

授業科目名	<b>接客マナー I</b>				
担当教員名	水谷 千代子				
学年・コース等	1	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

1. DP1. 幅広い教養やスキル

### 具体的内容：

サービス業務の一般知識

### 目標：

人間力のある対人対応ができる

### 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「-」（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	・ サービス接客検定実問題集 1-2級	・ 早稲田教育出版	・ 年

## 参考文献等

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

## 履修上の注意・備考・メッセージ

本科目は2単位の科目であるため、平均すると毎回4時間の授業外学修が求められる。  
「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電話対応Ⅰ 基本 ①スピーチ「自己紹介」(5～6名) ②電話対応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電話対応Ⅱ 社会人としての対応 ①スピーチ「自己紹介」(5～6名) ②電話対応Ⅱ 就職活動での電話対応(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	<p><b>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</b></p> <p>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)</p>	<p>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</p>	4時間
第14回	<p><b>フードサービス概論Ⅰのまとめ</b></p> <p>①フードサービス概論Ⅰで学んだ重要ポイントを整理し、確認      ②マナーの習得度チェック</p>	<p>定期試験に向けて内容の総復習をする</p>	4時間

授業科目名	<b>接遇マナーⅡ</b>				
担当教員名	水谷 千代子				
学年・コース等	1	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ニケーション力の向上を図る。また、日常的な挨拶の実践により、礼儀やお辞儀・挨拶言葉を体得すると共に、幅広いビジネスマナーを学び、社会人になって即戦力となるスキル習得を目指す。さらに「資料請求の仕方・礼状の書き方・面接室での好感度の高い挨拶の仕方・面接での立ち居振る舞い」等、就職活動に有利なマナーを身につける。多くの授業で数分ずつ1分間スピーチを行い、自己表現力と相互理解力を養う。

## 養うべき力と到達目標

### 確かな専門性

1. DP1. 幅広い教養やスキル

### 具体的内容：

状況把握力と発信力

### 目標：

ビジネスにおいて自分が求められているものを把握し、適切な情報を分かりやすく伝える事ができる。

### 汎用的な力

1. DP9. 役割理解・連携行動

言葉づかいや身だしなみ、その他TPOを踏まえたビジネスマナーに基づいた行動ができる。

## 学外連携学修

無し

## 授業方法（アクティブラーニングを促す方法について）

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

## 課題や取組に対する評価・振り返り

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

## 成績評価

### 注意事項等

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

### 成績評価の方法・評価の割合

### 評価の基準

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 <b>①ガイダンス（授業内容・進め方） ②サービス業務の心構え</b> 1. 授業中の姿勢・態度チェック 2. 対人心理の理解と対応の技術の習得 ・笑顔での対応 スマイルエクササイズ、挨拶の実践 ・コミュニケーション能力の向上	スマイルエクササイズの訓練	4時間
第2回 <b>①サービスマインド・スキルの習得（応用・実践）Ⅰ ②接客者としての基本言動</b> 1. スマイルエクササイズ訓練、敬語・接遇用語（演習） 2. 日常の立ち居振舞い、笑顔での会話、前傾姿勢での対応（入室～基本言動「1～4」ロールプレイング）	日常生活での立ち居振る舞いの訓練 スマイルエクササイズの訓練	4時間
第3回 <b>①サービスマインド・スキルの習得（応用・実践）Ⅱ ②接客者としての接客応答</b> 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 <b>①サービスマインド・スキルの習得（応用・実践）Ⅲ ②接客者としての接客対応Ⅰ</b> 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 <b>①サービス知識とスキルの習得チェック ②接客者としての接客対応Ⅱ</b> 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 <b>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</b> 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 <b>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）</b> 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 種 ロールプレイング ・お茶の出し方3	基本言動・接客応答・接客対応の訓練	4時間
第8回 <b>①1分間スピーチ ②接客者としての応対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）</b> 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 <b>①1分間スピーチ ②接客者としての応対Ⅱ（総合） 習得度チェック</b> 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 <b>①1分間スピーチ ②接客者としての応対Ⅲ（総合） 習得度チェック） ③グループワーク</b> 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 <b>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</b> 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	<b>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</b> 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	<b>社会人としてのマナーⅠ 面接でのマナー (部分動作)</b> 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	<b>①社会人としてのマナーⅡ 面接でのマナー (総合) ②フードサービス概論Ⅱまとめ</b> 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. フードサービス概論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

授業科目名	<b>衛生法規</b>				
担当教員名	河 英生				
学年・コース等	1	開講期間	前期	単位数	2
授業形態	講義科目				
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	HACCP導入アドバイザーとして飲食店等のHACCP導入支援を、行政書士として飲食店の営業許可申請業務を行っている。(全14回)				

開放科目の指示：「不可」

## 授業概要

本授業は、衛生法規を理解することを目標とする。  
衛生法規とは、国民が健康の保持・増進を図るために制定された法律等の総称である。

本授業では、法律の基本的な知識をふまえた上で、菓子製造または菓子製品を扱う者にとって必須となる法律（製菓衛生師法、食品衛生法、食品表示法、食品安全基本法等）のほか、職業人として遵守すべき法律（労働法、消費者基本法等）についても講義を行う。

食の安全や表示への意識が高まっている現状をふまえ、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る。

## 養うべき力と到達目標

### 確かな専門性

1. DP2. 専門的知識・技能、職業理解
2. DP3. 専門的知識・技能を実践で発揮する力

### 具体的内容：

衛生法規に関する知識  
衛生法規を現場で役立てる実践力

### 目標：

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。  
事例を通じて衛生法規を実践的に役立てる具体的な場面を理解できる。

### 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）

- ・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)
- ・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

- ・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

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、その得点で評価する。
定期試験	40 %	：	基本的知識を確認するための試験（100点満点）を実施し、その得点で評価する。
振り返りシート	10 %	：	講義内容及び動画教材についての理解を振り返りシート等に記述する機会を設け、提出状況及び内容をABCの3段階で評価する。
練習問題の解答への取組状況	10 %	：	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、提出期限を守っているか等を、ABCの3段階で評価する。
授業への積極参加	10 %	：	質問に対する積極的・適切な答えを総合して評価する。 また、授業中で質問することや振り返りシートに記載質問することも評価する。

## 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	・ 増補新版 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	・ 2023 年

## 参考文献等

特になし

## 履修上の注意・備考・メッセージ

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

## オフィスアワー・授業外での質問の方法

時間：	授業の前後
場所：	授業の教室

## 授業計画

授業計画	学修課題	授業外学修課題にかかる目安の時間
第1回 <b>オリエンテーション、法律概論</b>  衛生法規を学ぶ意義、及び、衛生法規の概要を学ぶ。	予習：教科書の目次に目を通し、全体像をつかんでおく。また、教科書の該当部分を事前に読み、要点をまとめておく。	4時間
第2回 <b>製菓衛生師法（1） 製菓衛生師法制定の歴史と社会的役割、概要</b>  制定の経緯と概要を学ぶ。	復習：前回の授業で説明したキーワードを、自分の言葉で説明できるようにノートにまとめる。予習：教科書の該当部分（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 <b>製菓衛生師法（2） 製菓衛生師法の目的、定義、具体的内容</b>  製菓衛生師法に係る具体的な定めを理解する。	復習：前回の授業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 <b>食品衛生法（1） 食品衛生法制定の経緯、食品衛生法の用語、清潔衛生の原則と食品の販売禁止</b>  食品衛生法の概要と「食品」とは何かを学ぶ。	復習：前回の授業で説明したキーワードを、自分の言葉で説明できるようにノートにまとめる。予習：教科書の該当部分（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 <b>食品衛生法（2） 食品添加物の法規制と表示 食品の規格および基準</b>  食品添加物の法規制と表示、食品の規格及び基準を理解する。	復習：前回の授業で説明したキーワードを、自分の言葉で説明できるようにノートにまとめる。予習：教科書の該当部分（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 <b>食品衛生法（3） 表示および広告、食品の検査、営業に関する規制、自主的衛生管理</b>  表示および広告、営業に関する規制、自主的衛生管理について学ぶ。	復習：前回の授業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 <b>食品安全基本法</b>  法制定の経緯、食品安全基本法の基本理念、食品安全委員会について学習する。	復習：前回の授業で説明したキーワードを、自分の言葉で説明できるようにノートにまとめる。予習：教科書の該当部分（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 <b>食育基本法・健康増進法</b>  食育基本法・健康増進法の制定の経緯と概要を学ぶ。	復習：前回の授業で説明したキーワードを、自分の言葉で説明できるようにノートにまとめる。予習：教科書の該当部分（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 <b>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</b>  製菓衛生師以外の食に関する国家資格である栄養士と調理師の法律を学び、製菓衛生師との相違を理解する。そして、地域保健法、感染症法、予防接種法、水道法その他の関連法規について学ぶ。	復習：前回の授業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	<b>環境衛生法規・学校衛生法規</b>  環境衛生法規として環境基本法等、廃棄物の処理及び清掃に関する法律、リサイクル法等について、学校衛生法規として、学校給食法等について学ぶ。	復習：前回の授業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11回	<b>労働衛生法規</b>  労働衛生法規として、労働基準法、労働安全衛生法等について学ぶ。	復習：前回の授業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	<b>消費者政策関連法規</b>  消費者政策関連法規として、消費者基本法、製造物責任法等、主として消費者との関係を規律する法律について学ぶ。	復習：前回の授業で説明したキーワードを、自分の言葉で説明できるようにノートにまとめる。予習：教科書の該当部分（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	<b>食品表示関連法規</b>  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。	復習：前回の授業で説明したキーワードを、自分の言葉で説明できるようにノートにまとめる。予習：教科書の該当部分（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	<b>衛生法規のまとめ</b>  衛生法規で学んだことの重要ポイントを整理し、確認をする。	復習：定期試験に向けて内容の総復習をする。	4時間

授業科目名	<b>公衆衛生学 I</b>				
担当教員名	新規採用 1 2				
学年・コース等	1	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	国立病院機構の臨床研究センターに在籍し、全国規模の臨床研究を通して、疾病対策や禁煙教育および疫学研究等、健康問題に関する業務に携わっている（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、感染症や生活習慣病と食生活、少子高齢化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

- DP1. 幅広い教養やスキル
- DP2. 専門的知識・技能、職業理解

### 具体的内容：

- 健康問題に関する幅広い知識
- 製菓衛生師試験に対応できる公衆衛生学に関する知識

### 目標：

- 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。
- 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

- 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、チャトルシートなど）

## 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	：	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）で評価する。
	20 %	
レポート	：	公衆衛生に関わる内容について、各自でテーマを決めて調査し、調査結果をレポートにまとめる。レポートの内容を評価する。
	20 %	
確認テスト	：	授業内で複数回の確認テストを行い、合計点で評価する。
	10 %	
定期試験	：	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。
	50 %	

## 使用教科書

指定する

著者

タイトル

出版社

出版年

## 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 <b>公衆衛生学概論</b>  ・ 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。 ・ 公衆衛生の成り立ち（世界および日本）を学ぶ。 ・ 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。 ・ 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（公衆衛生とは、公衆衛生の歴史、公衆衛生の範囲と意義、公衆衛生活動、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2回 <b>健康と健康増進</b>  ・ 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。 ・ 我が国で行われている「国民健康づくり運動」について学ぶ。 ・ 第1回と第2回の内容について確認テストを行う。	・ 教科書の該当ページ（健康とは、病気の予防、国民健康づくり運動）を読んでおく。・配布したプリントを復習する。確認テストの復習をする。	4時間
第3回 <b>生活習慣病①（生活習慣病とは）</b>  ・ 生活習慣および生活習慣病とは何かを学ぶ。 ・ 主な生活習慣病について学ぶ。 ・ 生活習慣病の現状と特徴について学ぶ。	・ 教科書の該当ページ（生活習慣病（生活習慣病とは））を読んでおく。・配布したプリントを復習する。	4時間
第4回 <b>生活習慣病②（肥満・脂質異常症）</b>  ・ 肥満について状態と種類を学ぶ。 ・ 脂質異常症の状態と、動脈硬化を進行させる原因を学ぶ。	・ 教科書の該当ページ（生活習慣病（肥満・脂質異常症））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 <b>生活習慣病③（糖尿病）</b>  ・ 糖尿病の病態を学ぶ。 ・ 糖尿病と動脈硬化の関係を学ぶ。 ・ 高血圧症の状態や動脈硬化の関係を学ぶ。	・ 教科書の該当ページ（生活習慣病（糖尿病））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 <b>生活習慣病④（心疾患・脳血管疾患）</b>  ・ 心臓の働きについて学ぶ。 ・ 心疾患について病態を学ぶ。 ・ 脳の働きについて学ぶ。 ・ 脳血管疾患について病態を学ぶ。 ・ 第3回から第6回の内容について確認テストを行う。	・ 教科書の該当ページ（生活習慣病（心疾患・脳血管疾患））を読んでおく。・配布したプリントを復習する。確認テストの復習をする。	4時間
第7回 <b>生活習慣病⑤（がん）</b>  ・ がんの現状と発生の仕組み、生活習慣との関わりについて学ぶ。 ・ 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・特定保健指導およびがん検診について学ぶ。	・ 教科書の該当ページ（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。・確認テストの復習をする。	4時間
第8回 <b>喫煙</b>  ・ 生活習慣病と関連する喫煙について知る。 ・ 禁煙について学ぶ。	・ 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9回 <b>アルコール</b>  ・ 生活習慣と関連する飲酒について学ぶ。 ・ アルコールが人体に与える影響について学ぶ。 ・ 第7回から第9回の内容について確認テストを行う。	・ 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。確認テストの復習をする。	4時間
第10回 <b>感染とは一感染症①一</b>	・ 教科書の該当ページ（感染症の予防、経口感染症）を読んでおく。・配布したプリントを復習する。レポート課題の調査を開始する。	4時間

	<ul style="list-style-type: none"> <li>・感染症とはなにかを学ぶ。</li> <li>・感染症が成立する3条件について学ぶ。</li> <li>・感染症の予防について説明できる。</li> <li>・レポート課題の説明を受け、テーマを考える。</li> </ul>		
第11回	<p><b>感染症を防ぐためにー感染症②ー</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・感染症予防・防止対策について学ぶ。</li> <li>・主な感染症について学ぶ、。</li> <li>・免疫について学ぶ。</li> <li>・第10回と第11回の内容について確認テストを行う。</li> <li>・レポート課題のための調査等を行い、レポートを作成する。</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・教科書の該当ページ（感染症の予防、経口感染症）を読んでおく。・配布したプリントを復習する。・確認テストの復習をする。・レポート課題を進める。</li> </ul>	4時間
第12回	<p><b>保健統計</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・統計の意味、目的、種類を学ぶ。</li> <li>・人口統計について学ぶ。</li> <li>・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。</li> <li>・疾病統計および死因統計について学ぶ。</li> <li>・レポート課題のための調査等を行い、レポートを作成する。</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・教科書の該当ページ（保健指標と統計、保健統計調査、人口統計）を読んでおく。・配布したプリントを復習する。・レポート課題を進める。</li> </ul>	4時間
第13回	<p><b>疫学</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・疫学および疫学研究とは何か、およびそれらの公衆衛生学における意義を学ぶ。</li> <li>・各疫学研究（記述疫学研究、分析疫学研究、介入研究）について、具体例を通してその概要を学ぶ。</li> <li>・第12回から第13回の内容について確認テストを行う。</li> <li>・レポート課題のための調査等を行い、レポートを作成する。</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・教科書の該当ページ（疫学）を読んでおく。・配布したプリントを復習する。・レポート課題を完成させる。・配布したプリントを復習する。・これまでに行った確認テストを総復習する。</li> </ul>	4時間
第14回	<p><b>公衆衛生学Ⅰの総復習</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・公衆衛生学Ⅰで学んだことを総復習する。</li> <li>・レポート課題を提出する。</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・配布したプリントを総復習する。・これまでに行った確認テストを総復習する。</li> </ul>	4時間

授業科目名	<b>公衆衛生学Ⅱ</b>				
担当教員名	新規採用 1 2				
学年・コース等	1	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	国立病院機構の臨床研究センターに在籍し、全国規模の臨床研究を通して、疾病対策や禁煙教育および疫学研究等、健康問題に関する業務に携わっている（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、地球環境問題や環境衛生と健康の関連、職場環境と職業病、母子健康や高齢者保護等を取り上げて、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

- DP1. 幅広い教養やスキル
- DP2. 専門的知識・技能、職業理解

### 具体的内容：

健康問題に関する幅広い知識  
  
製菓衛生師試験に対応できる公衆衛生学に関する知識

### 目標：

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。  
  
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

- 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	：	授業中の積極性および取り組み状況（質やコメント間等含む）で評価する。
	20 %	
レポート課題	：	公衆衛生に関わる内容について、各自でテーマを決めて調査し、調査結果を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。
	20 %	
確認テスト	：	授業内で複数回の確認テストを行い、合計点で評価する。
	10 %	
定期試験	：	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。
	50 %	

## 使用教科書

指定する

著者

タイトル

出版社

出版年

## 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 <b>環境保健概論</b>  ・環境と環境保健の意義について考える。 ・生態系について学ぶ。 ・生物多様性について学ぶ。	・教科書の該当ページ（環境と環境保健の意義、環境基本法）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 <b>森林の減少、砂漠化、地球温暖化</b>  ・森林の減少、砂漠化、地球温暖化の環境問題について学ぶ。 ・地球環境問題への取り組みについて学ぶ。	・教科書の該当ページ（地球環境問題）を読んでおく。・配布したプリントを復習する。	4時間
第3回 <b>大気汚染</b>  ・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。	・教科書の該当ページ（公害）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 <b>水環境と水問題</b>  ・地球上の水環境について学ぶ。 ・水の汚染について学ぶ。 ・第1回から第4回までの内容について確認テストを行う。	・教科書の該当ページ（地球環境問題）を読んでおく。・配布したプリントを復習する。・確認テストの復習をする。	4時間
第5回 <b>環境汚染（騒音、振動、悪臭）</b>  ・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。	・教科書の該当ページ（公害）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 <b>室内環境</b>  ・環境衛生について概要を学ぶ。 ・室内空気汚染について概要と対策を学ぶ。 ・上水（水道）と下水について学ぶ。 ・衣服の目的について学ぶ。	・教科書の該当ページ（環境衛生と健康、熱中症対策）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 <b>廃棄物と衛生動物</b>  ・日本の廃棄物問題について学ぶ。 ・廃棄物の処理について学ぶ。 ・衛生動物の種類と対策について学ぶ。 ・第5回から第7回の内容について確認テストを行う。	・教科書の該当ページ（環境衛生と健康、熱中症対策）を読んでおく。・配布したプリントを復習する。・確認テストの復習をする。	4時間
第8回 <b>労働と健康管理</b>  ・産業保健の意義および法体系について学ぶ。 ・労働基準法について学ぶ。 ・現代における労働問題を学ぶ。	・教科書の該当ページ（産業保健とは、労働安全衛生法、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9回 <b>過重労働とメンタルヘルス</b>  ・過重労働による健康障害と対策について学ぶ。 ・職場環境の変化とストレスについて学ぶ。 ・メンタルヘルスとその対策について学ぶ。	・教科書の該当ページ（ストレスとストレスチェック）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 <b>職業病</b>  ・職業病とはなにかを学ぶ。 ・作業環境や作業条件と健康との関連を学ぶ。 ・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。	・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11回 <b>労働災害</b>	・教科書の該当ページ（労働災害補償）を読んでおく。・配布したプリントを復習する。・確認テストの復習をする。・レポート課題の調査等を開始する。	4時間

	<ul style="list-style-type: none"> <li>・労働災害の現状について学ぶ。</li> <li>・労働者災害補償制度について学ぶ。</li> <li>・第8回から第11回の内容について確認テストを行う。</li> <li>・レポート課題の説明を受け、テーマを考える。</li> </ul>	
第12回	<p><b>母子保健と学校保健</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・母子保健について学ぶ。</li> <li>・少子化の現状と背景について学ぶ。</li> <li>・学校保健の概要を学ぶ。</li> <li>・学校感染症について学ぶ。</li> <li>・レポート課題について調査し、レポートを作成する。</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・教科書の該当ページ（ライフステージ、母と子の健康、学校保健）を読んでおく。・配布したプリントを復習する。・レポート課題を進める。</li> </ul> <p>4時間</p>
第13回	<p><b>成人および高齢者保健</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・高齢者の現状について学ぶ。</li> <li>・高齢者の医療と介護保険制度の概要を学ぶ。</li> <li>・第12回から第13回の内容について確認テストを行う。</li> <li>・レポート課題について調査し、レポートを作成する。</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・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。・確認テストの復習をする。・レポート課題を完成させる。</li> </ul> <p>4時間</p>
第14回	<p><b>公衆衛生学Ⅱの総復習</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・公衆衛生学Ⅱで学んだことを総復習する。</li> <li>・レポート課題を提出する。</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・配布したプリントを復習する。・これまでに行った確認テストを総復習する。</li> </ul> <p>4時間</p>

授業科目名	<b>食品学 I</b>				
担当教員名	田原 彩				
学年・コース等	1	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 I では、「食品成分」と「植物性食品（穀類・いも類・砂糖類・豆類）」について講義します。「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解説し、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学んでいきます。「植物性食品」では、特徴、成分、種類（品種）、旬、生産、流通、貯蔵方法、加工品について解説します。食品の調査・観察・実験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で、知識を身につけていくことを目標としています。

## 養うべき力と到達目標

### 確かな専門性

1. DP2. 専門的知識・技能、職業理解

### 具体的内容：

食品（食品成分・植物性食品）に関する専門知識

### 目標：

食品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. DP6. 行動・実践
2. DP8. 意思疎通
3. DP9. 役割理解・連携行動

自ら好奇心をもって食品へ接し、学んだ知識を日常生活で活用することができる

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

グループで協力しあい、課題の回答を導き出すことができる

## 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)

## 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	：	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（2点×14回）
20 %		
小テスト	：	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（10点×10回）
20 %		
授業プリント（課題を含む）	：	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（5点×14回）
30 %		
定期試験	：	定期試験期間中に、前期授業の理解確認テスト（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
実教出版編集部	・ オールガイド食品成分表 2023	・ 実教出版	・ 2023 年
一般社団法人 全国製菓衛生師養成施設協会	・ 増補新版 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	・ 2023 年

## 参考文献等

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

## 履修上の注意・備考・メッセージ

本科目は2単位の科目であるため、平均すると毎回4時間の授業外学修が求められる。  
 「授業外学修課題」に取り組むことに加え、その回の授業の内容を丁寧に復習し、次回の授業に向けて予習をすること。  
 授業では板書することが多いため、ルーズリーフやカラーペンなど、必要なものを持参してください。  
 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： 金曜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 <b>食品学の概要と食品成分について</b> ・オリエンテーション (講義の進め方) ・食品とはどのようなものを指すのか、食品成分表の使い方、食品を構成する栄養素など学ぶ	食品成分について授業プリントを完成させ、復習する	4時間
第2回 <b>食品成分の特徴と変化 (1) 水分</b> ・水分の構造と変化について学ぶ ・水分の特徴について学ぶ ・自由水と結合水について学ぶ ・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 <b>食品成分の特徴と変化 (2) たんぱく質① (アミノ酸の構造と特徴など)</b> ・アミノ酸の種類と特徴について学ぶ	たんぱく質① (アミノ酸など) 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 <b>食品成分の特徴と変化 (3) たんぱく質② (たんぱく質の種類と特徴など)</b> ・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	第1～4回目の授業プリントを用いて、復習する	4時間
第5回 <b>食品成分の特徴と変化 (4) 炭水化物① (単糖類など)</b> ・第1回知識理解の確認テスト ・炭水化物の特徴と変化について学ぶ ・単糖の種類や性質を学ぶ	炭水化物① (単糖類など) 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 <b>食品成分の特徴と変化 (5) 炭水化物② (二糖類・多糖類など)</b> ・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 ・その他の糖質について学ぶ ・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② (二糖類・多糖類など) について、授業プリントを用いて復習する	4時間
第7回 <b>食品成分の特徴と変化 (6) 脂質</b> ・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8回 <b>食品成分の特徴と変化 (7) ビタミン・ミネラル</b> ・ビタミン、ミネラルの特徴と変化について学ぶ	第5～8回の授業プリントを用いて、復習する	4時間
第9回 <b>食品成分の特徴と変化 (8) 色素成分・嗜好成分</b> ・第2回知識理解の確認テスト ・色素成分の特徴と変化について学ぶ ・食品が変質していく過程の色変化と防止方法について学ぶ ・嗜好成分の特徴と変化について学ぶ ・食品中の嗜好成分が変質していく過程について学ぶ	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10回 <b>穀類 (1) 米</b> ・米の特徴、成分、旬、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	米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 <b>穀類 (2) 小麦/大麦/トウモロコシ/その他</b>	穀類 (小麦/大麦/トウモロコシ/その他) について振り返りシートを完成させ、復習する	4時間

	<ul style="list-style-type: none"> <li>・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、加工特性などについて学ぶ</li> <li>・生産と輸入状況、流通と価格などについて学ぶ</li> </ul>		
第12回	<b>いも類、デンプン類</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>・いも類、デンプン類の特徴、成分、加工特性などについて学ぶ</li> <li>・生産と輸入状況、流通と価格などについて学ぶ</li> </ul>	第9～12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	<b>砂糖類、甘味料</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>・第3回知識理解の確認テスト</li> <li>・砂糖類と甘味料の分類と、特徴、成分、旬、産地などについて学ぶ</li> <li>・生産と輸入状況、流通と価格などについて学ぶ</li> </ul>	砂糖類、甘味料について振返りシートを完成させ、復習する	4時間
第14回	<b>豆類</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>・豆類（大豆、雑豆等）の分類と、特徴、成分、旬、産地、加工特性などについて学ぶ</li> <li>・生産と輸入状況、流通と価格などについて学ぶ</li> </ul>	食品学 I について総復習をする	4時間

授業科目名	<b>食品学Ⅱ</b>				
担当教員名	田原 彩				
学年・コース等	1	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Ⅱでは、「植物性食品（野菜類・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・香料・加工食品など）」について講義します。「植物性食品」「動物性食品」では、特徴、成分、種類（品種）、旬、生産、流通、貯蔵方法、加工品について解説します。「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など解説します。食品の調査・観察・実験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で、知識を身につけていくことを目標としています。

### 養うべき力と到達目標

#### 確かな専門性

1. DP2. 専門的知識・技能、職業理解

#### 具体的内容：

食品に関する専門知識

#### 目標：

食品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. DP6. 行動・実践
2. DP8. 意思疎通
3. DP9. 役割理解・連携行動

自ら好奇心をもって食品へ接し、学んだ知識を日常生活で活用することができる

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

グループで協力しあい、課題の回答を導き出すことができる

### 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)

### 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	：	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（2点×14回）
20 %		
小テスト	：	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（10点×10回）
20 %		
授業プリント（課題を含む）	：	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（5点×14回）
30 %		
定期試験	：	定期試験期間中に、前期授業の理解確認テスト（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
実教出版編集部	・ オールガイド食品成分表 2 023	・ 実教出版	・ 2023 年
一般社団法人 全国製菓衛生師養成 施設協会	・ 増補新版 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	・ 2023 年

## 参考文献等

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

## 履修上の注意・備考・メッセージ

本科目は2単位の科目であるため、平均すると毎回4時間の授業外学修が求められる。  
 「授業外学修課題」に取り組むことに加え、その回の授業の内容を丁寧に復習し、次回の授業に向けて予習をすること。  
 授業では板書することが多いため、ルーズリーフやカラーペンなど、必要なものを持参してください。  
 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： 木曜・3限  
 場所： 製菓研究室（本館3階）  
 備考・注意事項： オフィスアワー以外の時間も受け付けますので、いつでも訪ねてください。

授業計画	学修課題	授業外学修課題にかかる目安の時間
第1回 <b>野菜類</b>  ・野菜類の特徴、成分、旬、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 ・食品の性質を利用した加工貯蔵方法について学ぶ	野菜類について授業プリントを完成させ、復習する	4時間
第2回 <b>果実類（1）仁果類・準仁果類</b>  ・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3回 <b>果実類（2）核果類・漿果類</b>  ・果実類（核果類・漿果類）の特徴、成分、旬、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 ・食品の性質を利用した加工貯蔵方法について学ぶ	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4回 <b>種実類、きのこ類、海藻類</b>  ・きのこ類、海藻類の特徴、成分、旬、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 ・食品の性質を利用した加工貯蔵方法について学ぶ	第1～4回目の授業プリントを用いて、復習する	4時間
第5回 <b>動物性食品の特徴</b>  ・第1回知識理解の確認テスト ・栄養成分の特徴 ・魚介類・畜肉類の構造、死後変化、色素変化など	動物性食品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 <b>魚介類</b>  ・魚介類の特徴、成分、旬、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 ・食品の性質を利用した加工貯蔵方法について学ぶ	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7回 <b>肉類</b>  ・肉類の特徴、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 ・食品の性質を利用した加工貯蔵方法について学ぶ	畜肉類について授業プリントを完成させ、復習する	4時間
第8回 <b>卵類</b>  ・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 ・食品の性質を利用した加工貯蔵方法について学ぶ	第5～8回目の授業プリントを用いて、復習する	4時間
第9回 <b>乳類</b>  ・乳類の特徴、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 ・食品の性質を利用した加工貯蔵方法について学ぶ	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10回 <b>油脂類</b>  ・油脂類の原料の特性を学び、変質と防止方法などについて学ぶ	油脂類について授業プリントを完成させ、復習する	4時間

第11回	<b>嗜好品（１）非アルコール飲料</b>  <ul style="list-style-type: none"> <li>・非アルコール飲料の原料の特性を知り、成分変化について学ぶ</li> <li>・原料成分がどのように変化して作られたのか、製造方法について学ぶ</li> </ul>	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12回	<b>嗜好品（２）アルコール飲料</b>  <ul style="list-style-type: none"> <li>・アルコール飲料の原料の特性を知り、成分変化について学ぶ</li> <li>・各種嗜好品は、原料成分がどのように変化して作られたのか、製造方法について学ぶ</li> </ul>	第9～12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	<b>調味料および香辛料類</b>  <ul style="list-style-type: none"> <li>・第3回目の知識理解の確認</li> <li>・調味料の製造工程を知ることから、成分変化について学ぶ</li> </ul>	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14回	<b>調理・加工食品類／食品の各種表示制度</b>  <ul style="list-style-type: none"> <li>・冷凍食品、インスタント食品、レトルト食品など、各種加工食品の製造方法から成分の変化について学ぶ</li> <li>・食品の表示と機能性食品について学ぶ</li> </ul>	食品学Ⅱについて総復習をする	4時間

授業科目名	<b>食品衛生学 I</b>				
担当教員名	田原 彩				
学年・コース等	1	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

本来、安全であるべき食品が、時として健康危害の原因となってしまうことがあります。食品衛生学では食品の安全性を確保するための食品衛生の知識を学び、食品衛生の重要性を理解することを目標としています。  
食品衛生学 I では、「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」について講義します。「食品衛生と製菓衛生師の責務」では、食品衛生事故の原因、食に携わる者の役割や責任について、「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、予防対策などについて解説します。また、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。そして、学んだ知識を積極的に製菓実習や家庭などで活用しながら、食品衛生の基礎知識を身につけることを目標としています。

## 養うべき力と到達目標

### 確かな専門性

1. DP2. 専門的知識・技能、職業理解

### 具体的内容：

食品衛生（食中毒）に関する専門知識

### 目標：

食品衛生（食中毒）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. DP6. 行動・実践
2. DP8. 意思疎通
3. DP9. 役割理解・連携行動

自ら好奇心をもって食品へ接し、学んだ知識を日常生活で活用することができる

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

グループで協力しあい、課題の回答を導き出すことができる

## 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、チャトルシートなど)
- ・協同学習(ペアワーク、グループワークなど)
- ・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プリックに基づき、20点満点に換算し、総合的に評価します（2点×14回）
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（10点×11回）
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プリックに基づき、30点満点に換算し、総合的に評価します（5点×14回）
定期試験		:	定期試験期間中に、前期授業の理解確認テスト（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	・増補新版 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	・2023 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： 金曜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 <b>食品衛生とは</b>  ・オリエンテーション（講義の進め方） ・今後の授業の進め方の説明を行う ・食生活の変化と食品衛生の課題について学ぶ	食品衛生について授業プリントを完成させ、復習する	4時間
第2回 <b>食品衛生と製菓衛生師の責務について</b>  ・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 <b>食中毒を引き起こす微生物について（1） 微生物の特徴</b>  ・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 <b>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</b>  ・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、授業プリントを用いて復習する	4時間
第5回 <b>食中毒を引き起こす微生物について（3） 食品の変質</b>  ・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	4時間
第6回 <b>食中毒の概要</b>  ・食中毒の分類について学ぶ ・食中毒の発症状況について知る	第1～第6回の授業プリントを用いて復習する	4時間
第7回 <b>細菌性食中毒（感染型）（1） サルモネラ属 他</b>  ・第1回目の知識理解の確認 ・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 <b>食中毒（感染型）（2）カンピロバクター 他</b>  ・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 <b>細菌性食中毒（毒素型）</b>  ・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	4時間
第10回 <b>ウイルス性食中毒について</b>  ・ノロウイ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	<b>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】</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>・食中毒の三原則と微生物性食中毒の予防について学ぶ</li> <li>・食中毒事件の事例を読み、その食中毒の原因となった病原物質とその特徴、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</li> </ul>	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	<b>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】</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>・菓子製造中に起こりうる食中毒事件について、まとめた内容をグループ内で発表する</li> <li>・発表内容について、感じたことを意見交換する</li> </ul>	第7～12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	<b>自然毒食中毒について</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>・第2回目の知識理解の確認テスト</li> <li>・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</li> </ul>	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	4時間
第14回	<b>化学性食中毒について</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>・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</li> </ul>	食品衛生学Ⅰの総復習をする	4時間



321

授業科目名	<b>食品衛生学Ⅱ</b>				
担当教員名	田原 彩				
学年・コース等	1	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Ⅱでは、「食品表示」、「食品添加物」について講義します。「食品表示」では、表示の目的、役割、表示記載項目、特徴、表示の種類などについて、「食品添加物」では、関係法規、使用目的、表示ルール、種類、特徴などについて解説します。日常的に食品表示を確認することで表示や食品添加物への興味を深め、学んだ知識を積極的に製菓実習や家庭などで活用しながら、食品表示や食品添加の基礎知識を身につけることを目標としています。

### 養うべき力と到達目標

#### 確かな専門性

1. DP2. 専門的知識・技能、職業理解

#### 具体的内容：

食品表示や食品添加物に関する専門知識

#### 目標：

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. DP6. 行動・実践
2. DP8. 意思疎通
3. DP9. 役割理解・連携行動

自ら好奇心をもって食品へ接し、学んだ知識を日常生活で活用することができる

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

グループで協力しあい、課題の回答を導き出すことができる

### 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（2点×14回）
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（10点×10回）
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（5点×14回）
定期試験	30 %	:	定期試験期間中に、後期授業の理解確認テスト（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	増補新版 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	2023 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： 木曜・3限  
 場所： 製菓研究室（本館3階）  
 備考・注意事項： オフィスアワー以外の時間も受け付けますので、いつでも訪ねてください。

授業計画	学修課題	授業外学修課題にかかる目安の時間
第1回 <b>食品表示（1）食品表示法／加工食品の食品表示①（名称～）</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>食品表示の目的と役割について学ぶ。</li> <li>食品表示法による表示について知る。</li> <li>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。</li> </ul>	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 <b>食品表示（2）加工食品の食品表示②（食品添加物～）</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>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。</li> <li>栄養表示について学ぶ。</li> </ul>	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 <b>食品表示（3）生鮮食品の食品表示／JASマークについて</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>生鮮食品の食品表示について学ぶ。</li> <li>JAS法およびJASマークについて知る。</li> <li>その他の表示について学ぶ。</li> </ul>	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 <b>食品表示（4）表示の作成／食品添加物の定義と分類</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>菓子製造に関する食品表示のルールについて学ぶ。</li> <li>実際に食品表示を作成する。</li> <li>食品添加物の定義と分類を知る。</li> </ul>	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	4時間
第5回 <b>食品添加物の使用目的／食品衛生関係法規</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>第1回知識理解の確認テスト</li> <li>食品添加物の使用目的を知る。</li> <li>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。</li> </ul>	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 <b>食品添加物表示／食品添加物の安全性</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>食品添加物表示のルールについて学ぶ。</li> <li>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。</li> </ul>	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 <b>食品添加物の種類（1）製造や加工に携わる添加物</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>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</li> <li>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</li> </ul>	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 <b>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</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>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</li> <li>保存料や酸化防止剤、殺菌料、防かび剤など</li> <li>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</li> <li>ビタミン、ミネラル、アミノ酸など</li> </ul>	第5～8回の授業プリントを用いて、復習する	4時間
第9回 <b>食品添加物の種類（3）食品の嗜好性（味）を高める添加物</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>第2回知識理解の確認テスト</li> <li>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</li> <li>味にかかわる甘味料・調味料など</li> <li>物性にかかわる乳化剤・増粘安定剤など</li> </ul>	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 <b>食品添加物の種類（4）食品の嗜好性（香り）を高める添加物</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>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</li> <li>香料について</li> </ul>	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	<b>食品添加物の種類（5） 食品の嗜好性（色彩）を高める添加物</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>・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</li> <li>・着色料・発色剤・漂白剤など</li> </ul>	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	<b>食品添加物のまとめ</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>・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</li> </ul>	第9～12回目について、授業プリントのまとめを用いて復習する【課題③】試食レポートを完成させる	4時間
第13回	<b>発表準備：身近な食品と食品添加物</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>・第3回目の知識理解の確認</li> <li>・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</li> </ul>	発表準備をする。	4時間
第14回	<b>発表：身近な食品と食品添加物</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>・作成したスライドを用いてグループへ向けて発表を行う</li> <li>・班の代表者は前にでて発表をする</li> <li>・発表内容について感想をまとめる</li> </ul>	食品衛生学Ⅱの総復習をする	4時間

授業科目名	<b>食品衛生学Ⅲ</b>				
担当教員名	田原 彩				
学年・コース等	1	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Ⅲでは、「化学物質」、「異物」、「寄生虫」、「食の安全性」などについて講義します。「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、「異物」「寄生虫」では分類・種類・特徴・予防対策などについて、「食の安全性」では行政の取り組み・関係法規などについて解説します。健康危害を与える様々な要因について知り、事例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。そして、学んだ知識を積極的に製菓実習や家庭などで活用しながら、食品衛生の基礎知識を身につけることを目標としています。

### 養うべき力と到達目標

#### 確かな専門性

1. DP2. 専門的知識・技能、職業理解

#### 具体的内容：

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

#### 目標：

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. DP6. 行動・実践
2. DP8. 意思疎通
3. DP9. 役割理解・連携行動

自ら好奇心をもって食品へ接し、学んだ知識を日常生活で活用することができる

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

グループで協力しあい、課題の回答を導き出すことができる

### 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、チャトルシートなど)
- ・協同学習(ペアワーク、グループワークなど)
- ・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	：	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（2点×14回）
20 %		
小テスト	：	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（10点×10回）
20 %		
授業プリント（課題を含む）	：	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（5点×14回）
30 %		
定期試験	：	定期試験期間中に、後期授業の理解確認テスト（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	・増補新版 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	・2023 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： 木曜・3限  
 場所： 製菓研究室（本館3階）  
 備考・注意事項： オフィスアワー以外の時間も受け付けますので、いつでも訪ねてください。

## 授業計画

授業計画	学修課題	授業外学修課題にかかる目安の時間
第1回 <b>食物連鎖と生物濃縮について</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>・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</li> <li>・動物性自然毒を交えて、理解を深める</li> </ul>	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 <b>農業について</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>・農薬の種類と特徴について学ぶ</li> <li>・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</li> </ul>	農業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 <b>動物性医薬品と飼料添加物について</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>・動物用医薬品及び飼料添加物の残留について学ぶ</li> <li>・関連法規について理解する</li> </ul>	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	4時間
第4回 <b>食品中の異物の種類と特徴</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>・食品中の異物の種類、特徴について学ぶ</li> </ul>	第1～4回目について、授業プリントを用いて復習する	4時間
第5回 <b>植物性異物（かびなど）</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>・第1回知識理解の確認テスト</li> <li>・カビの特徴や予防対策について学ぶ</li> </ul>	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 <b>動物性異物（害虫、毛髪など）</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>・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</li> </ul>	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 <b>鉱物性異物（土、金属など）</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>・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</li> </ul>	鉱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8回 <b>寄生虫（1） 魚介類由来</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>・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</li> </ul>	第5～8回目について、授業プリントを用いて復習する	4時間
第9回 <b>寄生虫（2） 野菜、水由来</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>・第2回知識理解の確認テスト</li> <li>・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</li> </ul>	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 <b>寄生虫（3） 食肉由来</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>・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</li> </ul>	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	4時間
第11回 <b>発表準備：有害生物がもたらす健康被害について</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>・有害物質の特徴、それがもたらす健康被害、また予防対策について調べ、スライドを作成する</li> </ul>	発表準備をする	4時間
第12回 <b>発表：有害生物がもたらす健康被害について</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>・作成したスライドを用いてグループに向けて発表する</li> <li>・グループの代表者は全体に向けて発表する</li> <li>・発表内容の重要点を抜き出し、プリントに記入する</li> </ul>	発表内容をプリントにまとめる	4時間
第13回 <b>食の安全に対する取り組みについて</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>・食の安全に関する法律について学ぶ</li> <li>・食の安全に対する行政の取り組みについて知る</li> </ul>	第9～13回の授業プリントを用いて、復習する	4時間

第14回	<b>リスク分析について／食品衛生学Ⅲのまとめ</b>	食品衛生学Ⅲの総復習をする	4時間
	・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		

授業科目名	<b>食品衛生学実習</b>				
担当教員名	田原 彩				
学年・コース等	1	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

製菓衛生師にとって衛生管理は重点を置くべきところであり、食品衛生の重要性については十分に理解しておく必要があります。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をグループ単位で行い、各測定方法などを学びます。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。製菓実習や家庭での調理・製菓など、日常生活で活用できる食品衛生の知識や応用力を身につけることを目標としています。

## 養うべき力と到達目標

### 確かな専門性

1. DP3. 専門的知識・技能を実践で発揮する力 食品の安全と衛生の専門知識

### 汎用的な力

1. DP6. 行動・実践  
2. DP8. 意思疎通  
3. DP9. 役割理解・連携行動

### 具体的内容：

### 目標：

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

自ら好奇心をもって食品へ接し、学んだ知識を日常生活で活用することができる

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

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
- ・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	：	毎回の実習への積極性と取り組み状況を独自ループリックに基づき、30点満点に換算し、総合的に評価します（4点×14回）	30 %
小テスト	：	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（5点×14回）	20 %
課題レポート	：	毎回の実習レポートを独自ループリックに基づき、30点満点に換算し、総合的に評価します（5点×14回）	30 %
定期試験	：	定期試験期間中に、前期授業の理解確認テスト（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	・増補新版 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	・2023 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が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、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：	金曜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 <b>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</b>	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
・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。		
第2回 <b>細菌・寄生虫プレパラートの検鏡</b>	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
・細菌・寄生虫プレパラートを顕微鏡観察をし、特徴を知る。		
第3回 <b>実験器具の使い方、残留塩素の試験</b>	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
・実験器具の使い方について知る。 ・残留塩素の試験		
第4回 <b>食品添加物（着色料の検出）</b>	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
・タール系色素を市販食品中から検出する方法を学ぶ。		
第5回 <b>手指の細菌検査</b>	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
・手指の汚染状況の判定手法について学ぶ。		
第6回 <b>空中落下細菌の測定</b>	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
・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。		
第7回 <b>体表などのブドウ球菌の検出</b>	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
・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。		
第8回 <b>食品からの各種細菌の検出</b>	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
・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。		
第9回 <b>蛍光塗料を用いた2次汚染経路の確認</b>	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
・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。		
第10回 <b>食器洗浄後の汚れ状態の検査</b>	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
・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。		



第11回	<b>食品のpH測定と油脂の劣化の判定</b>  <ul style="list-style-type: none"> <li>・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。</li> <li>・油脂の劣化判定の方法を学ぶ。</li> </ul>	食品のpH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	<b>生卵の鮮度判定</b>  <ul style="list-style-type: none"> <li>・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。</li> </ul>	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	<b>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</b>  <ul style="list-style-type: none"> <li>・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。</li> <li>・現場で使用することも多いATPチェックの方法を学ぶ。</li> <li>・どの程度の清掃で数値が下がるか確認する。</li> </ul>	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	<b>食品衛生学実習のまとめ</b>  <ul style="list-style-type: none"> <li>・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。</li> <li>・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。</li> </ul>	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	<b>栄養学 I</b>				
担当教員名	春井 彩花				
学年・コース等	1	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**

1. DP2. 専門的知識・技能、職業理解

**汎用的な力**

1. DP4. 課題発見

**具体的内容：**

栄養学に関する知識

**目標：**

栄養素の体内での働きを説明できる。

収集した資料から、課題のテーマを検討できる。

**学外連携学修**

無し

**授業方法（アクティブラーニングを促す方法について）**

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

**課題や取組に対する評価・振り返り**

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

**成績評価****注意事項等**

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

小テスト	20 %	： 内容の妥当性を点数で評価する。
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**

一般社団法人 全国製菓衛生師養成施設協会

**タイトル**

・ 増補新版 製菓衛生師教本（下）

**出版社**

・ 一般社団法人 全国製菓衛生師養成施設協会

**出版年**

・ 2023 年

**参考文献等**

授業内で紹介する

## 履修上の注意・備考・メッセージ

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

## オフィスアワー・授業外での質問の方法

時間： 授業の前後

場所： 授業の教室

備考・注意事項： 授業前後の休み時間に非常勤講師室に来て質問しても良いです。

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 <b>一栄養学とは一</b> 栄養学を学ぶにあたって、必要性和専門性について考える。	栄養学の必要性和専門性についてノートにまとめる。	4時間
第2回 <b>栄養素の機能 (1) 炭水化物 (糖質)</b> 糖質の種類・構造・機能を学ぶ。	糖質の種類・構造・機能についてノートにまとめる。	4時間
第3回 <b>栄養素の機能 (2) 脂質</b> 脂質の種類・構造・機能を学ぶ。	脂質の種類・構造・機能についてノートにまとめる。	4時間
第4回 <b>栄養素の機能 (3) タンパク質</b> タンパク質の種類・構造・機能を学ぶ。	タンパク質の種類・構造・機能についてノートにまとめる。	4時間
第5回 <b>栄養素の機能 (4) ビタミン</b> ビタミンの種類・構造・機能を学ぶ。	ビタミンの種類・構造・機能についてノートにまとめる。	4時間
第6回 <b>栄養素の機能 (5) ミネラル</b> ミネラルの種類・構造・機能を学ぶ。	ミネラルの種類・構造・機能についてノートにまとめる。	4時間
第7回 <b>水、その他の機能成分</b> 体内における水の働き、その他の機能成分について学ぶ。	水の働き、その他の機能成分について調べ、ノートにまとめる。	4時間
第8回 <b>栄養素の機能 (6) 炭水化物 (食物繊維)</b> 食物繊維の種類・構造・機能を学ぶ。	食物繊維の種類・構造・機能についてノートにまとめる。	4時間
第9回 <b>栄養生理</b> 食欲や摂食行動について学ぶ。	食欲や摂食行動についてノートにまとめる。	4時間
第10回 <b>消化・吸収および代謝 (1) 栄養素の消化</b> 栄養素の消化について学ぶ。	栄養素の消化についてノートにまとめる。	4時間
第11回 <b>消化・吸収および代謝 (2) 栄養素の吸収</b> 栄養素の吸収について学ぶ。	栄養素の吸収についてノートにまとめる。	4時間
第12回 <b>消化・吸収および代謝 (3) 栄養素の代謝</b> 糖質、脂質、タンパク質の代謝について学ぶ。	三大栄養素の代謝についてノートにまとめる。	4時間
第13回 <b>エネルギー代謝</b> 食品のエネルギーと体内におけるエネルギー代謝について学ぶ。	エネルギー代謝についてノートにまとめる。	4時間
第14回 <b>総まとめ</b> 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

授業科目名	<b>栄養学Ⅱ</b>				
担当教員名	春井 彩花				
学年・コース等	1	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

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

- DP2. 専門的知識・技能、職業理解

### 具体的内容：

栄養学に関する知識

### 目標：

健康を維持・増進するため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

- 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、チャトルシートなど）

## 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

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	・増補新版 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	・2023 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、次の授業に向けて予習をすること。

## オフィスアワー・授業外での質問の方法

時間： 授業の前後  
場所： 授業の教室  
備考・注意事項： 授業前後の休み時間に非常勤講師室に来て質問しても良いです。

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 <b>日本人の食事摂取基準（2020年版）</b> 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 <b>成人期の栄養（1）身体の特性</b> 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 <b>成人期の栄養（2）食生活が関わる問題</b> 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 <b>妊娠期・授乳期の栄養（1）身体の特性</b> 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 <b>妊娠期・授乳期の栄養（2）栄養と疾病</b> 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 <b>乳児期の栄養（1）身体の特性と疾病</b> 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 <b>乳児期の栄養（2）離乳食</b> 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 <b>幼児期の栄養（1）身体の特性と栄養</b> 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 <b>幼児期の栄養（2）栄養が関わる問題</b> 幼児期のおやつとの与え方、食事上の問題点について学ぶ。	幼児期の望ましいおやつレシピを考えてノートにまとめる。	4時間
第10回 <b>学童期の栄養</b> 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 <b>思春期・青年期の栄養</b> 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 <b>高齢期の栄養（1）身体の特性</b> 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 <b>高齢期の栄養（2）望ましい食事方法</b> 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 <b>まとめ</b> 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

授業科目名	<b>製菓理論Ⅰ</b>				
担当教員名	内山 昌子				
学年・コース等	1	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

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

## 養うべき力と到達目標

### 確かな専門性

1. DP1. 幅広い教養やスキル

### 具体的内容：

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

### 目標：

菓子製造の主原料・食生活における意義・菓子の要件を理解できる。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
2. DP6. 行動・実践

論理的思考力、物事に規則性を発見し、筋道を立てることができる。

菓子製造材料の性質を化学的に理解し、トラブル時、原因を考え、対策方法を決定できる。

## 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

## 参考文献等

授業中紹介

## 履修上の注意・備考・メッセージ

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

## オフィスアワー・授業外での質問の方法

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 <b>菓子と食生活・製菓材料概要</b> 1. 菓子とは 2. 食生活における意義 3. 菓子製造の要件 4. 菓子の歴史 5. 製菓材料概要（製菓材料でどのような魅力ある菓子ができるか考える）	菓子製造の要件を振り返る。	4時間
第2回 <b>小麦粉（1）小麦粉の特徴</b> ■小麦粉の製菓製造の影響と扱い方 ■小麦粉の構造と成分・分類	小麦粉の構造と成分・分類について振り返り、復習をする。	4時間
第3回 <b>小麦粉（2）小麦粉のタンパク質</b> ■小麦粉の製菓製造の影響と扱い方・小麦粉のグルテン ■小麦粉と副材料・国産小麦と外国産小麦	小麦粉のタンパク質について振り返り、復習をする	4時間
第4回 <b>甘味料（1）砂糖の特徴</b> ■砂糖の製菓製造の影響と扱い方 ■砂糖の製造法・砂糖の種類	砂糖の製法・種類について振り返り、復習をする	4時間
第5回 <b>甘味料（2）デンプン糖</b> ■甘味料の製菓製造の影響と扱い方 ■デンプン糖の種類と特性・デンプン糖の糖化	デンプンの種類と特徴について振り返り、復習をする	4時間
第6回 <b>甘味料（3）その他の糖質・シロップ</b> ■甘味料の製菓製造の影響と扱い方 ■蜂蜜・バラチニット・果糖・オリゴ糖など ■ポーメとブリックス・糖液と結晶	ポーメとブリックスについて振り返り、復習をする	4時間
第7回 <b>鶏卵（1）鶏卵の特徴</b> ■鶏卵の製菓製造の影響と扱い方 ■卵の構造と役割・卵の成分と分類	卵の成分と分類について振り返り、復習をする	4時間
第8回 <b>鶏卵（2）タンパク質の変性</b> ■鶏卵の製菓製造の影響と扱い方 ■卵の熱凝固性・卵白の起泡性	卵のタンパク質の変性について振り返り、復習をする	4時間
第9回 <b>デンプン</b> ■デンプンの製菓製造の影響と扱い方 ■糖質とは・デンプンの種類・構造・糊化	デンプンの種類・構造・糊化について振り返り、復習をする	4時間
第10回 <b>油脂（1）バターの特徴</b> ■バターの製菓製造の影響と扱い方 ■バターの種類と特性・バターの可塑性	バターの種類・特性について振り返り、復習をする	4時間
第11回 <b>油脂（2）植物油の特徴</b> ■マーガリン・ショートニングの製菓製造の影響と扱い方	マーガリン・ショートニングの製菓製造について振り返り、復習をする	4時間
第12回 <b>油脂（3）脂肪酸</b> ■植物油の製菓製造の影響と扱い方 ■飽和脂肪酸と不飽和脂肪酸・トランス酸	植物油の製菓製造の影響と扱い方について振り返り、復習をする	4時間
第13回 <b>ゲル化剤</b> ■ゲル化剤における製菓製造の影響と扱い方。 ■ゲル化剤の種類（ゼラチン・カラギーナン・ペクチン・寒天）	ゲル化剤の種類について振り返り、復習をする	4時間
第14回 <b>ライ麦</b> ■ライ麦の種類・特徴と扱い方。 ■ライ麦の製菓・製パンの影響と扱い方の理解 ■ライ麦の製法と水分活性を知る。前期製菓理論Ⅰまどめと質疑応答	ライ麦いり製パン製造について、ポイントを知る。	4時間

授業科目名	<b>製菓理論Ⅱ</b>				
担当教員名	内山 昌子				
学年・コース等	1	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	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

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

## 養うべき力と到達目標

### 確かな専門性

1. DP1. 幅広い教養やスキル

### 具体的内容：

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

### 目標：

菓子製造の主原料・食生活における意義・菓子の要件を理解できる。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
2. DP6. 行動・実践

論理的思考力。物事に規則性を発見し、筋道を立てることができる。

菓子製造材料の性質を化学的に理解し、トラブル時、原因を考え、対策方法を決定できる。

## 学外連携学修

無し

## 授業方法（アクティブラーニングを促す方法について）

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

## 課題や取組に対する評価・振り返り

- ・提出物にコメント・評価をつけて返却します

## 成績評価

### 注意事項等

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

### 成績評価の方法・評価の割合

### 評価の基準

受講態度	40 %	： 取り込み姿勢・熱意・マナーを独自のルーブリックを基に評価する。
小テスト	10 %	： 授業内容の理解度を確認するために小テストを行い評価する。(10点満点×10回)
定期試験	30 %	： 本開講期間の内容を範囲した筆記試験をおこなう。
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

一般社団法人 全国製菓衛生師養成施設協会

### タイトル

・増補新版 製菓衛生師教本（下）

### 出版社

・一般社団法人 全国製菓衛生師養成施設協会

### 出版年

・2023 年



## 参考文献等

授業中紹介

## 履修上の注意・備考・メッセージ

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

## オフィスアワー・授業外での質問の方法

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 <b>乳製品 (1) 牛乳</b>  牛乳の製菓製造の影響と扱い 牛乳の種類と成分・性質	牛乳の種類と成分・性質について振り返り、復習をする。	4時間
第2回 <b>乳製品 (2) クリーム</b>  クリームの製菓製造の影響と扱い クリームの分類・生クリームの起泡性	クリームの分類・生クリームの起泡性について振り返り、復習をする。	4時間
第3回 <b>乳製品 (3) 粉乳と発酵乳</b>  粉乳の製菓製造の影響と扱い 粉乳の種類と用途	粉乳の種類と用途について振り返り、復習をする。	4時間
第4回 <b>チョコレート (1) カカオの特徴</b>  チョコレートの製菓製造の影響と扱い。カカオの種類と特性。カカオの製造。	カカオの種類と特性について振り返り、復習をする。	4時間
第5回 <b>チョコレート (2) チョコレートの原料と製法</b>  チョコレートの製菓製造の影響と扱い。チョコレートと原料別分類と名称。	チョコレートと原料別分類と名称について振り返り、復習をする。	4時間
第6回 <b>チョコレート (3) チョコレートの特徴</b>  チョコレートの製菓製造の影響と扱い。テンパリングとブルーム現象。	テンパリングとブルーム現象について振り返り、復習をする。	4時間
第7回 <b>膨張剤</b>  膨張剤の製菓製造の影響と扱い。炭酸水素ナトリウム・ベーキングパウダー。	膨張剤について振り返り、復習をする。	4時間
第8回 <b>ナッツ</b>  ナッツの製菓製造の影響と扱い方。ナッツの種類と成分。	ナッツの種類と成分について振り返り、復習をする。	4時間
第9回 <b>トレハロース</b>  トレハロースの製菓製造の影響と扱い方。	トレハロースの成分について振り返り、復習をする。	4時間
第10回 <b>緑茶</b>  緑茶の製菓製造の影響と扱い。抹茶・玉露・紅茶・ウーロン茶。	抹茶・玉露・紅茶・ウーロン茶の特徴について振り返り、復習をする。	4時間
第11回 <b>糖アルコール</b>  糖アルコールの製菓製造の影響と扱い。ソルビトール・イソマルト・バラチニット。	糖アルコールの特徴について振り返り、復習をする。	4時間
第12回 <b>発酵菓子(1)発酵と菓子</b>  酵母と発酵について。製パン製造の工程とポイント。イーストの特徴と扱い方。	酵母と発酵の特徴について振り返り、復習をする。	4時間
第13回 <b>発酵菓子(2)糖質の影響</b>  発酵菓子の種類と特徴	発酵菓子の種類と特徴について振り返り、復習をする。	4時間
第14回 <b>ドライフルーツ</b>  ドライフルーツの特徴・種類・ドライフルーツの栄養。ドライフルーツの種類・利用法。前期製菓理論Ⅱで学習した内容をまとめ、質疑応答する。	製菓理論Ⅱで学習した内容を振り返り、復習する。	4時間

授業科目名	<b>製菓理論Ⅱ</b>				
担当教員名	内山 昌子				
学年・コース等	1	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	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・パートシュー・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

- DP1. 幅広い教養やスキル

### 具体的内容：

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

### 目標：

菓子製造の主原料・食生活における意義・菓子の要件を理解できる。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

- DP4. 課題発見
- DP6. 行動・実践

論理的思考力 物事に規則性を発見し、筋道を立てることができる。

菓子製造材料の性質を化学的に理解し、トラブル時、原因を考え、対策方法を決定できる。

## 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

： 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。

40 %

小テスト

： 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）

10 %

定期試験

： 本開講期間の内容を範囲した筆記試験をおこなう

30 %

課題（マニュアル・ファイル振り返りシート）

： 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。

20 %

## 使用教科書

指定する

著者

タイトル

出版社

出版年

## 参考文献等

授業中紹介

## 履修上の注意・備考・メッセージ

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

## オフィスアワー・授業外での質問の方法

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 <b>ジェノワーズ※種類と製法と特徴</b> 生地 <span style="font-size: small;">の柔軟性と生地</span> のロどけを出す為の、工夫と知識。 原材料 <span style="font-size: small;">の性質</span> の理解と製法の原理。卵溶液 <span style="font-size: small;">に対する糖質</span> の重要性	ジェノワーズ原材料 <span style="font-size: small;">の性質</span> の理解と、製法の原理を振り返り、復習する。	4時間
第2回 <b>ビスキュイ※種類と製法と特徴</b> 共立 <span style="font-size: small;">てスポンジ</span> と別立 <span style="font-size: small;">てスポンジ</span> 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 <span style="font-size: small;">てスポンジ</span> と別立 <span style="font-size: small;">てスポンジ</span> の違いを振り返り、復習する。	4時間
第3回 <b>ケーキ※種類と製法と特徴</b> シュガーバター法 フラワーバター法 オールインミックス 理想 <span style="font-size: small;">のケーキ</span> の食感にするレシピ作り	ケーキの種類 <span style="font-size: small;">と特徴</span> を振り返り、復習する。	4時間
第4回 <b>タルト※種類と製法と特徴</b> タルトの種類 パートフォンセ パートブリゼ パートシュクレ パートサブレ 副材料 <span style="font-size: small;">と焼き縮み</span> の理解 ピケ <span style="font-size: small;">の意味</span> と理解 色々なタルト種類を知る	タルトの製法 <span style="font-size: small;">と種類</span> を振り返り、復習する。	4時間
第5回 <b>折込みパイ生地※種類と製法と特徴</b> 折込み <span style="font-size: small;">生地</span> の原理 可塑性 <span style="font-size: small;">とグルテン</span> の理解 フィユタージュオルディネール フィユタージュ アンヴェルセ 色々なパイ種類を知る	折込み <span style="font-size: small;">生地</span> の原理を振り返り、復習する。	4時間
第6回 <b>シュー※種類と製法と特徴</b> シュー <span style="font-size: small;">の原理</span> シュー <span style="font-size: small;">の製法</span> シュー <span style="font-size: small;">の種類</span> をする。	シュー <span style="font-size: small;">の原理</span> を振り返り、復習する。	4時間
第7回 <b>メレンゲ※種類と製法と特徴。</b> メレンゲ <span style="font-size: small;">の種類</span> 。 卵白 <span style="font-size: small;">の起泡性</span> と糖分 <span style="font-size: small;">の理解</span> 。 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 <span style="font-size: small;">と製法</span> 各メレンゲ <span style="font-size: small;">の特徴</span> を理解して作品 <span style="font-size: small;">にあった製法</span> を決定する。	メレンゲ <span style="font-size: small;">の種類</span> と特徴 <span style="font-size: small;">を振り返り</span> 、復習する。	4時間
第8回 <b>マカロン※種類と製法と特徴。</b> マカロン <span style="font-size: small;">の原理</span> と製法 <span style="font-size: small;">を理解</span> する。 生地 <span style="font-size: small;">のph</span> を知り色 <span style="font-size: small;">を希望</span> の色 <span style="font-size: small;">に調節</span> できる方法を学ぶ。	マカロン <span style="font-size: small;">の原理</span> を知り、振り返り復習する。	4時間
第9回 <b>クレーン※乳製品と乳脂肪</b> クレーン <span style="font-size: small;">の種類</span> 乳脂肪 <span style="font-size: small;">の調節</span> 。 クレーン <span style="font-size: small;">と合わす素材</span> の選び方。 クレーンパティエール基本原料 <span style="font-size: small;">と其々の糊化温度</span>	クレーン <span style="font-size: small;">の種類</span> を振り返り復習する。	4時間
第10回 <b>製パン主要原料と扱い方</b> 小麦粉・油脂 鶏卵・乳製品 など	製パン <span style="font-size: small;">の原料</span> ・特徴 <span style="font-size: small;">を振り返る</span> 。	4時間
第11回 <b>製パン工程と理解</b> ミキシング <span style="font-size: small;">・発酵</span> ・分割 <span style="font-size: small;">・ホイロ</span> ・焼成 <span style="font-size: small;">の特徴</span> と見極め 比容積 <span style="font-size: small;">と材料</span> の決定。焼成減少率 <span style="font-size: small;">と理想</span> のテクスチャー <span style="font-size: small;">の見極め</span> 。	比容積 <span style="font-size: small;">・焼成減少率</span> を計算する。各工程 <span style="font-size: small;">を復習</span> する。	4時間
第12回 <b>和菓子と材料と特徴</b> 和菓子 <span style="font-size: small;">の分類</span> 原材料 <span style="font-size: small;">と扱い方</span> 餡 <span style="font-size: small;">の種類</span> と製法 餡 <span style="font-size: small;">の糖度</span> と水分活性 餡 <span style="font-size: small;">作り</span> のポイント	和菓子 <span style="font-size: small;">の材料</span> の特徴 <span style="font-size: small;">を復習</span> をする。	4時間
第13回 <b>生・半生菓子(餅菓子・蒸し物 饅頭・焼き物・流しもの)</b>	餅菓子 <span style="font-size: small;">の原料</span> ・特徴 <span style="font-size: small;">を振り返る</span> 。	4時間

	<p>生・半生菓子(餅菓子)  餅菓子 (みたらし団子・胡麻団子・大福餅応用・おはぎ基本と応用・関西風桜餅・関東風桜餅  草餅・など)蒸し物 (菓饅頭・吹雪饅頭・利休饅頭・葛桜・上用饅頭・黄身時雨など)  蒸し物の原料・特徴を振り返る。</p>		
第14回	<p><b>生・半生菓子(岡物・練り物)</b>  栗鹿ノ子・大納言鹿の子  鹿の子の製法  求肥練り切り 薯蕷練り切り  前期製菓理論Ⅲ学習したで内容をまとめる。質疑応答</p>	和菓子の材料の特徴を振り返り復習する。	4時間

授業科目名	<b>製菓実習 I</b>				
担当教員名	沖 忠浩				
学年・コース等	1	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、各自が作業ポイント、把握・確認しながら作業を実施していく。授業は、実習内容のデモンストレーションに始まり、その後、班ごとに分かれて計量・実習・試食・片付け・清掃・質疑応答まで、今後、製造現場で必要となるスキルと共に、常に作業経過時間を意識しながら進めていくようにする。

## 養うべき力と到達目標

### 確かな専門性

1. DP2. 専門的知識・技能、職業理解

### 具体的内容：

洋菓子製造に関する、基礎知識・技術  
設備・器具の取り扱い知識

### 目標：

教壇のデモンストレーションを基に、班単位で商品製造ができる。

### 汎用的な力

1. DP6. 行動・実践
2. DP8. 意思疎通

デモンストレーションで行われた課題を班単位で製造ができる。

班のメンバーと意思疎通を行い、無駄な行動なく課題の製造ができる。

## 学外連携学修

無し

## 授業方法（アクティブラーニングを促す方法について）

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

## 課題や取組に対する評価・振り返り

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

## 成績評価

### 注意事項等

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

### 成績評価の方法・評価の割合

### 評価の基準

日々の実習態度	：	授業内での積極性と取り組みの状況を科目独自のルーブリックによって評価します。
実技小テスト	：	実習におけるノートの作成及び、提出を支持したレポートを科目独自のルーブリックによって20点満点に換算し評価します。 (小テスト：絞り技術)
課題（実習ノート・課題レポート）	：	実習におけるノートの作成及び、提出を課したレポートを科目独自のルーブリックによって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／増補新版 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2023年）

## 履修上の注意・備考・メッセージ

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

## 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 <b>衛生・身だしなみ・器具道具類の説明</b>  実務での衛生に対するの心得 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 <b>カッティングの技法</b>  オープンの取り扱い(クレーンプリュレ製造) 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、クレーンプリュレの試食と感想をまとめ、レシピとメモの整理をする	1時間
第3回 <b>基本技術の技法 基本生地仕込み</b>  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】 次回実習用：パート ア 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4回 <b>テーブルマナー研修（学外授業）</b>  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提出する	1時間
第5回 <b>タルト／タルトレットの製造</b>  タルト型へのフォンサージュ クレーン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	タルトの試食と感想をまとめ、レシピとメモの整理をする	1時間
第6回 <b>2種類の製法でパウンドケーキを製造</b>  パウンドケーキ仕込と焼成 （シュガーバター法・フラワーバター法） 次回実習用：パート ア サブレ生地仕込	2種類の製法のパウンドケーキの試食と感想をまとめ、レシピとメモの整理をする	1時間
第7回 <b>焼き小菓子の製造</b>  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・フィナンシェの試食と感想をまとめ、レシピとメモの整理をする	1時間
第8回 <b>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</b>  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：パート ア ジェノワーズ仕込と焼成	プリンとゼリーの試食と感想をまとめ、レシピとメモの整理をする	1時間
第9回 <b>シュー ア ラ クレーム</b>  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 <b>ガトーフレーズの製造</b>  ジェノワーズの仕込みと焼成 ガトーフレーズ（ショートケーキ）の仕込と仕上	ショートケーキの試食と感想をまとめ、レシピとメモの整理をする	1時間
第11回 <b>基本のソースとパバロア</b>  パ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 ソースアラアングレーズの製造	基本的なソース・パバロア・ブランマンジェの試食と感想をまとめ、レシピとメモの整理をする	1時間
第12回 <b>別立て法のロール生地の製造</b>  ロール生地の仕込と焼成 フルーツロールケーキの製造	ロールケーキの試食と感想をまとめ、レシピとメモの整理をする	1時間
第13回 <b>スコーン、コンフィチュールの製造</b>	コンフィチュールとスコーンの試食と感想をまとめ、レシピとメモの整理をする	1時間

	コンフィチュール（ジャム）の製造 スコーンの仕込と焼成		
第14回	<b>ワンセルフ実習と振り返り</b>  別立て法によるロール生地の仕込と焼成 各々、ワンセルフ実習によるロールケーキの製造 製菓実習 I 全体の振り返り	ワンセルフで製造したロールケーキ試食と感想を まとめ、レシピとメモの整理をする	1時間

授業科目名	<b>製菓実習Ⅱ</b>				
担当教員名	谷澤 慶浩				
学年・コース等	1	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、各自が作業ポイント、把握・確認しながら作業を実施していく。  
授業は、実習内容のデモンストレーションに始まり、その後、班ごとに分かれて計量・実習・試食・片付け・清掃・質疑応答まで、今後、製造現場で必要となるスキルと共に、常に作業経過時間を意識しながら進めていくようにする。

### 養うべき力と到達目標

#### 確かな専門性

1. DP2. 専門的知識・技能、職業理解

#### 具体的内容：

和菓子製造に関する、基礎知識・技術  
設備・器具の取り扱い知識

#### 目標：

教壇のデモンストレーションを基に、班単位で商品  
を製造できる。

#### 汎用的な力

1. DP6. 行動・実践
2. DP8. 意思疎通

デモンストレーションで行われた課題を班単位で  
製造ができる。

班のメンバーと意思疎通を行い、無駄な行動なく  
課題の製造ができる。

### 学外連携学修

無し

### 授業方法（アクティブラーニングを促す方法について）

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

### 課題や取組に対する評価・振り返り

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

### 成績評価

#### 注意事項等

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

#### 成績評価の方法・評価の割合

#### 評価の基準

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

### 使用教科書

特に指定しない



## 参考文献等

製菓衛生師全書／廣瀬 俊之ほか／瞬報社写真印刷株式会社  
 一般社団法人全国製菓衛生師養成施設協会／増補新版 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2023年）

## 履修上の注意・備考・メッセージ

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

## 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 <b>オリエンテーション 製菓実習Ⅱ 和菓子について</b> 器具・道具の使用用途の説明 渡し餡	渡し餡のレシピとメモの整理	1時間
第2回 <b>餅菓子（桜餅）</b> 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 <b>餅菓子（団子）</b> 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 <b>餅菓子（柏餅）</b> 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 <b>餅菓子（ちまき）</b> 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 <b>餅菓子（草餅）</b> 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 <b>蒸し菓子（利休饅頭）</b> 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 <b>焼き菓子（あゆ焼き）</b> 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 <b>干菓子（村雨）</b> 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 <b>焼き菓子（桃山）</b> 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 <b>蒸し菓子（水無月）</b> 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 <b>流し菓子（水羊羹）</b> 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 <b>焼き菓子（ふくさ）</b> 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 <b>流し菓子（錦玉羹）</b> 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

授業科目名	<b>製菓実習Ⅲ</b>				
担当教員名	森岡 孝至				
学年・コース等	1	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

1. DP2. 専門的知識・技能、職業理解

#### 具体的内容：

パン製造に関する基礎知識・技術・設備及び器具等の取り扱いの知識

#### 目標：

デモンストレーションを基に、班単位の製造が出来る。

#### 汎用的な力

1. DP6. 行動・実践
2. DP8. 意思疎通

デモンストレーションで行われた課題を班単位で製造が出来る。

班のメンバーと意思疎通を行い、無駄な行動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／増補新版 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2023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。  
(vekw64227@maia.eonet.ne.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 <b>パン生地を手捏ねで作る①</b>  生地 <small>の丸め方</small> 生地 <small>の成形や発酵を学ぶ</small> テーブルロール <small>の製造：分割・成形・発酵・焼成を学ぶ</small> バターロール <small>製造：分割・成形・発酵・焼成を学ぶ</small> 麺棒を使用した成形	テーブルロールとバターロールの試食と感想をまとめ、レシピとメモを整理する	1時間
第2回 <b>パン生地を手捏ねで作る②</b>  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 <b>イタリアの代表的なパン</b>  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 <b>日本の代表的なパン 1（食事パン）</b>  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 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	1時間
第5回 <b>日本の代表的なパン 2（菓子パン①）</b>  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 <b>日本の代表的なパン 3（惣菜パン①）</b>  ウィ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	ウィ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 <b>日本の代表的なパン4（ソフトフランス①）</b>  塩パンの製造：分割・成形・発酵・焼成を学ぶ ミルククリーム <small>の製造</small> 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 <b>アメリカの代表的なパンとインドの代表的なパン</b>  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 <b>ドイツの代表的なパンとアレンジ</b>  パン・オ・セーグルの製造：分割・成形・発酵・焼成を学ぶ メイブルクリームチーズ <small>の製造</small> 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 <b>ピザ生地の製造とテーブルロールパンの小テスト</b>  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 <b>ブリオッシュ生地の製造とアレンジ</b>  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 <b>クロワッサンの仕込み</b>  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13回 <b>クロワッサンの仕上げ</b>  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ャ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	<b>ワンセルフ実習と振り返り</b>	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			

---

授業科目名	<b>製菓実習Ⅳ</b>				
担当教員名	沖 忠浩				
学年・コース等	1	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運営している（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

1. DP3. 専門的知識・技能を実践で発揮する力

### 具体的内容：

洋菓子製造における生地の特徴に理解に基づき、生地作りと焼成までを衛生的に行う知識。

### 目標：

教壇のデモンストレーションを基に、班単位で、商品価値の高い商品が製造できる。

### 汎用的な力

1. DP7. 完遂
2. DP9. 役割理解・連携行動

困難な課題にも挑み、最後まで製品を仕上げることができる。

班のメンバーとお互いの役割を理解し、連携行動で課題の製品を製造できる。

## 学外連携学修

無し

## 授業方法（アクティブラーニングを促す方法について）

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

## 課題や取組に対する評価・振り返り

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

## 成績評価

### 注意事項等

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

### 成績評価の方法・評価の割合

### 評価の基準

日々の実習態度	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：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	10 %	：	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、独自のルーブリックによって10点満点で評価します。
実技試験	30 %	：	洋菓子の基本的製品を製造して習得状況を科目独自のルーブリックによって30点満点に換算し評価します。 定期試験期間中に実施します。

## 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／増補新版 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2023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 <b>イタリアの伝統菓子</b>  ティラミス ズッパイングレーゼ	ティラミスとズッパイングレーゼの試食と感想をまとめ、レシピとメモの整理をする	1時間
第2回 <b>アメリカ発祥のケーキの製造</b>  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 <b>オリジナルロールケーキの製造</b>  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 <b>マルキーズカフェ</b>  ビスキュイキュイエールの焼成 マルキーズカフェの仕込みと仕上げ	マルキーズカフェの試食と感想をまとめ、レシピとメモの整理をする	1時間
第5回 <b>バタークリームを使用したデコレーションケーキ</b>  クレームオブール（バタークリーム）を使用したケーキ 絞りバラとバイピング ザッハーマッセの仕込	バタークリームケーキの試食と感想をまとめ、レシピとメモの整理をする。バラの絞りの自主練習を行う。	1時間
第6回 <b>伝統菓子（オーストリアの菓子①）</b>  ザッハトルテの組み立てと仕上げ 次回使用分：リンツァートルテ用ジェノワーズショコラ仕込・焼成	ザッハトルテの試食と感想をまとめ、レシピとメモの整理をする	1時間
第7回 <b>伝統菓子（オーストリアの菓子②）</b>  リンツァートルテ 次回使用分：ロールケーキの計量 小テスト：メレンゲ	リンツァートルテの試食と感想をまとめ、レシピとメモの整理をする	1時間
第8回 <b>学内コンテスト（成蹊ロールコンテスト）</b>  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9回 <b>焼きドーナツの製造</b>  焼きドーナツ2種類（バニラ・抹茶） 次回使用分：パータフォンセ製造	ムースショコラの試食と感想をまとめ、レシピとメモの整理をする	1時間
第10回 <b>シブーストカシスの製造</b>  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 <b>ガトー・ド・ノエルの製造①（生地仕込・焼成）</b>  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 <b>ガトー・ド・ノエルの製造②</b>  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 <b>伝統菓子（ドイツ菓子）</b>  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	<b>ガトーフローズ【ワンセルフ実習】と振り返り</b>	ワンセルフ実習で製造したショートケーキの試食 と感想をまとめ、レンビとメモの整理をする	1時間
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			

---

授業科目名	<b>製菓実習Ⅴ</b>				
担当教員名	田中 俊之				
学年・コース等	1	開講期間	後期	単位数	1
授業形態	実習授業				
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14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かつ合理的に、更に、深めていく為の授業であり、班単位での作業の中でも、作業を分担して個々で製造することや、最初から最後まで個人で商品を作り上げる作業（ワンセルフ実習）などを取り入れた授業である。授業は、実習内容のデモンストレーションに始まり、その後、班（個人）ごとに分かれての計量、実習、試食、清掃、質疑応答まで、今後、ステップアップする為に必要となるスキルと共に、より一層、作業経過時間を意識しながら進めていくようにする。

## 養うべき力と到達目標

### 確かな専門性

1. DP3. 専門的知識・技能を実践で発揮する力

### 具体的内容：

和菓子製造における生地の特徴に理解に基づき、生地作りと焼成までを衛生的に行う知識。

### 目標：

教壇のデモンストレーションを基に、班単位で、商品価値の高い商品が製造できる。

### 汎用的な力

1. DP7. 完遂
2. DP9. 役割理解・連携行動

困難な課題にも挑み、最後まで製品を仕上げることができる。

班のメンバーとお互いの役割を理解し、連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）
- ・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	10 %	：	和菓子の文化や実習時の材料の特色など授業で行った内容の理解度を確認するため10点満点評価で実施する。



## 使用教科書

特に指定しない

## 参考文献等

製菓衛生師全書／廣瀬 俊之ほか／瞬報社写真印刷株式会社  
一般社団法人全国製菓衛生師養成施設協会／増補新版 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2023年）

## 履修上の注意・備考・メッセージ

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

## 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 <b>餅菓子（おはぎ）</b> 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 <b>餅菓子（月見団子）</b> 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 <b>焼き菓子（栗饅頭）</b> 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 <b>蒸し菓子（栗蒸し羊羹）</b> 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 <b>焼き菓子（黄金いも）</b> 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 <b>蒸し菓子（田舎饅頭）</b> 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 <b>焼き菓子（どら焼き）</b> 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 <b>餅菓子（亥の子餅）</b> 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 <b>上生菓子（外郎）</b> 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 <b>蒸し菓子（上用饅頭）</b> 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 <b>餅菓子（いちご大福）</b> 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 <b>餅菓子（ぜんざい）</b> 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 <b>上生菓子（練り切り）</b> 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 <b>はさみ菊（飾り細工上生菓子）</b> 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

授業科目名	<b>製菓実習Ⅵ</b>				
担当教員名	森岡 孝至				
学年・コース等	1	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

1. DP3. 専門的知識・技能を実践で発揮する力

#### 具体的内容：

パン製造に関する基礎知識・技術・設備及び器具等の取り扱いの知識

#### 目標：

デモンストレーションを基に、班単位で商品の製造が出来る。

#### 汎用的な力

1. DP7. 完遂
2. DP8. 意思疎通

デモンストレーションで行われた課題を班単位で製造が出来る。

班のメンバーと意思疎通を行い、無駄な行動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／増補新版 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2023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。  
(vek64227@maia.eonet.ne.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 <b>フランスパン 基本の製法</b> 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 <b>フランスパン生地①の応用①</b> 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 ベーコンエビの製造・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ビ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 <b>長期保存が可能なパン</b> 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 <b>デンニッシュ生地の仕込</b> デン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 <b>デンニッシュ生地の仕上げ</b> デンニッシュの成形・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	デン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 <b>日本の代表的なパン 5とロシアのパン（惣菜パン）</b> 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 <b>ワンセルフ実習</b> ワンセルフで、山食パンの製造・分割・成形・発酵・焼成を学ぶ	山食パンの試食と感想をまとめ、レシピとメモを整理する	1時間
第8回 <b>ワンセルフ実習（小テスト）</b> ワンセルフで、山食パンの製造・分割・成形・発酵・焼成 ボンデケージョの製造・分割・成形・発酵・焼成を学ぶ	ボ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9回 <b>日本の代表的なパン6（菓子パン②）</b> 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 <b>日本の代表的なパン7（ソフトフランス②）</b> タイガーブレッドの製造・分割・成形・発酵・焼成を学ぶ きな粉パンの製造・分割・成形・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11回 <b>日本の代表的なパン 8</b> 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12回 <b>イタリアの代表的なパン</b> 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 <b>型取りをするパン</b> 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 <b>ワンセルフ実習と振り返り</b> 手捏ねによるぶどうパンのワンセルフ実習 ぶどうパンの製造・分割・成形・発酵・焼成を学ぶ 製菓実習VIの振り返り	ぶどう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

授業科目名	フードランゲージ				
担当教員名	山崎 郁代				
学年・コース等	1	開講期間	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る、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

- DP2. 専門的知識・技能、職業理解
- DP1. 幅広い教養やスキル

### 具体的内容：

専門用語に関する知識  
異文化理解

### 目標：

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。  
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

- DP8. 意思疎通
- DP4. 課題発見
- DP9. 役割理解・連携行動

フランス語の読み方を知り、簡単な表現を習得できる。  
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。  
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（私話、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時間の授業外学習が求められる。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 <b>オリエンテーション/仏語①単母音字の読み方と数字</b>  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。 単母音の綴りと発音の関係を理解し、単語が発音できるようになる。	仏語の単母音の読み方の復習と、次週の専門用語小テストへの準備	4時間
第2回 <b>仏語②複母音字、半母音字の読み方と果物の名称</b>  仏語の単語の読み方を学ぶ。果物の名称を覚える。 複合母音、半母音の綴りと発音の関係を理解し、単語が発音できるようになる。 専門用語小テスト①	仏語の複母音字、半母音字の読み方の復習と、次回の専門用語小テストへの準備	4時間
第3回 <b>仏語③子音字、複子音字の読み方とナッツの名称</b>  仏語の単語の読み方を学ぶ。ナッツの名称を覚える。 子音、複子音字と綴りと発音の関係を理解し、単語が発音できるようになる。 専門用語小テスト②	仏語の子音字、複子音字の読み方の復習と、次週の専門用語小テストへの準備	4時間
第4回 <b>仏語④初級文法(冠詞と名詞)と穀類等の名称</b>  仏語の冠詞と名詞の性数について学ぶ。穀類等の名称を覚える。 冠詞と名詞の性数の一致を理解する。 専門用語小テスト③	仏語初級文法(冠詞と名詞)の復習と、次週の専門用語小テストへの準備	4時間
第5回 <b>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</b>  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	4時間
第6回 <b>仏語⑥初級文法(主材料を表す前置詞)と製菓器具名</b>  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	4時間
第7回 <b>仏語⑦初級文法(形容詞)と色々な形容表現</b>  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	4時間
第8回 <b>仏語⑧初級文法(過去分詞)と色々な形容表現</b>  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	4時間
第9回 <b>仏語⑨初級文法(副詞)</b>  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	4時間
第10回 <b>仏語⑩分量の表現</b>	仏語分量の表現の復習と、次週の専門用語小テストへの準備	4時間

	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	<b>仏語⑩形と大きさの表現</b>  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	4時間
第12回	<b>仏語⑪フランス菓子名称のまとめ</b>  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	4時間
第13回	<b>仏語⑫動詞の不定形</b>  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	4時間
第14回	<b>仏語⑬動詞の命令形</b>  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	4時間

授業科目名	<b>食文化演習</b>				
担当教員名	沖 忠浩				
学年・コース等	1	開講期間	前期集中	単位数	1
授業形態	演習				
実務経験のある教員による授業科目					
実務経験の概要					

開放科目の指示：「不可」

## 授業概要

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

## 養うべき力と到達目標

### 確かな専門性

1. DP1. 幅広い教養やスキル

### 具体的内容：

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

### 目標：

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

### 汎用的な力

1. DP4. 課題発見
2. DP9. 役割理解・連携行動

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。

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

## 学外連携学修

無し

## 授業方法（アクティブラーニングを促す方法について）

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

## 課題や取組に対する評価・振り返り

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

## 成績評価

### 注意事項等

原則として毎回出席すること。規定回数以上の出席と海外研修への参加がなければ放棄とみなし、成績評価を「-」（評価しない）とします。

### 成績評価の方法・評価の割合

### 評価の基準

事前事後指導における実習態度	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。
小レポート	20 %	：	講義内において、課題とする事前レポートの提出状況とその内容を独自のルーブリックによって、20点満点で評価します。
食文化研修レポート	50 %	：	研修実施後に学びをまとめたレポートの提出と内容を、コース独自のルーブリックによって、50点満点で評価します。

## 使用教科書

特に指定しない

## 参考文献等

池上 俊一 (著) / 「お菓子をたどるフランス史」/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、単位取得の対象外とする。また、1回生参加者が多数の場合は、1回生を優先とする。  
※参加費用に関しては、世界情勢により、渡航先・旅費は、変更が生じることもある。  
※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 <b>海外食文化研修の概要説明</b>  前回の研修の振り返りと今回の研修の学ぶ内容と意義について説明する。	興味を持った内容を調べる。家族の同意を得ておく。	1時間
第2回 <b>研修旅行の日程とその内容</b>  スケジュールの詳細、具体的な内容について出発までの準備とタイムスケジュールの確認	スケジュール内容の確認	1時間
第3回 <b>研修旅行の行き先である地域の特徴と食文化</b>  地域ごとの食文化を学ぶ 菓子についての小レポートを作成 (視察希望店の調査 等) グループワークで視察する店舗の選択 詳細の検索と計画	興味を持った食文化についてさらに調べる	1時間
第4回 <b>研修先の準備計画</b>  実習・講習に要する物品の書き出し 視察の為の店舗の決定 MOF講習会レシピの解説	語学学習、準備作業の自己点検と現地でのMOF特別講習レシピの解説	1時間
第5回 <b>研修旅行先での準備計画</b>  各自で必要な内容を理解し計画を立てる 日本人パティシエへの質問項目の書き出し 現地調理学校での実習レシピの解説	現地の調理学校での実習レシピ解説、MOF講習会レシピの解説。	1時間
第6回 <b>語学学習、準備作業の自己点検</b>  研修旅行の目的と最終準備の確認など 日常会話で必要とされるフランス語	出発前日の最終確認。	1時間
第7回 <b>研修旅行初・2日【日本?フランス】</b>  内容は旅行日程の通り 出国手続きを行い、現地へ移動 入国の手続きとパリ市内見学後、プルターニュ：レンスに移動 レンス周辺市場見学後、サンマロに移動。	出発までの流れと出入国手続きを理解する。翌日のMOF講習受講の準備を行う	1時間
第8回 <b>研修旅行3日目【プルターニュ：サンマロ】</b>  内容は旅行日程の通り ディナーの製菓専門学校実習受講と現地学生との交流 学生運営のレストランにてランチ	研修先の記録と製菓専門学校実習のノートのまとめる	1時間
第9回 <b>研修旅行4日目【プルターニュ：サンマロ】</b>  内容は旅行日程の通り モンサンミッシェル見学 カンカルにて洋菓子店視察、ガレットの試食。 農園の見学	研修先の試食や見学の記録をノートにまとめる	1時間
第10回 <b>研修旅行5日目【プルターニュ?パリ】</b>  内容は旅行日程の通り サンマロにてビストロランチを試食。 レンスよりパリに移動	研修先の試食や見学の記録をノートにまとめる	1時間
第11回 <b>研修旅行6日目【パリ】</b>  内容は旅行日程の通り 青空市場の見学 日本人女性ショコラティエのオーナーとの対談	試食の記録と対談の記録をノートにまとめる	1時間
第12回 <b>研修旅行7・8日目【フランス?日本】</b>	出入国手続きを理解する	1時間



	内容は旅行日程の通り 出国手続きを行い、移動後帰国 入国手続き		
第13回	<b>研修旅行事後指導</b> 研修旅行ノートを完成させる 研修の感想発表とグループワーク後、教員の総評	研修旅行ノートを完成して提出	1時間

授業科目名	<b>学外製菓実習（インターンシップ）</b>				
担当教員名	沖 忠浩				
学年・コース等	1	開講期間	後期集中	単位数	1
授業形態	実習				
実務経験のある教員による授業科目					
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

1. DP2. 専門的知識・技能、職業理解

### 具体的内容：

将来希望する事業形態の研究。製菓製造現場での作業体験。

### 目標：

実際の事業所において、リアルな製造過程を学び、今後の職場選択に役立てると共に、不足していると思われる、知識・技術を自覚する

### 汎用的な力

1. DP6. 行動・実践
2. DP8. 意思疎通

事前の打ち合わせから、自ら事業所担当者にアポイントを取り実習内容等確認する。作業場においては、指示されたことを、的確に処理できる。

実習現場のスタッフと意思疎通を図り、円滑に作業ができ、報告・連絡・相談の基本に沿って、行動できる。

## 学外連携学修

無し

## 授業方法（アクティブラーニングを促す方法について）

- ・課題（演習、調査、レポート、ケースメソッドなど）
- ・実験、実技、実習
- ・振り返り（振り返りシート、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）
- ・見学、フィールドワーク

## 課題や取組に対する評価・振り返り

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

## 成績評価

### 注意事項等

原則として毎回出席すること。規定回数（実習先での実習5回以上、講義含めて10回以上の参加がなければ放棄とみなし、成績評価を「-」（評価しない）とします。

### 成績評価の方法・評価の割合

### 評価の基準

事前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する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	25 %	：	実習先に記入、提出を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	55 %	：	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。
事後指導における取組み状況		：	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

## 使用教科書

特に指定しない

## 参考文献等

特になし

## 履修上の注意・備考・メッセージ

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

1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。

## 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

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 <b>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】</b> 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 <b>オリエンテーション ②【学外製菓実習前事前作業の説明／電話対応を整理して、実習先担当者への事前打ち合わせの日程を決める】</b> 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。	電話対応を整理して、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 <b>実習先での製菓実習 ①</b> 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 <b>実習先での製菓実習 ②</b> 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 <b>実習先での製菓実習 ③</b> 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 <b>実習先での製菓実習 ④</b> 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 <b>実習先での製菓実習 ⑤</b> 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 <b>実習先での製菓実習 ⑥</b> 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 <b>実習先での製菓実習 ⑦</b> 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 <b>学外製菓実習事後指導</b> 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合わせ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、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

授業科目名	<b>製菓実習Ⅶ</b>				
担当教員名	沖 忠浩				
学年・コース等	1	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

1. DP3. 専門的知識・技能を実践で発揮する力

### 具体的内容：

洋菓子における生地の特徴に理解に基づき、生地作りと焼成までを衛生的に行う知識。

### 目標：

教壇のデモンストレーションを基に、班単位で、商品価値の高い商品が製造できる。

### 汎用的な力

1. DP7. 完遂  
2. DP9. 役割理解・連携行動

困難な課題にも挑み、最後まで製品を仕上げることができる。

班のメンバーとお互いの役割を理解し、連携行動で課題の製品を製造できる。

## 学外連携学修

無し

## 授業方法（アクティブラーニングを促す方法について）

- ・実験、実技、実習
- ・協同学習（ペアワーク、グループワークなど）
- ・見学、フィールドワーク

## 課題や取組に対する評価・振り返り

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

## 成績評価

### 注意事項等

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

### 成績評価の方法・評価の割合

### 評価の基準

日々の実習態度	：	授業内での積極性と取り組みの状況を科目独自のルーブリックによって評価します。
実技小テスト	20 %	：
		洋菓子製造技術における基礎技術を科目独自のルーブリックによって20点満点に換算し評価します。【基礎絞り技術／クリームパティシエール】
試験（実習ノート・期末課題レポート）	20 %	：
		実習におけるノートの作成及び、提出を課したレポートを科目独自のルーブリックによって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	30 %	：
		洋菓子の基本的製品を製造して習得状況を科目独自のルーブリックによって30点満点に換算し評価します。
	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／増補新版 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2023年）

## 履修上の注意・備考・メッセージ

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

## 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 <b>飾りパンの製造</b>  飾りパンの生地とパーツの製造 各自のポートフォリオの作成②【絞り技術】 次回実習用：パート ア シュクレの製造	各パーツの製造方法と組立をイメージしたデザインを考えメモしておく	1時間
第2回 <b>別立て法によるビスキュイを使ったガトー</b>  ビスキュイキュイエールの仕込・焼成 ムースボワールを使った、シャルロットボワールの製造	シャルロットボワールの試食と感想をまとめ、レシピとメモの整理をする	1時間
第3回 <b>飾りパンの組立と絞り技術の振り返り</b>  飾りパンの組立 【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：パートブリゼの仕込	出来上がった飾りパンのソックルを画像に収める。組立のポイントなどを整理する	1時間
第4回 <b>郷土菓子を学ぶ①（塩味のあるパートを使用した菓子）</b>  クラフティリムーザンとミルリトンの製造 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 <b>郷土菓子を学ぶ②（発酵パターのパートを使用した菓子）</b>  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 <b>クレームオブール（オーディネール）を使った菓子</b>  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試食と感想をまとめ、レシピとメモの整理をする	1時間
第7回 <b>フィユタージュの製造とスフレの製造</b>  次回実習用：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試食と感想をまとめ、レシピとメモの整理をする	1時間
第8回 <b>フィユタージュの菓子</b>  ショーンソポナムの製造 ミートパイの製造	ショーンソポナムとミートパイの試食と感想をまとめ、レシピとメモの整理をする	1時間
第9回 <b>クレープ生地製造と【小テスト】</b>  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】	クレープオフルイの試食と感想をまとめ、小テストの振り返り、レシピとメモの整理をする	1時間
第10回 <b>マジパンを使った装飾品の製造</b>  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	マジパンの扱いと感想をまとめ、レシピとメモの整理をする	1時間
第11回 <b>レモンケーキ製造とガトーウィークエンドの製造</b>  レモンケーキの製造 ガトーウィークエンドの製造 次々実習用：パートアシュクレの仕込	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 <b>ブッシュドノエルの製造</b>  ロールショコラの仕込・焼成 ブッシュドノエルの組立とデコレーション	ブッシュドノエル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 <b>ワンセルフ実習【フルーツタルト】予習</b>  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	<b>ワンセルフ実習【フルーツタルト】と振り返り</b>  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の振り返りと期末テストの課題の説明	レシピとメモの整理をする。ワンセルフ実習の製法の暗記をする	1時間
------	---	-------------------------------	-----

---

授業科目名	<b>食品衛生学Ⅳ</b>				
担当教員名	田原 彩				
学年・コース等	2	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Ⅳでは、「食品衛生管理」について講義します。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、フードディデンズなど、衛生管理全般について解説します。食の安全性に関わる問題について総合的な理解を深め、製菓衛生師としての正しい知識や考え方を定着させ、安心・安全な食を消費者に提供できる実践的な能力を身につけることを目標としています。

## 養うべき力と到達目標

### 確かな専門性

1. DP2. 専門的知識・技能、職業理解

### 具体的内容：

衛生管理における専門知識

### 目標：

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. DP6. 行動・実践
2. DP8. 意思疎通
3. DP9. 役割理解・連携行動

自ら好奇心をもって食品へ接し、学んだ知識を日常生活で活用することができる

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

グループで協力しあい、課題の回答を導き出すことができる

## 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)
- ・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	：	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（2点×14回）
20 %		
小テスト	：	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（10点×10回）
20 %		
授業プリント（課題を含む）	：	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（5点×14回）
30 %		
定期試験	：	定期試験期間中に、前期授業の理解確認テスト（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	・ 最新版 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	・ 2022 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： 金曜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 <b>オリエンテーション及び食中毒のまとめ</b> ・ 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 <b>食品添加物のまとめ</b> ・ 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 <b>食品中における有害物質のまとめ</b> ・ 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 <b>食品営業施設・設備の衛生管理</b> ・ 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 <b>給水及び廃水・廃棄物処理について</b> ・ 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 <b>食品製造従事者の衛生管理</b> ・ 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 <b>食材・器具・容器包装の衛生管理</b> ・ 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 <b>消毒・殺菌法</b> ・ 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 <b>HACCP</b> ・ 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 <b>フードディフェンスについて</b> ・ 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 <b>衛生管理全般のまとめ</b> ・ 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 <b>食品衛生の現状について</b> ・ 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	<b>食品衛生の課題（1） 発表準備</b> ・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	<b>食品衛生の課題（2） 発表</b> ・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

授業科目名	<b>応用製菓実習 I</b>				
担当教員名	沖 忠浩				
学年・コース等	2	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づくりを通して、応用力を身に付けることを目標とする。個々の修得レベルを高める為、材料の計量から具体的な作業まで、個人作業を多く取り入れ、基本的な製菓技法を基にしたワンランク上のお菓子作りを実習する。授業の冒頭に実習内容のデモンストレーションを行い、作業の手順やポイント、注意点などを理解したうえで各班にわかれて作業を行う。

## 養うべき力と到達目標

### 確かな専門性

1. DP3. 専門的知識・技能を実践で発揮する力

### 具体的内容：

和洋菓子・パン製造における生地の特徴と理解に基づき、生地作りと焼成までを衛生的に行う知識。

### 目標：

教壇のデモンストレーションを基に、班単位で、商品価値の高い商品が製造できる。

### 汎用的な力

1. DP7. 完遂  
2. DP9. 役割理解・連携行動

困難な課題にも挑み、最後まで製品を仕上げることができる。

班のメンバーとお互いの役割を理解し、連帯行動で課題の製品を製造できる。

## 学外連携学修

無し

## 授業方法（アクティブラーニングを促す方法について）

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

## 課題や取組に対する評価・振り返り

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

## 成績評価

### 注意事項等

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

### 成績評価の方法・評価の割合

### 評価の基準

日々の実習態度	：	授業内での積極性と取り組みの状況を科目独自のルーブリックによって評価します。
実技小テスト	：	洋菓子の製造技術における、絞りの基礎・応用技術を科目独自のルーブリックによって、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）	：	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。
	20 %	
	10 %	
	30 %	
	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 <b>フュータージュの応用 I：ポワソンパイの製造と研究倫理について</b> 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	ポワソンパイの試食と感想をまとめ、レシピとメモの整理をする	1時間
第2回 <b>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</b> ガトーショコラ（クラシックショコラ）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：パート A プリゼの仕込 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 <b>2種類のバタークリームへの応用（デコレーションケーキ）</b> クレームオパールショコラの仕込 ガトーショコラの製造（チョコレートバターケーキタイプ） クレームオパールフランボワーズの仕込 マカロン製造 次回：パート A サブレ仕込	ガトーショコラの試食と感想をまとめ、レシピとメモの整理をする	1時間
第4回 <b>学外授業（ビュッフェスタイルのテーブルマナーを学ぶ）</b> 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	食事の感想とマナーをまとめて、レポートを作成し提出する	1時間
第5回 <b>フロランタンサブレとフルセックの製造</b> フロランタンサブレの製造 フルセック（ロッシュココ・ロッシュアマンド）の製造 次回実習用：フュータージュの前仕込（X2）	フロランタンとフルセックの試食と感想をまとめ、レシピとメモの整理をする	1時間
第6回 <b>フュータージュの応用 II：ピティヴィエの製造クレーム・フランジパーヌと小テスト</b> クレーム・フランジパーヌの製造 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】 次回：パート A クランブル仕込	ピティヴィエの試食と感想をまとめ、レシピとメモの整理をする	1時間
第7回 <b>ベイクドチーズケーキとクレメ ダンジュの製造</b> ベイクドチーズケーキの製造 クレメ ダンジュの製造	ベイクドチーズケーキとクレメダンジュの試食と感想をまとめ、レシピとメモの整理をする	1時間
第8回 <b>特別製菓授業（洋菓子）</b> ホテルパティシエのシェフを講師として招聘して授業を開催する。 季節・オリジナルの洋菓子の製造	洋菓子の試食と感想をまとめ、レシピとメモの整理をする	1時間
第9回 <b>長期保存を目的とした菓子（パート D フリュイ）</b> パート D フリュイの製造 カヌレボルドーの製造 学園内ガトーコンテスト（試作）計量	パートDフリユイとカヌレボルドーの試食と感想をまとめ、レシピとメモの整理をする	1時間
第10回 <b>学園内ガトーコンテスト試作（仕込～仕上）</b> 学園内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 <b>ギフトクッキーの製造（仕込）</b> アイスボックス生地仕込 マンデルブロー生地仕込 カントゥチャーニ生地仕込・焼成 チョコチップクッキー生地仕込・焼成 マカロンショコラ生地仕込	ギフトクッキ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12回 <b>ギフトクッキーの製造（仕上）</b>	ギフトクッキ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

	アイスボックス焼成 マンデルプロ焼成 マカロンショコラ焼成 ロミアス生地仕込・焼成 プールドネージュ生地仕込・焼成 化粧BOXへ		
第13回	<b>ブッセの製造とフォンダンショコラの製造</b>  ブッセ生地の製造と仕上げ フォンダンショコラの製造	ブッセとフォンダンショコラの試食と感想をまとめ、レシピとメモの整理をする。	1時間
第14回	<b>ワンセルフ実習【クレープ】と振り返り</b>  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・焼成のワンセルフ実習を行う。	ワンセルフで製造したクレープの試食と感想をまとめ、レシピとメモの整理をする。	1時間

授業科目名	<b>応用製菓実習Ⅱ</b>				
担当教員名	沖 忠浩				
学年・コース等	2	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

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

## 養うべき力と到達目標

### 確かな専門性

1. DP3. 専門的知識・技能を実践で発揮する力

### 具体的内容：

和洋菓子・パン製造における生地の特徴と理解に基づき、生地作りと焼成までを衛生的に行う。

### 目標：

教壇のデモンストレーションを基に、班単位で、商品価値の高い商品が製造できる。

### 汎用的な力

1. DP7. 完遂
2. DP9. 役割理解・連携行動

困難な課題にも挑み、最後まで製品を仕上げることができる。

班のメンバーとお互いの役割を理解し、連携行動で課題の製品を製造できる。

## 学外連携学修

無し

## 授業方法（アクティブラーニングを促す方法について）

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

## 課題や取組に対する評価・振り返り

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

## 成績評価

### 注意事項等

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

### 成績評価の方法・評価の割合

### 評価の基準

日々の実習態度	：	授業内での積極性と取り組みの状況を科目独自のルーブリックによって20点満点に換算し評価します。	20 %
実技小テスト	：	洋菓子の製造技術における応用技術を科目独自のルーブリックによって、10点満点に換算し評価します。授業内で実施する。【小テスト：ソースアラアングレーズ】	10 %
オリジナルガトー	：	オリジナルガトーの製造及び、評価を独自のルーブリックによって、10点満点で評価します。	10 %
課題（実習ノート・課題レポート）	：	実習におけるノートの作成及び、提出を課したレポートを科目独自のルーブリックによって、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。	30 %
実技試験	：	チョコレートのモールドイングを科目独自のルーブリックによって、30点満点に換算し評価します。	30 %

## 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： 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 <b>オリジナルガトーの製造 試作①</b> 各自のオリジナルガトーの仕込・仕上	レシピと原材料表の修正。作業工程の見直し。	1時間
第2回 <b>特別授業（氷調・パーテナー）</b> 食に関する異ジャンルの知識と技術を学ぶ 外部講師による氷調の講義と実演 外部講師によるパーテナーの講義と実演	講義内容のレポート提出とメモの整理をする	1時間
第3回 <b>秋のデセールの製造と【小テスト】</b> 無花果のコンポート 絞り技術のポートフォリオ④の作成【学修成果のポートフォリオ】 【小テスト：ソース ア ラ アングレーズ】	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 <b>オリジナルガトーの製造 試作②</b> 各々のオリジナルガトーの仕込・仕上	レシピと原材料表の修正。作業工程の見直し。	1時間
第5回 <b>特別授業（和菓子）</b> 外部講師による和菓子特別授業	特別授業で作成した菓子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6回 <b>栗のデセールの製造</b> ガトー モンブランの製造 デセール モンブランの製造 シガレットの製造	モンブラ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
第7回 <b>ショコラピッツァとギモーヴ、マシュマロの製造</b> ショコラピッツァの製造 ギモーヴとマシュマロの製造	ショコラピッツァ、ギモーヴ、マシュマロ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 <b>オリジナルガトーコンテスト製造 ①</b> オリジナルガトーコンテスト 各自のオリジナルガトーの前仕込	レシピと原材料表の整理。作業工程の修正。	1時間
第9回 <b>オリジナルガトーコンテスト製造 ②</b> オリジナルガトーコンテスト 各自のオリジナルガトー仕込・仕上 審査・審査発表・総評 【仕上がり評価の対象とします】	各自商品の振り返りと他学生の商品との比較・分析とレシピの整理	1時間
第10回 <b>キャラメルクリームの製造と応用</b> シェンブルナーシュロストルテ（シュニッテン）の製造 キャラメルムーの製造	シェンブルナーシュロストルテ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 <b>古典デセールの製造</b> コンポート ポワールの製造 ポワール ベル エレーヌの製造 グラス ア ラ バニユの製造	ポワールベルエレーヌ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 <b>冬のデセールの製造</b> クリスマスブディングの製造 アプフェルシュトゥルデルの製造	クリスマスブディングとアプフェルシュトゥルデ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13回 <b>チョコレートデセールの製造と【ワンセルフ実習】</b> 温かいチョコレートデセールの製造 チョコレートのデンパリングとモールド【ワンセルフ実技テスト】	温かいチョコレートデセー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14回

**学外授業【テーブルマナー】**

ハレの日のレストランメニューの料理・デザート  
試食会 フレンチレストランまでの交通費【自己負担】

1時間

ハレの日のレストランメニューの料理・デザート試食会  
フレンチレストランまでの交通費【自己負担】

---

授業科目名	<b>製菓実習Ⅷ</b>				
担当教員名	沖 忠浩				
学年・コース等	2	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）				

解放科目の指示「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

1. DP3. 専門的知識・技能を実践で発揮する力

### 具体的内容：

洋菓子における生地の特徴に理解に基づき、生地作りと焼成までを衛生的に行う知識。

### 目標：

教壇のデモンストレーションを基に、班単位で、商品価値の高い商品が製造できる。

### 汎用的な力

1. DP7. 完遂
2. DP9. 役割理解・連携行動

困難な課題にも挑み、最後まで製品を仕上げることができる。

班のメンバーとお互いの役割を理解し、連携行動で課題の製品を製造できる。

## 学外連携学修

無し

## 授業方法（アクティブラーニングを促す方法について）

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

## 課題や取組に対する評価・振り返り

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

## 成績評価

### 注意事項等

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

### 成績評価の方法・評価の割合

### 評価の基準

日々の実習態度	：	授業内での積極性と取り組みの状況を科目独自のルーブリックによって20点満点に換算し評価します。
	20	%
実技小テスト	：	洋菓子の製造技術における、絞りの基礎・応用技術を科目独自のルーブリックによって、20点満点に換算し評価します。最終第14回までの授業内で【小テスト：マスク】適宜実施します。
	20	%
課題（実習ノート）	：	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。
	30	%
実技試験	：	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、30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。
	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／最新版 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2022年）

## 履修上の注意・備考・メッセージ

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

## 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 <b>クリーム パティシエールの応用（フレジエの製造）</b>  クレーム パティシエールの製造の振り返りと ビスキュイジョコンドの仕込、焼成 フレジエの製造	フレジエの試食と感想をまとめ、レシピとメモの整理をする	1時間
第2回 <b>タルトタタンの製造</b>  パートアブリゼの焼成 タルトタタンの製造 自家製ブラリネクリーム製造	タルトタタン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 <b>パートアシューの応用①（パリプレストの製造）</b>  自家製ブラリネクリームとブラリネバタークリームの仕込 パリプレストの仕込と仕上 次々回実習用：パートアブリゼの仕込	パリプレストの試食と感想をまとめ、レシピとメモの整理をする	1時間
第4回 <b>サヴァランの製造</b>  パート ア サヴァランの仕込・焼成 サヴァラン オ フリュイのモンタージュ	サヴァラ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5回 <b>パートアシューの応用②（サントノーレの製造）</b>  パートアシューの仕込 サントノーレを製造する 次回実習用：パートアシユクレの仕込	サントノーレの試食と感想をまとめ、レシピとメモの整理をする	1時間
第6回 <b>エンガディナーの製造とパートアフィユタージュの仕込</b>  エンガディナーの仕込と焼成 次回実習用：パートアフィユタージュの仕込（*2）	エンガディナー試食と感想をまとめ、レシピとメモの整理をする	1時間
第7回 <b>アップルパイの製造</b>  パートア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】	アップルパイ試食と感想をまとめ、レシピとメモの整理をする	1時間
第8回 <b>ミルフォイユの製造</b>  パートアフィユタージュを使用して、ミルフォイユの製造 自家製ブラリネクリームの製造	ミルフォイユ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 <b>特別授業（製パン）</b>  外部特別講師による製パンの特別授業	パンの試食と感想をまとめ、レシピとメモの整理をする	1時間
第10回 <b>チーズを使ったケーキ（スフレとレア）</b>  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 <b>シュクセ生地を使ったガトー（ガトーマルジョレーヌ）</b>  シュクセ生地の製造 ガトーマルジョレーヌの製造	ガトーマルジョレーヌの試食と感想をまとめ、レシピとメモの整理をする	1時間
第12回 <b>ビスキュイ ジョコンド 応用 I（ガトーサンマルク）</b>  ビスキュイ ジョコンドの製造 バターポンプ ガトーサンマルクの製造	ガトーサンマルクの試食と感想をまとめ、レシピとメモの整理をする	1時間
第13回 <b>ビスキュイ ジョコンド 応用 II（ガトーオペラ）</b>  ビスキュイ ジョコンドの製造 クレームオブルカフェの製造 ガトーオペラの仕込・仕上	ガトーオペラ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 <b>ワンセルフ実習【シャルロットフレイズ】と振り返り</b>	ワンセルフで製造したシャルロ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

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

---

授業科目名	<b>高度製菓実習</b>				
担当教員名	沖 忠浩				
学年・コース等	2	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

本授業はワンセルフ形式を中心として行い、「卒業作品」においては土台から飾りすべての工程を自分自身で行い、適切な手順で各自が思い描いた作品を計画的に作業を進める個人力を養うことを目標とする。これまでに学んできた内容の集大成として位置付ける。「卒業作品展」の作品作成から試作・作品コーディネート及び、作品展示当日の実施についてもこの授業で行い、作品制作のみならず、作品展運営を通じて発生する諸課題解決力を身につける。

## 養うべき力と到達目標

### 確かな専門性

1. DP3. 専門的知識・技能を実践で発揮する力

### 具体的内容：

アメ・チョコレート・シュガー細工のより高度な知識と技法を学び組み立てていく。

### 目標：

アーティスティックな作品を期限内に、仕上げる。

### 汎用的な力

1. DP5. 計画・立案力
2. 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。

班のメンバーとお互いの役割を理解し、連帯行動で課題の製品を製造できる。

## 学外連携学修

無し

## 授業方法（アクティブラーニングを促す方法について）

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

## 課題や取組に対する評価・振り返り

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

## 成績評価

### 注意事項等

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

### 成績評価の方法・評価の割合

日々の実習態度

20 %

小テスト

10 %

課題（実習ノート・課題デッサン）

30 %

卒業作品

40 %

### 評価の基準

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

： 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】

： 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、30点満点で評価します。

： 卒業作品を製造して習得状況を科目独自のルーブリックによって、40点満点に換算し評価します。卒業作品展示後、学内審査内容も評価の対象とする。

## 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（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 <b>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）</b> 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	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2回 <b>ピエスモンテの技法の反復練習（砂糖細工②・マジパン）</b> シュガーデコレーションの技法を学ぶ（カバー・花） マジパンの技法を学ぶ（花・動物・人形） はりバラと葉っぱの技法を学ぶ	シュガー細工の作業工程のポイントをまとめる	1時間
第3回 <b>ピエスモンテの技法の反復練習（アメ細工）</b> アメ細工の技法を学ぶ 流し・引き・スフレを使った、花・リボン・球の製造 ピエスモンテの製作	アメ細工の作業工程のポイントをまとめる	1時間
第4回 <b>卒業製菓作品展への取り組み ②（ベース部分の組み立て）</b> 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	各々の土台にあった素材の書き出しと発注	1時間
第5回 <b>ショコラ【ワンセルフ実習】</b> 型取りのための、テンパリングの技法を学ぶ テンパリングの反復練習 タブレット ショコラの製造 ショコラオーナメント・ピエスモンテの為の型取り	テンパリングの作業工程のポイントとレシピをまとめる	1時間
第6回 <b>卒業製菓作品展への取り組み ③（ベース・装飾品の製作）</b> 個人作品のパーツ製作と反復練習	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7回 <b>ショコラピエスモンテ【ワンセルフ実習】</b> 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	ピエスモンテの作業工程のポイントとレシピをまとめる	1時間
第8回 <b>卒業製菓作品展への取り組み ④（ベース・装飾品の製作）</b> 個人作品のパーツ製作と反復練習	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9回 <b>卒業製菓作品展への取り組み ⑤（ベース・装飾品の製作）</b> 個人作品のパーツ製作と反復練習	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10回 <b>卒業製菓作品展への取り組み⑥（装飾品の製作）&amp;小テスト</b> 個人作品の製作 【小テスト】マジパン細工：バラ	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 <b>卒業製菓作品展への取り組み⑦（装飾品の製作）</b> 個人作品の製作	作業工程表と照らし合わせ、作業の進捗状況を把握する	1時間
第12回 <b>卒業製菓作品展への取り組み⑧（装飾品の取り付け）</b> 個人作品の製作	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 <b>卒業製菓作品展への取り組み⑨（装飾品の取り付け）</b> 個人作品の製作	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 <b>卒業製菓作品展への取り組み⑩（個人作品の完成）</b> 個人作品の完成 各自の作品POPの製作	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。	1時間

授業科目名	<b>ラッピング演習Ⅰ</b>				
担当教員名	内山 昌子				
学年・コース等	2	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、贈り物を包むだけでなく、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

1. DP2. 専門的知識・技能、職業理解

### 具体的内容：

ラッピングすることで、贈答商品価値が高まるように、基本技術を身につける。

### 目標：

ラッピングの心得やマナーを習得できる。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
2. DP6. 行動・実践

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。

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。  
規定回数のお出席が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、次の授業に向けて予習すること。

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

## オフィスアワー・授業外での質問の方法

時間： 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 <b>ラッピングの心得と基礎知識</b> 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 <b>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)</b> 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 <b>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)</b> 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 <b>斜め包み基礎 リボンのかけ方結び方の基礎(裏表の有リ)</b> 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 <b>斜め包み応用 リボンのかけ方結び方の基礎(裏表の有リ)</b> 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 <b>風呂敷包み</b> 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 <b>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。</b> 包装紙のカット、合わせ包みが習得できているかの確認。リボンが正しく結ぶことができるかの確認・できなかったことを復習する。ダブルリボンの結び方。	ダブルリボン結びを復習する。	1時間
第8回 <b>円柱の包み方 シールの貼り方 カーリングリボン</b> 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 <b>ピン包み シールリボンの作り方</b> ピンに合わせた包装紙の大きさとカットの仕方。ピン包み(斜め包みで演習)・シールリボンの作り方と貼り方と位置	ピン包み・シールリボン結びを復習する。	1時間
第10回 <b>袋に入れてラッピング方法</b> 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 <b>慶事と弔事マナー</b> 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 <b>フードラッピング 品質保持剤の基礎知識</b> 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 <b>フードラッピング</b> 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 <b>和のフードラッピング</b>	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。

---

授業科目名	<b>社会</b>				
担当教員名	山口 博子				
学年・コース等	2	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)				

解放科目の指示：「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トップパティシェについての知識を深めるため、DVD「Sweets美術館」（全5回）を視聴します。作品に込められた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

1. DP2. 専門的知識・技能、職業理解

### 具体的内容：

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。

### 目標：

歴史を学び、店舗経営に必要な知識を身につけて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、チャトルシートなど)
- ・協同学習(ペアワーク、グループワークなど)
- ・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	30 %	：	積極性、取り組み状況、発表、授業態度等を独自のループブックを基に評価する。
課題小レポート	30 %	：	課題レポート3回分を独自のループブックを基に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 施設協会	全国製菓衛生師養成 ・最新版 製菓衛生師教本 (上)	一般社団法人全国製菓衛生 師養成施設会	・ 2022 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

DVD「Sweets美術館」 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

フランス菓子図鑑 おかしの名前と由来 株式会社世界文化社 発行

お菓子の由来物語 株式会社幻冬舎ルネッサンス 発行

## 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 <b>オリエンテーション/菓子と食生活 パンの歴史</b> 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 <b>菓子の歴史（日本）</b> 日本文化と菓子の各時代の特徴について学ぶ。 小テスト「菓子と食生活、パンの歴史」を実施する。	【課題レポート1】日本の行事菓子について調べてまとめる	4時間
第3回 <b>菓子の歴史（世界）</b> 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「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 <b>パッケージの役割と種類</b> 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「菓子の世界史」を実施する。	【課題レポート2】菓子の包装について問題点を調べる。	4時間
第5回 <b>店舗経営</b> 店舗経営に必要な経営資源、経営理念について学ぶ。 小テスト「パッケージの役割と種類」を実施する。	経営理念について教科書を復習する	4時間
第6回 <b>店舗経営戦略</b> 店舗経営戦略に必要な知識 3C分析、SWOT分析について学ぶ 小テスト「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する	4時間
第7回 <b>商品計画</b> マーケティング戦略に必要な知識 マーケティングミックスについて学ぶ。 小テスト「店舗経営戦略」を実施する 職業理解DVD視聴 ①オペラ。	商品計画について教科書を復習する	4時間
第8回 <b>店舗設備</b> 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「商品計画」を実施する。 職業理解DVD視聴 ②セイロン	【課題レポート3】実習室の図面とその説明をまとめる	4時間
第9回 <b>創業計画</b> 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。 小テスト「店舗設備」を実施する。 職業理解DVD視聴 ③モード	事業計画書についてプリントで復習する	4時間
第10回 <b>労働生産性</b> 生産性、5S活動による効率化の推進について学ぶ。 小テスト「創業計画」を実施する。 職業理解DVD視聴 ④ミラノ	労働生産性についてプリントで復習をする	4時間
第11回 <b>経営指標の見方と利益計画</b> 利益計画に必要な、損益分岐点売上高について学ぶ。 小テスト「労働生産性」を実施する。 職業理解DVD視聴 ⑤バリプレスト	【発表準備】1分間スピーチ DVD視聴についてまとめておく	4時間
第12回 <b>人材育成 販売員</b>	自主性を尊重した働き方についてプリントで復習する	4時間

	<p>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。</p> <p>【発表】これまでのDVD視聴の1分スピーチ 小テスト「経営指標の見方と利益計画」を実施する。</p>		
第13回	<p><b>労務管理</b></p> <p>労働基準法、菓子店の労務管理について学ぶ。</p> <p>小テスト「人材育成」を実施する。</p>	復習として労働基準法についてまとめる	4時間
第14回	<p><b>現代の菓子業界と今後の展望</b></p> <p>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。</p> <p>小テスト「労務管理」を実施する。</p>	現代の菓子業界について教科書で復習する	4時間

授業科目名	<b>チョコレート専門実習</b>				
担当教員名	沖 忠浩				
学年・コース等	2	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、注意点を理解したうえで各班にわかれて作業を行う。

## 養うべき力と到達目標

### 確かな専門性

1. DP3. 専門的知識・技能を実践で発揮する力

### 具体的内容：

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げまでを衛生的に行う。

### 目標：

教壇のデモンストレーションを基に、班単位で、商品価値の高い商品が製造できる。

### 汎用的な力

1. DP7. 完遂
2. DP9. 役割理解・連携行動

困難な課題にも挑み、最後まで製品を仕上げることができる。

班のメンバーとお互いの役割を理解し、連帯行動で課題の製品を製造できる。

## 学外連携学修

無し

## 授業方法（アクティブラーニングを促す方法について）

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

## 課題や取組に対する評価・振り返り

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

## 成績評価

### 注意事項等

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	：	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。	20 %
実技小テスト	：	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。授業内で実施する。【小テスト：タブレットショコラ】	10 %
課題（実習ノート）	：	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。	30 %
実技試験・筆記試験	：	チョコレート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。【ハートのモールド】	40 %

## 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 / 最新版 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2022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： 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 <b>チョコレートの種類と温度調整</b>  チョコレートの種類・温度調整 (テンパリング) 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 <b>アマンドブラリーヌとショコラアマンドロッシュの製造</b>  アマンドブラリーヌの製造 ショコラアマンドロッシュの製造 ブラリネメゾンの仕込	アマンドブラリーヌとアマンドロッシ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3回 <b>トリュフショコラの製造 ① (トリュフ オレンジ)</b>  クーゲルショコラを使用した トリュフショコラオレンジの製造 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レンジの試食と感想をまとめ、レシピとメモの整理をする	1時間
第4回 <b>トリュフショコラの製造 ② (トリュフ カフェ)</b>  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 (ブラリネ)	トリュフショコラブ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 <b>トリュフショコラの製造 ③ (トリュフ ブラリネ)</b>  センターガナッシュショコラの丸めと下処理 トリュフショコラブラリネの製造 次：オレンジジェットの準備	トリュフショコラブ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 <b>フルーツを使ったショコラの製造</b>  チェリーボンボン (セリエッテ) の仕込と仕上 オレンジジェットの製造	の試食と感想をまとめ、レシピとメモの整理をする	1時間
第7回 <b>ショコラオーナメントの製法と応用</b>  パイピング・ディスク・スタンプ・フリル・ロール・エヴァ アンタイユ・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 <b>ショコラを使ったプティガトーの製造</b>  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 <b>パレオショコラの製造</b>  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 <b>モールドを使ったショコラ (型取りの方法)</b>  ハートのモールドでカップの製造【期末テストの予習】 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 <b>フロランタンショコラの製造</b>  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 小テスト【タブレットショコラ】	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 <b>モールドを使ったボンボンショコラ ① (クール)</b>  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 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	<b>モールドを使ったボンボンショコラ ② (カボス)</b>	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
	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：アモンドチュイルのアモンドの仕込		
第14回	<b>合わせモールド型を使ったショコラのソーケルの製造</b>	アモ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
	3種 (ノワール・ミルク・ブラン) のショコラを使ってソーケルの製造 アモンドショコラチュイルの製造		