

科目名		学科/学年	年度/時期	授業形態
衛生法規		パティシエ・ベーカリー学科/1年	2019/後期	講義
授業時間	回数	単位数(時間数)	必須・選択	担当教員
90分	15回	2単位(30時間)	必須	村上 正志(実務経験有)
授業の概要				
日本の法制度の簡単な仕組みを理解し、行政組織の仕組みと国民に対する役割を理解 製菓衛生師に対する行政の監理ならびに権限について理解し、食品衛生法を中心とした法令に馴染む				
授業終了時の到達目標				
製菓衛生師としての営業活動を衛生概念から見る考え方を養い、国家試験である製菓衛生師試験に合格する				
実務経験有無		実務経験内容		
有		昭和53年久津和司法書士事務所、アウトソーシングサービス業、マスエージェンツ 平成11年～村上行政書士事務所 これまでの経験と知識を基に、食品を扱う者、営業活動をする者として知っておくべき法の指導		
時間外に必要な学修				
次回の授業内容を踏まえてテキストを用いて予習する。				
回	テーマ	内容		
1～2	1. 法律概論	衛生法規を学ぶ意義		
3～4	1. 法律概論	法の役割と種類		
5	1. 法律概論	衛生法規の概要		
6～7	2. 一般衛生法規	製菓衛生師法		
8	2. 一般衛生法規	食品衛生法		
9	2. 一般衛生法規	食品安全基本法		
10	2. 一般衛生法規	食育基本法		
11	2. 一般衛生法規	健康増進法 栄養師法 調理師法 地域保健法 感染予防法 予防接種法		
12	3. 環境衛生法規 4. 学校衛生法規 5. 労働衛生法規	環境基本法 廃棄物処理法 学校給食法 労働基準法		
13	6. 消費者政策関連法規	消費者基本法		
14	6. 消費者政策関連法規	製造物責任法		
15	7. 食品表示関連法規	食品表示法 景品表示法		
教科書・教材		評価基準	評価率	その他
製菓衛生師 教本 上		出席率 授業態度 確認テスト 期末試験	20.0% 10.0% 20.0% 50.0%	



科目名		学科/学年	年度/時期	授業形態
公衆衛生学		パティシエ・ベーカリー学科/1年	2020/通年	講義
授業時間	回数	単位数(時間数)	必須・選択	担当教員
90分	30回	4単位(60時間)	必須	宮本 美佐子(実務経験有)
授業の概要				
<p>公衆衛生学は、健康な人々を含む人間集団の疾病予防・健康維持の増進を目的としており、その意義と重要性を理解する。</p> <p>衛生統計により、集団の健康状態とそれに影響を及ぼす環境条件の評価を行うことを理解する。</p> <p>感染症や生活習慣病予防のための知識を理解する。</p> <p>感染とは、病原微生物が宿主の体内に侵入し、そこで定着・発育または増殖した状態をさす。感染症とは、病原微生物が感染することによって人に有害な影響を及ぼす。感染症成立の要因、条件、最近の動向などを学習し、理解を深める。</p> <p>労働衛生について、労働基準法・労働安全衛生法などの法体系を理解する。</p>				
授業終了時の到達目標				
<p>公衆衛生学を学ぶ意義や、公衆衛生活動の重要性、衛生統計によるそれぞれの目的や利用法を知り、健康教育や疾病予防など生活習慣の現状と対策を理解する。</p> <p>主要疾患と生活習慣病との関係、健康づくり運動の目的と基本方針を理解する。</p> <p>環境条件や環境汚染、公害による人体への健康影響、地球環境問題について対策を把握する。</p> <p>感染症や生活習慣病予防のための知識を理解することができる。</p> <p>環境条件や環境汚染、公害による人体への健康影響、地球環境問題について対策を把握する。</p>				
実務経験有無	実務経験内容			
有	<p>平成9年小松島小学校、岩脇小学校、江藤病院、羽ノ浦中学校、八多保育所、赤十字病院</p> <p>平成24年から本校講師</p> <p>実際の現場で安心安全な食品を作るために必要な栄養の知識を指導する。</p>			
時間外に必要な学修				
授業内容の予習復習を行う。				
回	テーマ	内容		
1	公衆衛生学概論	公衆衛生の定義と義務・公衆衛生活動 公衆衛生行政・食品衛生行政		
2	健康と健康増進	健康とは・病気の予防 国民健康づくり運動		
3~4	保健統計	保健指導と統計・保健統計調査 人口統計・平均寿命と健康寿命		
5~6	保健統計	疫病統計と死因統計・国民生活基礎調査 食糧需給表・PFC熱量比率		
7	疫学	疫学とは・疫学の手法 比較的对照疫学研究・介入研究		
8	疫学	インフォームドコンセント オッズ比		
9~10	生活習慣病	生活習慣病とは・生活習慣とは 生活習慣病の推移		
11	生活習慣病	四大死因・健康診断 メタボリックシンドロームと特定健康診査		
12~13	環境保健	環境と環境保健・環境基本法 地球環境問題・公害		
14	環境保健	環境衛生問題 熱中症対策		
15	まとめ・復習	前期のまとめ・復習		
16~18	感染症の予防	感染症とは 感染症の症状、経過、予防		

19~ 20	感染症の予防	経口感染症・食中毒 食中毒の予防		
21~ 22	産業保健	産業保健とは 労働安全衛生法・労働基準法		
23	産業保健	管理（作業環境管理・作業管理・健康管理） ストレスとストレスチェック		
24	産業保健	業務上疾病（職業病） 労働災害補償・健康問題		
25~ 26	ライフステージと健康	ライフステージ 母と子の健康		
27~ 28	ライフステージと健康	学校保健 成人のための健康		
29	まとめ	高齢者保健 まとめ・復習		
30	期末試験			
教科書・教材		評価基準	評価率	その他
製菓衛生師教本		授業態度 確認テスト 期末試験	40.0% 10.0% 50.0%	

科目名		学科/学年	年度/時期	授業形態
食品学		パティシエ・ベーカリー学科/1年	2020/通年	講義
授業時間	回数	単位数(時間数)	必須・選択	担当教員
90分	30回	4単位(60時間)	必須	宮本 美佐子(実務経験有)
授業の概要				
食品の機能性や食べ物のおいしさ、食品成分の特徴などについて理解することができる。 食品の嗜好成分の作用と効果、食品の加工と貯蔵の目的を把握することができる。 食品の特徴や含有成分などに関する知識を深める。				
授業終了時の到達目標				
食品のもつ生理機能、栄養機能について理解することができる。 食生活において、食品をどのように組み合わせ、どのように摂取すればよいかを理解し、 生活習慣病予防に向けて正しい食習慣のあり方について理解することができる。				
実務経験有無		実務経験内容		
有		平成9年小松島小学校、岩脇小学校、江藤病院、羽ノ浦中学校、八多保育所、赤十字病院 平成24年から本校講師 実際の現場で安心安全な食品を作るために必要な栄養の知識を指導する。		
時間外に必要な学修				
次回の授業内容を踏まえて、テキストを用いて予習する。				
回	テーマ	内容		
1~11	食品中の成分	水分の構造・自由水と結合水・水分活性 たんぱく質を構成するアミノ酸の構造と性質		
12~13	食品中の成分間反応	酵素的褐変反応 カラメル反応 メイラード反応 酸化反応		
14~18	植物性食品	植物性食品とその加工品 穀類・いも類・豆類・種実類・野菜類・果実類・きのこ類 海藻類 それぞれの特徴・構造・成分について		
19~26	動物性食品	蓄肉の構造と熟成 色素と色調変化 魚介類の構造と死後変化 魚肉の成分		
27~30	機能性食品	特別用途食品 栄養機能食品 特定保健用食品 機能性表示食品		
教科書・教材		評価基準	評価率	その他
製菓衛生師 教本		授業態度 確認テスト 期末試験	40.0% 10.0% 50.0%	

科目名		学科/学年	年度/時期	授業形態
食品衛生学		パティシエ・ベーカリー学科/1年	2020/通年	講義
授業時間	回数	単位数(時間数)	必須・選択	担当教員
90分	60回	12単位(120時間)	必須	四宮 美佳(実務経験有)
授業の概要				
食品衛生の目的は、食品の衛生上の危害の発生を防止し、公衆衛生の向上に寄与することが重要視される。 製菓衛生師として、食品の変質や食中毒の発生要因、発生の状況、食品添加物、寄生虫、食品汚染について知識を習得し、予防方法衛生管理などの知識を習得し、得た知識により身につけさせる。				
授業終了時の到達目標				
食品衛生学の意義について理解する。 食中毒の原因物質と予防対策について理解する。 衛生管理について理解する。				
実務経験有無		実務経験内容		
有		管理栄養士として4年間実務経験あり。 実際の現場で安心安全な食品を作るために必要な衛生の知識を指導する。		
時間外に必要な学修				
授業内容の予習復習を行う。				
回	テーマ	内容		
1	食品衛生学概論	「食品衛生」の概要と意義 食生活の変化と食品衛生の現状と課題 食品衛生と製菓衛生師の責務		
2	食品衛生学概論	食品安全対策とは 食品安全行政		
3	食品と微生物	微生物の種類 微生物の増殖条件 食品中の微生物 食品の微生物汚染と汚染指標菌		
4	食生活アドバイザー検定対策	栄養と栄養素 ココロとカラダの栄養 栄養学と食生活学		
5	食生活アドバイザー検定対策	3大栄養素の役割 ビタミンとミネラルの役割		
6	食生活アドバイザー検定対策	エネルギー代謝とダイエット 食生活と病気予防 運動と休養		
7	食生活アドバイザー検定対策	行事と料理 郷土料理と地産地消・土産土法 旬の食材		
8	食生活アドバイザー検定対策	おいしさを感じる条件 調理の種類 日本料理と各国料理		
9	食生活アドバイザー検定対策	調理器具の種類 食材の切り方 料理の盛り付け方 食事のマナー 食べ物にまつわる言葉		
10	食生活アドバイザー検定対策	食品の種類と役割 食品表示の種類		
11	食生活アドバイザー検定対策	加工食品の期限表示 アレルギー表示と栄養成分表示		

12	食生活アドバイザー検定対策	食品マークとリサイクルマーク 有機農産物・特別栽培農産物と遺伝子組換え表示
13	食生活アドバイザー検定対策	食中毒の種類と原因 食中毒の予防
14	食生活アドバイザー検定対策	殺菌と洗浄の基本 食品の化学変化と食品加工 食品の保存方法
15	食生活アドバイザー検定対策	食品の安全と遺伝子組換え 食品の安全と化学物質 食品の安全と感染症
16	食生活アドバイザー検定対策	消費者の意識と食マーケットの変化 小売の種類
17	食生活アドバイザー検定対策	供給側からのミールソリューション 日本の商慣行と流通の機能
18	食生活アドバイザー検定対策	物流システムの変化 小売システムの変化
19	食生活アドバイザー検定対策	暮らしと経済 円高と円安の影響 所得と税金
20	食生活アドバイザー検定対策	暮らしと契約 食品の安全と法律
21	食生活アドバイザー検定対策	食品と環境問題 暮らしとIT社会 日本の食料自給率
22	食生活アドバイザー検定対策	模擬問題
23	食生活アドバイザー検定対策	模擬問題
24	食生活アドバイザー検定対策	模擬問題
25	食品と化学物質	食品添加物 (1) 食品添加物の概要 (2) 食品添加物と食品衛生関係法規
26	食品と化学物質	食品添加物 (3) 食品添加物の安全性の評価
27	食品と化学物質	食品添加物 (4) 食品添加物各論 (5) 菓子と食品添加物
28	食品と化学物質 食品の変質と防止	農薬及び動物用医薬品の残留 食品の腐敗 化学的変質
29	前期の内容の復習	食品衛生学概論 食品と微生物 食品と化学物質
30	前期末試験	食品衛生学概論 食品と微生物 食品と化学物質
31	食中毒	食中毒の概要
32	食中毒	細菌性食中毒

33	食中毒	細菌性食中毒
34	食中毒	ウイルス性食中毒
35	食中毒	自然毒食中毒
36	食中毒	自然毒食中毒
37	食中毒	化学性食中毒 菓子と食中毒
38	飲食に伴う食中毒以外の健康危害	健康危害の種類
39	飲食に伴う食中毒以外の健康危害	健康危害の種類
40	食品中の有毒物質	カビ毒 多環芳香族炭化水素 有害元素 ポリ塩化ビフェニル (PCB)
41	食品中の有毒物質	ダイオキシン類 内分泌かく乱化学物質 (環境ホルモン) トランス脂肪酸 アクリルアミド
42	食品従事者の衛生管理	食品営業施設・設備の衛生管理
43	食品従事者の衛生管理	給水および汚水・汚物処理
44	食品従事者の衛生管理	営業者の責務
45	食品従事者の衛生管理	食材・器具・容器包装の衛生管理
46	食品従事者の衛生管理	自主衛生管理HACCP
47	食品従事者の衛生管理	消毒・殺菌法
48	食品従事者の衛生管理	食品の表示
49	食品衛生学実験	手洗い 残留塩素 食器の汚れ 食器洗浄後の洗剤の残留
50	食品衛生学実験	フードスタンプによる細菌培養
51	食品衛生学実験	卵の鮮度鑑別
52	食品衛生学実験	牛乳の鮮度鑑別
53	製菓衛生師国家試験過去問題	R02関西広域連合
54	製菓衛生師国家試験過去問題	H31関西広域連合



55	製菓衛生師国家試験過去問題	H30関西広域連合		
56	製菓衛生師国家試験過去問題	H29関西広域連合		
57	製菓衛生師国家試験過去問題	H28関西広域連合		
58	後期末試験対策	後期末試験対策		
59	後期末試験	後期末試験		
60	後期末試験	後期末試験 解答・解説		
教科書・教材		評価基準	評価率	その他
製菓衛生師教本 上		期末試験 確認テスト 授業態度	80.0% 10.0% 10.0%	

科目名		学科/学年	年度/時期	授業形態
栄養学		パティシエ・ベーカリー学科/1年	2020/通年	講義
授業時間	回数	単位数(時間数)	必須・選択	担当教員
90分	30回	4単位(60時間)	必須	宮本 美佐子(実務経験有)
授業の概要				
健康の維持増進のため、栄養の知識、栄養素の機能、消化吸収、体内での代謝など基礎的な知識を理解する。				
授業終了時の到達目標				
栄養の意義や分類、栄養素の働きおよび消化吸収・栄養素の摂取状況、ライフステージ別栄養素と疾病の関係について理解できる				
実務経験有無		実務経験内容		
有		平成9年小松島小学校、岩脇小学校、江藤病院、羽ノ浦中学校、八多保育所、赤十字病院 平成24年から本校講師 実際の現場で安心安全な食品を作るために必要な栄養の知識を指導する。		
時間外に必要な学修				
次回の授業内容を踏まえて、テキストを用いて予習する。				
回	テーマ	内容		
1~2	栄養学概論	健康の定義、食生活指針、食事バランスガイド 健康日本21など健康づくり対策 栄養の定義、栄養素の分類と機能 食物成分と人体成分		
3~5	栄養生理	食欲・消化・吸収・吸収後の栄養の行方 消化吸収率		
6~23	栄養素の機能	糖質の種類(単糖類・小糖類・多糖類) 糖質の消化吸収・代謝・血糖・栄養的特徴		
24~29	ライフステージ別栄養学	妊娠期の栄養管理・妊娠期の疾患 産褥期の身体的特徴・栄養管理 乳児期 幼児期 学童期・思春期 更年期 高齢期		
30	成人期の疾患	生活習慣病		
教科書・教材		評価基準	評価率	その他
製菓衛生師教本 下		授業態度 確認テスト 期末試験	40.0% 10.0% 50.0%	

科目名		学科/学年	年度/時期	授業形態
製菓理論 I		パティシエ・ベーカリー学科/1年	2020/通年	講義
授業時間	回数	単位数(時間数)	必須・選択	担当教員
90分	45回	6単位(90時間)	必須	内藤 珠美(実務経験有)
授業の概要				
製菓理論を学ぶ意義とその内容				
授業終了時の到達目標				
製菓衛生師を目指すものとして、菓子の原材料の種類や成分、特徴、加工上の特性を理解する。				
実務経験有無		実務経験内容		
有		昭和57年ダリオール、シャンテリー(～平成27年) パティシエとして勤務した経験から、実際の現場に必要な製菓理論を指導。		
時間外に必要な学修				
テキストを用いて予習&復習				
回	テーマ	内 容		
1	1. 菓子とは	1) 菓子の分類と特徴や歴史		
2～6	2. 粉類	1) 小麦粉の構造・分類、製菓特性 2) でんぷんの種類・構造、加工特性 3) 米粉と米の加工品		
7～12	3. 砂糖、その他の甘味料	1) 砂糖の分類と成分特性 2) 蜂蜜・メープルシュガー、砂糖以外の糖質甘味料 3) 非糖質系天然甘味料、非糖質系人工甘味料		
13～16	4. 鶏卵	1) 鶏卵の構造と成分、取扱注意点 2) 鶏卵の製菓特性やその加工品		
17～19	5. 牛乳、乳製品	1) 牛乳や生クリーム成分と製菓特性 2) チーズの成分と分類		
20～23	6. 油脂	1) 油脂の構造、製菓特性 2) バターの構造、製菓特性 3) その他の油脂、マーガリン、ショートニング		
24～26	7. チョコレート	1) チョコレートの原料とその製造 2) チョコレートの種類と特性		
27～28	8. 果実・種実	1) 果実、種実の種類と特徴 2) 果実加工品と加工特性		
29～30	9. テスト&解説	テスト テスト解説		
31～34	1. 凝固剤、風味調味料	1) 凝固剤の種類と製菓特性 2) 酒類の種類 3) 香辛料、香料の種類と特性		
35～42	2. 補助材料	1) パン酵母の特性 2) 食塩の特性 3) 製パン改良剤の特性 4) 膨張剤の種類と特性 5) 乳化剤の種類と特性 6) 着色剤の種類と特性		

43	3. 製菓実技 洋菓子	洋菓子の分類と製法		
44	4. テスト	製菓理論、実技洋菓子		
45	5. テスト解説	テスト解説		
教科書・教材		評価基準	評価率	その他
製菓衛生師教本 製菓衛生師試験問題集		出席率 授業態度 確認テスト 期末試験	10.0% 20.0% 10.0% 60.0%	

科目名		学科/学年	年度/時期	授業形態
製菓実習		パティシエ・ベーカリー学科/1年	2020/通年	実習
授業時間	回数	単位数(時間数)	必須・選択	担当教員
90分	240回	16単位(480時間)	必須	岡田裕人/福本和幸 筒井匡/前田道夫 十河健智/内藤珠美 三井大介/尾形智 (8名共に実務経験有)
授業の概要				
器具の使い方や基本的な製菓技術を学び、現場における仕事の流れにあわせた製造工程を実習を通して学ぶ				
授業終了時の到達目標				
製菓に関する基本技術を身につけ、スムーズな作業ができるようになる				
実務経験有無	実務経験内容			
有	<p>パティシエ、ブーランジェ、和菓子職人としての経験から、現場の流れに即した作業、業界マナーの指導</p> <p>岡田裕人：平成7年成城アルプス、横浜ベルグ、ディジョンLeVeronese(フランス)パティシエ 平成15年～藍club オーナーパティシエ</p> <p>福本和幸：昭和61年ダリオール、ピースリー パティシエ 平成3年～マリアージュ オーナーパティシエ</p> <p>筒井 匡：昭和62年アントナン・カレーム、福井商店、ジュウロック、レーブドゥー パティシエ 平成17年クリスティーン開業 オーナーパティシエ</p> <p>前田道夫：昭和45年福屋 昭和48年～前松堂 和菓子職人</p> <p>十河健智：平成4年製パン業もみの木起業(平成19年廃業)ブーランジェ 内藤珠美：昭和57年ダリオール、シャンテリー(～平成27年) 三井大介：平成16年～イルローザ 尾形智：平成18年～イルローザ</p>			
時間外に必要な学修				
テキストを用いて予習&復習				
回	テーマ	内 容		
1～7	前期 1	①洋菓子：ジェノワーズ・ロールケーキ ②洋菓子：抹茶ロール・カスタードプリン ③パン：ロールパン		
8～14	前期 2	①洋菓子：サブレ ②洋菓子：ナッペ ③パン：ウインナーロール・あんぱん		
15～21	前期 3	①洋菓子：フルーツタルト ②洋菓子：シュー・ア・ラ・クレーム ③パン：カレーパン・クリームパン		
22～28	前期 4	①洋菓子：レモンのシフォンケーキ ②洋菓子：ジェノワーズ・ナッペ練習 ③パン：チョコパン・オニオンマヨ		

回	テ ー マ	内 容
29～ 35	前期 5	①洋菓子：クレープ・バナナタルト ②洋菓子：ガレットブルトンヌ・パータフロランタン・フルーツパウンド ③パン：たらこチーズパン・カフェオレクリームパン
36～ 42	前期 6	①洋菓子：スフレフロマージュ・メッセージ ②洋菓子：シューパリジャン・エクレア ③パン：ごぼうとツナ・くるみパン
43～ 49	前期 7	①洋菓子：前期末試験練習（ホールケーキ2時間） ②洋菓子：ミロワールショコラ・フロランタン ③パン：おいもパン
50～ 56	前期 8	①洋菓子：クレーム・ダンジュ ②洋菓子：チョコミントムース・イタメレ ③パン：マーブルパン
57～ 63	前期 9	①洋菓子：レアチーズケーキ ②洋菓子：フロランタン・ババロアバニーク ③パン：からあげパン・チーズマヨパン
64～ 70	前期 10	①洋菓子：ぶどうとオレンジのムース ②洋菓子：フロランタン・フィナンシェ ③パン：ピザ
71～ 77	前期 11	①洋菓子：前期末試験練習（ホールケーキ2時間） ②洋菓子：ムーストロピカル・イタメレ ③パン：ハンバーグパン、チョコデニッシュ
78～ 84	前期 12	①洋菓子：ティラミス・パータブリゼ仕込み ②洋菓子：シャルロットポワール・ジェノワーズ仕込み ③パン：グラタンパン・チョコクリームパン
85～ 91	前期 13	①洋菓子：殺菌ゼリー・ラングドシャ ②洋菓子：ムースドマンゴー ③パン：クロワッサン
92～ 98	前期 14	①洋菓子：前期末試験（ホールケーキ2時間） ②洋菓子：チョコバナナロール・前期末試験（絞り） ③パン：くるみあんぱん、チョコチップパン
99～ 105	前期 15	①洋菓子：タルトオランジュ ②洋菓子：プチショコラ・前期末試験（ナッペ5分） ③パン：全粒粉パン
106 ～ 112	後期 1	①洋菓子：フランボワーズとバニラの2層のムース ②和菓子：基本の餡 ③洋菓子：モンブラン
113 ～ 119	後期 2	①洋菓子： ②和菓子：草もち、おはぎ ③洋菓子：ビスキュイを使ったアントルメ
120 ～ 126	後期 3	①洋菓子：ガトーショコラ ②和菓子：フルーツ大福 ③洋菓子：デリスキャラメル
127 ～ 133	後期 4	①洋菓子：レモンクリームを使ったお菓子 ②和菓子：蒸し羊羹 ③洋菓子：マスコット
134 ～ 140	後期 5	①洋菓子：マジパン細工 ②和菓子：ゆず羽二重 ③洋菓子：ベンシュ
141 ～ 147	後期 6	①洋菓子：パータポンプを使ったムースショコラ ②和菓子：寒天 ③洋菓子：シャルロット・ポワール
148 ～ 154	後期 7	①洋菓子：焼き菓子の大量生産 ②和菓子：焼餅 ③洋菓子：オペラ

回	テーマ	内 容		
155 ～ 161	後期 8	①洋菓子：焼き菓子の大量生産 ②和菓子：団子 ③洋菓子：アモンドショコラ、テストの予行演習		
162 ～ 168	後期 9	①洋菓子：ショーソン・オ・ポム ②和菓子：蒸し菓子 ③洋菓子：タルトショコラバナーヌ		
169 ～ 175	後期 10	①洋菓子：期末試験練習 ②和菓子：芋羊羹 ③洋菓子：キャラメルソース		
176 ～ 182	後期 11	①洋菓子：ムースアントルメ ②和菓子：工芸菓子 ③洋菓子：ブッシュドノエル		
183 ～ 189	後期 12	①洋菓子：ショコラ ②和菓子：工芸菓子、練り切り ③洋菓子：ショコラ		
190 ～ 196	後期 13	①洋菓子：期末試験 ②和菓子：工芸菓子 ③洋菓子：ショコラ（生チョコレート）、アモンドショコラ		
197 ～ 203	後期 14	①洋菓子：ショコラ ②和菓子：工芸菓子 ③洋菓子：ショコラ		
204 ～ 210	後期 15	①洋菓子：ショコラ ②和菓子：工芸菓子 ③洋菓子：期末試験（イタメレ）、ビスキュイ		
教科書・教材		評価基準	評価率	その他
製菓衛生師 教本		期末試験	100.0%	【準備学習】次回の授業内容のルセットにて材料、手順を確認する。

科目名		学科/学年	年度/時期	授業形態
社会		パティシエ・ベーカリー学科/1年	2020/後期	講義
授業時間	回数	単位数(時間数)	必須・選択	担当教員
90分	15回	2単位(30時間)	必須	角 知美
授業の概要				
菓子製造業や製パン業における基礎的、普遍的な技術と新たな技術にも柔軟に対応できるように幅広く学ぶ。				
授業終了時の到達目標				
製菓衛生師試験合格を目指す。				
実務経験有無		実務経験内容		
無				
時間外に必要な学修				
次回の授業内容を踏まえ、テキストを用いて予習を行う。				
回	テーマ	内 容		
1~2	菓子と食生活	菓子の持つ意義と役割		
3~4	菓子の世界史	先史時代、古代エジプト時代、古代ギリシャ時代 中世、近世、近代、現代、今後の展望		
5~6	菓子の日本史	神話時代~大正時代		
7~8	菓子の日本史	昭和時代~現代		
9	パンの歴史	パンの世界史 パンの日本史		
10	パッケージの役割と種類	パッケージの役割		
11	店舗経営の仕組み	経営とは 店舗経営の仕組み、経営者の役割、店舗経営戦略		
12	食品計画	コンセプトとマーケティングの進め方 菓子製造小売業における製品の付加価値化		
13	経営指標の見方と利益計画	経営指標の見方 店舗管理としての経営指標 利益計画		
14	食品の流通 労務管理	販売業態の変化、トレーサビリティ 最低賃金、労働時間・休日		
15	期末試験	期末試験		
教科書・教材		評価基準	評価率	その他
製菓衛生師教本 プリント		期末試験 確認テスト 出席率	50.0% 30.0% 20.0%	



科目名		学科/学年	年度/時期	授業形態
社会人基礎講座 I		パティシエ・ベーカリー学科 /1年	2020/後期	講義
授業時間	回数	単位数(時間数)	必須・選択	担当教員
90分	15回	2単位(30時間)	必須	石黒 なつみ
授業の概要				
就職活動も含めながら社会人になるための基礎力を身につける				
授業終了時の到達目標				
1)3KAN教育(1.自己効力感 2.成長実感 3.学び続ける習慣)により企業が求める人材を育成する 2)基礎学力、専門知識を将来社会において発揮することができるための汎用的能力の育成 3)目標を設定し管理することによって、自己成長を実感させ、将来設計ができるようになる				
実務経験有無		実務経験内容		
無				
時間外に必要な学修				
次回の授業内容を踏まえて準備・予習する。				
回	テーマ	内 容		
1	動機づけ	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ 3KAN教育について</li> <li>・ 動機づけ</li> <li>・ 担当紹介</li> <li>・ 服装身嗜み</li> <li>* 就職の手引き配布</li> </ul>		
2	スケジュール管理/適性検査	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ 就職活動に向けた目標設定を行い、その目標を達成するための計画を立てる</li> <li>・ 適性検査実施</li> <li>・ 就職の手引き説明</li> <li>就職活動手順フローチャート</li> <li>P1 スケジュール確認</li> <li>P5 身だしなみ確認</li> </ul>		
3	スラスラ書ける文章術	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ 就職活動に備えたアウトプット中心の訓練</li> <li>書く、話す、考える</li> <li>文章の「型」を体得する</li> <li>・ 論理的思考</li> <li>・ 考えを掘り下げる (「結論」→「根拠・事実」)</li> <li>・ 文章の型の例「なたもだ」</li> </ul>		
4	自己分析	就職の手引 P6~P9 自己分析		
5	自己分析	就職の手引 P10~P12 自己分析 過去~未来		
6	ロジカルシンキング	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ 「ものの見方で状況は良くもなり、悪くもなる。だったら、良くなる考え方をマスターして人生がもっと楽しくなる」ためのきっかけにする。</li> </ul>		
7	自己PR作成	就職の手引 P13~P14 自己PR作成(400文字)		
8	企業研究	就職の手引 P19~P24 就職相談室やインターネットを使って研究		

9	読書が楽しくなる読書術(1)	1. 読書の楽しみ方・本の選び方 1) 読書の楽しみ 2) 本の選び方 3) 書店・図書館利用法 2. 読書の活かし方 「読んだだけで終わらない読書法 マスターして人生がもっと楽しくなる」ためのきっかけにする。		
10	自己PR作成及び50問50答作成	就職の手引き (P53～P64) ・ 50問50答のポイントについて説明 【課題】 自己PRの記入		
11	ホスピタリティマインド 社会人としての心得	・ ホスピタリティマインドとは ・ 日本のもてなし文化について ・ 身近なシーンでのホスピタリティ ・ 実践例 ・ 基本的なビジネスマナー ・ 会社訪問 ・ 電話対応 ・ メールでのマナー など		
12	履歴書	・ 履歴書の記入の仕方について 【課題】 履歴書の記入		
13	50問50答、自己PR完成、求職票	・ 50問50答見直し ・ 自己PR完成 ・ 求職票の説明と下書き		
14	50問50答、自己PR完成、求職票	・ 50問50答見直し ・ 自己PR完成 ・ 求職票の説明と下書き		
15	振り返り	・ 目標管理シートに基づき自己の就職活動への準備について振り返る ・ 今後の活動に向けた新たな目標設定を行う		
教科書・教材		評価基準	評価率	その他
就職の手引き 手帳		出席率	100.0%	