

授業科目	食品衛生学			単位/時間	121h			
開講学科等	製菓製パン学科1年			担当教員	石井隆夫			
授業の目的・テーマ	食中毒に対する基礎事項、その予防対策や食品添加物の適正な使用方法の知識、食品の取り扱い・消毒・殺菌・滅菌の方法や施設設備の衛生管理、食品営業者の責務、製品の保存、表示等について学習し、製菓衛生師としての正しい知識を習得させ、食品取扱に反映させる							
授業の到達目標	授業の内容について、分かり易く十分に理解させる（何回も繰り返し説明）、小試験を行う							
授業の計画	1	6/9	2h	食品衛生学とは何か	26	10/30	4h	ダイオキシン、残留農薬
	2	6/16	2h	食品衛生学とは何か、食品衛生の現状	27	11/6	4h	動物用医薬品、飼料添加物
	3	6/23	2h	食中毒の発生状況について	28	11/10	3h	食品取扱の3原則
	4	6/30	2h	食中毒発生の年次状況について	29	11/13	4h	食品取扱者の衛生について
	5	7/7	2h	食中毒の種類	30	11/17	3h	洗浄について
	6	7/14	2h	感染型食中毒1	31	11/20	4h	消毒について、消毒の方の方法
	7	7/21	2h	感染型食中毒2	32	11/27	4h	水道、食品の保持と表示
	8	8/21	4h	感染型食中毒3、毒素型食中毒1	33	1/12	2h	食品中の異物について
	9	8/25	3h	毒素型食中毒2	34	1/15	3h	健康診断、検便について
	10	8/28	4h	ウイルスによる食中毒	35	1/19	3h	私物の管理、食品取扱施設と設備の管理について
	11	9/1	3h	化学物質による食中毒1	36	1/22	3h	給水および汚物の処理について
	12	9/4	4h	化学物質による食中毒2、自然毒食中毒1	37	1/26	3h	HACPPについて
	13	9/8	3h	自然毒食中毒2	38	1/29	3h	復習
	14	9/11	4h	自然毒食中毒3、有害物質による食中毒	39	2/2	2h	後期試験
	15	9/15	3h	食中毒に関する事項についての取りまとめ	40			
	16	9/22	3h	食品添加物の種類	41			
	17	9/25	4h	食品添加物の使用方法	42			
	18	9/29	3h	食品添加物の安全性	43			
	19	10/2	4h	菓子類と食品添加物	44			
	20	10/6	3h	化学物質による環境汚染と生物濃縮	45			
	21	10/13	3h	食品中の有害物質(重金属)について、基準値	46			
	22	10/16	4h	重金属類の基準値、食品の放射性物質	47			
	23	10/20	3h	放射性物質、放射性物質の基準値	48			
	24	10/23	4h	食品中の有害物質による疾病、有機塩素系農薬	49			
	25	10/27	3h	PCBと食品のよる事件	50			
授業の方法	パワーポイント及び黒板の使用並びにビデオの使用							
テキスト	製菓衛生師全書および製菓衛生師の手引き							
参考文献	食品衛生責任者ハンドブック・やさしい環境科学							
評価の方法や基準	成績評価は学則に定めており、授業態度・試験・出席状況により評価する							
実務経験のある教員による授業科目の場合、右欄に○を入れ、実務経験と実務経験の活かし方を記載する							○	
実務経験	衛生研究所及び保健所における巡回指導・監視・検査・指導並びに高知大学部講師としての経歴を生かす							
実務経験の活かし方	実務経験に基づく指導・監視・検査等について実例紹介							
履修上の注意事項	授業中にスマホなどの使用禁止やおしゃべりなどに対するの注意等							

授業科目	公衆衛生学		単位／時間	60h		
開講学科等	製菓製パン学科1年		担当教員	石井隆夫		
授業の目的・テーマ	食品を通して人々に健康と安らぎを与えることのできる製菓衛生師は、それに応えるべき技術・知識・教養が必要である。公衆衛生学は「生きることを衛」学問であり、公衆衛生学を学ぶことにより、感染症、水道水、消毒方法、労働衛生など製菓衛生師としての知識の習得。					
授業の到達目標	授業の内容について、分かり易く十分に理解させる（何回も繰り返し説明）、小試験を行う					
授業の計画	1	4/14	2h	公衆衛生に意義の周知、歴史	26	
	2	4/17	4h	貢献した細菌学者について、我が国の公衆衛生の歴史、行政について、地方公共団体の役割	27	
	3	4/21	2h	公衆衛生についての地方公共団体の役割、保健所の役割	28	
	4	4/24	4h	保健所と製菓製パンに携わる者との関連、人口静態・動態統計などの経年変化	29	
	5	4/28	2h	平均寿命・平均余命の違いと各国の比較	30	
	6	5/1	4h	平均寿命の経年変化について、死因物志望者の経年変化について	31	
	7	5/12	2h	志望の原因および感染症の経年変化	32	
	8	5/15	4h	空気の組成と空気の体温調節について、光の分類と人体への影響	33	
	9	5/19	2h	水の人体への作用と水と疾病の関連	34	
	10	5/22	4h	水道水、飲料水の安全性について、浄水場の施設基準と役割	35	
	11	5/29	4h	生活排水処理システムと下水、衛生害虫が原因の疾病について、衛生害虫の駆除方法、衣服及び住環境	36	
	12	6/2	3h	労働衛生法規に基づく事務所衛生基準、大気汚染・水質汚濁、騒音・振動などの公害について	37	
	13	6/5	4h	温暖化の現状、酸性雨及びオゾン層の破壊、大気汚染・水質汚濁などの環境基準、世界人口と食糧問題の解決の取り組み	38	
	14	6/20	3h	感染症対策と病原体の歴史、病原体の種類と感染症	39	
	15	6/26	4h	原虫・真菌等の感染症、細菌・ウイルス・リケッチアに起因する感染症、感染の起こる条件と感受性	40	
	16	7/3	4h	免疫とワクチン、ワクチンの接種法と免疫、感染症の予防、感染源対策・消毒法・ワクチンの活用法	41	
	17	7/10	4h	がん・心疾患などの予防法、メタボリックシンドローム、労働安全衛生対策と職業病について、復習	42	
	18	7/24	4h	重要箇所の復習、公衆衛生学試験	43	
	19				44	
	20				45	
	21				46	
	22				47	
	23				48	
	24				49	
	25				50	
授業の方法	パワーポイント及び黒板の使用並びにビデオの使用					
テキスト	製菓衛生師全書および製菓衛生師の手引き					
参考文献	食品衛生責任者ハンドブック・やさしい環境科学					
評価の方法や基準	成績評価は学則に定めており、授業態度・試験・出席状況により評価する					
実務経験のある教員による授業科目の場合、右欄に○を入れ、実務経験と実務経験の活かし方を記載する					○	
実務経験	衛生研究所及び保健所における巡回指導・監視・検査・指導並びに高知大学部講師としての経歴を生かす					
実務経験の活かし方	実務経験に基づく指導・監視・検査等について実例紹介					
履修上の注意事項	授業中にスマホなどの使用禁止やおしゃべりなどに対するの注意等					

授業科目	食品学		単位／時間	60
開講学科等	製菓製パン学科1年		担当教員	松本あすか
授業の目的 ・テーマ	食品とは、人間が日常的に摂取する全てのものの総称である。食品を摂取することは生命活動に不可欠な栄養素の補給だけでなく、生活習慣病の予防・改善効果をもたらすこと、また、食品の持つ色、形や食感などを楽しみ、文化的な生活の営みをもたらすことを意味する。本科目では、『食品』を理解し、食品に含まれる成分やその特性、食品の保存法や流通などについて学んでゆく。			
授業の到達目標	<ul style="list-style-type: none"> <li>・食品とは何かを理解し、その種類と成分について説明できる。</li> <li>・食品の変質と予防法、保存法について説明できる。</li> <li>・食品の生産と消費について説明できる。</li> </ul>			
授業の計画	1	授業の概要 3h	26	
	2	食品学の概要 食品の種類と成分（1） 3h	27	
	3	食品学の概要 食品の種類と成分（2） 3h	28	
	4	食品学の概要 食品の種類と成分（3） 3h	29	
	5	食品学の概要 復習と定期テスト 3h	30	
	6	食品の種類と特性（1） 3h	31	
	7	食品の種類と特性（2） 3h	32	
	8	食品の種類と特性（3） 3h	33	
	9	食品の種類と特性（4） 3h	34	
	10	食品の種類と特性（5） 3h	35	
	11	食品の生産と消費 3h	36	
	12	復習と定期テスト 3h	37	
	13	食品の変質とその防止（1） 3h	38	
	14	食品の変質とその防止（2） 3h	39	
	15	食品の変質とその防止（3） 3h	40	
	16	食品表示（1） 3h	41	
	17	食品表示（2） 3h	42	
	18	復習と定期テスト 3h	43	
	19	食品学の総まとめ 3h	44	
	20	食品学 総復習と定期テスト 3h	45	
	21		46	
	22		47	
	23		48	
	24		49	
	25		50	
授業の方法	教科書と配布資料を基に、スライドや板書形式で授業を行います。			
テキスト	日本菓子教育センター「製菓衛生師全書 和洋菓子・パンのすべて」（上巻）			
参考文献	辻製菓専門学校編 「新版 解いてわかる 製菓衛生師試験の手引き」			
評価の方法 や基準	授業態度、定期テストにより、総合的に評価する。			
実務経験のある教員による授業科目の場合、 右欄に○を入れ、実務経験と実務経験の活かし方を記載する				
実務経験				
実務経験の 活かし方				
履修上の 注意事項	授業の内容をノートもしくは配布資料の空欄に書き写すようにしましょう。また、配布資料はファイルに綴じ、無くさないようにしましょう。授業の進行具合により予定変更の可能性あります。			

授業科目	栄養学		単位/時間	60
開講学科等	製菓製パン学科1年		担当教員	生川 卓弘
授業の目的 ・テーマ	ヒトは食べ物を食べるにより生きることができる。その食べ物に含まれる栄養素の特徴や健康との関連についての知識を習得することを目的とする。			
授業の到達目標	<ul style="list-style-type: none"> <li>・栄養素の特徴やその過不足の影響をまわりの人に簡単な言葉で説明することができる。</li> <li>・栄養に関連する正しい情報を取得する能力を身に付ける。</li> </ul>			
授業の計画	1	栄養学の概要 (2時間)	26	ライフステージ別栄養管理1 (2時間)
	2	栄養素 (1時間)	27	ライフステージ別栄養管理2 (2時間)
	3	栄養素摂取状況の把握 (FFQg) (1時間)	28	ライフステージ別栄養管理3 (2時間)
	4	炭水化物1 (2時間)	29	栄養成分表示 (1時間)
	5	炭水化物2 (3時間)	30	食品の分類 (1時間)
	6	タンパク質1 (2時間)	31	期末テスト (1時間)
	7	タンパク質2 (2時間)	32	総まとめ (1時間)
	8	脂質1 (2時間)	33	
	9	脂質2 (2時間)	34	
	10	ビタミン1 (2時間)	35	
	11	ビタミン2 (2時間)	36	
	12	ミネラル1 (2時間)	37	
	13	ミネラル2 (2時間)	38	
	14	水 (2時間)	39	
	15	中間テスト (1時間)	40	
	16	中間まとめ (1時間)	41	
	17	消化・吸収1 (3時間)	42	
	18	消化・吸収2 (2時間)	43	
	19	消化・吸収3 (3時間)	44	
	20	国民健康栄養調査 (2時間)	45	
	21	ホルモンとその機能 (3時間)	46	
	22	食欲と身体機能の調節 (2時間)	47	
	23	肥満と生活習慣 (2時間)	48	
	24	食事摂取基準 (2時間)	49	
	25	エネルギー代謝 (2時間)	50	
授業の方法	講義			
テキスト	製菓衛生士全書、配布プリント			
参考文献	製菓衛生師試験の手引き			
評価の方法 や基準	小テスト (30%)、テスト (70%)			
実務経験のある教員による授業科目の場合、 右欄に○を入れ、実務経験と実務経験の活かし方を記載する				
実務経験				
実務経験の 活かし方				
履修上の 注意事項	毎回小テストを行う。			

授業科目	製菓実習			単位/時間	167h			
開講学科等	製菓製パン学科1年			担当教員	清水・友村・山下			
授業の目的・テーマ	製造における基礎的技術の習得							
授業の到達目標	(菓子) 材料の特性を理解し、基本的な焼成、塗り、絞りが常に安定してできる (パン) 材料の特性を理解し、ミキシング、成形、発酵、焼成までの自己判断ができる 2級菓子製造技能士・2級パン製造技能士合格レベル							
授業の計画	1	4/12	3h	実習室説明(材料、道具、掃除)	26	6/19	3h	和菓子
	2	4/13	7h	手ごねバターロール、バターケーキ	27	6/21	3h	小テスト
	3	4/18	3h	バターケーキカット、コルネ	28	6/22	7h	デニッシュ
	4	4/19	3h	パイピング	29	6/27	3h	フロランタン
	5	4/20	7h	手ごね菓子パン	30	6/28	3h	マドレーヌ
	6	4/25	3h	ジェノワーズ、バタークリーム	31	7/4	3h	ゼリー
	7	4/26	3h	デコレーションケーキ	32	7/5	3h	フィナンシェ
	8	4/27	7h	手ごね山形食パン、パート・シュクレ	33	7/6	7h	ドーナツ、シートジェノワーズ
	9	5/2	3h	絞りクッキー、ダイヤモンド	34	7/11	3h	ピザ
	10	5/9	3h	タルト	35	7/12	3h	試験練習
	11	5/10	3h	プリン	36	7/13	7h	パン試験練習
	12	5/11	7h	菓子パン	37	7/18	3h	試験練習
	13	5/16	3h	和菓子	38	7/19	3h	洋菓子試験
	14	5/17	3h	シュークリーム	39	7/20	7h	パン試験
	15	5/18	7h	食パン、ジョコンド	40			
	16	5/23	3h	フレンチトースト、サンドイッチ	41			
	17	5/24	3h	ショコラムース	42			
	18	5/25	7h	クロワッサン、アーモンドクッキー	43			
	19	5/30	3h	マカロン	44			
	20	5/31	3h	中間テスト	45			
	21	6/1	7h	フランスパン	46			
	22	6/6	3h	ラングドシャ	47			
	23	6/7	1h	テーブルマナー	48			
	24	6/8	7h	パン試験内容、アイシングクッキー	49			
	25	6/15	7h	食パン	50			
授業の方法	実習							
テキスト	製菓衛生師全書・科学でわかるお菓子の「なぜ？」							
参考文献	学校図書その他							
評価の方法	出席率・授業態度意欲・課題提出・実技試験の点数を総合したものをA～Dで評価する							
実務経験のある教員による授業科目の場合、右欄に○を入れ、実務経験と実務経験の活かし方を記載する	○							
実務経験	パティスリー、ベーカリーにおいて製造、販売、経營業務従事							
実務経験の活かし方	製造現場と学校での違いを理解させ、実践することで就職に向かう意識付けをする							
履修上の注意事項	習得できるまで繰り返し自主練習すること							

授業科目	製菓実習		単位/時間	317h				
開講学科等	製菓製パン学科1年		担当教員	清水・山下				
授業の目的・テーマ	製造における基礎的技術の習得							
授業の到達目標	(菓子) 材料の特性を理解し、基本的な焼成、塗り、絞りが常に安定してできる (パン) 材料の特性を理解し、ミキシング、成形、発酵、焼成までの自己判断ができる 2級菓子製造技能士・2級パン製造技能士合格レベル							
授業の計画	1	8/22	6h	ビスキュイ・ア・ラ・キュイエール	33	11/7	3h	工芸菓子、学祭メニュー
	2	8/23	3h	シフォンケーキ	34	11/8	3h	工芸菓子、学祭メニュー
	3	8/24	7h	バターロール、シフォンケーキ仕上げ	35	11/9	7h	シュトーレン
	4	8/29	4h	ダクワーズ	36	11/14	6h	工芸菓子、学祭メニュー
	5	8/30	3h	ブル・ド・ネージュ	37	11/15	3h	工芸菓子、学祭メニュー
	6	8/31	7h	デニッシュ食パン	38	11/16	6h	工芸菓子、学祭メニュー
	7	9/5	4h	モンブラン	39	11/21	6h	工芸菓子、学祭メニュー
	8	9/6	3h	ガレット	40	11/22	3h	工芸菓子、学祭メニュー
	9	9/7	7h	食パン	41	11/28	6h	ブレ販売製造
	10	9/12	4h	中間テスト (デコレーション)	42	11/30	7h	ブレ販売製造
	11	9/13	3h	クッキーシュー	43	12/1	7h	ブレ販売
	12	9/14	7h	フランスパン	44	12/4	6h	学祭準備
	13	9/19	4h	パリプレスト	45	12/5	6h	学祭準備
	14	9/20	3h	ブラウニー	46	12/6	6h	学祭準備
	15	9/21	7h	中種食パン	47	12/7	6h	学祭準備
	16	9/26	4h	スイートポテト	48	12/8	6h	学祭準備
	17	9/27	3h	和菓子 串団子	49	12/9	7h	学園祭
	18	9/28	7h	デニッシュ	50	12/10	7h	学園祭
	19	10/3	6h	クレーム・ブリュレ	51	1/9	6h	洋菓子試験内容
	20	10/4	3h	バスクチーズケーキ	52	1/10	3h	テンパリング
	21	10/5	6h	米粉パン	53	1/11	6h	トリュフ
	22	10/10	6h	アップルパイ	54	1/12	4h	試験練習
	23	10/11	3h	かぼちゃプリン	55	1/16	4h	キッシュ
	24	10/12	6h	学内コンテスト	56	1/17	3h	ガトーショコラ
	25	10/17	6h	抹茶ムース	57	1/18	7h	試験練習
	26	10/18	3h	ガレット	58	1/23	4h	試験練習
	27	10/19	6h	クロワッサン	59	1/24	3h	試験練習
	28	10/25	3h	和菓子	60	1/25	7h	パン試験
	29	10/26	7h	菓子パン、食パン	61	1/30	6h	洋菓子試験
	30	10/31	3h	ティラミス	62	1/31	3h	いちご大福
	31	11/1	3h	工芸菓子、学祭メニュー	63	2/3	6h	サンキュービュッフェ
	32	11/2	7h	工芸菓子、学祭メニュー				
授業の方法	実習							
テキスト	製菓衛生師全書・科学でわかるお菓子の「なぜ？」							
参考文献	学校図書その他							
評価の方法や基準	出席率・授業態度意欲・課題提出・実技試験の点数を総合してものをA～Dで評価する							
実務経験のある教員による授業科目の場合、右欄に○を入れ、実務経験と実務経験の活かし方を記載する								
実務経験	パティスリー、ベーカリーにおいて製造、販売、経営業務従事							
実務経験の活かし方	製造現場における経験を伝え、実践することで就職に向かう意識付けをする							
履修上の注意事項	習得できるまで繰り返し自主練習すること							

授業科目	社会			単位/時間	31h		
開講学科等	製菓製パン学科1年			担当教員	玉置諭加		
授業の目的・テーマ	菓子、パンの歴史 製造要件 生産と消費 経営論 原価管理 労務管理等を学ぶ						
授業の到達目標	グループワークを通じコミュニケーションを図りながら意見交換ができる						
授業の計画	1	4/14	1h	菓子と食生活	26		
	2	4/21	1h	菓子の歴史	27		
	3	4/28	1h	パンの歴史	28		
	4	5/12	1h	菓子製造の要件	29		
	5	5/19	1h	菓子の生活と消費	30		
	6	6/2	1h	工業統計	31		
	7	6/9	1h	商業統計	32		
	8	6/16	1h	消費状況	33		
	9	6/23	1h	菓子の放送定義と目的	34		
	10	6/30	1h	包装素材、品質保持剤	35		
	11	7/7	1h	菓子店経営論	36		
	12	7/14	1h	経営者の職務	37		
	13	7/21	1h	立地条件	38		
	14	8/25	2h	市場調査	39		
	15	9/1	2h	販売促進の在り方	40		
	16	9/8	2h	店舗の作り方、計画図	41		
	17	9/22	2h	労働生産性、材料費率、人件費適正費	42		
	18	9/29	2h	必要売上高の求め方、損益分岐点	43		
	19	10/6	2h	原価管理、労務管理	44		
	20	10/20	2h	接客サービス、店員教育	45		
	21	10/27	2h	労働時間、労働基準法、保険	46		
	22	11/17	2h	総合演習	47		
	23				48		
	24				49		
	25				50		
授業の方法	講義、グループワーク、市場調査						
テキスト	製菓衛生師教本（上）						
参考文献	お菓子の由来物語、菓子店の作り方、ガトーその他						
評価の方法や基準	取り組み姿勢、態度、出席率、提出課題を総合して評価とする						
実務経験のある教員による授業科目の場合、右欄に○を入れ、実務経験と実務経験の活かし方を記載する							
実務経験							
実務経験の活かし方							
履修上の注意事項	断定的でなく互いの意見の違いを認め合いながら進めていくこと。						

授業科目	ビジネス実務 I			単位/時間	14h		
開講学科等	製菓製パン学科1年			担当教員	友村匡美		
授業の目的 ・テーマ	<ul style="list-style-type: none"> <li>・就職に向けての動機付け、正しい応募書類の作成方法、企業研究を行う</li> <li>・その他の授業、行事の事前準備、振り返り、補足等</li> </ul>						
授業の到達目標	就職活動全体の流れを理解し、面接時のマナー、受け答え、応募書類の準備ができる						
授業の計画	1	4/18	1h	個人ガイダンス、作文	26		
	2	4/25	1h	個人ガイダンス	27		
	3	5/2	1h	コミュニケーション能力について	28		
	4	5/8	1h	個人ガイダンス	29		
	5	5/9	1h	ホスピタリティマインドを学ぶ	30		
	6	5/16	1h	菓子・パン・カフェ業界の理解	31		
	7	5/23	1h	校外研修事前リサーチ	32		
	8	5/30	1h	菓子・パン職人の仕事内容	33		
	9	6/6	1h	関西研修事前リサーチ	34		
	10	6/20	1h	関西研修事後振り返り、まとめ	35		
	11	6/27	1h	就職活動の流れ、求人票の見方	36		
	12	7/4	1h	言語、非言語コミュニケーション	37		
	13	7/11	1h	個人ガイダンス	38		
	14	7/18	1h	個人ガイダンス	39		
	15				40		
	16				41		
	17				42		
	18				43		
	19				44		
	20				45		
	21				46		
	22				47		
	23				48		
	24				49		
	25				50		
授業の方法	講義、ロールプレイング						
テキスト	就職ハンドブック、自作プリント						
参考文献	無し						
評価の方法 や基準	出席状況、授業態度、提出課題を総合的に評価する 複数の担当教員が受け持つ科目は、「担当教員ごとの点数×担当教員が受け持つ時間の割合」の合計で計算して評価する						
実務経験のある教員による授業科目の場合、 右欄に○を入れ、実務経験と実務経験の活かし方を記載する							
実務経験							
実務経験の 活かし方							
履修上の 注意事項	提出物の期日厳守						



授業科目	ビジネス実務 I			単位/時間	42h		
開講学科等	製菓製パン学科1年			担当教員	山下里菜		
授業の目的 ・テーマ	<ul style="list-style-type: none"> <li>・就職に向けての動機付け、正しい応募書類の作成方法、企業研究を行う</li> <li>・その他の授業、行事の事前準備、振り返り、補足等</li> </ul>						
授業の到達目標	就職活動全体の流れを理解し、面接時のマナー、受け答え、応募書類の準備ができる						
授業の計画	1	8/21	1h	後期に向けて	26		
	2	8/25	1h	企業見学に向けて	27		
	3	9/1	1h	企業見学に向けて	28		
	4	9/8	1h	企業見学振り返り	29		
	5	9/15	1h	自己分析	30		
	6	9/22	1h	自己分析	31		
	7	9/29	1h	自己分析	32		
	8	10/6	1h	面接練習	33		
	9	10/20	1h	面接練習	34		
	10	10/24	7h	就職研修①・面接練習	35		
	11	10/27	1h	ジャパankerキショーとは	36		
	12	10/31	1h	履歴書記入練習	37		
	13	11/7	1h	企業研究	38		
	14	11/17	1h	企業研究	39		
	15	11/29	3h	就職研修②	40		
	16	1/5	4h	就職研修対策、個人ガイダンス	41		
	17	1/10	3h	就職研修③	42		
	18	1/15	1h	インターンシップ準備	43		
	19	1/22	3h	インターンシップ準備	44		
	20	1/23	2h	インターンシップ準備	45		
	21	1/29	1h	合同企業セミナーに向けて	46		
	22	2/1	4h	合同企業セミナー	47		
	23	2/2	1h	合同企業セミナー振り返り	48		
	24				49		
	25				50		
授業の方法	講義、ロールプレイング						
テキスト	教員制作プリント						
参考文献	なし						
評価の方法 や基準	出席率、提出物、授業態度 ※複数の担当教員が受け持つ科目は、「担当教員ごとの点数×担当教員が受け持つ時間の割合」の合計で計算して評価する。						
実務経験のある教員による授業科目の場合、右欄に○を入れ、実務経験と実務経験の活かし方を記載する						○	
実務経験	洋菓子店にて製造、接客を担当						
実務経験の活かし方	業務全般						
履修上の注意事項	積極的に自主的に行動すること						

授業科目	ビジネス実務 I		単位/時間	32時間
開講学科等	製菓製パン学科1年		担当教員	濱田 恵美
授業の目的・テーマ	人間関係を円滑にするための“知恵”であるマナーの知識を具体的に教えることに加え、演習などを通じて学生の意識を高め、よりよい人間関係を築くために必要なコミュニケーションを身に付けさせることを目的とし、習った知識を日常生活の中で実践することの大切さを徹底させるような授業の進行・運営を心がける			
授業の到達目標	相手を敬い、思いやる気持ちを上手に相手に伝えるためには、どのようにすべきかについても常に考え、配慮ある行動ができる人になれるよう、また社会人に必要なビジネスマナー等を学生のうちに少しでも習得できることで、学生から社会人になることへの不安をなくし、ひいては社会人として自信を持って行動できるよう繋げていくことを到達目標とする			
授業の計画	1	4/12 OR 立ち居振る舞いの基本	26	11/1 就職研修に向けて
	2	4/19 立ち居振る舞いの基本	27	11/8 就職研修に向けて
	3	4/26 立ち居振る舞いの基本	28	11/15 就職研修に向けて
	4	5/10 マナーとは	29	11/22 就職研修に向けて
	5	5/17 グループワーク	30	1/17 電話応対
	6	5/24 グループワーク	31	1/24 来客応対
	7	5/31 丁寧な言葉遣い	32	1/31 来客応対
	8	6/7 西洋料理テーブルマナー 実食	33	
	9	6/7 西洋料理テーブルマナー 実食	34	
	10	6/7 西洋料理テーブルマナー 実食	35	
	11	6/21 丁寧な言葉遣い	36	
	12	6/28 丁寧な言葉遣い	37	
	13	7/5 丁寧な言葉遣い	38	
	14	7/12 電話応対	39	
	15	7/19 電話応対	40	
	16	8/23 立ち居振る舞いの基本 来客応対	41	
	17	8/30 来客応対	42	
	18	9/6 来客応対	43	
	19	9/13 来客応対	44	
	20	9/20 来客応対	45	
	21	9/27 来客応対	46	
	22	10/4 就職研修に向けて	47	
	23	10/11 就職研修に向けて	48	
	24	10/18 就職研修に向けて	49	
	25	10/25 就職研修に向けて	50	
授業の方法	レクチャー・ロールプレイング			
テキスト/参考文献	マナー・プロトコールの基礎知識 / ウィネット 実践ビジネスマナー			
評価の方法や基準	出席率・態度・身だしなみ・演習の取り組み方・課題・筆記テスト・実技テスト 複数の担当教員が受け持つ科目は、「担当教員ごとの点数×担当教員が受け持つ時間の割合」の合計で計算して評価する			
実務経験のある教員による授業科目の場合、右欄に○を入れ、実務経験と実務経験の活かし方を記載する				○
実務経験	金融機関において、受付・来客応対および電話応対等を担当			
実務経験の活かし方	社会人としての必要な心構えやマナーについて、また来客応対や電話応対等の演習に活かす			
履修上の注意事項	挨拶の励行や正しい言葉遣いを身に付けるとともに、適切な態度で授業に臨むことを求める			

授業科目	衛生法規	単位/時間	30時間
開講学科等	製菓製パン学科1年	担当教員	森田 陽子
授業の目的・テーマ	法学に関する基本的事項、衛生行政概説、製菓衛生師法、製菓衛生師法施行令、食品安全基本法、食品衛生法、その他関係法令の理解及び知識を習得させ、社会人として必要な能力を持った人材を育成する。		
授業の到達目標	製菓衛生師に必要な菓子・パン作りにおける衛生法規を習得し、衛生法規学科筆記試験において60点以上取得出来るようにさせ、製菓衛生師国家資格を取得させる。		
授業の計画	1	法学大意、法学に関する基礎的事項	3時間
	2	衛生行政概説	2時間
	3	ここまでのテーマの練習問題の実施	1時間
	4	製菓衛生師法	3時間
	5	製菓衛生師法施行令、製菓衛生師法施行規則	2時間
	6	ここまでのテーマの練習問題の実施	1時間
	7	食品安全基本法の概要	2時間
	8	食品衛生法の概要	5時間
	9	ここまでのテーマの練習問題の実施	2時間
	10	その他の衛生関係法令（食品表示法、感染症予防法他）	3時間
	11	ここまでのテーマの練習問題の実施	1時間
	12	衛生法規全般の総演習問題の実施	3時間
	13	衛生法規学科筆記試験	2時間
		合計	30時間
授業の方法	講義、練習及び演習問題の実施。		
テキスト	製菓衛生師全書及び製菓衛生師試験の手引き。		
参考文献	実務衛生行政六法、国民衛生の動向、厚生労働白書、よくわかる関係法規。		
評価の方法や基準	日頃の授業出席状況及び授業態度並びに学科筆記試験による評価。学科筆記試験において60点以上を目指す。筆記試験成績評価は、学則の規定どおり100点を満点として、優 (A) 80点以上、良 (B) 70点以上80点未満、可 (C) 60点以上70点未満、不可 (D) 60点未満、可 (C) 以上を合格点とする。不可 (D) については追加試験を実施する。		
実務経験のある教員による授業科目の場合、右欄に○を入れ、実務経験と実務経験の活かし方を記載する	○		
実務経験	高知県庁及び福祉保健所において、食品衛生、食品表示、地域保健、健康増進、食育、学校給食、学校保健、栄養士・調理師関係等の衛生行政実務。		
実務経験の活かし方	授業において、県庁及び福祉保健所で経験した衛生行政に関する経験談を紹介する。		
履修上の注意事項	テキストの「製菓衛生師全書」及び「製菓衛生師試験の手引き」の持参並びに「学生の手引き」の理解。		

授業科目	製菓理論		単位／時間	95h				
開講学科等	製菓製パン学科1年		担当教員	清水明延				
授業の目的・テーマ	原材料及び添加物の性質・菓子製造理論、菓子の分類などについて理解すること							
授業の到達目標	定期試験に合格すること (最終目標は2年次の製菓衛生師試験の合格のための知識を学ぶ)							
授業の計画	1	4/12	2h	甘味料	28	8/30	2h	種実類
	2	4/14	1h	甘味料	29	9/6	2h	風味・調味材料
	3	4/19	2h	小麦粉	30	9/13	2h	小テスト
	4	4/21	1h	小テスト	31	9/20	2h	パン酵母・塩
	5	4/26	2h	でん粉	32	9/27	2h	水・モルト・製パン改良剤
	6	4/28	1h	米粉	33	10/4	2h	膨張剤・乳化剤
	7	5/10	2h	復習	34	10/11	2h	着色料・増粘安定剤
	8	5/12	1h	小テスト	35	10/18	2h	小テスト
	9	5/17	2h	鶏卵	36	10/25	2h	洋菓子実習
	10	5/19	1h	油脂	37	10/30	1h	洋菓子実習
	11	5/24	2h	油脂	38	10/31	2h	洋菓子実習
	12	5/31	2h	小テスト	39	11/1	2h	洋菓子実習
	13	6/2	1h	乳	40	11/6	1h	洋菓子実習
	14	6/7	2h	乳製品	41	11/7	2h	洋菓子実習
	15	6/9	1h	チョコレート	42	11/8	2h	洋菓子実習
	16	6/16	1h	チョコレート	43	11/13	1h	小テスト
	17	6/21	2h	チョコレート(講習)	44	11/15	2h	製パン実習
	18	6/23	1h	小テスト	45	11/20	1h	製パン実習
	19	6/28	2h	果実・加工品	46	11/22	2h	製パン実習
	20	6/30	1h	果実・加工品	47	11/29	3h	製パン実習
	21	7/5	2h	小テスト	48	1/16	2h	製パン実習
	22	7/7	1h	復習	49	1/17	2h	製パン実習
	23	7/12	2h	前期内容振り返り	50	1/19	3h	小テスト
	24	7/14	1h	前期内容振り返り	51	1/24	2h	復習
	25	7/19	2h	前期試験対策	52	1/26	3h	復習
	26	7/21	1h	前期試験	53	1/31	2h	後期試験
	27	8/23	2h	凝固材料	54	2/2	3h	前期・後期振り返り
授業の方法	講義と実習室演習							
テキスト	製菓衛生師全書							
参考文献	製菓衛生師試験の手引き・科学でわかるお菓子の「なぜ？」							
評価の方法や基準	試験の点数と授業態度を総合評価して評価する							
実務経験のある教員による授業科目の場合、右欄に○を入れ、実務経験と実務経験の活かし方を記載する								
実務経験	パン・洋菓子店で製造・販売・経営							
実務経験の活かし方	実際の経験を踏まえた上で話をすることができる							
履修上の注意事項	材料についてよく理解し、実習に活かせるように心がける							