブルコーディネートを作成する。 全授業のまとめを行う。 定期試験（課題レポート）の説明を行う。	まとめ課題を完成し、定期試験に備える。	1時間

321

授業科目名	**色彩学**				
担当教員名	藤井 紀江				
学年・コース等	1回生：調理・FCコース、2回生：製菓コース	開講期間	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	個人または企業様でのパーソナルカラー診断及び配色アドバイス 専門学校にて関連科目を担当（全１４回）。				

開放科目の指示：「可・不可」

授業概要

私私たちの日常生活の中で「色」は様々なシーンで取り入れられ活用されています。実際に活用されている多くの「色彩」がどのように有効的に使われ、食のシーンやファッションの中でどのように活用しているのかを知ることには意義があります。本授業では、色彩に関する基礎的な知識・理論について理解することを目標とし、さらに食の分野や実生活での色彩の活用方法を自分の力で考え役立てることが出来る様、色の特性、色彩心理、配色理論、色彩コーディネートを学びます。

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	色彩の基礎知識の理解	色の持つ特性・色彩心理・配色理論を理解することで、漠然と受け止めている「色」というものを系統的・理論的に理解し、より幅広く色彩を活用することができる。
2. DP2.専門的知識・技能、職業理解	色のイメージ・心理的効果・配色理論の総合的理解	色の持つイメージ・与える心理的効果・配色理論を総合的に理解することでより実践的にカラーコーディネイトができる。
汎用的な力		
1. DP6.行動・実践		意図した効果的なカラーコーディネートができる。

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)

・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	10 %	： 毎回授業の最初に前授業内容のテストを実施する
提出物	40 %	： 各授業で出したワーク用プリント、実習課題の提出状況と提出物を4段階評価する。
定期試験（レポート）	30 %	： 定期試験期間に、色彩に関する知識の理解度について定期試験を実施する。
授業態度	20 %	： 各回授業への積極的参加（発表や質問）や授業態度(私語、携帯電話の取扱いなどの受講マナー）を独自のルーブリックを基に総合的に評価する。

使用教科書

指定する

著者	タイトル	出版社	出版年
	・ カラー&ライフ	・ 日本色研事業株式会社	・ 年
	・ 新配色カード１９９a	・ 日本色研事業株式会社	・ 年

参考文献等

ＡＦＴ色彩検定公式テキスト３級編

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

		学修課題	授業外学修課題にかかる目安の時間
第1回	**ガイダンス　色の分類と三属性とPCCS** ・色を正確に表現して伝える方法について説明する。色を表す基準となる、色相、明度、彩度について解説し、色立体、表色系についても概説する。 ・PCCS（日本色研配色体系）について、その構成や表示方法について解説する。	今回の学びを復習する。	4時間
第2回	**PCCSの色相環とトーン表** ・PCCSシステムの解説 色彩検定で採用されているPCCSシステムの解説・色の分類と属性（ワーク用プリント配布） ・カラーカードを使用してPCCS色相環の作成。（ワーク用プリント配布）	色相環の完成	4時間
第3回	**PCCSのトーン（色調）とイメージ** ・カラーカードを使用してトーン表の作成。（ワーク用プリント配布）	トーン表の完成（ワーク用プリント）	4時間
第4回	**色とは（１）色が見える仕組みと目の働き・混色** ・色の見える仕組み・光の分析・眼のはたらきなど色を学ぶ上での基礎知識を学ぶ。 ・色の混色について学ぶ。	今回の学びを復習する。	4時間
第5回	**色彩調和（1）　色相から配色を考える** ・PCCSの色相環を使い配色理論を学び、配色する力を養う。（ワーク用プリント配布）	色相配色ワークプリントを完成	4時間
第6回	**色彩調和（2）　トーンから配色を考える** ・PCCSのトーン表を使い配色理論を学び、配色する力を養う。（ワーク用プリント配布）	トーン配色のワークプリントを完成	4時間
第7回	**色彩調和（3）　基本的な配色技法** ・アクセントカラー・セパレーション、グラデーションなど基本的な配色技法について学ぶ。（ワーク用プリント配布）	配色技法のワークプリントを完成	4時間
第8回	**色彩心理（1）色の感覚・連想・象徴　（2）色の視覚効果・知覚的効果** （1）色の与える心理的効果を感覚・連想・象徴をキーワードに学ぶ （2）対比・同化・面積効果など色同士が互いに影響しあい見え方が変化すること、色の錯視について学ぶ。（ワーク用プリント配布）	色彩心理（1）（2）ワークプリント完成	4時間
第9回	**色彩心理（3）色の与える心理的・生理的効果、食べ物の持つ色の効果、食器と色** ・代表的な色：赤・橙・黄・緑・青・紫白・黒・グレー・ピンク・茶色の色をテーマに心理的・生理的効果、食べ物の持つ色の効果を学ぶ。 ・食器と色・テーブルコーディネートの色の合わせ方などを学ぶ。	色彩心理②ワークプリント完成	4時間
第10回	**配色実践（1）テーマ色ごとの色探し** ・色にはそれぞれの心理的効果やイメージがあるが、実際にどう使われているのか、テーマ色ごとに雑誌から写真を切り抜き、配色カードを使ってその写真に使われている色を探していく。写真を選ぶ基準は自分がいいなと思った写真。色を意識して見る、テーマカラーと配色されている色でどういうイメージを表現しているか確認することで自分の色の幅を広げる。	配色探しワーク作成	4時間
第11回	**配色実践（2）　テーマ色ごとの色探し** ・前回授業の続き。テーマ色ごとに雑誌から写真を切り抜き、配色カードを使ってその写真に使われている色を探していく。写真を選ぶ基準は自分がいいなと思った写真。色を意識して見る、テーマカラーと配色されている色でどういうイメージを表現しているか確認することで自分の色の幅を広げる。	配色探しワーク作成	4時間
第12回	**パーソナルカラー概要**	パーソナルカラーでの色の分類方法を学ぶ	4時間

	・たくさんの色の中から「似合う色」を見つけるパーソナルカラー。自分に似合う色を知ることで色使いの幅が広がり、「色」というものを身近に感じ、色の楽しさを実感できる。 ・パーソナルカラーでの色の分類方法を学び、色のイメージスケールを考える。		
第13回	**配色実践（3）　メニューカードの作成** ・料理、ケーキ、パンなどいくつかの写真を提供。写真を選んでメニューカードの作成。色画用紙、折り紙、マスキングテープ、カラーペンなどを使用。必ず2色の色を組み合わせることを条件とする。作成後は作品を発表。自分で配色を考えることで色とイメージを結びつけて表現すること学び、配色する力をつける。	配色実践（3）のメニューカードを作成	4時間
第14回	**配色実践（4）　メニューカードの作成** ・前回授業の続き。料理、ケーキ、パンなどいくつかの写真を提供。写真を選んでメニューカードの作成。色画用紙、折り紙、マスキングテープ、カラーペンなどを使用。必ず2色の色を組み合わせることを条件とする。自分で配色を考えることで色とイメージを結びつけて表現すること学び、配色する力をつける。	配色実践（4）メニューカードの完成	4時間

321

授業科目名	**販売論**				
担当教員名	福永 栄一				
学年・コース等	2回生　製菓コース、１回生　FCコース	開講期間	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	商社で営業経験が４年あります。				

開放科目の指示：「可」

授業概要

近年の小売業を取り巻く環境は急激に変化し、小売業に従事する者の質的向上はますます重要となってきている。この授業では、販売士としての基礎知識と販売技術、販売事務管理、販売者としてのビジネスマナーを習得することを目的として、小売業の役割や主要形態、消費者の購買行動、小売業に関連する法令、商品の陳列、包装技術、ブランド、サービス商品、規格、輸入商品、販売事務管理などについて、事例を交えて、生きた知識となるように講義をします。

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	流通業界で販売士として必要な基本的な知識を習得する。	小売業の役割、流通の仕組みを理解できる。
2. DP3.専門的知識・技能を実践で発揮する力	商品の包装技術、陳列等の基本的な販売技術を理解している。	基本的な包装方法や陳列方法を理解し、実践できる。
汎用的な力		
1. DP6.行動・実践		お客様の立場に立って商品をおすすめすることができる。

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。

成績評価の方法・評価の割合		評価の基準
授業での課題	45 %	： 授業で取り組んだ課題にたいして、指示に従って取り組んでいるか、授業の内容を正確に反映して行っているか、内容を理解しているかなどを評価します。
確認問題	30 %	： 確認問題にチャレンジします。そこまでの授業で学んだ知識や技術を修得できたか、知識と技術を応用する力が身についたかなどを評価します。
期末試験	25 %	： 授業全体を通じて学んだ知識や技術を修得できたか、知識と技術を応用する力が身についたかなどを評価します。

使用教科書

指定する

著者	タイトル	出版社	出版年
海光 歩	・販売士教科書 販売士（リテールマーケティング）3級	・翔泳社	・2020　年

一発合格テキスト＆問題集
第4版

参考文献等

適宜、授業で必要な資料・問題を配布します。

履修上の注意・備考・メッセージ

本科目は、２単位の科目であり、平均すると毎回4時間の授業外学修が求められます。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が必要です。

オフィスアワー・授業外での質問の方法

時間： 金曜日２限目（10:40-12:20）

場所： 研究室（西館５階62）

授業計画

		学修課題	授業外学修課題にかかる目安の時間
第1回	**小売業の社会的・経済的役割** 小売業の定義、消費者に対する小売業の役割、生活環境・地域社会・社会経済に対する役割について学びます。	小売業の社会的・経済的役割について復習しましょう。	4時間
第2回	**小売業を含む流通機構の概要と小売業の主要形態** 流通の定義と流通機能、流通の流れ、小売業の主要形態について学びます。	実際に様々な店舗で買い物をしてみて、その違いを研究してみましょう。	4時間
第3回	**商品知識** 商品の品質、商品のコンセプト、適合性、分類を学びます。	ヒット商品、流行商品、巷の商品ヒットランキングなどを確認してみましょう。	4時間
第4回	**マーチャンダイジングの構成要素** 一般に「商品計画」と訳されている。その重要性や構成する要素、具体例について学びます。	店で売られている商品について販売計画を考えてみましょう。	4時間
第5回	**商品計画と顧客ニーズ** 商品計画とは、色々な商品を取りそろえることではなく、顧客ニーズにこたえるための商品であることを学びます。	商品ヒットランキングなどを参照し、なぜ売れているのかを考えてみましょう。	4時間
第6回	**効率的な店舗運営** 日々の店舗業務において、「業務効率化」は必須課題の1つ。それはコスト削減だけでなく、利益向上にもつながるため、店舗運営者としては継続的に取り組まなければならない課題である。その解決方法を学びます。 ここまでの確認テストを行います。	自分自身の周りの働いている人や、アルバイト先でどのように効率化されているかを考えてみましょう。	4時間
第7回	**振返りとまとめ** これまでを振返り、重要な内容をまとめ、わからないところなどを調べます。	これまでを振返り、重要な内容をまとめ、わからないところなどを調べます。	4時間
第8回	**顧客の満足度を高める技術** サービスの質を上げると顧客満足度を向上させることができ、それが今後のリピート率を高めるのに繋がります。その方法を学びます。	顧客満足度の高い企業などをインターネットなどで調べて、共通点などを確認してみましょう。	4時間
第9回	**ディスプレイ** 店内の商品の見せ方は、お店づくりの上でもっとも力を入れるべきポイントの一つです。ディスプレイの方法によって商品のイメージは大きく変化し、売上にも深く影響するからです。その基本的な考え方を学びます。	街で見かける店内のディスプレイなどを確認してみましょう。	4時間
第10回	**小売業のマーケティング** データにもとづき、売上高に貢献している顧客を見極めて、的確なプロモーションを実施していくことが必要とされている。その方法を学びます。	学習項目についてテキストを使って復習しましょう。	4時間
第11回	**売上志向から顧客満足経営へ** 店舗や企業が集客を目指す際には、提供側の目線ではなく何よりも顧客目線でマーケティングをする必要があります。なので、顧客満足度はマーケティングの成功を図る一つの指標ともいえます。その方法を学びます。	様々な企業のHPを閲覧し、顧客満足度についてどのように述べているかを確認しておきましょう。	4時間
第12回	**フリークエント・ショッパーズ・プログラムの基本知識** ポイントカードなどの顧客カードを発行して顧客一人ひとりの購買データを分析し、顧客を購入金額や来店頻度によって選別し、優良顧客に対して特別なサービスや特典を与えることで、優良顧客の維持・増加を目指すマーケティング手法をいう。その考え方を学びます。	学習項目についてテキストを使って復習しましょう。	4時間
第13回	**接客マナー**	販売員の役割について復習しましょう。	4時間

	接客のマナーと挨拶・接客方法 接客時の敬語、感じのよい話し方・聞き方 クレームや返品への対応方法		
第14回	**全体振返り** これまでを振返り、重要な内容をまとめ、わからないところなどを調べます。	授業で調べられなかったことなどを調べてまとめます。	4時間

322

授業科目名	**フードスタイリング概論**				
担当教員名	**中出 真理子**				
学年・コース等	2回生　製菓・FCコース	開講期間	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	食品メーカーの宣材写真撮影、ホームページ・WEBサイト用の商品写真・イメージ写真撮影多数経験あり。日経レストランメニューグランプリのフードコーディネート担当。特定非営利活動法人日本フードコーディネーター協会「新・フードコーディネーター教本2級資格認定試験対応テキスト」第6章フードプロモーション　一部執筆。				

開放科目の指示：「可・不可」

授業概要

フードコーディネートに欠かせない盛り付けや器の選び方、背景の作り方、演出などのフードスタイリングを学び、美しくおいしそうなフード写真の撮影スキルを身につける。
季節や歳時、ターゲットに合わせたコンセプトで、料理の盛り付け、スタイリング（演出）、写真撮影により、提案・配信ができるようにする。
「おいしさ」や「商品の魅力」が一瞬で伝わるような写真を撮ることができ、食品メーカーや飲食店のプロモーションに生かせる力を身につける。

養うべき力と到達目標

確かな専門性	具体的内容：	目標：
1. DP1.幅広い教養やスキル	フードスタイリングとフード写真に関する知識	フードコーディネーターに必要なフードスタイリングの基本的スキルを習得できる
2. DP2.専門的知識・技能、職業理解	料理やコンセプトに合わせた盛り付け、スタイリングを創造できる	創造したスタイリングを写真で表現し、提案できる能力を身につける
汎用的な力		
1. DP5.計画・立案力		コンセプトに合わせた盛り付け、スタイリングができる
2. DP6.行動・実践		写真でおいしさ、魅力を表現できる

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
授業への取り組み状況	50 %	： 実習では意欲的に取り組んでいるか独自のルーブリックをもとに判断・評価します。また、毎回授業後にGoogleクラスルームに提出する課題を評価します。
ノートとファイルの提出	10 %	： 最終日には毎回配布する資料のファイルと授業ノートを提出してもらい、授業の内容を把握・理解できているかを確認します。
定期試験（課題レポート提出）	40 %	： 課題レポートで、授業内容の理解度、自主的な研究、考察、アイデアの発出ができているかを確認・評価します。

使用教科書

特に指定しない

参考文献等

日本フードコーディネーター協会　2024年度版フードコーディネーター協会教本（柴田書店）
TALK食空間コーディネーターテキスト3級（NPO法人食空間コーディネート協会）
おいしいかわいい料理写真の撮り方改訂版　佐藤朗，小坂桂（著）（イカロス出版）

履修上の注意・備考・メッセージ

食に関するさまざまな情報に興味を持ち、日ごろから料理本や雑誌などで料理写真を見ておきましょう。
どんな器に盛り付けてどんなスタイリングで撮影しているかを見ると大変勉強になります。

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： 授業の前後か、メールで対応する。
メールアドレスは初回授業で提示する。
メールを送信する場合、件名に「学籍番号・氏名」を明記すること。

授業計画

		学修課題	授業外学修課題にかかる目安の時間
第1回	**フードスタイリングとは** ・授業方針と学習方法を知る。 ・フードスタイリングとは何かを理解する。 ・フードコーディネーターにおけるフードスタイリングの仕事を理解する。 ※フードスタイリングを学ぶ理由について記述する	料理雑誌、本などに掲載されている料理写真を観察する	4時間
第2回	**器と背景の選び方** ・料理を盛り付ける器で印象が変わる ・背景（クロス、ボードなど）の使い方を理解する ・季節によってフードスタイリングが変わることを理解する ※四季に合わせたフードスタイリングをする	素敵と感じるカフェはどんな器を使っているのかを見ておく	4時間
第3回	**プレート（皿）の中のフードスタイリング術** ・プレートの形でイメージが変わることを理解する ・プレートのデザインや色でイメージが変わること理解する ・フードスタイリングは表現力。どう見せたいかを考える ・年中行事でスタイリングが変わることを理解する。 ※テーマに合わせたフードスタイリングをする	高級レストランの盛り付けをWEBサイトなどで観察する	4時間
第4回	**フード写真の重要性** ・写真の役割について理解する。 ・フード写真の基本的なスキルを身につける ※スマートフォンでおいしそうなフード写真を撮る	習ったことを復習しながらスマホでフード写真を撮ってみる	4時間
第5回	**お菓子のスタイリング** ・焼き菓子のスタイリングについて理解する ・生ケーキのスタイリングについて理解する ・焼き菓子、生ケーキの写真の撮り方の違いを学ぶ ※お菓子をスタイリングして写真を撮る	料理雑誌、本、サイトなどのお菓子のスタイリングを観察する。	4時間
第6回	**デザートのスタイリング** ・冷たいデザートのスタイリングについて理解する ・冷たいデザートの写真の撮り方について学ぶ ※デザートをスタイリングして写真を撮る	雑誌やWEBサイトでパンの写真をよく観察する。	4時間
第7回	**パンのスタイリング** ・パンのスタイリングについて理解する ・スタイリッシュな写真の撮り方について学ぶ ※パンをスタイリングして写真を撮る	雑誌やWEBサイトで料理写真をよく観察する。	4時間
第8回	**料理のスタイリング** ・料理のスタイリングの基礎を学ぶ ・ワンプレートランチのスタイリング法について理解する ・和食の基本的なスタイリング法について理解する ※ワンプレートランチを作って写真を撮る	家庭でもワンプレートランチを作って撮影する。	4時間
第9回	**シズル感のあるスタイリング方法** ・シズル感のあるスタイリングを理解する ・冷たさ、温かさの表現方法 ・みずみずしさの表現方法 ・動きのあるスタイリングとは ※シズル感のあるスタイリングをして撮影する	シズル感のある写真を見て、何を表現しているのかをよく観察する。	4時間

第10回	**シーンで考えるフードスタイリング** ・日常、おもてなし、パーティーで盛り付けが変わることを理解する ※シーンを設定して盛り付けをする	ホテルなどの高級レストランの盛り付けを観察する。	4時間
第11回	**コンビニ弁当をスタイリング** ・コンビニ弁当を皿に盛り付けなおしてセッティングする ・スタイリングで価格も変わることを理解する ※コンビニ弁当を皿に盛り付けなおし、いくらで売れるか考える	コンビニ、デパ地下のお弁当の料理内容や盛り付けを見ておく	4時間
第12回	**フードメーカーのフードスタイリング** ・フードメーカーのホームページや、ECサイトのスタイリングについて理解する ・商品の魅力が伝わるスタイリングについて理解する ・製品写真、イメージ写真、使用写真の違いについて理解する ※フードメーカーの商品をスタイリングして「売れる写真」を撮る	カタログやWEBサイトの写真を見ておく	4時間
第13回	**盛り付けのアクセント** ・視覚的効果の高い盛り付けについて学ぶ ・楽しく、美しい盛り付けのアイデアを学ぶ ※フルーツを使ってフードスタイリングを実践する	さまざまな盛り付け例を料理雑誌や料理本で見ておく	4時間
第14回	**フードスタイリング企画の発表** ・与えられた課題について、グループで協力して（または個人で）スタイリングする	この授業の総復習を行い、課題のレポートの準備をする	4時間

322

授業科目名	**フードマネージメント論**				
担当教員名	**中嶋 章浩**				
学年・コース等	2回生　調理・製菓・FCコース	開講期間	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	スーパーバイザーとして数店舗の統括マネージャーとしての経営管理経験あり フードコーディネータの指定科目でもあり、フードコーディネータ1級（レストランプロデュース）取得者 衛生管理者1種の資格取得者				

開放科目の指示：「不可」

授業概要

小規模飲食店（４千万～１億円規模）を想定した、飲食店経営に特化した授業内容を実施する。
経営に必要な財務諸表の見方、店舗管理のための計数管理、プロモーション等、店舗経営に必要な知識を架空店舗を想定して理論と実践を往還する
HRSレストランサービス技能検定３級試験に対応した労働安全に関する知識、事例、過去問による授業を実施する
授業スタイルとして協働学習を中心にブレインストーミング、知識構成型ジグソー法の実践
学生がテーマに沿った課題研究の実践と発表の機会を設けることで、知識の深化を促す

養うべき力と到達目標

確かな専門性	具体的内容：	目標：
1. DP1.幅広い教養やスキル	フードマネジメントの基礎	フードビジネスのおけるマーケティング、経営、経営の計数管理、それ俺の基礎知識習得
2. DP2.専門的知識・技能、職業理解	小規模飲食店の収益構造や管理手法、業界の実態と傾向の理解	店舗経営に必要な基礎知識習得
汎用的な力		
1. DP4.課題発見		過去の事例をもとに、自分なりの解決策を立案できる
2. DP5.計画・立案力		架空の店舗を想定した店舗運営を体験をする

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
・eラーニング、反転授業
・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)
・ディベート、討論
・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)
・課題解決学習(PBL)

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「-」とします。

成績評価の方法・評価の割合		評価の基準	
定期試験	50 %	:	授業内容の理解度を評価する
設定した課題の提出状況と内容	50 %	:	課題への取り組みを評価する。

使用教科書

指定する

著者	タイトル	出版社	出版年
日本フードコーディネーター協会編	・新版フードコーディネーター教本3級試験対応テキスト	・柴田書店	・2024　年
日本ホテル・レストランサービス技能協会監修	・西洋料理　料飲接遇サービス技法	・職業訓練教材研究会	・2022　年

参考文献等

「フードサービス　攻めの計数」商業界　清水　均著、

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： 火～金曜日４限以降

場所： FC研究室

備考・注意事項： 万が一不明の点があればメール等にて対応 nakajima-a@osaka-seikei.ac.jp
研究室に在席中であれば対応します

授業計画

		学修課題	授業外学修課題にかかる目安の時間
第1回	**フードビジネスについて** １．授業の進め方 ２．外食産業の歴史、現状や課題を業種別に解説する。	外食・中食・内食の違い、特徴を課題とする	4時間
第２回	**店舗経営１** １．飲食店経営について 財務諸表について　貸借対照表・損益計算書のみかた	各財務諸表の勘定項目を記入したBS・PLを作成する	4時間
第3回	**店舗経営２** １．損益計算書について：売り上げの算出	飲食店オーナーを想定した売り上げの算出	4時間
第4回	**店舗経営３** １．損益計算書について：費用の算出 F:原価計算 L:人件費 FL以外の経費について	食材原価、人件費を推察する	4時間
第5回	**店舗経営４** １．損益分岐点計算について 固定費と流動費　　ABC分析	ABC分析を実践する	4時間
第6回	**店舗経営５** １．出店計画１　コンセプトの立案 どのようなお店を出店するのか　６W2Hをもとに考える 売り上げ目標の設定　　販売促進を考える	コンセプト立案とそれに基づいた出店場所の選定	4時間
第7回	**店舗経営６** 販売促進の実践 プレゼン大会　１人５分で販売促進のためのイベント企画のプレゼンを実施 PPTを使った販促イベント企画 ６W2Hを基に企画を具現化する	プレゼン大会を終えて、各発表ににについてレポートしする。	4時間
第8回	**店舗経営７** １．出店計画２ 店舗設備に関する費用・届け出について ３C分析・SWOT分析	分析方法をもちいて出店地域の競合店のレポート	4時間
第9回	**特別授業** 関西レストラン事情 著名なフードライターを講師として関西の食のトレンド、不変の美味しさについて講義いただく	講義についてレポート提出	4時間
第10回	**メニュープランニング１** １．メニュー開発の手法	イベント企画のメニューを考えレポートする	4時間
第11回	**メニュープランニング２** 食の6次産業化１ 実際の取り組み事例を学ぶ グループ単位でどのような取り組みができるかを考える	各自が６次産業化を立案、計画書の作成	4時間
第12回	**メニュープランニング３** 食の6次産業化２ 前回考案の内容をPPTを使ってプレゼンを実施	各グループの発表をレポートする	4時間
第13回	**安全衛生１** 衛生など、店舗責任者として重要な知識を解説する。 労働災害、危険有害性、労働安全衛生に関する法令などの安全衛生を学ぶ。	どのようなヒヤリハットが想定できるかレポートする	4時間
第14回	**安全衛生２**	授業内容を記入した授業プリントのまとめ、課題レポート	4時間

法令について 実施する・遵守する法令について　　特に飲食店に対する 取り組み		

321

授業科目名	**接遇マナーⅠ**				
担当教員名	水谷 千代子				
学年・コース等	1回生	開講期間	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年間の企業勤務で多種多様の職種を経験。ビジネスの基本・応対の技術・サービスの真髄を学び、また、飲食店接客サービス覆面調査員としての経験もある。それらを活かし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14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。本講義では、サービス業務に対する心構え、対人理解、応対の技術、態度・振舞い等を実践的な実技を通して習熟させることを目的とし、即戦力となりうるビジネスパーソン形成を目指す。

養うべき力と到達目標

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

学外連携学修

無し

授業方法（アクティブラーニングを促す方法について）

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

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「ー」(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
定期試験	40 %	： 期間中の内容を範囲とした定期試験を実施
小テスト	30 %	： 講義中に、指定した内容を範囲とした小テストを実施
授業態度	30 %	： 授業内での積極性及び演習の取り組み姿勢、ビジネススーツ着用や課題期日厳守提出、挨拶などの規則遵守を評価

使用教科書

指定する

著者	タイトル	出版社	出版年
田野　直美	・ ビジネスでの常識集	・ トータルマナー（株）	・ 年
実務技能検定協会	・ サービス接遇検定実問題集 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／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		学修課題	授業外学修課題にかかる目安の時間
第1回	**①授業のコンテンツと狙い　②日常の立ち居振る舞い** ①フードサービスの関連を考えながら授業内でのマナー全般を考える ・マナーとは ・授業中の姿勢・態度 ②立ち姿・座り姿・おじぎ（実技）	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第一印象　服装・身だしなみ** 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（サービススタッフの資質）を解く。　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）を解く。　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）を解く。	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）を解く。	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コミュニケーションスキルⅠ　接遇用語基本** 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接遇用語の習得	サービス接遇検定実問題集2級（実務技能）を解く。	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Ⅱ　接遇用語応用** 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接遇用語応用練習問題、解答解説	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　②自己表現Ⅰ　敬語の使い分け** ①習得度チェックテスト ②自己表現Ⅰ　・正しい声の出し方 ・敬語の種類 ・立場に応じた言葉遣い・敬称 ・クッション用語・婉曲表現	毎日、「立場に応じた言葉遣い」の表の唱和	4時間
第9回	**①1分間スピーチ　②自己表現Ⅱ 自己紹介** ①スピーチ「自己紹介」　（５～６名） ②自己表現Ⅱ　・自己紹介のポイント ・敬語練習問題	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　・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）	自己紹介の練習　敬語の復習	4時間
第11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、滑舌の練習とスマイルエクササイズ訓練 常識集の復習	4時間
第12回	**①1分間スピーチ　②常識集ミニテスト　③心のこもったおもてなしⅠ　訪問と受付のマナー** ①スピーチ「自己紹介」　（５～６名） ②常識集ミニテスト解説 ③心のこもったおもてなしⅠ　・会社訪問のマナー（ロールプレイング） ・受付のマナー（ロールプレイング）常識集ミニテスト解説	毎日、滑舌の練習とスマイルエクササイズ・挨拶・お辞儀の訓練	4時間

第13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スピーチ「自己紹介」　（５～６名） ②心のこもったおもてなしⅡ　・廊下、階段の案内（ロールプレイング） ・ドアの扱い（ロールプレイング） ・エレベーターでのマナー（ロールプレイング）	毎日、滑舌の練習とスマイルエクササイズ・挨拶・お辞儀の訓練	4時間
第14回	**接遇マナーＩのまとめ** ①接遇マナー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	定期試験に向けて内容の総復習をする	4時間

321

授業科目名	**接遇マナーⅡ**				
担当教員名	水谷 千代子				
学年・コース等	1回生	開講期間	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年間の企業勤務で多種多様の職種を担当。ビジネスの基本・応対の技術・サービスの真髄を学び、また、飲食店接客サービス覆面調査員としての経験もある。それらを活かし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14回）				

開放科目の指示：「不可」

授業概要

接遇マナー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れ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	具体的内容：	目標：
1. DP1.幅広い教養やスキル	状況把握力と発信力	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
定期試験	40 %	： 期間中の内容を範囲とした定期試験を実施
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
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、課題の期日厳守提出、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

		学修課題	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．対人心理の理解と応対の技術の習得　・笑顔での応対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、前傾姿勢での応対（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る舞いの訓練　　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ＰＲ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接遇者としての応対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接遇者としての応対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）	基本言動・接客応答・接客対応の訓練　１分間スピーチ「学生生活で、特に頑張ったこと」を考えてくる	4時間
第10回	**①１分間スピーチ　②接遇者としての応対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．指示の受け方・報告の仕方（Ｐ４２～４３）ロールプレイング 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（p.42～43）を復習	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．常識集解説 ２．コミュニケーション能力の啓発　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）ロールプレイング　（個々にチェック・コメント）感じの良い質疑応答の仕方	自己紹介の練習　入退出、面接室での立ち居振る舞いの訓練	4時間
第14回	**①社会人としてのマナーⅡ　面接でのマナー（総合）②接遇マナーⅡまとめ** １.面接シミュレーション　ロールプレイング（個々にチェック・コメント） ２.接遇マナーⅡで学んだ重要ポイントを整理し、確認	面接室での立ち居振る舞いの訓練、定期試験に向けて総復習	4時間

321

授業科目名	**衛生法規**				
担当教員名	齋藤 広明				
学年・コース等	1回生	開講期間	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	これまで行政書士として、年間に７０件以上の契約書作成に携わらせていただいた。また、元小学校教諭ということもあり、学校現場等における法教育の実践及び研究に力を入れて取り組んでいる。さらに、最近ではキャリア教育の実践及び研究もしており、学生の方々の職業観・勤労観の醸成にも力を入れて取り組んでいる。（全14回）				

開放科目の指示：「不可」

授業概要

本講義は、法学初学者の学生であっても、「衛生法規」をしっかりと理解することを目標とします。
そもそも「衛生法規」とは、そのような名称の法律があるのではなく、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す。

そのことを踏まえて、本講義では、法学初学者の学生向けに、まず、法律とは何か、何のためにあるのか等、具体的な事例を基に法律の目的や存在意義等を確認し、併せて基本的な法的知識を身につけてもらいます。

その上で、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、製造物責任法等）についても講義を行う予定です。

さらに、食の安全や表示への意識が高まっている現状をふまえ、本講義を通じて、現場で適切な法令順守の判断ができるよう実践力を身につけてもらえればと考えています。

このような目標達成のために、本講義では、基本的には座学ではあるものの、ケース等を題材にグループワーク等の積極的な学習形態を想定しています。ぜひ、クラスの仲間とのたくさんのグループワーク等を通じて、法的な考え方、すなわちリーガルマインドを身につけてください。

最後に、食に関する仕事において、食の安全・安心は最重要事項です。そして、食の安全・安心を達成するためには、衛生法規の知識や考え方は必要不可欠になります。本講義を通じて、食に関する法的なトラブルの事前予防及び事後処理方法についても実践的に学んでもらえたらと考えます。

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	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場面を理解できる。
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）

・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してください。
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 %	： 学習するテーマごとに基本的事項に関する小テスト（１０点満点×１４回）を実施し、その内容をＡＢＣの３段階で評価します。
定期試験	40 %	： 基本的知識を確認するための試験（１００点満点）を実施し、その得点で評価します。
振り返りシート		： 講義内容についての理解を講義レジュメ等に記述する機会を設け、提出状況及び内容をＡＢＣの３段階で評価します。併せて、次回の講義のための予習レジュメについてもこの項目で評価します。

10　%

練習問題の解答への取組状況　：　製菓衛生師試験の過去問を中心とした練習問題に解答し、どのように考えて解答を導き出したのかといった解答状況、提出期限を守ってるか等を、ＡＢＣの３段階で評価します。

10　%

授業への積極参加　：　グループワークの発表や第１４回の２分間プレゼンテーションを中心に評価します。
また、授業中で質問することや振り返りシートに記載及び質問することも評価します。

10　%

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	・2025~2026年版　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	・2025　年

参考文献等

辻製菓専門学校編　・解いてわかる製菓衛生師試験の手引き　・柴田書店
道垣内正人　・自分で考えるちょっと違った法学入門（第４版）・有斐閣
関根豪政/北村貴　編著　・体験する法学　・ミネルヴァ書房
中央大学法学部編　・高校生からの法学入門　・中央大学出版社
東京ベルエポック製菓調理専門学校　監修　・キミにもなれる！パティシエ＆カフェビジネス　・つちや書店

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ます。
本科目では「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とします。
授業概要にも記載の通り、本授業は、グループワーク等の討論をたくさん取り入れることを想定しています。よって、授業後の復習だけでなく、予習に関しても丁寧に取り組んでもらえればと思います。

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

		学修課題	授業外学修課題にかかる目安の時間
第1回	**「ケーキの分け方」を考えましょう（法律とは何か？何のために存在するのか）** さぁ、皆さん。衛生法規の世界へようこそ。今日から全１４回にわたり、食に関する法律の学習をします。 さて、皆さんにとって、法律とは何でしょうか。難しいもの、守らなければならない大切なもの、はたまた、面倒なもの…等いろんなイメージがあると思います。そして今回、本講義を受講される皆さんは、しっかりと法律を学ぶのは初めての方が多いのではないでしょうか。 本講義では、「ケーキの分け方」から始めたいと思います。皆さん、プロのパティシエになったつもりで、自分事として考えてみてください。 そのことを通じて、法律の目的、存在意義等を考えていきたいと思います。果たして、登場人物である兄妹の「納得感」を得られる「ケーキの分け方」を考えることができるでしょうか。グループワーク等をたくさん活用する予定ですので、積極的に受講してください。 食に関わる仕事をするためには、食の安全・安心は最優先事項です。そのために、講義の後半では、衛生法規の概要にも触れる予定です。そこで、本講義の全体像を掴んでもらえればと思います。	予習：教科書の目次に目を通し、全体像をつかんでおく。また、教科書の該当部分（１．法律概論）を事前に読み、要点をA4一枚程度にまとめておく。そこに講義中のメモを記し、毎回の講義後に提出してもらう。	4時間
第2回	**「自分のお店を開業」するには（製菓衛生師法制定の歴史、社会的役割及び概要）** 近い将来、自分のお店を持ちたい方はおられるのではないでしょうか。自分のお店を開業するのは夢がありますよね。しかしながら、その夢を叶えるためには、乗り越えなければならないハードルがたくさんあります。もちろん、製菓製造技術や経験も必要ですが、開業資金、経営学の知識、そして、法律の知識や考え方等も必要不可欠になります。 よって、本講義を通じて、パティシエとして自分のお店を持つと想定して、いろんなシミュレーションをしてみてください。私自身の知っているお店も取材してきましたので、そのことが皆さんの具体的な将来へのシミュレーションに役に立てば幸いです。 本講義では、積極的に受講すればするほど、皆さんの将来に役に立つものになるでしょう。併せて、製菓衛生師法制定の歴史、社会的役割及び概要についても言及したいと思います。	復習：前回の講義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（次回授業のタイトルもしくは教科書該当ページ）を事前に読み、要点をまとめておく。	4時間
第3回	**えっ、「製菓衛生師免許」の取り消し？！（製菓衛生師法の目的、定義、具体的内容）** 前回、パティシエとして、無事に皆さんのお店を持つことができましたね。しかしながら、開業できたのも束の間、とあることから「製菓衛生師免許」の取り消しの事態に…。一体どのようなことがあったのでしょうか。 本講義では、製菓衛生師法に係る具体的な定めを理解しながら実践的に考えていきたいと思います。	復習：前回の講義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（次回授業のタイトルもしくは教科書該当ページ）を事前に読み、要点をまとめておく。	4時間

第4回	**「食品」とは何でしょう（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）** 前回のことも何とか乗り越えて、パティシエとして活躍し始めた皆さん。でも、ここでふと考えました。そもそも私たちが取り扱っている「食品」とは何なんだろう、と。私たちが口にするあらゆるものなのか。気になって調べてみると…。 本講義では、食品衛生法の概要とこの法律における「食品」とは何か等を学ぶこととします。	復習：前回の講義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（次回授業のタイトルもしくは教科書該当ページ）を事前に読み、要点をまとめておく。	4時間
第5回	**「食品添加物」とは何でしょう（食品添加物の法規制と表示　食品の規格および基準）** 前回、「食品」について学んだ皆さん。よくよく考えてみると、パティシエとして普段お客様に提供している洋菓子の中に「いろんな物が含まれていること」に気がつきました。それって、法律的に大丈夫なのでしょうか？！少し心配になってきたので、今回も調べてみることにしました。 本講義では、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こととします。平成30年の食品衛生法の改正によりHACCPに沿った衛生管理が制度化されました。その点にも言及したいと思います。	復習：前回の講義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（次回授業のタイトルもしくは教科書該当ページ）を事前に読み、要点をまとめておく。	4時間
第6回	**「食品衛生監視員」が来る！？（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）** 前回及び前々回と皆さんの中で食品及び食品添加物等についてたくさん調べましたね。その中でいろんな学びがあったと思います。しかしながら、とあることから食品衛生監視員が来る事態に…。実は、食物アレルギー対策のために、「私たちのお店では、すべての洋菓子を食物アレルギーにならない卵で作っています。」と広告表示していました。果たして…。 本講義では、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こととします。	復習：前回の講義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（次回授業のタイトルもしくは教科書該当ページ）を事前に読み、要点をまとめておく。	4時間
第7回	**食品安全の「憲法」？！（食品安全基本法）** 今回、皆さんのパティシエとしての活躍が認められ、なんと「食品安全委員会のメンバー」として就任することになりました。とても名誉あることですね。ところで、皆さんのここでのお仕事とは一体どのようなことなのでしょうか。このお仕事を通じて、食品安全の分野における我が国の国家政策の枠組みについて考えるという大きなテーマについて学びたいと思います。 本講義を通じて、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予定です。	復習：前回の講義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（次回授業のタイトルもしくは教科書該当ページ）を事前に読み、要点をまとめておく。	4時間
第8回	**「元小学校教師」として伝えたいこと①（食育基本法・健康増進法）** さて、実は私は元々小学校教師だったのですが、現在、学校現場では子どもたちへの「食育」をとても大切にしています。今回、その「食育」を推進するために制定された食育基本法について見ていきたいと思います。併せて、健康増進法の制定の経緯と概要についても学ぶこととします。「健康」という観点も私たちにとってとても重要ですよね。 本講義を通じて、「食育」「健康」の観点からの法律についてしっかりと学んでいきたいと思います。	復習：前回の講義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（次回授業のタイトルもしくは教科書該当ページ）を事前に読み、要点をまとめておく。	4時間
第9回	**こんなにも「法律」があるの？！（栄養士法、調理師法、地域保健法、感染症法、予防接種法、水道法）** 今回は、「さまざまな法律」について学びたいと思います。製菓衛生師以外にも、食に関する国家資格があります。皆さんになじみ深い主なものは、栄養士及び調理師になります。それぞれに纏わる法律を学び、製菓衛生師との相違を理解することとします。さらに、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こととします。 本講義を通じて、世の中には、本当にたくさんの法律がありますが、それぞれ何のために作られ、その結果、どのような権利義務が発生するのか、考えるきっかけになってもらればと思います。	復習：前回の講義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（次回授業のタイトルもしくは教科書該当ページ）を事前に読み、要点をまとめておく。	4時間
第10回	**「元小学校教師」として伝えたいこと②（環境衛生法規・学校衛生法規）**	復習：前回の講義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（次回授業のタイトルもしくは教科書該当ページ）を事前に読み、要点をまとめておく。	4時間

	今回も前々回に続き、元小学校教師として伝えたいこと第２弾で、学校衛生法規として、学校給食法等について学ぶこととします。現在の「学校給食」についても言及したいと思います。併せて、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も学びたいと思います。SDGsの観点からも持続可能な「環境」作りというのはとても大切です。その観点から、環境衛生法規について考えてもらえればと思います。 本講義を通じて、「学校給食」「環境」における法律についてしっかり考えていきたいと思います。		
第11回	**「働く」とは？（労働衛生法規）（弁護士を招聘予定）** ここまで、自分のお店でパティシエとして働くことを想定して講義をしてきました。ただ皆さんの中には、ホテルで勤務したい方、工場で勤務したい方、あるいは、街のケーキ屋さんで勤務したい方等、いろんな希望があるかと思います。また、自分のお店をもつまでにこのような場所で修行したい方もおられると思います。 そこで、どこかに就職して「働く」ことになる皆さんのために、本講義では、「働く」関連の法律を学びたいと思います。具体的には、労働衛生法規として、労働基準法を中心について学ぶこととします。皆さんの近い将来のシミュレーションとして、具体的に考えてみてください。きっと実践的に役に立つ法的知識や考え方が身につくと思いますよ。	復習：前回の講義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（次回授業のタイトルもしくは教科書該当ページ）を事前に読み、要点をまとめておく。	4時間
第12回	**「イシガキダイ食中毒」事件（消費者政策関連法規）** 本講義では、一つの「判例（裁判例）」に注目して学んでいきたいと思います。もし皆さんが、この判例の料理人だとすれば、納得できるでしょうか。では逆に、料理人を保護する結論になれば、イシガキダイを食べたお客様は納得されるでしょうか。裁判では、複数の当事者が出てきます。それぞれの立場から考えることが非常に大切になります。ぜひ、自分の頭でしっかり考えてみてください。この経験は必ずや皆さんの将来に役に立つものになりますよ。 本講義では、消費者政策関連法規として、民法、製造物責任法等を中心に消費者との関係を規律する法律について学ぶことにします。	復習：前回の講義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（次回授業のタイトルもしくは教科書該当ページ）を事前に読み、要点をまとめておく。	4時間
第13回	**「不当表示」は、ダメでっせ！（食品表示関連法規）** 自分のお店を出してしばらくすると、近くにライバル店が出現し、それに伴い、売上が激減…。どうにか売上が上がらないかと考えていたところ、ある「妙案」が浮かぶことに…。 本講義では、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こととします。	復習：前回の講義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（次回授業のタイトルもしくは教科書該当ページ）を事前に読み、要点をまとめておく。	4時間
第14回	**２分間プレゼンテーション（まとめ）** 衛生法規の授業のまとめとして、本講義で学んだこと・考えたことについて個人による２分間プレゼンテーションを実施します。この実践が、本講義の振り返りになるのはもちろんのこと、皆さんが社会人になったときに必要な説明力及びプレゼンテーション力の向上にも寄与すると考えます。ぜひ積極的に取り組んでください。 併せて、定期試験に向けて練習問題をたくさん解いていく予定です。衛生法規に関する知識の総まとめとして、最後まで頑張ってくださいね。	復習：定期試験に向けて内容の総復習をする。	4時間

321

授業科目名	**公衆衛生学Ⅰ**				
担当教員名	**西山 貴子**				
学年・コース等	1回生	開講期間	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、老人保健施設（直営）にて集団給食管理・衛生管理・栄養管理などの業務や外郭団体の料理教室の企画・運営、栄養相談（個別・集団）、特定保健指導や県立がんセンターにて栄養指導や入院患者の栄養管理を行ってきた（全14回）。				

開放科目の指示：「可」

授業概要

公衆衛生学ⅠおよびⅡを通して、疾病予防、健康増進、保健統計、環境保健、労働衛生およびライフステージと健康等、健康に関わる諸課題について、その問題点と取り組みについて学ぶ。これらが社会の中の身近な事柄であることを理解し、将来自身が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、公衆衛生の目的や意義を学び、衛生統計、環境衛生といった事項を取り上げて、国内外の具体的なデータを示しつつ、時事のトピックスも紹介しながら、その課題と対策について理解を深める。さらに、「製菓衛生師」の資格試験にも対応できるよう、その内容や傾向を授業内容およびテスト（確認テストや定期テスト）に反映させる。

養うべき力と到達目標

確かな専門性	具体的内容：	目標：
1. DP1.幅広い教養やスキル	健康問題に関する幅広い知識	健康に関する様々な問題を知り関心を持つことで、自分の身近な課題に対して予防策・解決策を考えることができる。
2. DP2.専門的知識・技能、職業理解	製菓衛生師試験に対応できる公衆衛生学に関する知識	製菓衛生師試験の内容と傾向を理解して、試験に対応できる公衆衛生学の知識を身につけることができる。
汎用的な力		
1. DP4.課題発見		健康に関する自分の身近な課題を見つけ出し、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「-」とします。

成績評価の方法・評価の割合		評価の基準
授業態度	20 %	： 授業中の積極性および取り組み状況（質問やコメント等含む）、提出物で評価する。
レポート	10 %	： 公衆衛生に関わる内容について、レポートにまとめる。レポートの内容を評価する。
確認テスト	20 %	： 授業内で複数回の確認テストを行い、合計点で評価する。
定期試験	50 %	： 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。

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	・2025~2026年版　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	・2025　年

参考文献等

・公衆衛生がみえる　2022－2023　編集：医療情報科学研究所　発行：メディックメディア

その他の参考図書は必要に応じて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

授業計画

		学修課題	授業外学修課題にかかる目安の時間
第1回	**公衆衛生学について①（公衆衛生とは）** ・公衆衛生とは何か、その目的や意義、取り扱う範囲、果たす役割について学ぶ。	・教科書の該当ページ（公衆衛生の概要）を読んでおく。・配布したプリントを復習する。	4時間
第2回	**公衆衛生学について②（公衆衛生の成り立ち）** ・公衆衛生の成り立ち（世界・日本）を学ぶ。 ・演習プリント・練習プリント実施	・教科書の該当ページ（公衆衛生の歴史）を読んでおく。・配布したプリントを復習する。	4時間
第3回	**公衆衛生の現状①（公衆衛生行政）** ・公衆衛生活動における行政と現状を学ぶ。	・教科書の該当ページ（公衆衛生の行政と現状）を読んでおく。・配布したプリントを復習する。	4時間
第4回	**公衆衛生の現状②（保健所・保健センターについて）** ・保健所及び保健センターの機能について学ぶ。 ・公衆衛生活動とその推進に関わった国際機関の活動を学ぶ。 ・演習プリント・練習プリント実施	・教科書の該当ページ（公衆衛生活動）を読んでおく。・配布したプリントを復習する。	4時間
第5回	**健康の概念** ・健康とは何かを考える。 ・病気の予防についての考え方を学ぶ。 ・演習プリント実施 ・小テスト実施	・教科書の該当ページ（健康とは、病気の予防）を読んでおく。・配布したプリントを復習する。	4時間
第6回	**衛生統計①（人口統計）** ・統計の意味、目的、種類を学ぶ。 ・人口統計について学ぶ。	・教科書の該当ページ（衛生統計）を読んでおく。・配布したプリントを復習する。	4時間
第7回	**衛生統計②（人口動態の状況）** ・平均寿命、平均余命および健康寿命の意味、その推移について学ぶ。	・教科書の該当ページ（衛生統計）を読んでおく。・配布したプリントを復習する。	4時間
第8回	**衛生統計③（保健統計）** ・疾病統計および死因統計について学ぶ。 ・演習プリント、練習プリント実施 ・小テスト実施	・教科書の該当ページ（衛生統計）を読んでおく。・配布したプリントを復習する。	4時間
第9回	**環境衛生の意義** ・環境衛生について考える。 ・演習プリント実施	・教科書の該当ページ（環境衛生）を読んでおく。・配布したプリントを復習する。	4時間
第10回	**環境と健康①（上下水道について）** ・上水道、下水道について学ぶ。 ・水の汚染について学ぶ。 ・廃棄物の処理ににについて学ぶ。	・教科書の該当ページ（環境衛生）を読んでおく。・配布したプリントを復習する。	4時間
第11回	**環境と健康②（衛生動物・その他の生活衛生）** ・衛生動物の種類と対策について学ぶ。 ・衣服の目的について学ぶ。 ・室内空気汚染について学ぶ。 ・演習・練習プリント実施	・教科書の該当ページ（環境衛生）を読んでおく。・配布したプリントを復習する。	4時間
第12回	**公害①（四大公害病・大気汚染）** ・大気の形成、構造を学ぶ。 ・過去に発生した公害について、その背景と原因および健康被害について学ぶ。 ・演習プリント実施	・教科書の該当ページ（環境と健康）を読んでおく。・配布したプリントを復習する。	4時間
第13回	**公害②（典型7公害）**	・教科書の該当ページ（環境と健康）を読んでおく。・配布したプリントを復習する。・配布したプリントを復習する。	4時間

	・現代の公害の現状と対策について学ぶ。 ・公害である騒音、振動、悪臭について発生源や影響を学ぶ。 ・演習・練習プリント実施 ・小テスト実施		
第14回	**公衆衛生学Ｉの総復習** ・公衆衛生学Ｉで学んだことを総復習する。	・配布したプリントを総復習する。・これまでに行った演習・練習プリント・小テストを総復習する。	4時間

321

授業科目名	**公衆衛生学Ⅱ**				
担当教員名	**西山 貴子**				
学年・コース等	1回生	開講期間	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、老人保健施設（直営）にて集団給食管理・衛生管理・栄養管理や外郭団体にて料理教室の企画・運営、栄養相談（個別・集団）、特定保健指導や県立がんセンターにて栄養指導や入院患者の栄養管理を行っていた（全14回）。				

開放科目の指示：「可」

授業概要

公衆衛生学ⅠおよびⅡを通して、疾病予防、健康増進、保健統計、環境保健、労働衛生およびライフステージと健康等、健康に関わる諸課題について、その問題点と取り組みについて学ぶ。これらが社会の中の身近な事柄であることを理解し、将来自身が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、感染症、疾病の予防、労働衛生などを取り上げて、国内外の具体的なデータを示しつつ、時事のトピックスも紹介しながら、その課題と対策について理解を深める。さらに、「製菓衛生師」の資格試験にも対応できるよう、その内容や傾向を授業内容およびテスト（確認テストや定期テスト）に反映させる。

養うべき力と到達目標

確かな専門性	具体的内容：	目標：
1. DP1.幅広い教養やスキル	健康問題に関する幅広い知識	健康に関する様々な問題を知り関心を持つことで、自分の身近な課題に対して予防策・解決策を考えることができる。
2. DP2.専門的知識・技能、職業理解	製菓衛生師試験に対応できる公衆衛生学に関する知識	製菓衛生師試験の内容と傾向を理解して、試験に対応できる公衆衛生学の知識を身につけることができる。
汎用的な力		
1. DP4.課題発見		健康に関する自分の身近な課題を見つけ出し、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「-」とします。

成績評価の方法・評価の割合		評価の基準	
授業態度	20 %	:	授業中の積極性および取り組み状況（質やコメント問等含む）、提出物で評価する。
レポート課題	10 %	:	公衆衛生に関わる内容についてレポートにまとめる。取り組み状況およびレポートの内容について評価する。
確認テスト	20 %	:	授業内で複数回の確認テストを行い、合計点で評価する。
定期試験	50 %	:	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。

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	・2025~2026年版　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	・2025　年

参考文献等

・公衆衛生がみえる　2022－2023　編集：医療情報科学研究所　発行：メディックメディア

その他の参考図書は必要に応じて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

授業計画

		学修課題	授業外学修課題にかかる目安の時間
第1回	**感染症の予防①（感染症とは）** ・感染症とはなにかを学ぶ。 ・感染症が成立する3条件について学ぶ。 ・感染の種類、感染経路について学ぶ。 ・演習プリント、練習プリント実施	・教科書の該当ページ（疾病の成立）を読んでおく。・配布したプリントを復習する。	4時間
第2回	**感染症の予防②（感染症の予防対策）** ・感染症の予防対策（感染源対策、感染経路対策、感受性対策）について学ぶ。 ・消毒方法について学ぶ。 ・演習プリント実施	・教科書の該当ページ（感染症の予防）を読んでおく。・配布したプリントを復習する。	4時間
第3回	**感染症の予防③（経口感染症）** ・経口感染症の種類、予防対策について学ぶ。 ・演習プリント、練習プリント実施 ・小テスト実施	・教科書の該当ページ（経口感染症）を読んでおく・配布したプリントを復習する。	4時間
第4回	**感染症の予防④（我が国の感染症対策）** ・感染症対策について学ぶ。 ・感染症法、感染症の分類について学ぶ。 ・検疫法について学ぶ。	・教科書の該当ページ（感染症法）を読んでおく。・配布したプリントを復習する。	4時間
第5回	**感染症の予防⑤（予防接種）** ・予防接種について学ぶ。 ・予防接種の種類について学ぶ。 ・演習プリント、練習プリント実施 ・小テスト実施	・教科書の該当ページ（予防接種）を読んでおく。・配布したプリントを復習する。	4時間
第6回	**生活習慣病の予防①（健康とは）** ・健康とは何かを考える。 ・病気の予防についての考え方を学ぶ。 ・生活習慣病について学ぶ。	・教科書の該当ページ（健康とは、病気の予防、生活習慣病）を読んでおく。・配布したプリントを復習する。	4時間
第7回	**生活習慣病の予防②（生活習慣病の現状）** ・生活習慣病の現状と特徴について学ぶ。 ・メタボリックシンドロームについて学ぶ。 ・健康診断、特定健診・特定保健指導について学ぶ。 ・演習プリント実施	・教科書の該当ページ（生活習慣病、健康診断、メタボリックシンドロームと特定健康診査）を読んでおく。・配布したプリントを復習する。	4時間
第8回	**生活習慣病の予防③（循環器病）** ・循環器病（高血圧症、動脈硬化、脂質異常症、脳血管疾患、虚血性心疾患）について学ぶ。 ・演習プリント実施	・教科書の該当ページ（循環器病）を読んでおく。・配布したプリントを復習する。	4時間
第9回	**生活習慣病の予防④（悪性新生物）** ・悪性新生物（がん）について学ぶ。 ・がんの現状と発生の仕組み、生活習慣との関わり、予防について学ぶ。 ・その他の生活習慣病（糖尿病、肝臓病）について学ぶ。 ・演習プリント、練習プリント実施 ・小テスト実施	・教科書の該当ページ（生活習慣病）を読んでおく。・配布したプリントを復習する。	4時間
第10回	**労働と健康①（産業保健）** ・産業保健の意義、目的について学ぶ。 ・作業環境や作業方法と健康との関連について学ぶ。	・教科書の該当ページ（産業保健とは）を読んでおく。・配布したプリントを復習する。	4時間
第11回	**労働と健康②（職業病）** ・職業病とはなにかを学ぶ。 ・どのような職業病があるかを学ぶ。 ・製菓衛生師のかかりやすい職業病について理解する。 ・労働災害の現状について学ぶ。 ・演習プリント実施	・教科書の該当ページ（業務上疾病、製菓業における健康問題）を読んでおく。・配布したプリントを復習する。	4時間

第12回	**産業保健活動①（労働衛生に関する法律）** ・労働衛生に関する法律（労働基準法、労働安全衛生法）について学ぶ。 ・労働衛生の3管理について学ぶ。	・教科書の該当ページ（労働衛生の法体系、労働衛生の3管理）を読んでおく。・配布したプリントを復習する。	4時間
第13回	**産業保健活動②（労働安全衛生）** ・菓子製造施設における労働安全衛生について学ぶ。 ・演習、練習プリント実施 ・小テスト実施	・教科書の該当ページ（成人のための保健、高齢者保健）を読んでおく。・配布したプリントを復習する。	4時間
第14回	**公衆衛生学Ⅱの総復習** ・公衆衛生学Ⅱで学んだことを総復習する。 ・レポート課題を提出する。	・配布したプリントを復習する。・これまでに行った演習プリント、練習プリント、小テストを総復習する。	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回生	開講期間	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					
実務経験の概要					

開放科目の指示：「不可」

授業概要

食品学ではパティシエなど食の専門分野に携わる者に必要な食品の知識を幅広く学び、調理技術や製菓技術に活用できるようになることを目的とします。食品学Ⅰでは、「食品成分」と「植物性食品（穀類・いも類・砂糖類・豆類・野菜類）」について主に学びます。「食品成分」では、食品に含まれている水分、たんぱく質、脂質、糖質、ビタミン、ミネラル、食物繊維、嗜好成分などの特徴について学び、各成分の調理・加工・保存過程における変化や食品成分間の反応などへの理解を深めます。「植物性食品」では種類（品種）、旬、食品中の構成成分、変質過程と変質防止、生産と輸入、流通と価格などについて学びます。食品の調査・観察・試食等を通して食品への興味を深め、学んだ知識を積極的に実習や家庭などで活用す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	具体的内容：	目標：
1. DP2.専門的知識・技能、職業理解	食品に関する専門知識	食品の調査・観察・試食等を通して食品への興味を深め、学んだ知識を積極的に実習や家庭などで活用することができる。
汎用的な力		
1. DP4.課題発見		調理・加工・保存過程で起こる現象の原因を検討することができる。
2. DP6.行動・実践		学んだ知識を日常生活で活用することができる。
3. DP8.意思疎通		情報を整理して、相手にわかりやすく説明することができる。

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)

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、初回授業で説明します。

成績評価の方法・評価の割合		評価の基準
授業への取り組み状況	20 %	： 各授業への積極性と取り組み状況を独自ルーブリックに基づき、20点満点に換算し、総合的に評価します
小テスト	20 %	： 授業内容確認の小テストを実施し、20点満点に換算し評価します
授業プリント（課題を含む）	30 %	： 毎回の授業プリントを独自ルーブリックに基づき、30点満点に換算し、総合的に評価します
定期試験	30 %	： 定期試験期間中に、授業内容に関する知識理解を確認する試験（定期試験）を実施します。定期試験は30点満点に換算し、評価します。

使用教科書

指定する

著者	タイトル	出版社	出版年
実教出版編修部	・オールガイド食品成分表　2025	・実教出版	・2025　年
一般社団法人　全国製菓衛生師養成施設協会	・2025～2026年版　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	・2025　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）
からだにおいしい 野菜の便利帳（便利帳シリーズ）／板木利隆／高橋書店
からだにおい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。
毎回、授業プリント・振り返りシートを配布しますので、各自で管理してください。欠席した場合は、次回授業日までに、製菓研究室に取りに来てください。なお、紛失した場合は、原紙をお貸ししますので、コピーをして準備ください。

オフィスアワー・授業外での質問の方法

時間：　水曜4限(15:00~16:40)

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質問も受け付けます。
不在の際には、Eメールでも対応します。
ただし、送信日、送信時間によっては回答が遅れる場合があります（第１回授業時に説明）。

授業計画		学修課題	授業外学修課題にかかる目安の時間
第1回	**食品学の概要と消費構造の変化** ・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 ・消費構造の変化（経済の発展と加工食品、現代の食環境など）について学ぶ	食品学の概要及び消費構造の変化について授業プリントを完成させ、復習する	4時間
第2回	**食品成分の特徴と変化（1）水分** ・水分の構造と変化について学ぶ ・水分の特徴（自由水と結合水など）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。	水分について授業プリントを完成させ、復習する	4時間
第3回	**食品成分の特徴と変化（２）たんぱく質** ・アミノ酸の種類と特徴について学ぶ ・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授業プリントを完成させ、復習する 第１～3回目の授業プリントを用いて、復習する	4時間
第4回	**食品成分の特徴と変化（３）炭水化物** ・第１回知識理解の確認テスト ・単糖、二糖類、多糖類（でんぷん・食物繊維など）の種類とそれぞれの特徴について学ぶ ・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	炭水化物について授業プリントを完成させ、復習する	4時間
第5回	**食品成分の特徴と変化（４）脂質** ・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	脂質について授業プリントを完成させ、復習する	4時間
第6回	**食品成分の特徴と変化（５）ビタミン・ミネラル** ・ビタミン、ミネラルの特徴と変化について学ぶ	ビタミン、ミネラルついて授業プリントを完成させ、復習する 第４～６回の授業プリントを用いて、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・嗜好成分** ・第２回知識理解の確認テスト ・色素、嗜好成分の特徴と変化について学ぶ ・それぞれの成分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・嗜好成分について、授業プリントを完成させ、復習する	4時間
第8回	**穀類（１）　米** ・米の特徴、成分、旬、産地、加工特性、変質過程や防止法などについて学ぶ ・生産と輸入状況、流通と価格などについて学ぶ	米について授業プリントを完成させ、復習する	4時間
第9回	**穀類（２）　小麦／大麦／トウモロコシ／その他** ・小麦、大麦、ライ麦、トウモロコシ、そばなどの特徴、成分、旬、産地、加工特性、変質過程や防止法などについて学ぶ ・生産と輸入状況、流通と価格などについて学ぶ	小麦などについて授業プリントを完成させ、復習する 第7～9回目について、授業プリントを用いて復習する	4時間
第10回	**いも類、でんぷん類**	いも類、でんぷん類について授業プリントを完成させ、復習する	4時間

	・第３回知識理解の確認テスト ・いも類、デンプン類の特徴、成分、加工特性、変質過程や防止法などについて学ぶ ・生産と輸入状況、流通と価格などについて学ぶ		
第11回	**砂糖類、甘味料** ・砂糖類と甘味料の分類と、特徴、成分、旬、産地、変質防止法などについて学ぶ ・生産と輸入状況、流通と価格などについて学ぶ	砂糖類、甘味料類について授業プリントを完成させ、復習する	4時間
第12回	**豆類** ・豆類（大豆、雑豆等）の分類と、特徴、成分、旬、産地、加工特性、変質過程や防止法などについて学ぶ ・生産と輸入状況、流通と価格などについて学ぶ	豆類について授業プリントを完成させ、復習する	4時間
第13回	**野菜類** ・野菜類の特徴、成分、旬、産地、加工特性、変質過程や防止法などについて学ぶ ・生産と輸入状況、流通と価格などについて学ぶ	野菜類について授業プリントを完成させ、復習する 第10～13回目について、授業プリントを用いて復習する	4時間
第14回	**まとめ** ・第４回知識理解の確認テスト ・食品学Ｉで学んだ食品に関して、食品の変質とその防止、食品の生産と消費についてまとめる	食品学Ｉについて総復習をする	4時間

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回生	開講期間	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					
実務経験の概要					

開放科目の指示：「不可」

授業概要

食品学ではパティシエなど食の専門分野に携わる者に必要な食品の知識を幅広く学び、調理技術や製菓技術に活用できるようになることを目的とします。食品学Ⅱでは主に「植物性食品（果実類・種実類・きのこ類・海藻類）」、「動物性食品（魚介類・肉類・卵類・乳類）」、「その他の食品（油脂類・飲料・調味料・香辛料・微生物利用食品など）」について学びます。「植物性食品」「動物性食品」では種類（品種）、旬、食品中の構成成分、変質過程と変質防止、生産と輸入、流通と価格などを、「その他の食品」では種類、特徴、加工法、加工・貯蔵工程における変化について理解を深めます。食品の調査・観察・試食等を通して食品への興味を深め、学んだ知識を積極的に実習や家庭などで活用す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	具体的内容：	目標：
1. DP2.専門的知識・技能、職業理解	食品に関する専門知識	食品の調査・観察・試食等を通して食品への興味を深め、学んだ知識を積極的に実習や家庭などで活用することができる。
汎用的な力		
1. DP4.課題発見		調理・加工・保存過程で起こる現象の原因を検討することができる。
2. DP6.行動・実践		学んだ知識を日常生活で活用することができる。
3. DP8.意思疎通		情報を整理して、相手にわかりやすく説明することができる。

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)

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、初回授業で説明します。

成績評価の方法・評価の割合		評価の基準
授業への取り組み状況	20 %	： 各授業への積極性と取り組み状況を独自ルーブリックに基づき、20点満点に換算し、総合的に評価します
小テスト	20 %	： 授業内容確認の小テストを実施し、20点満点に換算し評価します
授業プリント（課題を含む）	30 %	： 毎回の授業プリントを独自ルーブリックに基づき、30点満点に換算し、総合的に評価します
定期試験	30 %	： 定期試験期間中に、授業内容に関する知識理解を確認する試験（定期試験）を実施します。定期試験は30点満点に換算し、評価します。

使用教科書

指定する

著者	タイトル	出版社	出版年
実教出版編修部	・オールガイド食品成分表　2025	・実教出版	・2025　年
一般社団法人　全国製菓衛生師養成施設協会	・2025～2026年版　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	・2025　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）
からだにおいしい 野菜の便利帳（便利帳シリーズ）／板木利隆／高橋書店
からだにおい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。
毎回、授業プリント・振り返りシートを配布しますので、各自で管理してください。欠席した場合は、次回授業日までに、製菓研究室に取りに来てください。なお、紛失した場合は、原紙をお貸ししますので、コピーをして準備ください。

オフィスアワー・授業外での質問の方法

時間：　火曜4限（15：00～16：40）

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質問も受け付けます。
不在の際には、Eメールでも対応します。
ただし、送信日、送信時間によっては回答が遅れる場合があります（第１回授業時に説明）。

授業計画		学修課題	授業外学修課題にかかる目安の時間
第1回	**果実類（１）仁果類・準仁果類** ・果実の分類について学ぶ ・果実類（仁果類・準仁果類）の特徴、成分、旬、産地、加工特性、変質過程や防止法などについて学ぶ ・生産と輸入状況、流通と価格などについて学ぶ	果実類（１）について授業プリントを完成させ、復習する	4時間
第2回	**果実類（２）核果類・漿果類** ・果実類（核果類・漿果類）の特徴、成分、旬、産地、加工特性、変質過程や防止法などについて学ぶ ・生産と輸入状況、流通と価格などについて学ぶ	果実類（２）について、授業プリントを完成させ、復習する	4時間
第3回	**種実類** ・種実類の特徴、成分、旬、産地、加工特性、変質過程や防止法などについて学ぶ ・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、授業プリントを完成させ、復習する 第1～3回目の授業プリントを用いて、復習する	4時間
第4回	**きのこ類、海藻類** ・第1回知識理解の確認テスト ・きのこ類、海藻類の特徴、成分、旬、産地、加工特性、変質過程や防止法などについて学ぶ ・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、授業プリントを完成させ、復習する	4時間
第5回	**魚介類** ・魚介類の特徴、成分、旬、産地、加工特性、変質過程や防止法などについて学ぶ ・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、授業プリントを完成させ、復習する	4時間
第6回	**肉類** ・畜肉類の特徴、成分、産地、加工特性、変質過程や防止法などについて学ぶ ・生産と輸入状況、流通と価格などについて学ぶ	畜肉類について授業プリントを完成させ、復習する 第4～6回目の授業プリントを用いて、復習する	4時間
第7回	**卵類** ・第2回知識理解の確認テスト ・卵類の特徴、成分、産地、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	卵類について授業プリントを完成させ、復習する	4時間
第8回	**乳類** ・乳類の特徴、成分、産地、加工特性、変質過程などについて学ぶ ・生産と輸入状況、流通と価格などについて学ぶ	乳類について授業プリントを完成させ、復習する	4時間
第9回	**油脂類** ・油脂類の原料の特性を学び、製造方法、変質過程や防止法について学ぶ ・生産と輸入状況、流通と価格などについて学ぶ	油脂類について授業プリントを完成させ、復習する 第7～9回目の授業プリントを用いて、復習する	4時間
第10回	**嗜好品（１）非アルコール飲料** ・第3回知識理解の確認テスト ・非アルコール飲料の原料の特性を知り、製造方法、変質過程や防止法について学ぶ ・生産と輸入状況、流通と価格などについて学ぶ	非アルコール飲料について授業プリントを完成させ、復習する	4時間

第11回	**嗜好品（２）アルコール飲料** ・アルコール飲料の原料の特性を知り、製造方法、変質過程や防止法について学ぶ ・生産と輸入状況、流通と価格などについて学ぶ	アルコール飲料について授業プリントを完成させ、復習する	4時間
第12回	**調味料および香辛料類** ・各調味料及び香辛料の特性を知り、製造方法、変質防止法について学ぶ ・生産と輸入状況、流通と価格などについて学ぶ	調味料および香辛料類について授業プリントを完成させ、復習する	4時間
第13回	**微生物利用食品と機能性食品** ・微生物利用食品の特性を知り、製造方法、変質過程について学ぶ ・機能性食品の特徴について学ぶ ・生産と輸入状況、流通と価格などについて学ぶ	微生物利用食品及び機能性食品について授業プリントを完成させ、復習する 第10～13回目の授業プリントを用いて、復習する	4時間
第14回	**まとめ** ・第４回知識理解の確認テスト ・食品学Ⅱで学んだ食品に関して、食品の変質とその防止、食品の生産と消費についてまとめる	食品学Ⅱについて総復習をする	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回生	開講期間	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					
実務経験の概要					

開放科目の指示：「不可」

授業概要

食品衛生学ではパティシエ・製菓衛生師として、正しい衛生管理の知識や考え方を定着させること、安心・安全な菓子（食）を消費者に提供できる実戦的な能力を身につけ、活用できるようになることを目的とします。食品衛生学Ⅰでは主に「食品衛生と製菓衛生師の責務」「食中毒を引き起こす微生物」について学びます。「食品衛生と製菓衛生師の責務」では事例を通して食品事故の原因、食に携わる者の役割や責任について学び、食品衛生を学ぶ意義について考えます。「食中毒を引き起こす微生物」では、食品の腐敗と変質、食中毒の発生状況、微生物の特徴・増殖条件・種類、予防対策について学ぶとともに、食中毒による事故事例を調べることで予防対策を考える力を養います。本授業の最終目標は食中毒予防に関する知識を実習・家庭など日常生活で活用できるようになることです。
　講義を中心に行いますが、小テストのコメント欄を活用した毎回の授業へのコメント、グループワーク、ペアワーク、発表などを通して受講者同士で考え・意見・疑問を共有するアクティブラーニングも取り入れます。

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	食品衛生（食中毒）に関する専門知識を学ぶ	食品衛生（食中毒）に関する知識を修得し、実習・家庭など日常生活で活用することができる。
汎用的な力		
1. DP4.課題発見		食中毒事例から、原因物質や予防方法などの検討ができる。
2. DP6.行動・実践		学んだ知識を日常生活で活用することができる。
3. DP8.意思疎通		情報を整理して、相手にわかりやすく説明することができる。

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、初回授業で説明します。

成績評価の方法・評価の割合		評価の基準
授業への取り組み状況	20 %	： 各授業への積極性と取り組み状況を独自ルーブリックに基づき、20点満点に換算し、総合的に評価します
小テスト	20 %	： 授業内容確認の小テストを実施し、20点満点に換算し評価します
授業プリント（課題を含む）	30 %	： 毎回の授業プリントを独自ルーブリックに基づき、30点満点に換算し、総合的に評価します
定期試験	30 %	： 定期試験期間中に、授業内容に関する知識理解を確認する試験（定期試験）を実施します。定期試験は30点満点に換算し、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	・2025~2026年版　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	・2025　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。
毎回、授業プリント・振り返りシートを配布しますので、各自で管理してください。欠席した場合は、次回授業日までに、製菓研究室に取りに来てください。なお、紛失した場合は、原紙をお貸ししますので、コピーをして準備ください。

オフィスアワー・授業外での質問の方法

時間： 水曜4限(15:00~16:40)

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質問も受け付けます。
不在の際には、Eメール（tabara@g.osaka-seikei.ac.jp）でも対応します。
ただし、送信日、送信時間によっては回答が遅れる場合があります（第１回授業時に説明）。

授業計画

		学修課題	授業外学修課題にかかる目安の時間
第1回	**食品衛生とは** ・オリエンテーション（講義の進め方） ・食品衛生の概要と意義について学ぶ	食品衛生について授業プリントを完成させ、復習する	4時間
第2回	**食品衛生と製菓衛生師の責務について** ・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	食品衛生と製菓衛生師の責務について授業プリントを完成させ、復習する	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** ・食中毒を引き起こす微生物の特徴について学ぶ。	微生物の特徴について授業プリントを完成させ、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）　微生物の増殖条件** ・微生物の増殖条件について学ぶ	微生物の増殖条件について、授業プリントを完成させ復習する	4時間
第5回	**食中毒を引き起こす微生物について（３）　食品の変質** ・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授業プリントを完成させ、復習する 第１～5回目の授業プリントを用いて、復習する	4時間
第6回	**食中毒の概要** ・第１回知識理解の確認テスト ・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	食中毒の分類や発生状況について、授業プリントを完成させて復習する。	4時間
第7回	**細菌性食中毒（感染型）（１）　サルモネラ属　他** ・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、腸炎ビブリオ、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	サルモネラ属菌等の食中毒菌について授業プリントを完成させ、復習する	4時間
第8回	**食中毒（感染型）（２）カンピロバクター　他** ・感染型の細菌性食中毒（カンピロバクター、エルシニア、ウエルシュ菌など）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の食中毒菌について授業プリントを完成させ、復習する	4時間
第9回	**細菌性食中毒（毒素型）** ・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	ボツリヌス菌等の食中毒菌について授業プリントを完成させ、復習する 第6～9回目の授業プリントを用いて、復習する	4時間
第10回	**ウイルス性食中毒について** ・第２回知識理解の確認テスト ・ノロウィルスの特徴と予防方法について学ぶ	ウイルス性食中毒について、授業プリントを用いて復習する	4時間
第11回	**食中毒予防の三原則／菓子と食中毒（１）食中毒事件の事例から考える【発表準備】** ・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などをスライドにまとめる	食中毒予防の三原則について授業プリントを完成させ、復習する。　発表準備をする。	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【発表】** ・菓子製造中に起こりうる食中毒事件について、まとめた内容を発表する ・発表内容について、感じたことを意見交換する	感想レポートを仕上げ、菓子製造中に起こりうる食中毒事例をまとめる。	4時間
第13回	**自然毒食中毒について** ・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授業プリントを完成させ、復習する 第10～13回目の授業プリントを用いて、復習する	4時間
第14回	**化学性食中毒について** ・第３回知識理解の確認テスト ・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	食品衛生学Ｉの総復習をする	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回生	開講期間	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					
実務経験の概要					

開放科目の指示：「不可」

授業概要

食品衛生学ではパティシエ・製菓衛生師として、正しい衛生管理の知識や考え方を定着させること、安心・安全な菓子（食）を消費者に提供できる実戦的な能力を身につけ、活用できるようになることを目的とします。食品衛生学Ⅱでは主に「食品表示」、「食品添加物」について学びます。「食品表示」では各自で用意した食品表示を用いながら表示の目的・役割・表示ルールなどについて学びます。また食品表示法違反事例などを調査検討することで、食品表示の重要性について考えます。「食品添加物」では、関係法規・使用目的・表示ルール・各添加物の種類や特徴などについて学ぶとともに、菓子製造で使用する食品添加物については試食などを通して知識を深めます。本授業の最終目標は、食品表示や食品添加物に関する知識を日常生活で活用できるようになることです。
　講義を中心に行いますが、小テストのコメント欄を活用した毎回の授業へのコメント、グループワーク、ペアワーク、発表などを通して受講者同士で考え・意見・疑問を共有するアクティブラーニングも取り入れます。

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	食品表示や食品添加物に関する専門知識	食品表示や食品添加物に関する知識を理解し、学んだ知識を積極的に日常生活（実習や家庭など）で活用することができる
汎用的な力		
1. DP4.課題発見		食品表示に関する事件例などから、原因点と対策を検討できる。
2. DP6.行動・実践		学んだ知識を日常生活で活用することができる。
3. DP8.意思疎通		情報を整理して、相手にわかりやすく説明することができる。

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「ー」(評価しない)とします。
成績については、初回授業で説明します。

成績評価の方法・評価の割合		評価の基準
授業への取り組み状況	20 %	： 各授業への積極性と取り組み状況を独自ルーブリックに基づき、20点満点に換算し、総合的に評価します
小テスト	20 %	： 授業内容確認の小テストを実施し、20点満点に換算し評価します
課題	30 %	： 毎回の授業プリントを独自ルーブリックに基づき、30点満点に換算し、総合的に評価します
定期試験	30 %	： 定期試験期間中に、授業内容に関する知識理解を確認する試験（定期試験）を実施します。定期試験は30点満点に換算し、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	・2025~2026年版　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	・2025　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。
毎回、授業プリント・振り返りシートを配布しますので、各自で管理してください。欠席した場合は、次回授業日までに、製菓研究室に取りに来てください。なお、紛失した場合は、原紙をお貸ししますので、コピーをして準備ください。

オフィスアワー・授業外での質問の方法

時間： 火曜4限（15：00～16：40）

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質問も受け付けます。
不在の際には、Eメール（tabara@g.osaka-seikei.ac.jp）でも対応します。
ただし、送信日、送信時間によっては回答が遅れる場合があります（第１回授業時に説明）。

授業計画		学修課題	授業外学修課題にかかる目安の時間
第1回	**食品表示（１）食品表示法／加工食品の食品表示①（名称～）** ・食品表示の目的と役割について学ぶ。 ・食品表示法による表示について知る。 ・加工食品の食品表示項目（名称、原材料名、アレルギー表示）について学ぶ。	食品表示（１）について授業プリントを完成させ、復習する	4時間
第2回	**食品表示（２）加工食品の食品表示②（食品添加物～）** ・加工食品の食品表示項目（添加物、内容量、賞味期限・消費期限など）について学ぶ。 ・栄養表示について学ぶ。	食品表示（２）について授業プリントを完成させ、復習する	4時間
第3回	**食品表示（３）生鮮食品の食品表示／JASマークについて** ・生鮮食品の食品表示について学ぶ。 ・JAS法およびJASマークについて知る。 ・その他の表示について学ぶ。	生鮮食品の食品表示／JASマークについて、授業プリントを用いて復習する	4時間
第4回	**食品表示（４）表示の作成／食品添加物の定義と分類** ・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。 ・食品添加物の定義と分類を知る。	第1～4回の授業内容について授業プリントを用いて復習する 表示の作成及び食品添加物の定義と分類について、授業プリントを用いて復習する	4時間
第5回	**食品添加物の使用目的／食品衛生関係法規** ・第１回知識理解の確認テスト ・食品添加物の使用目的を知る。 ・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授業プリントを完成させ、復習する	4時間
第6回	**食品添加物表示／食品添加物の安全性** ・食品添加物表示のルールについて学ぶ。 ・食品添加物の安全性の評価方法（毒性試験、1日許容摂取量、国際的評価など）について学ぶ。	食品添加物の表示および安全性について、授業プリントを用いて復習する	4時間
第7回	**食品添加物の種類（１）製造や加工に携わる添加物** ・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	製造や加工に携わる添加物について授業プリントを完成させ、復習する	4時間
第8回	**食品添加物の種類（２）食品の保存性を高める添加物／栄養成分を強化する添加物** ・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	食品の保存性を高める添加物及び栄養成分を強化する添加物について授業プリントを完成させ、復習する 第5～8回の授業内容について授業プリントを用いて復習する	4時間
第9回	**食品添加物の種類（３）食品の嗜好性（味）を高める添加物** ・第２回知識理解の確認テスト ・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	食品の嗜好性を高める添加物について、授業プリントを用いて復習する	4時間

第10回	**食品添加物の種類（４）食品の嗜好性（香り）を高める添加物** ・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）を高める添加物及び栄養成分を強化する添加物について授業プリントを完成させ、復習する	4時間
第11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** ・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授業プリントを完成させ、復習する	4時間
第12回	**食品添加物のまとめ** ・食品の嗜好性に関与する添加物の試食とそれぞれの特性についてまとめる	第9～12回の授業内容について授業プリントを用いて復習する 【課題③】試食レポートを完成させる	4時間
第13回	**発表準備：身近な食品と食品添加物** ・第３回知識理解の確認テスト ・各自調べてきた食品添加物について、スライドにまとめ、次週の発表準備をする	発表準備をする。	4時間
第14回	**発表：身近な食品と食品添加物** ・作成したスライドを用いて発表を行う ・発表内容について感想をまとめる	発表感想を完成させる 食品衛生学Ⅱの総復習をする	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回生	開講期間	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					
実務経験の概要					

開放科目の指示：「不可」

授業概要

食品衛生学ではパティシエ・製菓衛生師として、正しい衛生管理の知識や考え方を定着させること、安心・安全な菓子（食）を消費者に提供できる実戦的な能力を身につけ、活用できるようになることを目的とします。食品衛生学Ⅲでは主に「化学物質」、「異物」、「寄生虫」、「食の安全性」などについて学びます。「化学物質」では食物連鎖や生物濃縮、農薬と動物性医薬品などの種類・特徴・関係法規について学ぶとともに、実際どういった食品に使用されているかを調べることで理解を深めます。「異物」「寄生虫」ではそれぞれの分類・種類・特徴について学び、事例検討を通して理解を深めることで予防対策を考える力を養います。また「食の安全性」では行政の取り組み・関係法規など、日本の食の安全を守るための仕組みについて学びます。本授業の最終目標は健康危害に関する知識を日常生活で活用できるようになることです。
講義を中心に行いますが、小テストのコメント欄を活用した毎回の授業へのコメント、グループワーク、ペアワーク、発表などを通して受講者同士で考え・意見・疑問を共有するアクティブラーニングも取り入れます。

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	食品中における有害物質および食の安全対策に関する専門知識	食品中における有害物質および食の安全対策に関する知識を理解し、学んだ知識を積極的に日常生活（実習や家庭など）で活用することができる
汎用的な力		
1. DP4.課題発見		食がもたらした健康危害の事故事例から、原因と対策を検討できる。
2. DP6.行動・実践		情報を整理して、相手にわかりやすく説明することができる
3. DP8.意思疎通		グループで協力しあい、意見をまとめることができる

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)

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、初回授業で説明します。

成績評価の方法・評価の割合		評価の基準
授業への取り組み状況	20 %	： 各授業への積極性と取り組み状況を独自ルーブリックに基づき、20点満点に換算し、総合的に評価します
小テスト	20 %	： 授業内容確認の小テストを実施し、20点満点に換算し評価します
授業プリント（課題を含む）	30 %	： 毎回の授業プリントを独自ルーブリックに基づき、30点満点に換算し、総合的に評価します
定期試験		： 定期試験期間中に、授業内容に関する知識理解を確認する試験（定期試験）を実施します。定期試験は30点満点に換算し、評価します。

30　%

使用教科書

指定する

著者	タイトル	出版社	出版年
一般社団法人全国製菓衛生師養成施設協会	・2025~2026年版　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	・2025　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。
授業では板書を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。
毎回、授業プリント・振り返りシートを配布しますので、各自で管理してください。欠席した場合は、次回授業日までに、製菓研究室に取りに来てください。なお、紛失した場合は、原紙をお貸ししますので、コピーをして準備ください。

オフィスアワー・授業外での質問の方法

時間：　火曜4限（15：00～16：40）

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質問も受け付けます。
不在の際には、Eメール（tabara@g.osaka-seikei.ac.jp）でも対応します。
ただし、送信日、送信時間によっては回答が遅れる場合があります（第１回授業時に説明）。

授業計画

		学修課題	授業外学修課題にかかる目安の時間
第1回	**食物連鎖と生物濃縮について** ・生物濃縮とは何か、どのような健康危害をもたらすかについて学ぶ ・動物性自然毒を交えて、理解を深める	食物連鎖と生物濃縮について授業プリントを完成させ、復習する	4時間
第2回	**農薬について** ・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	農薬について授業プリントを完成させ、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授業プリントを完成させ、復習する 第1～3回目について、授業プリントを用いて復習する	4時間
第4回	**食品中の異物の種類と特徴** ・第１回知識理解の確認テスト ・食品中の異物の種類、特徴について学ぶ	食品中の異物の種類と特徴について授業プリントを完成させ、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	植物性異物について授業プリントを完成させ、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	動物性異物について授業プリントを完成させ、復習する	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授業プリントを完成させ、復習する 第4～7回目について、授業プリントを用いて復習する	4時間
第8回	**寄生虫（１）　魚介類由来** ・第２回知識理解の確認テスト ・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	魚介類由来の寄生虫について授業プリントを完成させ、復習する	4時間
第9回	**寄生虫（２）　野菜、水由来** ・野菜、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	野菜・水由来の寄生虫について授業プリントを完成させ、復習する	4時間
第10回	**寄生虫（３）　食肉由来** ・食肉から感染する寄生虫の特徴、症状、予防対策について学ぶ	食肉由来の寄生虫について授業プリントを完成させ、復習する 第８～10回目について授業プリントを用いて復習する	4時間
第11回	**発表準備：有害生物がもたらす健康被害について** ・第３回知識理解の確認テスト ・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、スライドを作成する	発表準備をする	4時間
第12回	**発表：有害生物がもたらす健康被害について**	発表内容をプリントにまとめる	4時間

	・作成したスライドを用いて発表する ・発表内容の重要点を抜き出し、プリントに記入する		
第13回	**食の安全に対する取り組みについて** ・食の安全に関する法律について学ぶ ・食の安全に対する行政の取り組みについて知る	食の安全に対する取り組みについて授業プリントを完成させ、復習する	4時間
第14回	**リスク分析について／食品衛生学Ⅲのまとめ** ・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 ・食品衛生学Ⅲの総まとめをする	リスク分析について授業プリントを完成させ、復習する 食品衛生学Ⅲの総復習をする	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回生	開講期間	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					
実務経験の概要					

開放科目の指示：「不可」

授業概要

食品衛生学ではパティシエ・製菓衛生師として、正しい衛生管理の知識や考え方を定着させること、安心・安全な菓子（食）を消費者に提供できる実戦的な能力を身につけ、活用できるようになることを目的とします。食品衛生学実習では「生鮮食品の鮮度判定」、「微生物学実習」、「飲料水や食器の衛生試験」、「食品添加物の定性分析」などの実習をグループ単位で行います。各測定の必要性、測定方法などを学ぶとともに、得られた結果をもとに考えられることをグループでまとめ、発表することで理解を深めます。また食品衛生学Ｉで得た知識を基に実習結果の考察を行う中で、知識と体験を繋げ、考える力を養います。本授業の最終目標は実習で学んだ食品衛生の知識を実習・家庭など日常生活で活用できるようになることです。

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. DP6.行動・実践		学んだ知識を日常生活で活用することができる。
2. DP8.意思疎通		情報（実習の進め方、結果など）を整理して、相手にわかりやすく説明することができる
3. DP9.役割理解・連携行動		グループで協力して実習を進め、結果の考察をまとめることができる

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
・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

・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、初回授業で説明します。

成績評価の方法・評価の割合		評価の基準
授業への取り組み状況	30 %	： 毎回の実習への積極性と取り組み状況を独自ルーブリックに基づき、30点満点に換算し、総合的に評価します
小テスト	20 %	： 授業内容確認の小テストを授業最後に実施し、20点満点に換算し評価します
課題レポート	30 %	： 毎回の実習レポートを独自ルーブリックに基づき、30点満点に換算し、総合的に評価します
定期試験		： 定期試験期間中に、授業内容に関する知識理解を確認する試験（定期試験）を実施します。定期試験は20点満点に換算し、評価します。

20　%

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	・2025~2026年版　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	・2025　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かねな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、次回の授業に向けて予習をすること。
毎回、授業プリントを配布しますので、各自で管理してください。欠席した場合は、次回授業日までに、製菓研究室に取りに来てください。なお、紛失した場合は、原紙をお貸ししますので、コピーをして準備ください。

オフィスアワー・授業外での質問の方法

時間：　水曜4限(15:00~16:40)

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質問も受け付けます。
不在の際には、Eメール（tabara@g.osaka-seikei.ac.jp）でも対応します。
ただし、送信日、送信時間によっては回答が遅れる場合があります（第１回授業時に説明）。

授業計画

		学修課題	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、実習室の使用法、手指洗浄前・洗浄後の汚れ状態の検査** ・実験室の使い方、実験をする際の注意点について ・手指の汚染・洗い残し状況をブラックライトでチェックし、正しい手洗い方法について学ぶ。	実験室の使い方などを復習しておく。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	**実験器具の使い方、残留塩素の試験** ・実験器具の使い方について知る。 ・残留塩素の試験	水道水の残留塩素チェックを実施し、チェック方法を学ぶ。	1時間
第4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5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。	手指に付着しやすい菌とはどのようなものか調べる。	1時間
第6回	**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。手指の細菌検査のレポートの完成。	1時間
第7回	**体表などのブドウ球菌の検出** ・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。 ・体表などのブドウ球菌のチェック方法について学ぶ。	体表などの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。空中落下細菌のレポートの完成。	1時間
第8回	**食品からの各種細菌の検出** ・鼻前部の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すれば、その食品を扱う際の注意事項や2次汚染の可能性などについて考え、まとめる。体表などのブドウ球菌の検出レポートの完成。	1時間
第9回	**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。食品からの各種細菌の検出及び2次汚染経路レポートの完成。	1時間

第10回	**食器洗浄後の汚れ状態の検査** ・食品成分（でんぷん、タンパク質、脂肪）の残留チェックを行う。	食器を洗浄する際に気を付ける点などをまとめる。食器洗浄後の汚れ状態の検査のレポートの完成。	1時間
第11回	**食品のｐH測定と油脂の劣化の判定** ・食品のｐHから鮮度、腐敗度と腐敗の防止法チェックを実施し、ｐH測定の方法を学ぶ。 ・油脂の劣化判定の方法を学ぶ。	食品のｐH測定について理解する。食品のｐH測定と油脂の劣化の判定のレポートの完成。	1時間
第12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。生卵の鮮度判定のレポートの完成。	1時間
第13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。	1時間
第14回	**食品衛生学実習のまとめ** ・床・作業台のペタンチェックの結果から、作業台などの汚染について学ぶ。 ・これまでに学んだことの重要ポイントについて、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。	床・作業台の汚染確認のレポートを完成させる。定期試験に向けて総復習をする。また、課題を復習し、習ったことを定着させる。	1時間

321

授業科目名	**栄養学Ⅰ**				
担当教員名	谷口 信子				
学年・コース等	1回生	開講期間	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					
実務経験の概要					

開放科目の指示：「不可」

授業概要

栄養学Ⅰでは、主に栄養素（炭水化物、脂質、たんぱく質、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。特に糖質・たんぱく質・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・増進に関与するかを学ぶ。

養うべき力と到達目標

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

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「ー」（評価なし）とします。

成績評価の方法・評価の割合		評価の基準
振り返りテスト・課題	50 %	： 毎時間終了時のプリント写真提出、振り返りテスト（WEB）に取り組む。
定期試験	30 %	： 内容について独自のルーブリックに基づいて評価する。
授業への積極的参加	20 %	： 授業全内容を範囲とした試験を行い、正しく理解しているか、自分の考えをまとめることができるかで評価する。

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	・2025~2026年版　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	・2025　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： 授業日

場所： 栄養第３研究室

備考・注意事項： クラスルームを作りますので、質問等はメールでする。

授業計画		学修課題	授業外学修課題にかかる目安の時間
第1回	**ー栄養学とはー** 栄養学を学ぶにあたって、必要性と専門性について考える。	振り返りテストに取り組む	4時間
第2回	**栄養素の機能（1）炭水化物（糖質）** 糖質の種類・構造・機能を学ぶ。	振り返りテストに取り組む	4時間
第3回	**栄養素の機能（2）脂質** 脂質の種類・構造・機能を学ぶ。	振り返りテストに取り組む	4時間
第4回	**栄養素の機能（3）タンパク質** タンパク質の種類・構造・機能を学ぶ。	振り返りテストに取り組む	4時間
第5回	**栄養素の機能（4）ビタミン** ビタミンの種類・構造・機能を学ぶ。	振り返りテストに取り組む	4時間
第6回	**栄養素の機能（５）ミネラル** ミネラルの種類・構造・機能を学ぶ。	振り返りテストに取り組む	4時間
第7回	**水、その他の機能成分** 体内における水の働き、その他の機能成分について学ぶ。	振り返りテストに取り組む	4時間
第8回	**栄養素の機能（６）炭水化物（食物繊維）** 食物繊維の種類・構造・機能を学ぶ。	振り返りテストに取り組む	4時間
第9回	**栄養生理** 食欲や摂食行動について学ぶ。	振り返りテストに取り組む	4時間
第10回	**消化・吸収および代謝（1）栄養素の消化** 栄養素の消化について学ぶ。	振り返りテストに取り組む	4時間
第11回	**消化・吸収および代謝（2）栄養素の吸収** 栄養素の吸収について学ぶ。	振り返りテストに取り組む	4時間
第12回	**消化・吸収および代謝（3）栄養素の代謝** 糖質、脂質、タンパク質の代謝について学ぶ。	振り返りテストに取り組む	4時間
第13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。	振り返りテストに取り組む	4時間
第14回	**総まとめ** 栄養学Ｉで学んだことを振り返り、まとめる。	栄養学Ｉで学んだ内容を復習しポイントをまとめる。	4時間

321

授業科目名	**栄養学Ⅱ**				
担当教員名	**井ノ上 恭子**				
学年・コース等	1回生	開講期間	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	本学栄養学科で2回生を対象として臨床栄養学、応用栄養学実習の授業を担当している。また大阪成蹊大学看護学部の1回生を対象として栄養学の授業を担当している（全14回）。				

開放科目の指示：「不可」

授業概要

栄養学Ⅱでは栄養学Ⅰで学習した人体における栄養素（炭水化物・脂質・たんぱく質・ビタミン・ミネラル）の消化・吸収・代謝の仕組みを理解した上で、さらに各ライフステージ（妊娠期・授乳期、乳児期、幼児期、学童期・思春期、成人期、高齢期）における特徴を理解し、各ライフステージの対象者が健康を維持・増進するための望ましいとされる食事について学ぶ。そして健康な身体の獲得には、毎日の食事が大きく関わっていることを理解する。

養うべき力と到達目標

確かな専門性	具体的内容：	目標：
1. DP2.専門的知識・技能、職業理解	栄養学に関する知識	健康を維持・増進するための望ましいとされる食事について説明できる。
汎用的な力		
1. DP5.計画・立案力		望ましいとされる食事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

・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「ー」（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	20 %	:	内容の妥当性について点数で評価する。
課題	20 %	:	内容について独自のルーブリックに基づいて評価する。
定期試験	30 %	:	授業全内容を範囲とした試験を行い、正しく理解しているか、自分の考えをまとめることができるかで評価する。
授業への積極的参加	30 %	:	授業への積極的参加、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	・2025~2026年版　製菓衛生師教本（下）	・一般社団法人　全国製菓衛生士養成施設協会	・2025　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： 質問は授業の前後、またはメールで対応する。メールの際は、必ず氏名を記載すること。
アドレス：inoue-ky@osaka-seikei.ac.jp

授業計画

		学修課題	授業外学修課題にかかる目安の時間
第1回	**日本人の食事摂取基準（2020年版）** 日本人の食事摂取基準（2020年版）について学ぶ。	日本人の食事摂取基準（2020年版）についてノートにまとめる。	4時間
第2回	**成人期の栄養（１）身体の特性** 成人期の食生活が関係する問題点について学ぶ。	成人期の身体の特性についてノートにまとめる。	4時間
第3回	**成人期の栄養（２）食生活が関わる問題** 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4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・授乳期の重要点をノートにまとめる。	4時間
第5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6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をノートにまとめる。	4時間
第7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重要点をノートにまとめる。	4時間
第8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重要点をノートにまとめる。	4時間
第9回	**幼児期の栄養（２）栄養が関わる問題** 幼児期のおやつの与え方、食事上の問題点について学ぶ。	幼児期の望ましいおやつのレシピを考えてノートにまとめる。	4時間
第10回	**学童期の栄養** 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と食事についてノートにまとめる。	4時間
第11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	**まとめ** 栄養学Ⅱで学んだことを振り返る。	栄養学Ⅱで学んだことを振り返りポイントをまとめる。	4時間

321

授業科目名	**製菓理論Ⅰ**				
担当教員名	**山口 博子**				
学年・コース等	1回生	開講期間	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	ホテルでの洋菓子製造職に勤務 高等学校での製菓実習の非常勤講師の経験あり　　（全１４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。また菓子製造材料の性質を化学的に理解することで、トラブル時、原因を考え、対策方法を導くことができる能力をつける。

養うべき力と到達目標

確かな専門性	具体的内容：	目標：
1. DP1.幅広い教養やスキル	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。	菓子製造の主原料・食生活における意義・菓子の要件を理解できる。菓子製造の基本知識を理解し、また原料の性質を把握し、扱い方を習得できる。
汎用的な力		
1. DP4.課題発見		論理的思考力　物事に規則性を発見し、筋道を立てることができる。
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。

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「ー」(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。
課題（プリント・振り返りシート）	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プリントと振り返りシートを完成させる。プリント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	・2025~2026年版　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	・2025　年

参考文献等

授業中に紹介します

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：　授業終了後

場所：　授業の教室

備考・注意事項：　連絡先メールアドレスは、授業内にお知らせします。

授業計画		学修課題	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** ■製菓理論について学ぶ。 １．菓子とは ２．食生活における意義 ３．菓子製造の要件	菓子の概要を振り返る	4時間
第2回	**粉類（１）小麦粉** ■小麦粉の構造と成分・分類について学ぶ。 小テスト①「菓子と食生活」を行う。	小麦粉について振り返り、復習をする。	4時間
第3回	**粉類（２）でんぷん類** ■でんぷんの種類・構造について学ぶ。 小テスト②「小麦粉」を行う。	でんぷん類について振り返り、復習をする	4時間
第4回	**甘味料（１）砂糖の製法・種類** ■砂糖の製造法・砂糖の種類について学ぶ。 小テスト③「でんぷん類」を行う	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）砂糖の特徴　その他の甘味料** ■砂糖の特徴■はちみつ■水あめについて学ぶ。 小テスト④「砂糖の製法・種類」を行う	砂糖の特徴とその他甘味料について振り返り、復習をする	4時間
第6回	**菓子の歴史** ■菓子の歴史について学ぶ。 【確認テスト】　範囲：粉類　甘味料	菓子の歴史について振り返り、復習をする	4時間
第7回	**鶏卵（１）卵の構造と成分** ■卵の構造・卵の成分と分類について学ぶ。	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）卵の特性** ■鶏卵の製菓製造の影響と扱い方■卵の熱凝固性・卵白の起泡性について学ぶ。 小テスト⑤「卵の成分」を行う。	卵の特性について振り返り、復習をする	4時間
第9回	**乳製品（１）牛乳** ■牛乳の種類と成分・性質について学ぶ。 小テスト⑥「卵の特性」を行う	牛乳の性質について振り返り、復習をする	4時間
第10回	**乳製品（２）生クリーム・チーズ** ■生クリームの分類・起泡性■チーズ、粉乳の分類について学ぶ。 小テスト⑦「牛乳」を行う。	生クリーム・チーズについて振り返り、復習をする	4時間
第11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・バターの可塑性について学ぶ。 小テスト⑧「生クリーム・チーズ」を行う。	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12回	**油脂（２）油脂の種類** ■油脂の種類と製菓製造の影響と扱い方■マーガリン■ショートニングの性質について学ぶ。 小テスト⑨「バターの特徴」を行う。	油脂の種類について振り返り、復習をする	4時間
第13回	**チョコレート（１）カカオについて** ■チョコレートの原料・カカオからチョコレートになるまでを学ぶ。 小テスト⑩「油脂の種類」を行う。	チョコレートの原料カカオについて振り返り、復習をする	4時間
第14回	**チョコレート（２）チョコレートの特徴** ■チョコレートの特徴・分類・取り扱いについて学ぶ。	チョコレートの特徴について振り返り、復習をする。。	4時間

321

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回生	開講期間	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１４回）				

開放科目の指示：「不可」

授業概要

本授業は　和菓子・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。また、凝固剤・膨張剤・果実・ナッツ・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	具体的内容：	目標：
1. DP1.幅広い教養やスキル	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。	菓子製造の主原料・食生活における意義・菓子の要件を理解できる。菓子製造の基本知識を理解し、また原料の性質を把握し、扱い方を習得できる。
汎用的な力		
1. DP4.課題発見		論理的思考力　物事に規則性を発見し、筋道を立てることができる。
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。

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

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「ー」(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。
課題（マニュアルファイル・振り返りシート）	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と振り返りシートを完成させる。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	・2025~2026年版　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	・2025　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

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		学修課題	授業外学修課題にかかる目安の時間
第1回	**和菓子の材料と特徴** 和菓子と基本材料 和菓子の歴史と種類 和菓子の原材料と扱い方 和菓子の道具 生地の柔軟性と生地の口どけを出す為の工夫と知識。原料学「ゲル化剤」	※和菓子と基本材料 について振り返り、復習をする。	4時間
第2回	**餡** 製餡の基本と種類 餡の種類と製法 餡ブリックスと保存方法 原料学「膨張剤」	※製餡の基本と種類・膨張剤について振り返り、復習をする。	4時間
第3回	**行事の和菓子と季節** 生・半生菓子(餅菓子・蒸し物) 餅菓子（大福餅・おはぎ・桜餅・柏餅・外郎など）蒸し物（利休饅頭・葛桜・上用饅頭・黄身時雨など） 原料学「トレハロース」	※日本の行事の和菓子・トレハースついて振り返り、復習をする。	4時間
第4回	**生菓子　「餅物」** 生・半生菓子(餅菓子・蒸し物) 餅菓子（大福餅・おはぎ・桜餅・柏餅・外郎など） 蒸し物（利休饅頭・葛桜・上用饅頭・黄身時雨など） 原料学「糖アルコール」	※生・半生菓子(餅菓子・蒸し物) の特性について振り返り、復習をする。	4時間
第5回	**生菓子　「蒸し物」** 生・半生菓子(岡物・練り物) 鹿ノ子・練り切りなど 原料学「ナッツ」	※生・半生菓子の特性について振り返り、復習をする。	4時間
第6回	**生菓子　「焼き物」** 干菓子 打ち物･塩釜・飴など 原料学「ドライフルーツ」	※干菓子 打ち物ドライフルーツの特性について振り返り、復習をする。	4時間
第7回	**生菓子　カステラの製法** 生菓子　「焼き物」カステラ　比重のはかり方　原料学「ライ麦」	※生菓子　「焼き物」特性について振り返り、復習をする。	4時間
第8回	**生菓子　「流し物」** 生菓子　「流し物」錦玉羹や羊羹・緑茶の製法・特徴を知る。	※寒天の離水を理解し、振り返り、復習をする。	4時間
第9回	**半生菓子　「岡物」** 岡物製法・形を知り、食感の調整をできるように、製法につなげる	※岡物の言葉の理解し、製法につなげる	4時間
第10回	**製パン理論　「発酵」** 発酵　パンとは　パン生地の膨張の原理	※発酵の原理をし、酵母の存在を知る。	4時間
第11回	**製パン理論　「製パン製法と特徴」** パン製法の種類　ストレート法・中種法・オートリーズ・ポーリッシュ法・冷蔵法・ 湯種法　等を知り。理解する。	※製法の特性について振り返り、復習をする。	4時間
第12回	**製パン主要原料と扱い方Ⅱ(小麦粉・イースト・水・食塩・糖分)** パン製造時の、小麦粉・イースト・水・食塩・糖分の合わせ方を知り、理想の製パン作りにつなげる。	各材料の水分含有量を知り、レシピ作成につなげる。	4時間
第13回	**製パン主要原料と扱い方Ⅱ(油脂・鶏卵)** パン製造時の、油脂・鶏卵の合わせ方を知り、理想の製パン作りにつなげる。	各材料の水分含有量を知り、レシピ作成につなげる	4時間
第14回	**発酵菓子** 発酵菓子の油分含有量を知り、酵母の種類を決定する。 季節の発酵菓子を覚える。	※グルテンの出し方と、生地に水和性を考え、理解する。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回生	開講期間	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１４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・パータシュー・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	具体的内容：	目標：
1. DP1.幅広い教養やスキル	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。	菓子製造の主原料・食生活における意義・菓子の要件を理解できる。菓子製造の基本知識を理解し、また原料の性質を把握し、扱い方を習得できる。
汎用的な力		
1. DP4.課題発見		論理的思考力　物事に規則性を発見し、筋道を立てることができる。
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。

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
課題（マニュアル・ファイル振り返りシート）	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振り返りシートを完成させる。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	・2025~2026年版　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	・2025　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

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		学修課題	授業外学修課題にかかる目安の時間
第1回	**ジェノワーズ※種類と製法と特徴** 生地の柔軟性と生地の口どけを出す為の、工夫と知識。 原材料の性質の理解と製法の原理。卵溶液に対する糖質の重要性	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	**ビスキュイ※種類と製法と特徴** 共立てスポンジと別立てスポンシの違い ビスキュイアラキュイエール ビスキュイジョコンド ビスキュイで作るアントルメの種類	共立てスポンジと別立てスポンシの違いを振り返り、復習する。	4時間
第3回	**ケーク※種類と製法と特徴** シュガーバッター法 フラワーバッター法 オールインミックス 理想のケークの食感にするレシピ作り	ケークの種類と特徴を振り返り、復習する。	4時間
第4回	**タルト※種類と製法と特徴** パータフォンセ　パートブリゼ　パートシュクレ　パートサブレ 副材料と焼き縮みの理解　ピケの意味と理解　色々なタルト種類を知る	タルトの製法と種類を振り返り、復習する。	4時間
第5回	**折込みパイ生地※種類と製法と特徴** 折込み生地の原理　可塑性とグルテンの理解　フイユタージュオルディネール フイユタージュ　アンヴェルセ　色々なパイ種類を知る	折込み生地の原理を振り返り、復習する。	4時間
第6回	**シュー※種類と製法と特徴** シューの原理 シューの製法 シューの種類をする。	シューの原理を振り返り、復習する。	4時間
第7回	**メレンゲ※種類と製法と特徴。** メレンゲの種類。 卵白の起泡性と糖分の理解。 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。	メレンゲの種類と特徴を振り返り、復習する。	4時間
第8回	**マカロン※種類と製法と特徴。** マカロンの原理と製法を理解する。 生地のphを知りを色を希望の色に調節できる方法を学ぶ。	マカロンの原理を知り、振り返り復習する。	4時間
第9回	**クレーム①※乳製品と乳脂肪** クレームの種類乳脂肪の調節。 クレームと合わす素材の選び方。	クレームの種類を振り返り復習する。	4時間
第10回	**クレーム②※鶏卵の凝固温度と菌死滅温度** クレームパティエール基本原料と其々の糊化温度	クレームパティエールの種類を振り返り復習する。原料・特徴を振り返る。	4時間
第11回	**ムース** ムースの種類・気泡の状態と理解・各パーツの合わせる順番・pHの理解と色の調整を見極める。	各工程を復習する。	4時間
第12回	**プティフール** プティフールの種類と特徴　原料り扱い方 プティフールの水分活性と賞味期限の決定 製造のポイント	プティフールの特徴を知る	4時間
第13回	**アントルメフルワ** アントルメフルワの種類と特徴　凝固剤種類と目的に合った使用法 テクスチャーの調整と透明度のテクニック	アントルメフルワ特徴を振り返る。	4時間
第14回	**コンフィズリー**	コンフィズリーの特徴を振り返り復習する。	4時間

コンフィズリーの種類と特徴　コンフィズリーの完成温度と凝固の見極め 冷却後の状態て煮詰め温度の確認		

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回生	開講期間	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	ホテルで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14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いく。
授業は、実習内容のデモンストレーションに始まり、その後、班ごとに分かれて計量・実習・試食・片付け・清掃・質疑応答まで、今後、製造現場で必要となるスキルと共に、常に作業経過時間を意識しながら進めていくようにする。

養うべき力と到達目標

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

学外連携学修

無し

授業方法（アクティブラーニングを促す方法について）

・課題(演習、調査、レポート、ケースメソッドなど)
・実験、実技、実習
・振り返り(振り返りシート、シャトルシートなど)
・eラーニング、反転授業
・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
・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。
遅刻、早退に関しては日々の授業態度の評価の一項目としています。

成績評価の方法・評価の割合		評価の基準
日々の実習態度	20 %	： 主に課題提出状況を評価の基準に、授業内での積極性と取り組みの状況をコース独自のルーブリックによって評価します。
実技小テスト	10 %	： 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10点満点に換算し評価します。 （小テスト：絞り技術）
課題（実習ノート・課題レポート）	30 %	： 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30点満点で評価します。
実技試験		： 洋菓子の基本的製品を製造して習得状況を科目独自のルーブリックによって40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。

40　%

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／2025～2026年版　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（出版年2025年）

履修上の注意・備考・メッセージ

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

オフィスアワー・授業外での質問の方法

時間：　金曜日４限（15：00-16：40）

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

		学修課題	授業外学修課題にかかる目安の時間
第1回	**衛生・身だしなみ・器具道具類の説明** 実務での衛生に対しての心得 実習着・道具・器具類の取り扱いの説明 実習ノートの記入・提出方法の説明 計量の手順の説明 片付け・清掃の手順の説明	今後の授業の進め方やレシピとメモの整理の方法を纏める。研究倫理について理解する。	1時間
第2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 スコンフィチュールとスコーンの、仕込と焼成	スコーンのレシピとメモの整理をして、試食の感想をまとめる	1時間
第3回	**フルーツのカッティングの技法　クレームブリュレの製造** オーブンの取り扱い(クレームブリュレ製造) 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	各々で自宅にてカットの練習と、クレームブリュレのレシピとメモの整理をして、試食の感想をまとめる	1時間
第4回	**基本技術の技法　基本生地の仕込み** マスケ・絞りの練習 絞り技術のポートフォリオ①の作成【学修成果のポートフォリオ①の作成】 次回実習用：パータ　シュクレ仕込	基礎技術のポイントをまとめ、レシピとメモの整理をする	1時間
第5回	**ホテル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（食事のマナーとフランス料理を知る） ホテル館内見学 ホテルまでの交通費【自己負担】	テーブルマナーについてのレポートを書きまとめ課題を提出する	1時間
第6回	**フルーツタルト／タルトレットアナナの製造** フルーツタルト／タルトレット型へパータシュクレのフォンサージュ クレームダマンドの仕込みと焼成 フルーツカットと盛り付け、仕上げ	フルーツタルトのレシピとメモの整理をして、試食の感想をまとめる	1時間
第7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と焼成 （シュガーバッター法・フラワーバッター法） 次回実習用：パータ　サブレ生地仕込	２種類の製法のパウンドケーキのレシピとメモの整理をして、試食と感想をまとめる	1時間
第8回	**焼き小菓子の製造** サブレクッキー・絞りクッキーの仕込と焼成 マドレーヌ・フィナンシェの仕込と焼成	クッキー・マドレーヌ・フィナンシェのレシピとメモの整理をして、試食の感想をまとめる	1時間
第9回	**製法の異なる２種類のプリン　ゲル化剤の食感の比較 ジェノワーズの製造** 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 次回実習用：パータ　ジェノワーズ仕込と焼成	プリンとゼリーのレシピとメモの整理をして、試食の感想をまとめる	1時間
第10回	**シュー　ア　ラ　クレームの製造** パータシューの仕込と焼成 クレームパティシエールの製造 【小テスト：絞り技術】	シュークリームのレシピとメモの整理をして、試食の感想をまとめる	1時間
第11回	**ガトーフレーズ（ショートケーキ）の製造** ガトーフレーズ（ショートケーキ）の仕込と仕上 ジェノワーズの仕込みと焼成	ショートケーキのレシピとメモの整理をして、試食の感想をまとめる	1時間

第12回	**基本のソースとババロアクレームの製造** ババロアクレームの製造 ソースアプリコットの製造 ブランマンジェの製造 ソースアラングレーズの製造	基本的なソース・ババロア・ブランマンジェのレシピとメモを整理をして、試食の感想をまとめる	1時間
第13回	**別立て法のロール生地の製造** ビスキュイ　ルーレ生地の仕込と焼成 フルーツロールケーキの製造	ロールケーキのレシピとメモを整理して、試食の感想をまとめる	1時間
第14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のレシピとメモを整理して、試食と感想をまとめる。	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回生	開講期間	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	和菓子店舗にて製造責任者、経営者として従事。 製菓専門学校にて製菓実習（和菓子）の非常勤講師として勤務。（全14回）				

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いく。
授業は、実習内容のデモンストレーションに始まり、その後、班ごとに分かれて計量・実習・試食・片付け・清掃・質疑応答まで、今後、製造現場で必要となるスキルと共に、常に作業経過時間を意識しながら進めていくようにする。

養うべき力と到達目標

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

学外連携学修

無し

授業方法（アクティブラーニングを促す方法について）

・実験、実技、実習
・振り返り(振り返りシート、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。 定期試験期間中に実施する。
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／ 2025～2026年版　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（出版年2025年）

履修上の注意・備考・メッセージ

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

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

		学修課題	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　製菓実習Ⅱ　和菓子について** 器具・道具の使用用途の説明 漉し餡	漉し餡の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	道明寺桜餅の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	みたらし団子とわらび餅の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	柏餅の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	ちまきの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	草餅の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	利休饅頭の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	あゆ焼きの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	村雨の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	桃山の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	水無月の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	水羊羹のレシピとメモの整理	1時間
第13回	**焼き菓子（ふくさ）** ふくさの製法と材料について学ぶ	ふくさの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	錦玉羹の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	森岡 孝至				
学年・コース等	1回生	開講期間	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	ベーカリーショップにてパン製造職に勤務。製造・店舗管理・商品開発に従事。 ベーカリーショップ経営（全14回）				

開放科目の指示：「不可」

授業概要

製菓実習Ⅲの製パンの製造を行う上で必要となる、基本的な知識や技術を学び、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	具体的内容：	目標：
1. DP2.専門的知識・技能、職業理解	パン製造に関する基礎知識・技術・設備及び器具等の取り扱いの知識	デモンストレーションを基に、班単位の製造が出来る。
汎用的な力		
1. DP6.行動・実践		デモンストレーションで行われた課題を班単位で製造が出来る。
2. DP8.意思疎通		班のメンバーと意思疎通を行い、無駄な行動無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	20 %	： 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20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	30 %	： 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30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／2025～2026年版　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（出版年2025年）

履修上の注意・備考・メッセージ

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

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

備考・注意事項： 授業の前後以外で質問したい場合は、メールにて受け付ける。
(morioka-k@g.osaka-seikei.ac.jp)メールには必ず氏名と所属を明記すること。

授業計画

		学修課題	授業外学修課題にかかる目安の時間
第1回	**パン生地を手捏ねで作る①** 生地の丸め方 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	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	**イタリアの代表的なパン** フォカッチャの製造：分割・成形・発酵・焼成を学ぶ グリッシーニの製造：分割・成形・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4回	**日本の代表的なパン １（食事パン）** 食パンの製造：分割・成形・発酵・焼成を学ぶ コッペパンの製造：分割・成形・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5回	**日本の代表的なパン ２（菓子パン①）** メロンパンの製造：分割・成形・発酵・焼成を学ぶ メロンパンの皮の製造と伸ばし あんパンの製造：分割・成形・発酵・焼成を学ぶ	メロンパンとあん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 ３（惣菜パン①）** ウインナーロールの製造：分割：成形：発酵：焼成を学ぶ 焼きカレーパンの製造：分割：成形：発酵：焼成を学ぶ	ウインナーロールと焼きカレー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４（ソフトフランス①）** 塩パンの製造・分割・成形・発酵・焼成を学ぶ ミルククリームの製造 ミルクフランスの製造・分割・成形・発酵・焼成を学ぶ	塩パンとミルクフランス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	**アメリカの代表的なパンとインドの代表的なパン** ベーグルの製造：分割・成形・発酵・焼成を学ぶ ナンの製造：分割・成形・発酵・焼成を学ぶ	ベーグルとナ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	**フランスの代表的なパンとアレンジ** パン・オ・セーグルの製造：分割：成形：発酵：焼成を学ぶ メイプルクリームチーズの製造 アレンジ：クリームチーズ入りパン・オ・セーグルの製造	パン・オ・セーグルとクリームチーズ入り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	**ピザ生地の製造とテーブルロールパンの小テスト** ピザの製造：分割・成形・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11回	**ブリオッシュ生地の製造とアレンジ** ブリオッシュシュクレの製造：分割・成形・発酵・焼成を学ぶ アレンジ：コーヒーロールの製造	シュクレとコーヒ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12回	**日本の代表的なパン５　（ソフトフランス②）** タイガーブレッドの製造・分割・成型・発酵・焼成を学ぶ きな粉パンの製造・分割・成型・発酵・焼成を学ぶ タイガーブレッド用の上掛け生地の製造	タイガーブレッドときな粉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13回	**日本の代表的なパン６** くるみパンの製造・分割・成形・発酵・焼成を学ぶ もちもち黒豆パンの製造：分割・成形・発酵・焼成を学ぶ	くるみパンと黒豆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14回	**ワンセルフ実習と振り返り**	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

バターロールの製造：分割・成形・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		

321

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回生	開講期間	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	ホテルにて洋菓子製造。商品開発に従事。退職後、個人店にてシェフとして洋菓子製造。商品開発に従事。退職後、自身の洋菓子店を開業を経て、現在は、洋菓子卸業の会社を経営している（全14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	具体的内容：	目標：
1. DP3.専門的知識・技能を実践で発揮する力	洋菓子製造における生地の特徴に理解に基づく、生地作りと焼成までを衛生的に行う知識。	教壇のデモンストレーションを基に、班単位で、商品価値の高い商品が製造できる。
汎用的な力		
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）

・課題(演習、調査、レポート、ケースメソッドなど)
・実験、実技、実習
・振り返り(振り返りシート、シャトルシートなど)
・eラーニング、反転授業
・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。
遅刻、早退に関しては日々の授業態度の評価の一項目としています。

成績評価の方法・評価の割合		評価の基準
日々の実習態度	20 %	： 主に課題提出状況を評価の基準に、授業内での積極性と取り組みの状況をコース独自のルーブリックによって評価します。
実技小テスト	10 %	： 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10点満点に換算し評価します。 （小テスト：イタリアンメレンゲ）授業内で実施する。
課題（実習ノート・課題レポート）	30 %	： 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30点満点で評価します。
成蹊ロールコンテスト		： 授業内で実施する、成蹊ロールコンテストの製造及び評価を、科目独自のルーブリックによって10点満点で評価します。

10　％

実技試験　：　洋菓子の基本的製品を製造して習得状況を科目独自のルーブリックによって30点満点に換算し評価します。
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
一般社団法人全国製菓衛生師養成施設協会／2025～2026年版　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（出版年2025年）

履修上の注意・備考・メッセージ

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

オフィスアワー・授業外での質問の方法

時間：　水曜日４限（15：00～16：40）

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		学修課題	授業外学修課題にかかる目安の時間
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レシピとメモの整理をして試食の感想をまとめる	1時間
第2回	**アメリカ発祥のケーキの製造** シフォンケーキの製造、試食 次々回使用分：ジェノワーズ仕込・焼成	シフォンケーキのレシピとメモの整理をして試食の感想をまとめる	1時間
第3回	**オリジナルロールケーキの製造【コンテストに向けての試作】** 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と仕上	マルキーズカフェのレシピとメモの整理をして試食の感想をまとめる	1時間
第5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 ザッハーマッセの仕込・焼成	バタークリームケーキのレシピとメモの整理をして試食の感想をまとめる。バラの絞りの自主練習を行う。	1時間
第6回	**伝統菓子（オーストリアの菓子）** ザッハトルテの組み立て ショコラグラサージュ仕上とショコラーデングラズール仕上	ザッハトルテのレシピとメモの整理をして試食の感想をまとめる	1時間
第7回	**パート ア サヴァランの仕込と焼成** パート ア サヴァランの仕込と焼成 小テスト：イタリアンメレンゲ 次回使用分：パートアシュクレ製造	レシピとメモの整理をする	1時間
第8回	**サヴァラン オ フリュイとババの製造** サヴァラン オ フリュイの仕上 ババ オ ロムの仕上 フロランタン焼成 次回使用分：パータフォンセ製造 次々回使用分：ロールケーキの計量	ババオロムとフロランタンのレシピとメモの整理をして試食の感想をまとめる	1時間
第9回	**シブーストカシスの製造** パータフォンセのフォンサージュと焼成 マロンクリーム（ガルニチュール）仕込 シブーストカシス仕込みと仕上げ	シブーストカシスのレシピとメモの整理をして試食の感想をまとめる	1時間
第10回	**学内コンテスト【成蹊ロールコンテスト】** 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。審査員による審査・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11回	**ガトードノエルの製造①（生地の仕込・焼成）** ガトードノエル用　ダックワーズ仕込・焼成 次回実習用：ジェノワーズショコラの仕込・焼成	レシピとメモの整理をする	1時間

第12回	**ガトードノエルの製造②** ガトードノエル組み立て・仕上 次回実習用：ジェノワーズショコラの仕込・焼成	ガトードノエルのレシピとメモの整理をして試食の感想をまとめる	1時間
第13回	**伝統菓子（ドイツ菓子）** シュバルツバルダー　キルッシュトルテの製造 次回実習用：ジェノワーズの仕込・焼成	キルッシュトルテのレシピとメモの整理をして試食の感想をまとめる	1時間
第14回	**ガトーフレーズ【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から仕上げを行う 実技テスト用：ジェノワーズの仕込・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レシピとメモの整理をして試食の感想をまとめる	1時間

321

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回生	開講期間	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	西暦2000年より和菓子店舗にて勤務し、現在同勤務先にて経営者として従事。 製菓専門学校にて製菓実習（和菓子）非常勤講師として勤務。（全30回）				

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く、生地作りと焼成までを衛生的に行う知識。	教壇のデモンストレーションを基に、班単位で、商品価値の高い商品が製造できる。
汎用的な力		
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）

・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
・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	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点満点に換算し評価します。
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。 定期試験期間中に実施する。
実習ノート	30 %	： 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30点満点で評価します。
実技小テスト	10 %	： 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１０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		： 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。

10　%

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／2025～2026年版　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（出版年2025年）

履修上の注意・備考・メッセージ

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

オフィスアワー・授業外での質問の方法

時間：　授業の後

場所：　製菓実習室

授業計画

		学修課題	授業外学修課題にかかる目安の時間
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	おはぎの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	月見団子の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	栗蒸し羊羹の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	黄金いもの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	田舎饅頭の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	どら焼きの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	亥の子餅の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	外郎の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	上用饅頭のレシピとメモの整理	1時間
第11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。	いちご大福のレシピとメモの整理	1時間
第12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	ぜんざいのレシピとメモの整理	1時間
第13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	練り切りのレシピとメモの整理	1時間
第14回	**はさみ菊（飾り細工上生菓子）** 製菓実習Ｖ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。	はさみ菊のレシピとメモの整理。提出に向けての確認。	1時間

321

授業科目名	**製菓実習Ⅵ**				
担当教員名	森岡 孝至				
学年・コース等	1回生	開講期間	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	ベーカリーショップにてパン製造職に勤務。製造・店舗管理・商品開発に従事。 ベーカリーショップ経営（全14回）				

開放科目の指示：「不可」

授業概要

製菓実習Ⅳ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	具体的内容：	目標：
1. DP3.専門的知識・技能を実践で発揮する力	パン製造に関する基礎知識・技術・設備及び器具等の取り扱いの知識	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. DP7.完遂		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。
2. DP8.意思疎通		班のメンバーと意思疎通を行い、無駄な行動無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	20 %	： 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20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	30 %	： 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30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／2025～2026年版　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（出版年2025年）

履修上の注意・備考・メッセージ

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

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

備考・注意事項： 授業の前後以外で質問したい場合は、メールにてメールには必ず氏名と所属を明記すること。
（morioka-k@g.osaka-seikei.ac.jp）メールには必ず氏名と所属を明記すること。

授業計画

		学修課題	授業外学修課題にかかる目安の時間
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、レシピとメモを整理する	1時間
第2回	**フランスパン生地の応用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 ベーコンエピの製造・分割・成形・発酵・焼成を学ぶ	明太子フランスパンとベーコンエピ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	**長期保存が可能なパン** シュトーレンの製造・分割・成形・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4回	**デニッシュ生地の仕込** デニッシュ生地の仕込みとプロセスを学ぶ 薄焼きチーズパンの製造・分割・成形・発酵・焼成を学ぶ	薄焼きチーズ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5回	**デニッシュ生地の仕上げ** デニッシュの成形・焼成・仕上げを学ぶ イーストドーナツ製造・分割・成形・発酵・焼成を学ぶ	デニッシュとイーストドーナツ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 ７とロシアのパン（惣菜パン）** ピロシキの製造・分割・成形・発酵・焼成を学ぶ ハムエッグの製造・分割・成形・発酵・焼成を学ぶ ハムエッグ用の卵サラダの製造	ピロシキとハムエッグ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	**ワンセルフ実習** ワンセルフで、山食パンの製造・分割・成形・発酵・焼成を学ぶ ポンデケージョの製造・分割・成形・発酵・焼成を学ぶ	山食パンとポンデケージョ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	**ワンセルフ実習（小テスト）** ワンセルフで、山食パンの製造・分割・成形・発酵・焼成	山食パンの製造のプロセスを整理する	1時間
第9回	**日本の代表的なパン８（菓子パン②）** クリームパンの製造・分割・成形・発酵・焼成を学ぶ チョココロネの製造・分割・成形・発酵・焼成を学ぶ カスタードクリーム（チョコカスタードクリーム）の製造	クリームパンとチョココロネ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	**クロワッサンの仕込み** クロワッサン生地の仕込みとプロセスを学ぶ	クロワッサンの仕込みのプロセスを整理する	1時間
第11回	**クロワッサンの仕上げ** クロワッサン生地の成形・発酵・焼成を学ぶ マッシュポテトを使用した塩フォカッチャの製造・分割・成形・発酵・焼成を学ぶ	クロワッサンと塩フォカッチ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	**イタリアの代表的なパン** パネトーネの製造・分割・成形・発酵・焼成を学ぶ チャパタの製造・分割・成形・発酵・焼成を学ぶ	パネトーネとチャパタ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	**型取りをするパン** クグロフの製造・分割・成形・発酵・焼成を学ぶ 糖衣で仕上げる 長期保存したシュトーレンの試食	クグロフと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14回	**ワンセルフ実習と振り返り** 手捏ねによるチョコチップスティックパンのワンセルフ実習 チョコチップスティックパンの製造・分割・成形・発酵・焼成を学ぶ 製菓実習Ⅵの振り返り	チョコチップスティック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

321

授業科目名	**フードランゲージ**				
担当教員名	**山﨑 郁代**				
学年・コース等	1回生	開講期間	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	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。（全１４回）				

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。
主に菓子やパンの材料、製菓と製パンの器具、技法などに関するフランス語を学習します。
同じアルファベットを使っていても、フランス語の読み方（発音）は英語とは
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、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（仏語）の小テストを授業の開始直後に行う。専門用語を理解しているかを基準に評価する。具体的な内容と範囲については初回授業で指示する。
仏語の菓子名称とルセット表現小テスト	30 %	： 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	30 %	： 授業内容に基づいたクイズや発表への積極性、及び授業態度（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。
定期試験（レポート）	20 %	： 提示されたテーマに関する記述内容を、独自のルーブリックに基づいて評価する。

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）/ジービー/ 2017.2.23
使える製菓のフランス語辞典 分類別 逆引き索引つき / 小阪ひろみ（著）山崎正也（著）辻製菓専門学校（監修）/ 柴田書店/2010.3.15

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。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。
授業の前後以外での質問方法については、授業の際に周知します。

授業計画

		学修課題	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／仏語①単母音字の読み方と数字** この授業の方針と目標を確認する。 仏語の単語の読み方を学ぶ。数字を覚える。 単母音字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	1時間
第2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。 複母音字、半母音字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、次回の専門用語小テストへの準備	1時間
第3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。 子音字、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	1時間
第4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	1時間
第5回	**仏語⑤初級文法（風味を表す前置詞）とリキュール等の名称** 仏語の前置詞について学ぶ。リキュール等の名称を覚える。 風味を表す前置詞が菓子名称でどのよう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	1時間
第6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菓子名称でどのよう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	1時間
第7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。 形容詞が菓子名称でどのよう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	1時間
第8回	**仏語⑧初級文法（過去分詞）と色々な形容表現** 仏語の過去分詞について学ぶ。製菓で使われる過去分詞を覚える。 過去分詞が菓子名称でどのよう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	1時間
第9回	**仏語⑨初級文法（副詞）** 仏語の副詞について学ぶ。製菓で使われる副詞を覚える。 副詞がルセットでどのように使われるかを理解する。 専門用語小テスト⑧	仏語初級文法（副詞）の復習と、次週の専門用語小テストへの準備	1時間
第10回	**仏語⑩分量の表現**	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	1時間

	ルセットで使われる様々な分量表現について学ぶ。 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⑨		
第11回	**仏語⑪形と大きさの表現** ルセットで使われる様々な形と大きさの表現について学ぶ。 材料や製法の説明で使われる形と大きさの表現を理解する。 専門用語小テスト再試（適宜）	仏語の形と大きさの表現の復習と、次週の菓子名称とルセット表現小テストへの準備	1時間
第12回	**仏語⑫フランス菓子名称のまとめ** 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。 仏語の菓子名称とルセット表現小テスト	仏語の菓子名称、ルセット表現の復習と、次週の専門用語小テストへの準備	1時間
第13回	**仏語⑬動詞の不定形** ルセットで使われる動詞の不定形について学ぶ。 頻繁に使われる動詞とその不定形について理解する。 簡単なレシピを研究する。 専門用語小テスト再試（適宜）	ルセットで使われる文法項目の復習と、次週の専門用語小テストへの準備	1時間
第14回	**仏語⑭動詞の命令形** ルセットで使われる動詞の命令形について学ぶ。 頻繁に使われる動詞とその命令形について理解する。 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沿った最終レポートの執筆	1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回生	開講期間	前期集中（後期集中も開講の可能性あり）	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					
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、旅行業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	具体的内容：	目標：
1. DP1.幅広い教養やスキル	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。	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。
2. DP2.専門的知識・技能、職業理解	研修先の各地域の食材や料理、菓子の特徴的な食文化を学ぶ	郷土菓子や特産品の製造工程や特徴等について具体的に理解し、地域の食文化比較が行える
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帯行動ができる。

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
・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)
・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
・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。
遅刻、早退に関しては日々の授業態度の評価の一項目としています。

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	10 %	： 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、10点満点で評価します。
研修先での学習態度	20 %	： 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、20点満点で評価します。
事前講義課題		： 講義内において、事前講義においての課題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。

20　%

食文化研修レポート　：　研修実施後に学びをまとめたレポートの提出状況と内容を、コース独自のルーブリックによって、50点満点で評価します。

50　%

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６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、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。
※最低催行人数に参加者が達しない場合は、実施しない。

オフィスアワー・授業外での質問の方法

時間：　金曜日４限（15：00-16：40）

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

		学修課題	授業外学修課題にかかる目安の時間
第1回	**ヨーロッパ食文化研修旅行の意義と目的** ・食文化研修旅行の意義と目的について ・研修旅行のスケジュールの詳細と学修ポイント ・旅行先地域における概要と特徴 ・地理、気候、風土について ・質疑応答	研修旅行を通して学ぶべき内容の整理	1時間
第2回	**研修先の国を知る** ・旅行先地域の歴史的背景、人口、自然環境 ・主要地域における食文化の特徴 ・主要地域の特産品、食材について ・現地レストランでのオーダー方法 ・知っておきたい言語フレーズ ・旅行準備についての詳細(チェックシート配布) ・旅行保険内容 ・質疑応答	旅行先の興味を持った地域について調べる	1時間
第3回	**研修旅行しおりをもとにした解説** ・研修旅行しおりの配布と解説 ・映像での現地の特徴紹介 ・現地フリーワークで訪問するレストランをリストアップ ・事前学習のまとめ ・搭乗手続きについての説明 ・空港、機内、現地での注意事項の再確認 ・出発当日のタイムスケジュールの記入 ・質疑応答	出発準備の準備と自己点検	1時間
第4回	**ヨーロッパ食文化研修旅行における現地研修①【食材のフィールドワーク】** ・ショッピングセンターにおける生活に即した食材の特徴や価格の調査 ・レストランなどで扱われる専門食材の特徴や価格の調査、店舗の視察 ・研修近隣エリアの地理的把握	印象的な内容や学んだことを研修レポートに記入	1時間
第5回	**ヨーロッパ食文化研修旅行における現地研修②【食品のフィールドワーク】** ・ショッピングセンターにおける生活に即した食品の特徴や価格の調査 ・レストランなどで扱われる専門食品の特徴や価格の調査、店舗の視察 ・研修エリアの地理的把握	印象的な内容や学んだことを研修レポートに記入	1時間
第6回	**ヨーロッパ食文化研修旅行における現地研修③【ブルターニュ】** ・ブルターニュ（サンマロ）の特徴 ・パティスリー、ブランジェリーでのオーダーから会計までの流れの実践 ・料理、菓子、パンの試食、店舗の視察 ・研修エリアの地理的把握	印象的な内容や学んだことを研修レポートに記入	1時間
第7回	**ヨーロッパ食文化研修旅行における現地研修④【ブルターニュ：ディナールホテル学校】** ・ディナール　ホテル学校にて現地学生と製菓実習 　グローバルコミュニケーション/グループワーク ・ホテル学校の経営するレストランにてテーブルマナーを体験	テーブルマナーの復習、印象的な内容や学んだことを研修レポートに記入	1時間
第8回	**ヨーロッパ食文化研修旅行における現地研修⑤【ブルターニュ】**	印象的な内容や学んだことを研修レポートに記入	1時間

	・リンゴ農園にて栽培、収穫を学び、シードルワインの製造工程を学ぶ ・加工食品研修（ヨーグルト、チーズ）の製造工程を学ぶ ・カンカルにて牡蠣市場を見学 ・世界遺産のモンサンミッシェル修道院の見学		
第9回	**ヨーロッパ食文化研修旅行における現地研修⑥【ブルターニュ】** ・レンヌ　リズの青空市場調査 ・食材、食品、特産物の調査、店舗の視察 ・料理、菓子、パンの試食、店舗の視察 ・研修エリアの地理的把握 ・国家最優秀職人章（MOF)のパティスリーにてプライベート講習会	プライベート講習会での印象的な内容や学んだことを研修レポートに記入	1時間
第10回	**ヨーロッパ食文化研修旅行における現地研修⑦【ブルターニュ～パリ】** ・ＴＧＶにブルターニュからパリに移動 ・専用バスにてパリ市内見学 ・食材、食品、特産物の調査、店舗の視察 ・料理、菓子、パンの試食、店舗の視察 ・ホテル周辺エリアの地理的把握	印象的な内容や学んだことを研修レポートに記入	1時間
第11回	**ヨーロッパ食文化研修旅行における現地研修⑧【パリ】** ・食材、食品、特産物の調査、店舗の視察 ・料理、菓子、パンの試食、店舗の視察 ・事前学習にて調査したパティスリー、ブーランジェリー、レストラン、カフェの見学 ・製菓道具店の視察	印象的な内容や学んだことを研修レポートに記入	1時間
第12回	**ヨーロッパ食文化研修旅行における現地研修⑨【パリ】** ・バケット、クロワッサンの有名店の視察 ・フランス出国	印象的な内容や学んだことを研修レポートに記入	1時間
第13回	**研修旅行帰国後　事後指導** ・各自の研修旅行ノートを完成させる ・日本とフランスの食材、価格　等の違い ・文化の違いから感じたもの　等をテーマに仕上げる	全体を通して研修内容を振り返りまとめる	1時間
第14回	**研修旅行実施後の交流と今後を考える** ・参加学生のレポートに対するコメント及び学んだ内容の発表 ・ヨーロッパ研修旅行のビデオ動画を視聴 ・食文化研修旅行を振り返っての総括（フィードバック）	他の学生の感想を聞き、改めて研修旅行を振り返ることで自分の今後の意欲を整理する	1時間

321

授業科目名	学外製菓実習（インターンシップ）				
担当教員名	沖 忠浩				
学年・コース等	1回生 後期集中・2回生前期成績評価のみ	開講期間	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					
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、学外製菓実習終了後に事後指導として振り返りを行い、各自の情報を履修者全員で共有し、様々な現場の実情についての理解を深める。

養うべき力と到達目標

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

学外連携学修

無し

授業方法（アクティブラーニングを促す方法について）

・課題(演習、調査、レポート、ケースメソッドなど)
・実験、実技、実習
・振り返り(振り返りシート、シャトルシートなど)
・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)
・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
・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。
遅刻、早退に関しては日々の授業態度の評価の一項目としています。

成績評価の方法・評価の割合		評価の基準
事前指導における取組み状況	10 %	： 指導内容の各事項における質問や発言に対して的確で積極的であるか、提出物の期限が守られているかを、製菓コース独自のルーブリックに基づいて評価する。
実習先の評価	20 %	： 実習先に記入、提出して頂いている成績評価票を基に、製菓コース独自のルーブリックに基づいて評価する。（製菓基本技術、積極性などの項目別）
実習ノート		： 実習期間中に毎日記入するレポートと総まとめレポートを、製菓コース独自のルーブリックに基づいて評価する。

50　%

事後指導における取り組み状況　：　指導内容の各課題において、的確で積極的であるか、提出物の期限が守られているかを、製菓コース独自のルーブリックに基づいて評価する

20　%

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、実習時の内容を丁寧に復習理解して、翌日の実習に向けて準備る事。

１回生後期成績評価後の実習にあたるため、２回生前期に評価する。
実習前の辞退や実習途中の欠席より、企業様において実習の実働が5日以上認められない場合は不可とする。

オフィスアワー・授業外での質問の方法

時間：　金曜日４限（15：00～16：40）

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		学修課題	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　①【学外製菓実習についての概要と実習先企業についての説明】** 学外製菓実習の概要を説明する。 学外製菓実習受け入れ企業のジャンルと作業内容の説明を行う。 学外製菓実習時の注意点や、希望するジャンルを調査する。	各自希望するジャンルを調査し、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2回	**オリエンテーション　②【学外製菓実習前事前作業の説明／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】** 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と質問をまとめる。 実習先への事前挨拶と確認事項の確認。 腸内検査の検査証明書の確認と配布。	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。確認事項を書き記し、実習前に漏れがないか確認し、実習に備える	1時間
第3回	**実習先での製菓実習　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4回	**実習先での製菓実習　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5回	**実習先での製菓実習　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6回	**実習先での製菓実習　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7回	**実習先での製菓実習　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8回	**実習先での製菓実習　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9回	**実習先での製菓実習　⑦** インターシップ　7日目 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。 御礼文の作成の下書きを行い、提出期限内に教員へ文面の内容を確認してもらう。 教員へ文面の内容を確認後、指摘箇所を訂正し、御礼文の清書を行い御礼文を発送する。	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	**学外製菓実習事後指導** 実習事後指導として、履修者全員でジャンルの違った組み分けでグループワークを行い、 今後の実習に必要な行動をあげ、就活に向けての目標設定を行う。	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

321

授業科目名	**製菓実習Ⅶ**				
担当教員名	沖 忠浩				
学年・コース等	1回生	開講期間	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	ホテルで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14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く、生地作りと焼成までを衛生的に行う知識。	教壇のデモンストレーションを基に、班単位で、商品価値の高い商品が製造できる。
汎用的な力		
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）

・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

・eラーニング、反転授業

・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

・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。
遅刻、早退に関しては日々の授業態度の評価の一項目としています。

成績評価の方法・評価の割合		評価の基準
日々の実習態度	20 %	： 主に課題提出状況を評価の基準に、授業内での積極性と取り組みの状況をコース独自のルーブリックによって評価します。
実技小テスト	10 %	： 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10点満点に換算し評価します。【基礎絞り技術／クレームパティシエール】
試験（実習ノート・期末レポート課題）	30 %	： 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30点満点で評価します。 定期試験期間中には、課題レポート作成を実施する。
実技試験	40 %	： 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40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／2025～2026年版　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（出版年2025年）

履修上の注意・備考・メッセージ

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

オフィスアワー・授業外での質問の方法

時間：　金曜日４限（15：00-16：40）

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		学修課題	授業外学修課題にかかる目安の時間
第1回	**フレッシュチーズを使用した菓子** クリームチーズを使用して、ベイクドチーズケーキの製造 フロマージュブランを使用して、クレメダンジュの製造 次回実習用：パータ シュクレの製造	ベイクドチーズケーキとクレメダンジュのレシピとメモの整理をして、試食と感想をまとめる。	1時間
第2回	**別立て法によるビスキュイを使ったガトー** ビスキュイキュイエールの仕込・焼成 ムースポワールを使して、シャルロットポワールの製造	シャルロットポワールのレシピとメモの整理をして、試食と感想をまとめる。	1時間
第3回	**長期保存を目的とした菓子（パート ドゥ フリュイ）と絞り技術の振り返り** パート ドゥ フリュイの製造・カット仕上 【小テスト①：絞り技術】 タルト ア ラ フランジパンの製造 次回実習用：パータブリゼの仕込	パート ドゥ フリュイのレシピとメモの整理をして、試食と感想をまとめる。	1時間
第4回	**郷土菓子を学ぶ①（塩味のあるパートを使用した菓子）** クラフティリムーザンの製造 ミルリトンの製造 次回実習用：ガレット ブルトンヌ仕込	クラフティリムーザンとミルリトンのレシピとメモの整理をして、試食と感想をまとめる。	1時間
第5回	**郷土菓子を学ぶ②（発酵バターのパートを使用した菓子）** ガトーバスクの製造 ガレットブルトンヌの製造	ガトーバスクとガレットブルトンヌのレシピとメモの整理をして、試食と感想をまとめる。	1時間
第6回	**クレームオブール（オーディネール）を使った菓子** クレームオブール（オーディネール）の製造 ダクワーズの製造 サブレオレザンの製造	ダクワーズとサブレオレザンのレシピとメモの整理をして、試食と感想をまとめる。	1時間
第7回	**フィユタージュの製造とスフレの製造** 次回実習用：パータフィユタージュの仕込 スフレオランジュの仕込と焼成 ロールケーキコンテストの計量	スフレオランジュのレシピとメモの整理をして、試食と感想をまとめる。	1時間
第8回	**フィユタージュの菓子** ショーソンオポンムの製造 ミートパイの製造	ショーソンオポンムとミートパイのレシピとメモの整理をして、試食と感想をまとめる。	1時間
第9回	**クレープ生地の製造と【小テスト】** クレープ　オ　フリュイの製造 【小テスト②：クレームパティシエール】	クレープオフリュイのレシピとメモの整理をして、試食と感想をまとめる。小テストを振り返り整理をする。	1時間
第10回	**マジパンを使った装飾品の製造** マジパンの扱い方 マジパンで人形・花の製造 パイピングの技術とメッセージプレートの製造	マジパン細工のレシピとメモの整理をして感想をまとめる。	1時間
第11回	**レモンケーキ製造とガトーウィークエンドの製造** レモンケーキの製造 ガトーウィークエンドの製造 次々回実習用：パータシュクレの仕込	レモンケーキとガトーウィークエンドのレシピとメモの整理をして、試食と感想をまとめる。	1時間
第12回	**ワンセルフ実習【フルーツタルト】予習** 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・モンタージュ】	フルーツタルトのレシピとメモの整理をして、ワンセルフ実習【フルーツタルト】の製法を暗記する。試食と感想をまとめる。	1時間

第13回	**ブッシュドノエルの製造** ロールショコラの仕込・焼成 ブッシュドノエルの組立とモンタージュ	ブッシュドノエルのレシピとメモの整理をして、試食と感想をまとめる。	1時間
第14回	**ワンセルフ実習【フルーツタルト】と振り返り** ワンセルフ実技試験、フルーツタルトの製造をする 【フルーツタルト仕込・焼成・モンタージュ・評価】 製菓実習Ⅶの振り返りと期末レポート課題の説明	レシピとメモの整理をして、試食と感想をまとめる。	1時間

322

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回生	開講期間	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					
実務経験の概要					

開放科目の指示：「不可」

授業概要

食品衛生学ではパティシエ・製菓衛生師として、正しい衛生管理の知識や考え方を定着させること、安心・安全な菓子（食）を消費者に提供できる実戦的な能力を身につけ、活用できるようになることを目的とします。食品衛生学Ⅳでは主に「食品衛生管理」について学びます。具体的には、食品営業施設と設備・食品製造従事者の衛生管理、給水や廃水・廃棄物の処理、食材・器具・容器包装、消毒・殺菌法、HACCP、フードディデンスなど、食品衛生学Ⅰ～Ⅲで学んだ知識を結びつけながら、衛生管理について総合的な理解を深めます。本授業の最終目標はこれまでに学んだ知識を実習・家庭などで実践できるようになることです。
　講義を中心に行いますが、小テストのコメント欄を活用した毎回の授業へのコメント、グループワーク、ペアワーク、発表などを通して受講者同士で考え・意見・疑問を共有するアクティブラーニングも取り入れます。

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	衛生管理における専門知識	衛生管理全般の知識を理解し、学んだ知識を積極的に日常生活（実習や家庭など）で活用することができる
汎用的な力		
1. DP4.課題発見		食品事故の事例から、衛生管理の課題を検討できる。
2. DP6.行動・実践		学んだ知識を日常生活で活用することができる。
3. DP8.意思疎通		情報を整理して、相手にわかりやすく説明することができる。

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)
・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

・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、初回授業で説明します。

成績評価の方法・評価の割合		評価の基準
授業への取り組み状況	20 %	： 各授業への積極性と取り組み状況を独自ルーブリックに基づき、20点満点に換算し、総合的に評価します
小テスト	20 %	： 授業内容確認の小テストを実施し、20点満点に換算し評価します
授業プリント（課題を含む）	30 %	： 毎回の授業プリントを独自ルーブリックに基づき、30点満点に換算し、総合的に評価します
定期試験		： 定期試験期間中に、授業内容に関する知識理解を確認する試験（定期試験）を実施します。定期試験は30点満点に換算し、評価します。

30　%

使用教科書

指定する

著者	タイトル	出版社	出版年
一般社団法人全国製菓衛生師養成施設協会	・2024年度版　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	・2024　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。
授業では板書を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。
毎回、授業プリント・振り返りシートを配布しますので、各自で管理してください。欠席した場合は、次回授業日までに、製菓研究室に取りに来てください。なお、紛失した場合は、原紙をお貸ししますので、コピーをして準備ください。

オフィスアワー・授業外での質問の方法

時間： 水曜4限(15:00~16:40)

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質問も受け付けます。
不在の際には、Eメール（tabara@g.osaka-seikei.ac.jp）でも対応します。
ただし、送信日、送信時間によっては回答が遅れる場合があります（第１回授業時に説明）。

授業計画

		学修課題	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及び食中毒のまとめ** ・食中毒を引き起こす要因を、問題を解きながら整理する	食中毒に関する授業プリントを完成させ、復習する	4時間
第2回	**食品添加物のまとめ** ・食品添加物の種類や用途などについて、問題を解きながら、特徴を整理する	食品添加物に関する授業プリントを完成させ、復習する	4時間
第3回	**食品中における有害物質のまとめ** ・化学物質における環境汚染と生物濃縮や食品中の異物などの有害物質について問題を解きながら、特徴を整理する	有害物質に関する授業プリントを完成させ、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授業プリントを完成させ、復習する	4時間
第5回	**給水及び廃水・廃棄物処理について** ・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 ・廃水、廃棄物処理の現状を知る	給水及び廃水・廃棄物処理について授業プリントを完成させ、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	第4～6回目について、授業プリントを用いて復習する	4時間
第7回	**食材・器具・容器包装の衛生管理** ・第１回知識理解の確認 ・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・容器包装について授業プリントを完成させ、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・殺菌法について授業プリントを完成させ、復習する	4時間
第9回	**HACCP** ・HACCPとは何か、取り組みなどについて学ぶ ・食中毒予防対策としてのHACCPの有効性などを理解する ・HACCPの7原則及び5つの手順について学ぶ	第7～9回目について、授業プリントを用いて復習する	4時間
第10回	**フードディフェンスについて** ・第２回目の知識理解の確認 ・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授業プリントを完成させ、復習する	4時間
第11回	**衛生管理全般のまとめ** ・衛生管理（食品の取り扱い、施設・設備の要件と管理、営業者の責務、HACCPなど）について整理し、レポートにまとめる	衛生管理全般について授業プリントを完成させ、復習する	4時間

第12回	**食品衛生の現状について** ・これまでの授業を通して、食品衛生の現状を整理する	第10～12回目について、授業プリントを用いて復習する	4時間
第13回	**食品衛生の課題（１）　発表準備** ・第３回の知識理解の確認 ・食中毒などの食品衛生事例を探し、その事例の課題だと感じる点を考え、その課題を改善するための方法について考え、スライドにまとめる	翌週の発表で使用するスライドを仕上げる	4時間
第14回	**食品衛生の課題（２）　発表** ・まとめたことをグループ内で発表する。 ・発表者以外は、レポート用紙に発表内容をまとめる。	食品衛生学Ⅳの総復習をする	4時間

322

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回生	開講期間	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	ホテルで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14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つくりを通して、応用力を身に付けることを目標とする。個々の修得レベルを高める為、材料の計量から具体的な作業まで、個人作業を多く取り入れ、基本的な製菓技法を基にしたワンランク上のお菓子作りを実習する。授業の冒頭に実習内容のデモンストレーションを行い、作業の手順やポイント、注意点などを理解したうえで各班にわかれて作業を行う。

養うべき力と到達目標

確かな専門性	具体的内容：	目標：
1. DP3.専門的知識・技能を実践で発揮する力	和洋菓子・パン製造における生地の特徴と理解に基づく、生地作りと焼成までを衛生的に行う知識。	教壇のデモンストレーションを基に、班単位で、商品価値の高い商品が製造できる。

汎用的な力	
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）

・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
・eラーニング、反転授業
・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
・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。
遅刻、早退に関しては日々の授業態度の評価の一項目としています。

成績評価の方法・評価の割合		評価の基準
日々の実習態度	20 %	： 主に課題提出状況を評価の基準に、授業内での積極性と取り組みの状況をコース独自のルーブリックによって評価します。
実技小テスト	10 %	： 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、10点満点に換算し評価します。 最終第14回までの授業内で【絞り技術の小テスト】実施します。
課題（実習ノート・課題レポート）	30 %	： 実習におけるノートの作成及び、課題レポートの提出内容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		： 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、40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。

40　%

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（2025～2026年度版　下）／一般社団法人全国製菓衛生師養成施設協会（出版年2025年）

履修上の注意・備考・メッセージ

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

オフィスアワー・授業外での質問の方法

時間：　金曜日４限（15：00-16：40）

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

		学修課題	授業外学修課題にかかる目安の時間
第1回	**フィユタージュの応用　Ⅰ：ポワソンパイの製造と研究倫理について** クレーム　パティシエールの製造 ポワソンパイの製造 研究倫理教育	ポワソンパイのレシピとメモの整理をして、試食と感想をまとめる。	1時間
第2回	**チョコレートを使ったガトー（ガトーショコラ）と絞り技術のポートフォリオの作成** ガトーショコラ（クラシシックショコラ）の製造 絞り技術のポートフォリオ③の作成【学修成果のポートフォリオ】 次回実習用：ジェノワーズショコラの製造	ガトーショコラのレシピとメモの整理をして、試食と感想をまとめる。	1時間
第3回	**２種類のバタークリームの応用（デコレーションケーキ）** クレームオブール【アラングレーズ】ショコラの仕込 ガトーショコラの製造（チョコレートバタークリームタイプ） クレームオブール【アラ　ムラングイタリエンヌ】フランボワーズの仕込 マカロンの製造 次々回：パータ　クランブル仕込 次々回：ムースショコラ　ガルニチュール仕込	ガトーショコラのレシピとメモの整理をして、試食と感想をまとめる。	1時間
第4回	**ドームショコラの製造** ドームショコラの仕込・仕上 グラサージュショコラ仕上 次々回実習用：パータ　フィユタージュの前仕込（Ｘ２）	ムースショコラのレシピとメモの整理をして、試食と感想をまとめる。	1時間
第5回	**学外授業（ビュッフェスタイルのテーブルマナーを学ぶ）** ホテルのスイーツビュッフェスタイルのテーブルマナーの体験	マナーや食事の感想をまとめて、レポートを作成し提出する	1時間
第6回	**フィユタージュの応用　Ⅱ：ピティヴィエの製造と小テストとフォンダンショコラの製造** ピティヴィエの製造 【小テスト：絞り技術タイムトライアル】 フォンダンショコラの製造 次回：パータ クランブル仕込	ピティヴィエのレシピとメモの整理をして、試食と感想をまとめる。	1時間
第7回	**パータ　シューの応用（エクレア）の製造** パータ　シューの仕込 クレーム　パティシエール　ショコラの製造 エクレア　ショコラの焼成・仕上	エクレアのレシピとメモの整理をして、試食と感想をまとめる。	1時間
第8回	**キャラメルクリームを使ったオーストリアの菓子** シェーンブルナーシュロストルテ（シュニッテン）の製造と仕上 キャラメルムーの製造 学園内オリジナルガトーコンテスト（試作）計量	シェーンブルナーシュロストルテのレシピとメモの整理をして、試食と感想をまとめる。	1時間
第9回	**特別製菓授業（洋菓子）** シェフパティシエを講師として招聘して授業を開催する。 外来シェフによる季節・オリジナルのアントルメの製造	オリジナルアントルメのレシピとメモの整理をして、試食と感想をまとめる。	1時間
第10回	**学園内オリジナルガトーコンテスト試作（仕込～仕上）** 学園内オリジナルガトーコンテスト試作（仕込～仕上）	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11回	**ギフトクッキーの製造（仕込）**	ギフトクッキーのレシピとメモの整理をして、試食と感想をまとめる。	1時間

	アイスボックス生地仕込・マンデルブロー生地仕込・マカロンショコラ生地仕込 カントゥチーニ生地仕込・焼成 チョコチップクッキー生地仕込・焼成		
第12回	**ギフトクッキーの製造（仕上）** アイスボックス焼成・マンデルブロ焼成 マカロンショコラ焼成・ロミアス生地仕込・焼成 ブールドネージュ生地仕込・焼成 化粧BOXへ 次回実習用：パータブリゼ仕込	ギフトクッキーのレシピとメモの整理をして、試食と感想をまとめる。	1時間
第13回	**特別製菓授業（和菓子）** 外部講師による和菓子の特別授業 オリジナルの和菓子 練きり（上生菓子）	特別授業で製造したレシピとメモの整理をして、試食と感想をまとめる。	1時間
第14回	**ワンセルフ実習【クレープ】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、クレームパティシエールの仕込 クレープ生地の仕込・焼成・仕上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レシピとメモの整理をして、試食と感想をまとめる。	1時間

322

授業科目名	**応用製菓実習Ⅱ**				
担当教員名	竹内 彰啓				
学年・コース等	2回生	開講期間	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	主にフリーランスの業務として新規オープンの店舗に向けたレシピ開発、店舗デザイン、オペレーション構築に関するコンサルティング業に従事。 国内外のレストラン勤務時代に製造、管理、商品開発に従事。 フランスのパティスリーでの勤務経験あり。 大阪成蹊短期大学にて特別授業の講師の経験あり。（全14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洋菓子の応用力を身に付けることを目標とする。個々の修得レベルを高める為、材料の計量から具体的な作業まで、個人作業を多く取り入れ、基本的な製菓技法を基にしたワンランク上のお菓子作りを実習する。授業の冒頭に実習内容のデモンストレーションを行い、作業の手順やポイント、注意点などを理解したうえで各班にわかれて作業を行う。

養うべき力と到達目標

確かな専門性	具体的内容：	目標：
1. DP3.専門的知識・技能を実践で発揮する力	洋菓子おける生地の特徴と理解に基づく、生地作りと焼成までを衛生的に行う。	教壇のデモンストレーションを基に、班単位で、商品価値の高い商品が製造できる。
汎用的な力		
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）

・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
・eラーニング、反転授業
・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
・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「ー」(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	20 %	： 主に課題提出状況を評価の基準に、授業内での積極性と取り組みの状況をコース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。
実技小テスト	10 %	： 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。【小テスト：ソースアラアングレーズ】
課題（実習ノート・期末レポート）	30 %	： 実習におけるノートの作成及び、提出を課した期末レポートを科目独自のルーブリックによって、20+10の30点満点で評価します。 定期試験期間中にも、レポートを実施します。
実技試験		： チョコレートのモールディングを科目独自のルーブリックによって、

40点満点に換算し評価します。

40　%

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（出版年2015年）

履修上の注意・備考・メッセージ

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

オフィスアワー・授業外での質問の方法

時間：　金曜日5限（16：50～18：30）

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		学修課題	授業外学修課題にかかる目安の時間
第1回	**パートアシューの応用①（パリブレスト）** パータ　シューの仕込 プラリネの製造 パリブレストの製造	商品の試食と感想をまとめ、レシピとメモの整理する	1時間
第2回	**クレープ生地の応用、地方の食文化を学ぶ** そば粉のガレット2種の製造 シードル(ノンアルコール)とのペアリングを体験する	ガレットとシードルの試食と感想をまとめ、レシピとメモの整理する	1時間
第3回	**フルーツコンポートとデセールの製造** 無花果のコンポートの製造 デセールへのアレンジ	無花果のコンポートの試食と感想をまとめ、レシピとメモの整理する	1時間
第4回	**チョコレートの基本作業と製品** チョコレートの温度調整と扱い方 マンディアン、タブレットの製造	マンディア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5回	**チョコレートを使ったアントルメの製造と小テスト** イタリアンメレンゲを使った生地の仕込み グラサージュの仕込み ソース･ア･ラ・アングレーズを使ったクリームの仕込み (小テスト：ソース･ア･ラ・アングレーズ)	レシピとメモの整理する	1時間
第6回	**チョコレートを使ったアントルメの製造** ビスキュイジョコンドの製造 ムースショコラの製造 アントルメの仕上げ	アントルメの試食と感想をまとめ、レシピとメモの整理する	1時間
第7回	**共立て法を用いた生地のパウンドケーキへの応用** メープルパウンドケーキの製造 デコレーション用チュイールの製造	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する	1時間
第8回	**コンフィチュールの応用(糖度の違うコンフィチュール2種)** コンフィチュールフレーズリュバーブ、コンフィチュールアプリコの製造 保存瓶の扱い ピスタチオスコーンの製造	コンフィチュール、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9回	**コンフィズリーの製造と【ワンセルフ実技テスト】** ギモーヴの製造 チョコレートのテンパリングとモールド【ワンセルフ実技テスト】	ギモーヴの試食と感想をまとめ、レシピとメモの整理する	1時間
第10回	**レストランデザートにおける新技術** エスプーマの使い方 泡状ソースの製造 洋梨の瞬間コンポート	デザートの試食と感想をまとめ、レシピとメモの整理する	1時間
第11回	**パティシエが作るトレトゥール(惣菜)** キッシュの製造 ガレット・デ・ロワ用パータフユタージュの仕込み	キッシュの試食と感想をまとめ、レシピとメモの整理する	1時間
第12回	**発酵生地の応用**	シュトーレンの試食と感想をまとめ、レシピとメモの整理する	1時間

	シュトーレンショコラの製造 ガレット・デ・ロワ用パータフユタージュの折り込み		
第13回	**フユタージュの応用** クレームフランジパンヌの製造 ガレット・デ・ロワの製造	ガレット・デ・ロワの試食と感想をまとめ、レシピとメモの整理する	1時間
第14回	**パータシューの応用②(クロカンブッシュ)** ヌガティーヌの製造と扱い 祝いの菓子クロカンブッシュの製造	クロカンブッシュの試食と感想をまとめ、レシピとメモの整理する	1時間

322

授業科目名	**製菓実習Ⅷ**				
担当教員名	沖 忠浩				
学年・コース等	2回生	開講期間	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	ホテルで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14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～Ⅶ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く、生地作りと焼成までを衛生的に行う知識。	教壇のデモンストレーションを基に、班単位で、商品価値の高い商品が製造できる。
汎用的な力		
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）

・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
・eラーニング、反転授業
・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
・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。遅刻、早退に関しては日々の授業態度の評価の一項目としています。

成績評価の方法・評価の割合		評価の基準
日々の実習態度	20 %	： 主に課題提出状況を評価の基準に、授業内での積極性と取り組みの状況をコース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。
実技小テスト	10 %	： 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、10点満点に換算し評価します。 最終第14回までの授業内で【小テスト：マスケ】適宜実施します。
課題（実習ノート）	30 %	： 実習におけるノートの作成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	40 %	： 洋菓子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、40点満点に換算し評価します。 定期試験期間中にレシピを暗記して且つワンセルフで実施します。

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（2025～2026年度版　下）／一般社団法人全国製菓衛生師養成施設協会（出版年2025年）

履修上の注意・備考・メッセージ

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

オフィスアワー・授業外での質問の方法

時間：　水曜日４限（15：00～16：40）

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		学修課題	授業外学修課題にかかる目安の時間
第１回	**クリーム　パティシエールの応用（フレジエの製造）** クレーム　パティシエールの製造の振り返りとムースリーヌの製造 ビスキュイジョコンドの仕込、焼成 フレジエの製造 次回実習用：パータブリゼ仕込	フレジエのレシピとメモの整理をして、試食と感想をまとめる。	1時間
第２回	**タルトタタンの製造** パータブリゼの焼成 タルトタタンの製造	タルトタタンのレシピとメモの整理をして、試食と感想をまとめる。	1時間
第３回	**パータシューの応用①（ルリジューズの製造）** パータシューの仕込 ルリジューズの仕込・仕上 シューケット・グージェールの仕込・仕上 次々回実習用：パータブリゼの仕込 次回実習用：フィルティーヌショコラレ仕込	ルリジューズのレシピとメモの整理をして、試食と感想をまとめる。	1時間
第４回	**ショコラバナーヌ（カルデラ）の製造** ビスキュイサンファリーヌの仕込・焼成 キャラメリゼバナーヌ ムースショコラの仕込・モンタージュ	ショコラバナーヌのレシピとメモの整理をして、試食と感想をまとめる。	1時間
第５回	**パータシューの応用②（サントノーレの製造）** パータシューの仕込 サントノーレを製造する 次回実習用：パータシュクレの仕込	サントノーレのレシピとメモの整理をして、試食と感想をまとめる。	1時間
第６回	**エンガディナーの製造とパータフィユタージュの仕込** エンガディナーの仕込と焼成 次回実習用：パータフィユタージュの仕込（＊２）	エンガディナーのレシピとメモの整理をして、試食と感想をまとめる。	1時間
第７回	**アップルパイの製造** パータフィユタージュを使用して、アップルパイの仕込と焼成 【小テスト：マスケ】	アップルパイのレシピとメモの整理をして、試食と感想をまとめる。	1時間
第８回	**ミルフォイユの製造** パータフィユタージュを使用して、ミルフイユの製造 自家製プラリネクリームの製造	ミルフイユのレシピとメモの整理をして、試食と感想をまとめる。	1時間
第９回	**特別授業（製パン）** 外部特別講師による製パンの特別授業	特別授業実習のパンのレシピとメモの整理をして、試食と感想をまとめる。	1時間
第10回	**チーズを使ったケーキ（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	製菓２種類のチーズケーキのレシピとメモの整理をして、試食と感想をまとめる。	1時間
第11回	**シュクセ生地を使ったガトー（ガトーマルジョレーヌ）** 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レシピとメモの整理をして、試食と感想をまとめる。	1時間
第12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 パータボンブ ガトーサンマルクの製造	ガトーサンマルクのレシピとメモの整理をして、試食と感想をまとめる。	1時間

第13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 クレームオブールカフェの製造 ガトーオペラの仕込・仕上	ガトーオペラのレシピとメモの整理をして、試食と感想をまとめる。	1時間
第14回	**ワンセルフ実習【シャルロットフレイズ】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、ビスキュイの仕込・焼成を行い。 シャルロットフレイズの仕込・仕上のワンセルフ実習を行う 実習Ⅷの振り返り	ワンセルフで製造したシャルロットのレシピとメモの整理をして、試食と感想をまとめる。	1時間

322

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回生	開講期間	後期	単位数	2
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	ホテルで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14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	具体的内容：	目標：
1. DP3.専門的知識・技能を実践で発揮する力	アメ・チョコレート・シュガー細工のより高度な知識と技法を学び組み立てていける。	アーティスティックな作品を期限内に、仕上げる。
汎用的な力		
1. DP5.計画・立案力		困難な課題にも挑み、最後まで製品を仕上げることができる。
2. DP7.完遂		班のメンバーとお互いの役割を理解し、連帯行動で課題の製品を製造できる。

学外連携学修

無し

授業方法（アクティブラーニングを促す方法について）

・課題(演習、調査、レポート、ケースメソッドなど)
・実験、実技、実習
・eラーニング、反転授業
・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「ー」(評価しない)とします。
遅刻、早退に関しては日々の授業態度の評価の一項目としています。

成績評価の方法・評価の割合		評価の基準
日々の実習態度	20 %	： 主に課題提出状況を評価の基準に、授業内での積極性と取り組みの状況をコース独自のルーブリックによって評価します。
小テスト	10 %	： マジパンで作ったバラを、規定時間内に正しく制作できるかを、独自のルーブリックによって、10点満点で評価します。 【小テスト：マジパンバラ】
課題（実習ノート・課題デッサン）	20 %	： 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。
卒業作品		： 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、40点満点に換算し評価します。 卒業作品完成後の学内審査内容も評価に加算する。 規定の提出期限までに完成していない作品は学内審査において減点します。

40　%

ガトーコンテスト　：　学園内ガトーコンテストの取り組みを科目独自のルーブリックによって10点満点に換算して評価します。

10　%

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（出版年2015年）
「入門」シュガーケーキデコレーション／今田美　奈子著／株式会社柴田書店（出版年1989年）

履修上の注意・備考・メッセージ

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

オフィスアワー・授業外での質問の方法

時間：　水曜日４限（15：00～16：40）

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

		学修課題	授業外学修課題にかかる目安の時間
第.1回	**オリジナルガトーの試作製造　①** 各自のオリジナルガトーの仕込から仕上げまでを行う	各自のオリジナルガトーのレシピと原価表の修正と作業工程の見直しを行う	1時間
第2回	**卒業製菓作品展への取り組み①（個人作品のデザインの具現化）とピエスモンテの技法の反復練習　（砂糖細工①）** 全体作品の立案・デッサン（ラフ案）からの使用材料の確認 パスティ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 シュガーデコレーションの技法を学ぶ（カバーリング）	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。	1時間
第3回	**ピエスモンテの技法の反復練習②（砂糖細工②・マジパン）** シュガーデコレーションの技法を学ぶ（花） マジパンの技法を学ぶ（花・動物・人形） はりバラと葉っぱの技法を学ぶ 各々の土台に合ったカバーリングの技法	各々の土台にあった素材の書き出しと発注作業	1時間
第4回	**シュークルピエスモンテ【ワンセルフ実習】** ピエスモンテの技法の反復練習　（アメ細工） 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 ピエスモンテの組み立て（モンタージュ）	アメ細工の作業工程のポイントをまとめる	1時間
第5回	**オリジナルガトーの試作製造　②** 各自のオリジナルガトーの仕込から仕上げまでを行う	各自のオリジナルガトーのレシピと原価表の修正と作業工程の見直しを行う	1時間
第6回	**ピエスモンテの技法の反復練習①（マジパン）／特別授業（氷彫刻・バーテンダー）** マジパンの着色と技法を学ぶ（バラ） 食に関連する異ジャンルの知識と技術を学ぶ 外部講師による氷彫刻の講義と実演 外部講師によるバーテンダーの講義と実演	講義内容メモノートをまとめレポートを提出する。	1時間
第7回	**卒業製菓作品展への取り組み②（ベースの製作）** 個人作品のベース製作とカバーリングの反復練習	各々の土台の素材にあったベースの仕込と土台の形成 作業工程表の作成	1時間
第8回	**オリジナルガトーコンテストの前仕込** 各自のオリジナルガトーコンテスト作品の前仕込 ・ビスキュイの仕込／焼成 ・センタームースの仕込 ・ベースムースの仕込	レシピと原価表の整理とエントリーデッサンの修正	1時間
第9回	**オリジナルガトーコンテスト【審査】** オリジナルガトーの仕上・審査・審査発表・総評 【仕上がり・審査内容を評価の対象とします】	各々のオリジナルガトーのレシピを今後の取り組みで製造できるよう改善点や気づきの点を纏めておく	1時間
第10回	**卒業製菓作品展への取り組み③（装飾品の製作）** 個人作品のパーツ製作と装飾品制作の反復練習	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	1時間
第11回	**卒業製菓作品展への取り組み④（装飾品の製作）＆小テスト** 個人作品のパーツ製作と反復練習 【小テスト】マジパン細工：バラ	作業工程表と照らし合わせ、作業の進捗状況を把握する	1時間

第12回	**卒業製菓作品展への取り組み⑤（装飾品の取り付け）** 個人作品の土台の組み立て	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	1時間
第13回	**卒業製菓作品展への取り組み⑥（装飾品の取り付け）** 個人作品のパーツ製作と接着と組み立て	組み立て段階で必要となったパーツなどの製作	1時間
第14回	**卒業製菓作品展への取り組み⑦（個人作品の完成）と学外授業【テーブルマナー】** 個人作品の完成 各自の作品展示用POPの製作 ハレの日のレストランメニューの料理・デザート試食会 テーブルマナー会場までの交通費【自己負担】	作品の細部をチェックし作品を完成させる。展示用のPOPを仕上げる。学外授業【テーブルマナー】についてのレポート課題	1時間

322

授業科目名	**ラッピング演習**				
担当教員名	内山 昌子				
学年・コース等	2回生	開講期間	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１４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、リボンのかけ方結び方、包装紙の切り方、カッターナイフの扱い方等、習得し、また、フードラッピングは、贈り物を包むだけてなく、商品として成り立つよう衛生面でも徹底し、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致します。
いろいろな素材を使って包むことと、慶弔を心得ておくことと、贈り物を包むことによって、贈答価値が高まるように、技術を身につける指導をおこないます。

養うべき力と到達目標

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

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）

・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
実技試験	30 %	： 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。
授業態度	40 %	： 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。
課題（レシピファイル）	20 %	： 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。
中間テスト	10 %	： 中間テスト（第５回目　内容　斜め包み） （１０点満点で評価する。）

使用教科書

特に指定しない

参考文献等

授業内で紹介する。

履修上の注意・備考・メッセージ

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

ラッピング演習を履修する者は、所定の期日までに証明書自動発行機にて、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： 火曜日9:30~14:00

場所： 非常勤講師室

備考・注意事項： 他の曜日・時間でも質疑応答可能ですので、訪ねて来てください。

授業計画		学修課題	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(裏表の有り)** 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(裏表の有り)** 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・できなったことを復習する。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	**ビン包み　シールリボンの作り方** ビンに合わせた包装紙の大きさとカットの仕方。ビン包み(斜め包みで演習)・シールリボンの作り方と貼り方と位置	ビン包み・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** 焼き菓子の品質を確認し、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**	花結び・リボン結び・あわじ結び・梅結びを復習する。	1時間

手ぬぐいで花包みを習得する。組ひもを扱う。オリジナルのラッピングを考える。		

322

授業科目名	**社会**				
担当教員名	**山口 博子**				
学年・コース等	2回生	開講期間	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	ホテルでの洋菓子製造職に勤務 高等学校での製菓実習の非常勤講師の経験あり　　（全14回）				

開放科目の指示：「不可」

授業概要

本授業は食生活における菓子の役割を理解し、菓子全般の歴史（世界・日本）パンの歴史、現代における日本の菓子事情について幅広い知識を身につけます。また、店舗経営、労務管理について学び、菓子の包装と環境問題について考え、理解を深めます。日本国内海外で活躍するパテシェについての知識を深めます。シェフの想いや哲学、そして実際の店舗の厨房機器等を知り、職場環境を理解することを目的とします。積極的な授業参加姿勢、レポートや発表では、独創的な意見を求めます。

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	菓子の世界史、菓子の日本史、パンの歴史、店舗経営全般に関する知識について学ぶ。	歴史を学び、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力をつけることができる。
汎用的な力		
1. DP5.計画・立案力		授業の内容を理解することで、将来に活かすことができる。

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
受講状況	40 %	： 積極性、取り組み状況、発表、授業態度等を独自のルーブックを基に評価する。
課題小レポート	20 %	： 課題レポート２回分を独自のルーブックを基に1回10点で評価する。
定期試験	30 %	： 授業での理解度を確かめる穴埋め及び選択形式の問題を出題（30点満点）する。
小テスト	10 %	： 各回の授業理解度を確認する。

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（2024年版）（下）	・一般社団法人全国製菓衛生師養成施設会	・2024　年

参考文献等

製菓衛生師全書～和洋菓子・パンのすべて～　日本菓子教育センター編集・発行
Sweets美術館【DVD】　生産者：株式会社スカイビジョン、株式会社帝国クリエイティブ

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：　授業の教室

備考・注意事項：　連絡先のメールアドレスは授業内でお知らせします。件名には必ず、氏名・学籍番号・所属を明記してください。

授業計画		学修課題	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／菓子と食生活　パンの歴史** 食生活における菓子の役割 パンの起源、発達、日本伝来の歴史について学ぶ。	菓子と食生活　パンの歴史について復習する	4時間
第2回	**菓子の歴史（日本）** 日本文化と菓子の各時代の特徴について学ぶ。 小テスト①「菓子と食生活、パンの歴史」を実施する。	日本の行事菓子についてまとめる	4時間
第3回	**菓子の歴史（世界）** 洋菓子の発達と信仰について学ぶ。 各時代の特色について理解を深める。 小テスト②「菓子の日本史」を実施する。	洋菓子の信仰と行事菓子についてまとめる	4時間
第4回	**パッケージの役割と種類** 菓子に使用される容器・包材の材料について学ぶ。 安全性と環境適応について理解を深める。 小テスト③「菓子の世界史」を実施する。	【課題レポート１】菓子の包装について問題点を調べる。	4時間
第5回	**労務管理** 労働基準法、菓子店の労務管理について学ぶ。 小テスト④「パッケージの役割と種類」を実施する。	労働基準法についてプリントを復習する	4時間
第6回	**人材育成** 自主性を大切にする職場、販売員の接客サービスについて考える。 小テスト⑤「労務管理」を実施する。	自主性を尊重した働き方ついて教科書を復習する	4時間
第7回	**労働生産性** 生産性、5S活動による効率化の推進について学ぶ。 ■中間テスト　範囲：菓子の役割から人材育成	労働生産性についてプリントを復習する	4時間
第8回	**店舗設備** 店舗設備、厨房機器についての各名称と役割を学ぶ。 小テスト⑥「労働生産性」を実施する。	【課題レポート２】実習室の図面とその説明をまとめる	4時間
第9回	**店舗経営** 店舗経営 店舗経営に必要な経営資源、経営理念について学ぶ。	店舗経営について教科書で復習する	4時間
第10回	**店舗経営戦略** 店舗経営戦略に必要な知識　３C分析、SWOT分析について学ぶ 職業理解：動画視聴　【１】オペラ 小テスト⑦「店舗経営」を実施する。	店舗経営戦略について教科書を復習をする	4時間
第11回	**商品計画** 商品計画に必要な知識　マーケティングミックス について学ぶ。 職業理解：動画視聴　【２】モード 小テスト⑧「店舗経営戦略」を実施する	商品計画について教科書を復習する	4時間
第12回	**創業計画** 国民政策金融公庫の「創業計画書」で事業計画について学ぶ。 職業理解：動画視聴　【３】パリ・ブレスト 小テスト⑨「商品計画」を実施する。	創業計画についてプリントで復習する	4時間
第13回	**利益計画** 利益計画に必要な、損益分岐点売上高について学ぶ。 【発表】職業理解動画について、1分間スピーチを実施する	利益計画について教科書を復習する	4時間
第14回	**現代の菓子業界と今後の展望**	現代の菓子業界について教科書で復習する	4時間

菓子業界の販売形態の変化と菓子の多様化について学ぶ。 小テスト⑩「利益計画」を実施する。		

322

授業科目名	**チョコレート専門実習**				
担当教員名	沖 忠浩				
学年・コース等	2回生	開講期間	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	ホテルで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14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製菓実習とは別のチョコレートを専門とした内容をベースに、より高度な技術を要する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、基本的なチョコレート製造技法を基にワンランク上のチョコレート作りを実習する。授業の冒頭に実習内容のデモンストレーションを行い、作業の手順やポイント、注意点などを理解したうえで各班にわかれて作業を行う。

養うべき力と到達目標

確かな専門性	具体的内容：	目標：
1. DP3.専門的知識・技能を実践で発揮する力	チョコレートの特徴と理解に基づく、チョコレートの仕込から仕上までを衛生的に行う。	教壇のデモンストレーションを基に、班単位で、商品価値の高い商品が製造できる。
汎用的な力		
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）

・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
・eラーニング、反転授業
・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
・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「ー」(評価しない)とします。
遅刻、早退に関しては日々の授業態度の評価の一項目としています。

成績評価の方法・評価の割合		評価の基準
日々の実習態度	20 %	： 主に課題提出状況を評価の基準に、授業内での積極性と取り組みの状況をコース独自のルーブリックによって評価します。
実技小テスト	10 %	： チョコレートの製造技術における専門的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。 授業内の決められた時間内で実施する。【小テスト：タブレットショコラ】
課題（実習ノート）	30 %	： 実習におけるノートの作成と習得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・筆記試験	40 %	： 既定のチョコレート使って指定のモールディングと筆記試験を科目独自のルーブリックによって、40点満点に換算し評価します。【チョコレートのソークル】

使用教科書

特に指定しない

参考文献等

Fine Chocolates 偉大なる体験／jean-Pierre Wybauw
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（2025～2026年版）（下）／一般社団法人全国製菓衛生師養成施設協会（出版年2025年）

履修上の注意・備考・メッセージ

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

所定の期日までに「証明書自動発行機」にて、チョコレート専門実習食材費を別途徴収します。

オフィスアワー・授業外での質問の方法

時間：　金曜日４限（15：00～16：40）

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		学修課題	授業外学修課題にかかる目安の時間
第1回	**チョコレートの種類と温度調整** チョコレートの種類・温度調整（テンパリング） チョコレートの扱い方と注意点 テンパリングの反復練習 タブレットショコラの製造	チョコレートの種類と温度調整・扱い方について レシピとメモの整理をする	1時間
第2回	**アマンドプラリーヌとショコラアマンドロッシェとオランジェットの製造** アマンドプラリーヌの製造 ショコラアマンドロッシェの製造 オランジェットの製造 プラリネメゾンの仕込	アマンドプラリーヌとアマンドロッシ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3回	**トリュフショコラの製造　①（トリュフ　オランジュ）** クーゲルショコラを使用したトリュフショコラの仕込 トリュフショコラオランジュの製造 次：センターガナッシュの仕込（カフェ）	トリュフショコラ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4回	**トリュフショコラの製造　②（トリュフ　カフェ）** センターガナッシュショコラの丸めと下処理 トリュフショコラカフェの製造 次：センターガナッシュの仕込（プラリネ）	トリュフショコラプラリネと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	**トリュフショコラの製造　③（トリュフ　プラリネ）** センターガナッシュショコラの丸めと下処理 トリュフショコラプラリネの製造 次：オランジェットの準備	トリュフショコラプラリネ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	**ショコラピエスモンテ【ワンセルフ実習】** テンパリングの反復練習 ショコラオーナメント・ピエスモンテの為の型取り ショコラピエスモンテの土台・パーツを作る ショコラピエスモンテの組み立て（モンタージュ）	ピエスモンテに必要な技法とモンタージュの注意点の整理をする	1時間
第7回	**ショコラオーナメントの製法と応用** パイピング・ディスク・スタンプ・フリル・ロール・エヴァンタイユ・カプリス・型抜き ビスキュイショコラの仕込と焼成 センターガナッシュの製造	オーナメントの製法をまとめ、レシピとメモの整理をする	1時間
第8回	**ショコラを使ったプティガトーの製造** プティガトーの仕込・製造 ショコラオーナメントで仕上げる。	プティガト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9回	**パレオショコラの製造** パレドールの製造 絞り技術を使ったショコラの製造（トロピカーナ）	パレドール・トロピカー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10回	**モールドを使ったショコラ　（型取りの方法）** ハートのモールドでカップの製造【小テストの予習】 キャラメルスノビネットの製造 次：ボンボンショコラ用ガナッシュ仕込（カードル）	キャラメルスノビネ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11回	**フロランタンショコラの製造** フロランタンの仕込 フロランタンショコラの仕上げ ボンボンショコラの仕上げ	フロランタ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	1時間

第12回	**モールドを使ったボンボンショコラ　①（クール）** ブランデーガナッシュの仕込 ハートのモールドのボンボンショコラの製造 小テスト【ハートのカップ】 次：コンフィチュールの仕込	ハート型のボンボ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	1時間
第13回	**モールドを使ったボンボンショコラ　②（カボス）** コンフィチュールとガナッシュの仕込 カボスのモールドのボンボンショコラの製造 次：アマンドショコラチュイルのアマンドの仕込	カボス型のボンボ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	1時間
第14回	**合わせモールド型を使ったショコラのソークルの製造** ３種（ノワール・ミルク・ブラン）のショコラを使ってソークルの製造【期末テストの予習】 アマンドショコラチュイルの製造	アマンドショコラチュイ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