

科目名	衛生法規									
科目名(英)										
単位数	1単位		時間数		30時間		担当者		田中 裕一郎	
実施年度	2021年度		実施時期		後期		担当者実務経験			
対象学科・学年	製菓パティシエ科 1年									
授業概要	パティシエとして必要な製菓衛生師法、食品安全基本法、健康増進法、食品衛生法を学び、資質を向上させる									
授業形式	講義 ○		演習:		実習:		実技:		※ 主たる方法:○ その他:△	
学習目標 (到達目標)	言語情報	知的技能	運動技能	態度・意欲	その他	目標				
	○					法学に関する基礎的な事項を学び、関連した法学事項を説明することができる				
	○					衛生行政に関する基礎的な事項を学び、関連した衛生行政について説明することができる				
		○				製菓衛生師法及び関連法令について学び、法の活用方法を事例を参考に応用することができる				
		○				食品衛生法をはじめとした食品関連法令について学び、事例を参考に応用することができる				
		○		○		製菓衛生師としてコメントや法的問題点の指摘をすることができる				
テキスト・教材 参考図書	日本菓子教育センター 製菓衛生師全書									
授業計画	回数	授業項目・内容					授業外学修指示			
	1	法学大意 法学に関する基礎的事項 法の種類 衛生法規の意義					教科書の該当箇所を事前に読んでおくこと(0.5時間)			
	2	法学大意 法学に関する基礎的事項 衛生法規の分類 現状の衛生法規の概要					教科書の該当箇所を事前に読んでおくこと(0.5時間)			
	3	衛生行政概説① 衛生行政に関する基礎的事項					教科書の該当箇所を事前に読んでおくこと(0.5時間)			
	4	衛生行政概説② 衛生とは 衛生行政とは 衛生行政の歴史					教科書の該当箇所を事前に読んでおくこと(0.5時間)			
	5	衛生行政概説③ 国の衛生行政機構 地方の衛生行政機構					教科書の該当箇所を事前に読んでおくこと(0.5時間)			
	6	製菓衛生師法① 製菓衛生師法の沿革、目的					教科書の該当箇所を事前に読んでおくこと(0.5時間)			
	7	製菓衛生師法② 製菓衛生師試験 製菓衛生師の免許及び登録					教科書の該当箇所を事前に読んでおくこと(0.5時間)			
	8	製菓衛生師法③ 製菓衛生師法					教科書の該当箇所を事前に読んでおくこと(0.5時間)			
	9	製菓衛生師法④ 製菓衛生師法施行令					教科書の該当箇所を事前に読んでおくこと(0.5時間)			
	10	製菓衛生師法⑤ 製菓衛生師法施行規則					教科書の該当箇所を事前に読んでおくこと(0.5時間)			
	11	食品安全基本法					教科書の該当箇所を事前に読んでおくこと(0.5時間)			
	12	食品衛生法					教科書の該当箇所を事前に読んでおくこと(0.5時間)			
	13	食品表示法					教科書の該当箇所を事前に読んでおくこと(0.5時間)			
	14	地域保健法 感染症予防法 健康増進法					教科書の該当箇所を事前に読んでおくこと(0.5時間)			
	15	食育基本法 消費者庁及び消費者委員会設置					教科書の該当箇所を事前に読んでおくこと(0.5時間)			
評価方法	(1)授業の中で小テストを実施する。(2)宿題を数回実施する。(3)定期試験(筆記)を実施する。 以上を下記の観点・割合で評価する。 成績評価基準は、A(80点以上)・B(70点以上)・C(60点以上)・D(59点以下)とする。									
			言語情報	知的技能	運動技能	態度・意欲	その他	評価割合		
	定期試験		◎	◎		○		80%		
	小テスト		◎	◎		○		10%		
	宿題・レポート		◎	◎		○		10%		
履修上の注意	単位表記は製菓衛生師法に準ずる。出席が10回に満たない場合は、定期試験の受験資格を与えない。									

科目名	公衆衛生学				
科目名(英)					
単位数	2単位	時間数	60時間	担当者	大山 加奈恵
実施年度	2021年度	実施時期	通年	担当者実務経験	企業・施設で管理栄養士として勤務
対象学科・学年	製菓パティシエ科 1年				
授業概要	健康である意義について、私たちの周囲を取り巻く環境と共に学ぶ				
授業形式	講義: ○	演習:	実習:	実技:	※ 主たる方法:○ その他:△
学習目標 (到達目標)	言語情報	知的技能	運動技能	態度意欲	その他
	○				目標
	○				社会の中で、疾病と健康を扱うための理論と実践を学び、その概要を説明することができる。
	○				健康・疾病・障害と生活の関わり合いの概念を学び、その必要性を述べることができる。
	○				自然科学的な研究方法論である疫学の考え方を学び、その対策を説明することができる。
	○	○			疾病のコントロールとヘルスプロモーションの考え方を学び、生活習慣の重要性と関連づけることができる。
テキスト・教材 参考図書	日本菓子教育センター :	製菓衛生師全書			
	ヌーヴェルヒロカワ :	分かりやすい公衆衛生学			
授業計画	回数	授業項目・内容			授業外学修指示
	1	公衆衛生学の概要:定義・歴史			教科書の該当範囲を事前に読み、わからない用語等は調べておくこと(1時間)
	2	公衆衛生の現状①公衆衛生行政・行政制度・保健所の機能			教科書の該当範囲を事前に読み、わからない用語等は調べておくこと(1時間)
	3	衛生統計① 人口統計			教科書の該当範囲を事前に読み、わからない用語等は調べておくこと(1時間)
	4	衛生統計② 疾病統計 確認テスト①			教科書の該当範囲を事前に読み、わからない用語等は調べておくこと(30分) 確認テストの範囲を勉強しておくこと。(1時間)
	5	環境衛生の意義① 導入・空気			教科書の該当範囲を事前に読み、わからない用語等は調べておくこと(1時間)
	6	環境衛生の意義② 光・水・水道			教科書の該当範囲を事前に読み、わからない用語等は調べておくこと(1時間)
	7	環境衛生の意義③ 下水道・清掃及び廃棄処理			教科書の該当範囲を事前に読み、わからない用語等は調べておくこと(1時間)
	8	環境と健康① そ族・衛生害虫などの駆除			教科書の該当範囲を事前に読み、わからない用語等は調べておくこと(1時間)
	9	環境と健康② その他の生活衛生(衣服・換気)			教科書の該当範囲を事前に読み、わからない用語等は調べておくこと(1時間)
	10	環境と健康③菓子製造施設の環境衛生、まとめ、確認テスト			教科書の該当範囲を事前に読んでおくこと
	11	環境と健康④ 公害:法律・大気汚染			教科書の該当範囲を事前に読み、わからない用語等は調べておくこと(1時間)
	12	環境と健康⑤ 公害:水質汚濁、騒音			教科書の該当範囲を事前に読み、わからない用語等は調べておくこと(1時間)
	13	環境と健康⑥ 公害:その他の公害			教科書の該当範囲を事前に読み、わからない用語等は調べておくこと(1時間)
	14	環境と健康⑦ まとめ、確認テスト②			確認テストの範囲を勉強しておくこと。(1時間)
	15	疾病の予防① 感染症と病原体、感染症のおこる3条件			教科書の該当範囲を事前に読み、わからない用語等は調べておくこと(1時間)
	16	疾病の予防② 感染症の予防対策・感受性対策			教科書の該当範囲を事前に読み、わからない用語等は調べておくこと(1時間)
	17	疾病の予防③ 経口感染症の予防の実際:現状			教科書の該当範囲を事前に読み、わからない用語等は調べておくこと(1時間)
	18	疾病の予防④ 経口感染症の予防の実際:具体例			教科書の該当範囲を事前に読み、わからない用語等は調べておくこと(1時間)
	19	疾病の予防⑤ まとめ、確認テスト③			確認テストの範囲を勉強しておくこと。(1時間)
	20	生活習慣病の予防①循環器病:高血圧症・動脈硬化症			教科書の該当範囲を事前に読み、わからない用語等は調べておくこと(1時間)
	21	生活習慣病の予防②循環器病:脳血管疾患・心臓病・循環器病対策			教科書の該当範囲を事前に読み、わからない用語等は調べておくこと(1時間)
	22	生活習慣病の予防③ がん・その他の生活習慣病			教科書の該当範囲を事前に読み、わからない用語等は調べておくこと(1時間)
	23	生活習慣病の予防④ 生活習慣病の予防と菓子成分			教科書の該当範囲を事前に読み、わからない用語等は調べておくこと(1時間)
	24	生活習慣病の予防⑤ まとめ、確認テスト④			確認テストの範囲を勉強しておくこと。(1時間)
	25	労働衛生① 作業環境・作業方法			教科書の該当範囲を事前に読み、わからない用語等は調べておくこと(1時間)

	26	労働衛生② 職業病と労働災害	教科書の該当範囲を事前に読み、わからない用語等は調べておくこと(1時間)				
	27	労働衛生③ 安全衛生管理体制	教科書の該当範囲を事前に読み、わからない用語等は調べておくこと(1時間)				
	28	労働衛生④ 健康管理・衛生教育	教科書の該当範囲を事前に読み、わからない用語等は調べておくこと(1時間)				
	29	労働衛生⑤ 菓子製造施設における労働安全衛生	教科書の該当範囲を事前に読み、わからない用語等は調べておくこと(1時間)				
	30	労働衛生⑥ まとめ、確認テスト⑤	確認テストの範囲を勉強しておくこと。(1時間)				
評価方法	(1)授業の中で小テストを5回実施する。(2)レポート、宿題を数回実施する。(3)定期試験(筆記)を実施する。 以上を下記の観点・割合で評価する。 成績評価基準は、A(80点以上)・B(70点以上)・C(60点以上)・D(59点以下)とする。						
		言語情報	知的技能	運動技能	態度・意欲	その他	評価割合
	定期試験	◎	○				80%
	小テスト	◎	◎				10%
	宿題・レポート	○	◎				10%
履修上の注意	単位表記は製菓衛生師法に準ずる。						

科目名		食品学				
科目名(英)						
単位数	2単位	時間数	60時間	担当者	大山加奈恵	
実施年度	2021年度	実施時期	通年	担当者実務経験	企業・老人施設で管理栄養士として勤務	
対象学科・学年		製菓パティシエ科 1年				
授業概要		食品の特性を理解し、そのうえで必要な栄養素・安全性などの知識を得る				
授業形式	講義：○	演習：	実習：	実技：	※ 主たる方法：○ その他：△	
学習目標 (到達目標)	言語 情報	知的 技能	運動 技能	態度 意欲	その他	目標
	○					食品の条件、食品の種類を学び、食品の特徴を説明することができる。
		○				食品の栄養成分、嗜好成分等の構造・性質、物性等に関する知識を学び、その概要を説明することができる。
		○				食品の変質の原因、その防止方法を学び、食品を安全に保つ方法に応用することができる。
		○				食品の保存方法とその種類と特徴を理解し、食品を安全に取りあつかうことに応用することができる。
		○				食品の消費構造、食品の生産と輸入、食品の流通と価格を理解し、適正な食生活に適用することができる。
テキスト・教材 参考図書		日本菓子教育センター：製菓衛生師全書 教員自作資料				
授業計画	回数	授業項目・内容				授業外学修指示
	1	食品学の概要 食品学とは・食品としての条件				教科書の該当範囲を事前に読み、わからない用語等は調べておくこと(1時間)
	2	食品の種類と成分① 一般成分・嗜好成分・有害成分				教科書の該当範囲を事前に読み、わからない用語等は調べておくこと(1時間)
	3	食品の種類と成分② 食品成分値とエネルギー				教科書の該当範囲を事前に読み、わからない用語等は調べておくこと(1時間)
	4	食品の分類と特性① 種類と分類				教科書の該当範囲を事前に読み、わからない用語等は調べておくこと(1時間)
	5	食品の分類と特性② 食品の特性：穀類・菓子類				教科書の該当範囲を事前に読み、わからない用語等は調べておくこと(1時間)
	6	食品の分類と特性③ 食品の特性：豆類・調味料・加工品				教科書の該当範囲を事前に読み、わからない用語等は調べておくこと(1時間)
	7	食品の分類と特性④ 食品の微生物応用食品				教科書の該当範囲を事前に読み、わからない用語等は調べておくこと(1時間)
	8	食品学の概要・種類と成分・分類と特性 まとめ・確認テスト①				教科書の該当範囲を事前に読み、わからない用語等は調べておくこと(1時間)
	9	食品の変質① 自己消化・変敗				教科書の該当範囲を事前に読み、わからない用語等は調べておくこと(1時間)
	10	食品の変質② 酸化・水分活性				教科書の該当範囲を事前に読み、わからない用語等は調べておくこと(1時間)
	11	食品の変質③ pHの影響				教科書の該当範囲を事前に読み、わからない用語等は調べておくこと(1時間)
	12	食品の変質の防止				教科書の該当範囲を事前に読み、わからない用語等は調べておくこと(1時間)
	13	食品の保存方法① 保存方法の分類				教科書の該当範囲を事前に読み、わからない用語等は調べておくこと(1時間)
	14	食品の保存方法② 物理的処理による保存 加熱				教科書の該当範囲を事前に読み、わからない用語等は調べておくこと(1時間)
	15	食品の変質とその防止・保存方法 まとめ・確認テスト②				教科書の該当範囲を事前に読んでおき、確認テストの範囲を勉強しておくこと。
	16	食品の保存方法③ 物理的処理による保存 冷蔵・冷凍				教科書の該当範囲を事前に読み、わからない用語等は調べておくこと(1時間)
	17	食品の保存方法④ 細菌学的処理による保存				教科書の該当範囲を事前に読み、わからない用語等は調べておくこと(1時間)
	18	食品の保存方法⑤ 化学的処理による方法				教科書の該当範囲を事前に読み、わからない用語等は調べておくこと(1時間)
	19	食品の保存方法⑥ 総合的処理のよる方法 塩蔵法・砂糖漬け				教科書の該当範囲を事前に読み、わからない用語等は調べておくこと(1時間)
	20	食品の保存方法⑦ 総合的処理のよる方法 酸の添加・燻煙				教科書の該当範囲を事前に読み、わからない用語等は調べておくこと(1時間)
	21	食品の変質とその防止・保存方法 まとめ・確認テスト③				教科書の該当範囲を事前に読んでおき、確認テストの範囲を勉強しておくこと。
	22	食品の生産と消費① 消費構造の変化				教科書の該当範囲を事前に読み、わからない用語等は調べておくこと(1時間)
	23	食品の生産と消費② 食品生産概要				教科書の該当範囲を事前に読み、わからない用語等は調べておくこと(1時間)
	24	食品の生産と消費③ 生産の動向				教科書の該当範囲を事前に読み、わからない用語等は調べておくこと(1時間)

	25	食品の生産と消費④ 有機農作物①基準	教科書の該当範囲を事前に読み、わからない用語等は調べておくこと(1時間)				
	26	食品の生産と消費⑤ 有機農作物②JASマーク、表示ガイドライン	教科書の該当範囲を事前に読み、わからない用語等は調べておくこと(1時間)				
	27	食品の生産と消費⑥ 遺伝子組み換え食品	教科書の該当範囲を事前に読み、わからない用語等は調べておくこと(1時間)				
	28	食品の生産と消費⑦ 生産と輸入	教科書の該当範囲を事前に読み、わからない用語等は調べておくこと(1時間)				
	29	食品の生産と消費⑧ 流通と価格	教科書の該当範囲を事前に読み、わからない用語等は調べておくこと(1時間)				
	30	食品の生産と消費⑨ まとめ 確認テスト④	教科書の該当範囲を事前に読んでおき、確認テストの範囲を勉強しておくこと。(1時間)				
評価方法	(1)授業の中で小テストを4回実施する。(2)レポートを数回実施する。(3)定期試験(筆記)を実施する。 以上を下記の観点・割合で評価する。 成績評価基準は、A(80点以上)・B(70点以上)・C(60点以上)・D(59点以下)とする。						
		言語情報	知的技能	運動技能	態度・意欲	その他	評価割合
	定期試験	◎	○				80%
	小テスト	◎	◎				10%
	宿題・レポート	○	◎				10%
履修上の注意	単位表記は製菓衛生師法に準ずる。						

科目名	食品衛生学										
科目名(英)											
単位数	4単位		時間数		120時間		担当者		池邊 真弓		
実施年度	2021年度		実施時期		通年		担当者実務経験				
対象学科・学年	製菓パティシエ科 1年										
授業概要	食中毒予防など重要な食品の安全性について基礎から学ぶ。衛生学演習を通じて、伝染病・食中毒・寄生虫などの飲食による健康障害の予防法を学ぶ。										
授業形式	講義： ○		演習： △		実習：		実技：		※ 主たる方法：○ その他：△		
学習目標 (到達目標)	言語 情報	知的 技能	運動 技能	態度 意欲	その他	目標					
	○	○		○		各食中毒の原因食、特徴、症状、対策を説明できる					
	○	○		○		食品添加物の使用目的と物質名を説明できる					
	○	○		○		生物濃縮と食物連鎖を説明できる					
	○	○		○		各種残留農薬の特徴を説明できる					
	○	○		○		HACCPシステムを説明できる					
テキスト・教材 参考図書	日本菓子教育センター 製菓衛生師全書 全国製菓衛生師養成施設協会 製菓衛生師教本										
	回数	授業項目・内容					授業外学修指示				
	1	食品衛生学の概要					製菓衛生師全書で予習しておく(1時間)				
	2	食品衛生学の意義					製菓衛生師全書で予習しておく(1時間)				
	3	食品衛生学の現状					製菓衛生師全書で予習しておく(1時間)				
	4	食中毒 ① 食中毒の発生状況・細菌性食中毒・サルモネラ					製菓衛生師全書で予習しておく(1時間)				
	5	食中毒 ② 微生物による食中毒・腸炎ピブリオ・病原性大腸菌					製菓衛生師全書で予習しておく(1時間)				
	6	食中毒 ③ 腸管出血性大腸菌 ビデオ鑑賞					小テストの範囲を製菓衛生師全書で復習しておく(1時間)				
	7	食中毒 ④ 黄色ブドウ球菌					小テストの範囲を製菓衛生師全書で復習しておく(1時間)				
	8	食中毒 ⑤ ボツリヌス菌・乳児ボツリヌス症					小テストの範囲を製菓衛生師全書で復習しておく(1時間)				
	9	食中毒 ⑥ セレウス菌					小テストの範囲を製菓衛生師全書で復習しておく(1時間)				
	10	食中毒 ⑦ カンピロバクター ビデオ鑑賞					小テストの範囲を製菓衛生師全書で復習しておく(1時間)				
	11	食中毒 ⑧ ウエルシュ菌					小テストの範囲を製菓衛生師全書で復習しておく(1時間)				
	12	食中毒 ⑨ 細菌性その他の食中毒					小テストの範囲を製菓衛生師全書で復習しておく(1時間)				
	13	食中毒 ⑩ ノロウイルス ① ビデオ鑑賞					小テストの範囲を製菓衛生師全書で復習しておく(1時間)				
	14	食中毒 ⑪ ノロウイルス ②					小テストの範囲を製菓衛生師全書で復習しておく(1時間)				
	15	食中毒 ⑫ 化学物質による食中毒					小テストの範囲を製菓衛生師全書で復習しておく(1時間)				
	16	食中毒 ⑬ 自然毒による食中毒					製菓衛生師全書で予習しておく(1時間)				
	17	食中毒 ⑭ 菓子と食中毒					製菓衛生師全書で予習しておく(1時間)				
	18	食中毒 ⑮ まとめ・確認テスト					製菓衛生師全書で予習しておく(1時間)				
	19	食品添加物 ① 食品添加物の種類と使用方法					小テストの範囲を製菓衛生師全書で復習しておく(1時間)				
	20	食品添加物 ② 保存料 ・ 防カビ剤 ・ 殺菌料					小テストの範囲を製菓衛生師全書で復習しておく(1時間)				
	21	食品添加物 ③ 漂白剤 ・ 着色料					小テストの範囲を製菓衛生師全書で復習しておく(1時間)				
	22	食品添加物 ④ 発色剤 ・ 甘味料					小テストの範囲を製菓衛生師全書で復習しておく(1時間)				
	23	食品添加物 ⑤ 調味料 ・ 酸味料 ・ 栄養強化剤					小テストの範囲を製菓衛生師全書で復習しておく(1時間)				
	24	食品添加物 ⑥ 香料 ・ 乳化剤 ・ 結着剤					小テストの範囲を製菓衛生師全書で復習しておく(1時間)				
	25	食品添加物 ⑦ 酸化防止剤などその他 ・ 表示免除について					小テストの範囲を製菓衛生師全書で復習しておく(1時間)				

授業計画	26	食品添加物 ⑧ 天然添加物 ・ 食品添加物の安全性の再検討	小テストの範囲を製菓衛生師全書で復習しておく(1時間)				
	27	食品添加物 ⑨ 和洋菓子・パンに使用される主な食品添加物	小テストの範囲を製菓衛生師全書で復習しておく(1時間)				
	28	食品添加物 ⑩ まとめ ・ 確認テスト	製菓衛生師全書で予習しておく(1時間)				
	29	食品中における有害物質 ① 生物濃縮と食物連鎖・重金属	小テストの範囲を製菓衛生師全書で復習しておく(1時間)				
	30	食品中における有害物質 ② 放射性物質・有機塩素系農薬	小テストの範囲を製菓衛生師全書で復習しておく(1時間)				
	31	食品中における有害物質 ③ PCB ・ ダイオキシン	製菓衛生師全書を予習しておく(1時間)				
	32	食品中における有害物質 ④ 農薬及び動物用医薬品中の残留	製菓衛生師全書を予習しておく(1時間)				
	33	食品中における有害物質 ⑤ 残留農薬 ・ 残留動物用医薬品	製菓衛生師全書を予習しておく(1時間)				
	34	食品中における有害物質 ⑥ 残留飼料添加物	小テストの範囲を製菓衛生師全書で復習しておく(1時間)				
	35	食品中における有害物質 ⑦ 食品中の異物	小テストの範囲を製菓衛生師全書で復習しておく(1時間)				
	36	食品中における有害物質 ⑧ まとめ	小テストの範囲を製菓衛生師全書で復習しておく(1時間)				
	37	衛生管理 ① 食品の取り扱い ・ 食品取扱者の衛生	復習テストの範囲を復習しておく(1時間)				
	38	衛生管理 ② 洗浄と消毒①洗浄と洗剤	製菓衛生師全書を予習しておく(1時間)				
	39	衛生管理 ③ 洗浄と消毒②物理的消毒	小テストの範囲を製菓衛生師全書で復習しておく(1時間)				
	40	衛生管理 ④ 洗浄と消毒③化学的消毒	製菓衛生師全書を予習しておく(1時間)				
	41	衛生管理 ⑤ 施設、設備の要件と管理	製菓衛生師全書を予習しておく(1時間)				
	42	総合衛生管理製造工程 HACCP ① HACCPとは	製菓衛生師全書を予習しておく(1時間)				
	43	総合衛生管理製造工程 HACCP ② プラン作成・12手順	小テストの範囲を製菓衛生師全書で復習しておく(1時間)				
	44	総合衛生管理製造工程 HACCP ③ 菓子製造におけるHACCP	小テストの範囲を製菓衛生師全書で復習しておく(1時間)				
	45	食品の保存と表示	製菓衛生師全書で予習しておく(1時間)				
	46	食品衛生学実習① 食材の取り扱い	製菓衛生師全書で予習しておく(1時間)				
	47	食品衛生学実習② 食材の鮮度	製菓衛生師全書で予習しておく(1時間)				
	48	食品衛生学実習③ 水質検査実験	製菓衛生師全書で予習しておく(1時間)				
	49	食品衛生学実習④ 水質検査まとめ	製菓衛生師全書で予習しておく(1時間)				
	50	食品衛生学実習⑤ 手洗いの検証①実験	製菓衛生師全書で予習しておく(1時間)				
	51	食品衛生学実習⑥ 手洗いの検証②実験:方法とまとめ	製菓衛生師全書で予習しておく(1時間)				
	52	食品衛生学実習⑦ 牛乳の鮮度①実験	製菓衛生師全書で予習しておく(1時間)				
	53	食品衛生学実習⑧ 牛乳の鮮度②まとめ	製菓衛生師全書で予習しておく(1時間)				
	54	食品衛生学実習⑨ 食品添加物を利用して	製菓衛生師全書で予習しておく(1時間)				
	55	食品衛生学実習⑩ 油の酸化検査	製菓衛生師全書で予習しておく(1時間)				
	56	食品衛生学実習⑪ 卵の鮮度検証	製菓衛生師全書で予習しておく(1時間)				
	57	食品衛生学実習⑫ 黄色ブドウ球菌等の検出	製菓衛生師全書で予習しておく(1時間)				
	58	食品衛生① 食中毒まとめ①	製菓衛生師全書で予習しておく(1時間)				
	59	食品衛生② 食中毒菌まとめ②	製菓衛生師全書で予習しておく(1時間)				
	60	衛生管理③ まとめ	製菓衛生師全書で予習しておく(1時間)				
評価方法	(1)授業の中で小テストを実施する。(2)レポートを実施する。(3)定期試験(筆記)を実施する。 以上を下記の観点・割合で評価する。 成績評価基準は、A(80点以上)・B(70点以上)・C(60点以上)・D(59点以下)とする。						
		言語情報	知的技能	運動技能	態度・意欲	その他	評価割合
	定期試験	○	○				80%
	小テスト	○	○		○		10%
	レポート	○	○		○		10%

科目名	栄養学										
科目名(英)											
単位数	2単位		時間数		60時間		担当者		木村 三栄子		
実施年度	2021年度		実施時期		通年		担当者実務経験		病院、高齢者施設等で 管理栄養士として勤務		
対象学科・学年	製菓パティシエ科 1年										
授業概要	健康な食生活に必要な栄養素の働きやバランスの良いメニューを学ぶ										
授業形式	講義： ○		演習：		実習：		実技：		※ 主たる方法：○ その他：△		
学習目標 (到達目標)	言語 情報	知的 技能	運動 技能	態度 意欲	その他	目標					
	○	○				栄養とは何か、栄養素とは何かを説明することができる					
	○	○				栄養素の分類とその働きを説明することができる					
	○	○				各栄養素の体内での消化・吸収について説明することができる					
テキスト・教材 参考図書	日本菓子教育センター： 製菓衛生師全書										
授業計画	回数	授業項目・内容					授業外学修指示				
	1	オリエンテーション 栄養学の概要					授業後に教科書、ノートを使って復習する(1時間)				
	2	栄養学の意義 栄養学とは					授業後に教科書、ノートを使って復習する(1時間)				
	3	栄養素の分類 栄養素の機能と関係					授業後に教科書、ノートを使って復習する(1時間)				
	4	栄養素の機能① たんぱく質					授業後に教科書、ノートを使って復習する(1時間)				
	5	栄養素の機能② 脂質					授業後に教科書、ノートを使って復習する(1時間)				
	6	栄養素の機能③ 炭水化物					授業後に教科書、ノートを使って復習する(1時間)				
	7	栄養素の機能④ 無機質(マクロミネラル)					授業後に教科書、ノートを使って復習する(1時間)				
	8	栄養素の機能⑤ 無機質(ミクロミネラル)					授業後に教科書、ノートを使って復習する(1時間)				
	9	栄養素の機能⑥ ビタミン(水溶性)					授業後に教科書、ノートを使って復習する(1時間)				
	10	栄養素の機能⑦ ビタミン(脂溶性)					授業後に教科書、ノートを使って復習する(1時間)				
	11	栄養素の機能⑧ 水 エネルギー源としての機能					授業後に教科書、ノートを使って復習する(1時間)				
	12	栄養素の機能⑨ 基礎食品(分類、バランスガイド)					授業後に教科書、ノートを使って復習する(1時間)				
	13	栄養素の機能⑩ ホルモンとその機能					授業後に教科書、ノートを使って復習する(1時間)				
	14	栄養の消化と吸収① 機械的消化 化学的消化					授業後に教科書、ノートを使って復習する(1時間)				
	15	栄養の消化と吸収② 口腔内での消化					授業後に教科書、ノートを使って復習する(1時間)				
	16	栄養の消化と吸収③ 胃の中での消化					授業後に教科書、ノートを使って復習する(1時間)				
	17	栄養の消化と吸収④ 腸での消化と吸収					授業後に教科書、ノートを使って復習する(1時間)				
	18	栄養の消化と吸収⑤ 消化吸収率					授業後に教科書、ノートを使って復習する(1時間)				
	19	栄養の消化と吸収⑥ 基礎代謝 活動代謝					授業後に教科書、ノートを使って復習する(1時間)				
	20	栄養の消化と吸収⑦ DIT 推定エネルギー必要量					授業後に教科書、ノートを使って復習する(1時間)				
	21	栄養の摂取① 食事摂取基準					授業後に教科書、ノートを使って復習する(1時間)				
	22	栄養の摂取② 生活消費量					授業後に教科書、ノートを使って復習する(1時間)				
	23	栄養の摂取③ 国民健康・栄養調査					授業後に教科書、ノートを使って復習する(1時間)				
	24	栄養の摂取④ ライフステージの栄養(妊産婦、乳児、幼児)					授業後に教科書、ノートを使って復習する(1時間)				
25	栄養の摂取⑤ ライフステージの栄養(学童、成人、老年)					授業後に教科書、ノートを使って復習する(1時間)					

	26	栄養の摂取⑥	労働と栄養	授業後に教科書、ノートを使って復習する(1時間)			
	27	栄養の摂取⑦	食生活と疾病(高血圧、脂質異常症)	授業後に教科書、ノートを使って復習する(1時間)			
	28	栄養の摂取⑧	食生活と疾病(糖尿病、骨粗鬆症)	授業後に教科書、ノートを使って復習する(1時間)			
	29	栄養の摂取⑨	栄養成分表示(栄養表示制度、食品表示法)	授業後に教科書、ノートを使って復習する(1時間)			
	30	栄養の摂取⑩	栄養成分表示(特別用途食品、保健機能食品)	授業後に教科書、ノートを使って復習する(1時間)			
評価方法	(1)定期試験(筆記)を実施する (2)国家試験対策として授業内容に沿った小テスト、復習テストを実施する。 (3)宿題、レポートを数回実施する。以上を下記の観点・割合で評価する。 成績評価基準は、A(80点以上)・B(70点以上)・C(60点以上)・D(59点以下)とする。						
		言語情報	知的技能	運動技能	態度・意欲	その他	評価割合
	定期試験	○	○				80%
	小テスト・復習テスト	○	○				10%
	宿題・レポート	○	○				10%
履修上の注意	単位表記は製菓衛生師法に準ずる。						

科目名	製菓理論										
科目名(英)											
単位数	3単位		時間数		90時間		担当者		木原 雄大		
実施年度	2021年度		実施時期		通年		担当者実務経験		個人洋菓子店製造・販売勤務		
対象学科・学年	製菓パティシエ科 1年										
授業概要	衛生環境で菓子作りを行うために、製菓材料の成分・特性を学び、それぞれの特徴を考えた製造(現場・製菓実習)ができるように学ぶ										
授業形式	講義: ○		演習:		実習:		実技:		※ 主たる方法:○ その他:△		
学習目標 (到達目標)	言語情報	知的技能	運動技能	態度意欲	その他	目標					
	○					菓子に必要な材料の特性・成分について説明できる。					
		○				菓子の材料の種類を分類することができる					
	○					基本の生地・クリームの特徴を説明することができる					
	○	○		○		製菓衛生師試験の問題を解くことができ、解説することができる。					
テキスト・教材 参考図書	日本菓子教育センター 製菓衛生師全書 柴田書店 プロのためのわかりやすいフランス菓子										
授業計画	回数	授業項目・内容					授業外学修指示				
	1	菓子とは/行事との関わり					製菓衛生師全書の該当範囲を読んでおくこと(30分)				
	2	鶏卵①取り扱い方・構造と成分・卵白の起泡性					卵白・卵黄の成分を復習しておくこと(30分)				
	3	鶏卵②性質:乳化性・熱凝固性					卵白・卵黄の特徴を説明できること(30分)				
	4	鶏卵③加工品/メレンゲの種類/DVD(パティシエ)					製菓衛生師全書の該当範囲を読んでおくこと(30分)				
	5	砂糖①砂糖とは・種類					製菓衛生師全書の該当範囲を読んでおくこと(30分)				
	6	砂糖②砂糖の特徴・でん粉糖とは・ぶどう糖					製菓衛生師全書の該当範囲を読んでおくこと(30分)				
	7	砂糖③でん粉糖:水飴・その他					製菓衛生師全書の該当範囲を読んでおくこと(30分)				
	8	砂糖④その他の糖類:和三盆(DVD)、メープルシュガー、非糖質甘味料					砂糖の特徴・種類を復習しておくこと(1時間)				
	9	小麦粉①小麦粉の成分・種類と特徴・加工適正					製菓衛生師全書の該当範囲を読んでおくこと(30分)				
	10	小麦粉②でん粉・種類と特徴					製菓衛生師全書の該当範囲を読んでおくこと(30分)				
	11	小麦粉③加工適正(糊化・老化・膨化・吸湿・粘度)					製菓衛生師全書の該当範囲を読んでおくこと(30分)				
	12	米粉の種類と特徴・分類					製菓衛生師全書の該当範囲を読んでおくこと(30分)				
	13	油脂①種類と特徴(バター、ラード、ショートニング、マーガリン)					製菓衛生師全書の該当範囲を読んでおくこと(30分)				
	14	油脂②加工適正(可塑性、ショートニング性、クリーミング性)					製菓衛生師全書の該当範囲を読んでおくこと(30分)				
	15	油脂③加工適正まとめ(バターDVD)					油脂の性質が説明できるように覚えること(1時間)				
	16	乳製品①牛乳・加工品					製菓衛生師全書の該当範囲を読んでおくこと(1時間)				
	17	乳製品②生クリーム					製菓衛生師全書の該当範囲を読んでおくこと(1時間)				
	18	乳製品③チーズ					製菓衛生師全書の該当範囲を読んでおくこと(1時間)				
	19	凝固剤①寒天・ゼラチン					製菓衛生師全書の該当範囲を読んでおくこと(1時間)				
	20	凝固剤②カラギーナン・ペクチン					製菓衛生師全書の該当範囲を読んでおくこと(1時間)				
	21	果実類①分類・特徴					製菓衛生師全書の該当範囲を読んでおくこと(1時間)				
	22	果実類②加工品・種類・特徴					製菓衛生師全書の該当範囲を読んでおくこと(1時間)				
	23	種実類①種類・加工品					製菓衛生師全書の該当範囲を読んでおくこと(1時間)				
	24	種実類②特徴・試食					製菓衛生師全書の該当範囲を読んでおくこと(1時間)				
	25	基本生地①スポンジ生地,ケーキ製法と材料の役割					製菓衛生師全書の該当範囲を読んでおくこと(1時間)				

	26	基本生地②シュー・ドーナツの種類と特徴				製菓衛生師全書の該当範囲を読んでおくこと(1時間)	
	27	基本生地③タルト・クッキーの種類と特徴				製菓衛生師全書の該当範囲を読んでおくこと(1時間)	
	28	基本生地④クレーム・オ・ブールの種類と特徴				製菓衛生師全書の該当範囲を読んでおくこと(1時間)	
	29	基本生地・クリームまとめ/DVD(パティシエ)				製菓衛生師全書の該当範囲を読んでおくこと(1時間)	
	30	前期期末対策					
	31	前期復習テスト・お酒の種類①				前期内容を復習しておくこと(1時間)	
	32	お酒の種類②(醸造酒・蒸留酒・混成酒)				お酒の分類ができるようにしておくこと	
	33	お酒を使った菓子の種類・菓子への効果				製菓衛生師全書の該当範囲を読んでおくこと(1時間)	
	34	香辛料・香料(特徴)、香辛料を使った菓子				製菓衛生師全書の該当範囲を読んでおくこと(1時間)	
	35	チョコレート①成分・分類				製菓衛生師全書の該当範囲を読んでおくこと(1時間)	
	36	チョコレート②種類・試食				製菓衛生師全書の該当範囲を読んでおくこと(1時間)	
	37	チョコレート③テンパリングの種類・特徴				製菓衛生師全書の該当範囲を読んでおくこと(1時間)	
	38	フィユタージュ①材料と製法				製菓衛生師全書の該当範囲を読んでおくこと(1時間)	
	39	フィユタージュ②特徴・菓子の種類				製菓衛生師全書の該当範囲を読んでおくこと(1時間)	
	40	補助材料①イースト・食塩・イースト菓子の種類				製菓衛生師全書の該当範囲を読んでおくこと(1時間)	
	41	補助材料②水・モルトエキス・イーストフード				製菓衛生師全書の該当範囲を読んでおくこと(1時間)	
	42	膨張剤①ガス発生基材				製菓衛生師全書の該当範囲を読んでおくこと(1時間)	
	43	膨張剤②その他の膨張剤				製菓衛生師全書の該当範囲を読んでおくこと(1時間)	
	44	乳化剤・着色料・増粘安定剤				製菓衛生師全書の該当範囲を読んでおくこと(1時間)	
	45	後期期末対策					
評価方法	(1)定期試験を実施する。(2)項目ごとに小テストを実施(3)宿題・レポートを実施 以上を下記の割合・観点で評価する 成績評価基準はA(80点以上)・B(70点以上)・C(60点以上)・D(59点以下)とする。						
		言語情報	知的技能	運動技能	態度・意欲	その他	評価割合
	定期試験	○	○				70%
	小テスト	○	○				20%
	宿題・レポート	○	○		○		10%
履修上の注意	単位表記は製菓衛生師法に準ずる。授業の順番は変更することがあります。						

科目名	製菓実習（基礎 パン）													
科目名(英)														
単位数	16単位		時間数		60/480時間		担当者		古田 真幸					
実施年度	2021年度		実施時期		通年		担当者実務経験		ベーカリーにて 職人として勤務					
対象学科・学年	製菓パティシエ科 1年													
授業概要	フランス菓子を中心とした洋菓子や和菓子・パンの基本生地や基本クリーム製の法を順次習得しながら製菓材料についての知識を深める。実習形式をとり、菓子・パンの製造に必要な基本技術を体得する。													
授業形式	講義：			演習：		実習： ○		実技：		※ 主たる方法：○ その他：△				
学習目標 (到達目標)	言語 情報	知的 技能	運動 技能	態度 意欲	その他	目標								
			○			他者からの助言なく製パンの理論と実際の作業を説明出来る。								
		○				原材料の知識、役割を理解し、実技に応用、実践出来る								
			○			他者の助言が無くてもミキシング、丸め、成型、焼成の工程を理解し、実践出来る。								
	○	○		○		レシピノートを実習に基づき整理し、提出出来る。								
		○	○			他者の助言なく授業で作成するパンの製法を説明出来る。								
テキスト・教材 参考図書	日本菓子教育センター：製菓衛生師全書 パンニュース社：新しい製パン基礎知識													
授業計画	回数	授業項目・内容					授業外学修指示							
	1	プレーンなパン(バターロール、編みパン など)					教科書の該当範囲を事前に読んでおくこと。(1時間)							
	2	菓子パン(あんパン、メロンパン、クリームパン など)					教科書の該当範囲を事前に読んでおくこと。(1時間)							
	3	調理パン(ウインナーロール、焼きカレーパン など)					教科書の該当範囲を事前に読んでおくこと。(1時間)							
	4	食パン(角型食パン、山型食パン など)					教科書の該当範囲を事前に読んでおくこと。(1時間)							
	5	ソフトフランス(エピ、塩パン、ソフトフランス など)					教科書の該当範囲を事前に読んでおくこと。(1時間)							
	6	ブリオッシュ(ア・テット、シュクレ、トロペジェンヌ など)					教科書の該当範囲を事前に読んでおくこと。(1時間)							
	7	前期パン実技テスト(バターロール、あんパン、クリームパン)					前期授業の復習をしておくこと。(2時間)							
	8	イタリアのパン(フォカッチャ、ピッツァ など)					教科書の該当範囲を事前に読んでおくこと。(1時間)							
	9	クロワッサン(クロワッサン、パン・オ・ショコラ など)					教科書の該当範囲を事前に読んでおくこと。(1時間)							
	10	デニッシュペストリー(フルーツデニッシュ、ナッツのデニッシュ など)					教科書の該当範囲を事前に読んでおくこと。(1時間)							
	11	アメリカのパン(ベーグル、シナモンロール、ドーナツ など)					教科書の該当範囲を事前に読んでおくこと。(1時間)							
	12	フランスパン(バタール、チーズブール、ヴィエノワ など)					教科書の該当範囲を事前に読んでおくこと。(1時間)							
	13	バラエティブレッド(レーズンパン、くるみパン など)					教科書の該当範囲を事前に読んでおくこと。(1時間)							
	14	クリスマスのパン(シュトレン など)					教科書の該当範囲を事前に読んでおくこと。(1時間)							
	15	後期パン実技テスト(バタール、クロワッサン)					前期授業の復習をしておくこと。(2時間)							
評価方法	①定期実技試験を2回行う。 ②定期筆記試験を2回行う。 ③実技確認テストをパン・和菓子・洋菓子で各2回以上行う。 ④毎授業度レポートを提出し、提出状況、内容を評価 成績評価基準はA(80点以上)・B(70点以上)・C(60点以上)・D(59点以下)とする。													
			言語情報		知的技能		運動技能		態度・意欲		その他		評価割合	
	定期実技試験						◎						30%	
	定期筆記試験		○		○								25%	
	確認テスト(パン)						◎						10%	
	確認テスト(和菓子)						◎						10%	
	確認テスト(洋菓子)						◎						10%	
	レポート		○		○				◎				15%	
履修上の注意	※単位表記は製菓衛生師法に準ずる ※90分×2コマを1授業として記載 ※専門(洋菓子)、基礎(洋菓子、和菓子、パン)を1科目とし、合算して通年評価する													

科目名	製菓実習(基礎 和菓子)													
科目名(英)														
単位数	16単位		時間数		60/480時間		担当者		長池 博					
実施年度	2021年度		実施時期		通年		担当者実務経験		菓子店に和菓子職人として勤務					
対象学科・学年	製菓パティシエ科 1年													
授業概要	フランス菓子を中心とした洋菓子や和菓子・パンの基本生地や基本クリームの製法を順次習得しながら製菓材料についての知識を深める。実習形式をとり、菓子・パンの製造に必要な基本技術を体得する。													
授業形式	講義:		演習:		実習: ○		実技:		※ 主たる方法:○ その他:△					
学習目標 (到達目標)	言語情報	知的技能	運動技能	態度意欲	その他	目標								
	○	○	○			和菓子の基本である製餡の知識、製法を知り実際に作ることが出来る								
		○	○			包餡の方法を覚え万十や練りきりに応用し、実際に菓子を作ることが出来る								
		○	○	○		材料の違いと特徴を理解し、それに合わせた菓子を作ることが出来る								
		○	○	○		季節感を大切にし、五感を磨き、型や色を考え、それに合わせた菓子を作ることが出来る								
			○	○		実技試験の課題を反復練習し、試験に合格できる								
テキスト・教材 参考図書	日本菓子研究センター:製菓衛生師全書													
授業計画	回数	授業項目・内容					授業外学修指示							
	1	製餡(こしあん、粒あん) 豆の炊き方・練り方					和菓子の本やWebを使って事前に調べておく(1時間)							
	2	包餡(練りきりでの包餡 反復練習)					ゴルフボールやピンポン玉を使って反復練習をする(30分)							
	3	薯蕷万十と小麦万十の特徴の違い					米粉と小麦粉の違いを事前に調べておく(30分)							
	4	葛万十とわらび餅(本返しと半返し)					地下澱粉の種類と違いを事前に調べておく(1時間)							
	5	求肥とだんご生地(粳米と糯米の違い)					2種類ある米の特性を事前に調べておく(1時間)							
	6	外郎(包餡物、たたみ物、流し物)					外郎に使用する材料と仕込みの製法を事前に調べておく(1時間)							
	7	工芸菓子(餡平・雲平で若鮎・青かえでを作る)					餡平と雲平の材料の違いを事前に調べておく(1時間)							
	8	錦玉・練りきりを使用して透明感のある夏菓子					錦玉の材料と仕込み方を事前に調べておく(1時間)							
	9	薯蕷きんとん つくね芋を使用してきんとんを作る					きんとんとは何なのかを本やWebを使って事前に調べておく(1時間)							
	10	さつま芋を使用し、焼き芋を表現した焼き万十を作る					オーブンの使いかたを事前にしっかり把握しておく							
	11	平鍋物 茶通・どら焼きをつくる					平鍋とは何なのか、その使いかたを事前に調べておく							
	12	練りきりの作り方 包餡・ヘラ菊・ハサミ菊の練習					ゴルフボールやピンポン玉を使って反復練習をする(30分)							
	13	干菓子 和三盆・寒氷・すはま・落雁					干菓子とは何かを事前に調べておく(1時間)							
	14	棹物 浮き島と羊羹の組み合わせ					羊羹の練り方と浮島に使用する材料を事前に調べておく(1時間)							
	15	季節の上生菓子製作と実技試験					実技試験の課題を練り切りを使用して反復練習しておく(2時間)							
評価方法	①定期実技試験を2回行う。 ②定期筆記試験を2回行う。 ③実技確認テストをパン・和菓子・洋菓子で各2回以上行う。 ④毎授業度レポートを提出し、提出状況、内容を評価 成績評価基準はA(80点以上)・B(70点以上)・C(60点以上)・D(59点以下)とする。													
			言語情報		知的技能		運動技能		態度・意欲		その他		評価割合	
	定期実技試験						◎						30%	
	定期筆記試験		○		○								25%	
	確認テスト(パン)						◎						10%	
	確認テスト(和菓子)						◎						10%	
	確認テスト(洋菓子)						◎						10%	
	レポート		○		○				◎				15%	
履修上の注意	※単位表記は製菓衛生師法に準ずる ※90分×2コマを1授業として記載 ※専門(洋菓子)、基礎(洋菓子、和菓子、パン)を1科目とし、合算して通年評価する													

科目名	製菓実習(基礎 洋菓子)						
科目名(英)							
単位数	16単位		時間数	60/480時間		担当者	河野潤一
実施年度	2021年度		実施時期	通年		担当者実務経験	洋菓子店勤務
対象学科・学年	製菓パティシエ科 1年						
授業概要	フランス菓子を中心とした洋菓子や和菓子・パンの基本生地や基本クリームの製法を順次習得しながら製菓材料についての知識を深める。実習形式をとり、菓子・パンの製造に必要な基本技術を体得する。最低限必要な技術(ナッペ・絞り・パイピング)を中心に反復練習を実施。即戦力となることを目指す。						
授業形式	講義:		演習:		実習: ○	実技:	※ 主たる方法:○ その他:△
学習目標 (到達目標)	言語情報	知的技能	運動技能	態度意欲	その他	目標	
			○			自身でコルネ(チョコペン等)を作り、ケーキやチョコプレートの上に綺麗な字を書くことが出来る	
	○	○	○			他者からの助言なく必要に応じた生クリームの状態を判断、説明することが出来る	
			○			他者からの助言なく生クリームを綺麗に連続で絞ることが出来る	
			○			他者からの助言なくケーキの土台に綺麗にクリームを塗ること(ナッペ)が出来る	
			○	○		積極的に掃除、片付けを行い、作業環境を常に綺麗に保つことを癖づけることが出来る	
テキスト・教材 参考図書	柴田書店 プロのための分かりやすいフランス菓子 日本菓子教育センター 製菓衛生師全書						
授業計画	回数	授業項目・内容					授業外学修指示
	1	パイピング① コルネの作り方・線書き					授業後コルネを1分以内に作れるように練習すること
	2	パイピング② おたんじょうびおめでとう/HAPPY BIRTHDAY					授業後、パイピングの自主練習を2回以上すること
	3	パイピング③ 確認テスト 製菓材料学① 卵と砂糖					授業後、パイピングの自主練習を2回以上すること
	4	絞り① 持ち方・入れ方・準備・片づけ/ローズ・シェル					絞り袋の正しい持ち方ができるようにしておくこと
	5	絞り② 持ち方・入れ方・ローズ・シェル/ 丸口絞り					絞りの自主練習を夏休みまで週に1回は実施すること
	6	絞り③ ローズ・シェル・スクロール					絞りの自主練習を夏休みまで週に2回は実施すること
	7	ナッペ① 基本動作と姿勢・パレットの持ち方					パレットの正しい持ち方を練習しておくこと(1時間)
	8	ナッペ② 基本動作と姿勢・側面 /絞り確認テスト					ナッペの自主練習を次の実習までに1回以上しておくこと
	9	ナッペ③ 基本動作と姿勢・側面・角					ナッペの自主練習を次の実習までに1回以上しておくこと
	10	ナッペ④ 復習トータル練習/ナッペ確認テスト					ナッペの自主練習を次の実習までに1回以上しておくこと
	11	ナッペ⑤ ジェノワーズ焼成/生クリームの扱い方					ナッペの自主練習を次の実習までに1回以上しておくこと
	12	ナッペ⑥ 生クリームの扱い方・サンドの仕方					ナッペの自主練習を次の実習までに1回以上しておくこと
	13	ナッペ⑦ 生ナッペ① 生クリームの変質確認					ナッペの自主練習を次の実習までに1回以上しておくこと
	14	ナッペ⑧ 生ナッペ② 生クリーム 成長確認					ナッペの自主練習を次の実習までに1回以上しておくこと
	15	ナッペ⑨ 生ナッペ 絞り 確認テスト ガトーフレーズ					ナッペの自主練習を次の実習までに1回以上しておくこと
評価方法	①定期実技試験を2回行う。 ②定期筆記試験を2回行う。 ③実技確認テストをパン・和菓子・洋菓子で各2回以上行う。 ④授業毎レポートを提出し、提出状況、内容の評価 成績評価基準はA(80点以上)・B(70点以上)・C(60点以上)・D(59点以下)とする。						
		言語情報	知的技能	運動技能	態度・意欲	その他	評価割合
	定期実技試験			◎			30%
	定期筆記試験	○	○				25%
	確認テスト(パン)			◎			10%
	確認テスト(和菓子)			◎			10%
	確認テスト(洋菓子)			◎			10%
	レポート	○	○		◎		15%
履修上の注意	※単位表記は製菓衛生師法に準ずる ※90分×2コマを1授業として記載 ※専門(洋菓子)、基礎(洋菓子、和菓子、パン)を1科目とし、合算して通年評価する						

科目名		製菓実習（専門 洋菓子）						
科目名(英)								
単位数	16単位		時間数	300/480時間		担当者	日高 資訓	
実施年度	2021年度		実施時期	通年		担当者実務経験	製菓店にて製菓製造勤務	
対象学科・学年		製菓パティシエ科 1年						
授業概要		フランス菓子を中心とした洋菓子や和菓子・パンの基本生地や基本クリームの製法を順次習得しながら製菓材料についての知識を深める。実習形式をとり、菓子・パンの製造に必要な基本技術を体得する。						
授業形式		講義：		演習：		実習： ○	実技：	※ 主たる方法：○ その他：△
学習目標 (到達目標)	言語 情報	知的 技能	運動 技能	態度 意欲	その他	目標		
	○	○				洋菓子の生地、クリーム、および専門作業名等が分類、説明できる		
			○			ゴムベラ ホイッパー等の専門道具が目的に合った正しい使い方が出来る		
			○			他者からの助言がなくても、洋菓子の基本生地、クリームを作ることが出来る		
			○	○		他者とコミュニケーションを積極的にとり、作業を協力して行うことが当たり前出来る		
				○		他者からの助言がなくても、時間への意識と先を見た行動を積極的に行うことが出来る		
				○		材料と資源を大切にし、丁寧な作業をすることを癖づけることが出来る		
			○	○		積極的に掃除、片付けを行い、作業環境を常に綺麗に保つことを癖づけることが出来る		
テキスト・教材 参考図書		柴田書店：プロのためのわかりやすいフランス菓子 日本菓子教育センター：製菓衛生師全書						
	回数	授業項目・内容					授業外学修指示	
	1	実習室ルール 道具配布 レポートの説明 製菓用語 掃除					実習服、筆記用具の持参	
	2	実習室道具 包丁砥ぎ カルチェ 掃除					実習服、筆記用具の持参	
	3	別立て生地① 基本的な材料、器具の扱い方 ： ビスキュイアラキュエール(手立て)					自主練習時間を用いて復習しておくこと (30分) レポートを書き提出すること (60分)	
	4	別立て生地② 卵白と砂糖の関係 ： ビスキュイアラキュエール(手立て)					自主練習時間を用いて復習しておくこと (30分) レポートを書き提出すること (60分)	
	5	別立て生地③ ミキサーの使い方 ： ビスキュイアラキュエール(ミキサー使用)					自主練習時間を用いて復習しておくこと (30分) レポートを書き提出すること (60分)	
	6	別立て生地④ マリーズとボツシュの使い方 ： ビスキュイアラキュエール(ミキサー使用)					自主練習時間を用いて復習しておくこと (30分) レポートを書き提出すること (60分)	
	7	別立て生地⑤ 生クリームの注意点と巻き方 ： ビスキュイロール					自主練習時間を用いて復習しておくこと (30分) レポートを書き提出すること (60分)	
	8	別立て生地 仕込みと焼成確認テスト：ビスキュイアラキュエール					自主練習時間を用いて復習しておくこと (30分) レポートを書き提出すること (60分)	
	9	共立て生地① 材料と温度 ： パータジェノワーズ（手だて）					自主練習時間を用いて復習しておくこと (30分) レポートを書き提出すること (60分)	
	10	共立て生地② 焼成とスライス、イタリアンメンゲの説明 パータ ジェノワーズ（ミキサー使用）					自主練習時間を用いて復習しておくこと (30分) レポートを書き提出すること (60分)	
	11	共立て生地③ 最終確認 ： パータジェノワーズ（ミキサー使用）					自主練習時間を用いて復習しておくこと (30分) レポートを書き提出すること (60分)	
	12	共立て生地④ 温度の重要性 ： ジェノワーズロール					自主練習時間を用いて復習しておくこと (30分) レポートを書き提出すること (60分)	
	13	ガトーフリーズ ナッペ					自主練習時間を用いて復習しておくこと (30分) レポートを書き提出すること (60分)	
	14	ガトーフリーズ カット フィルム取り					自主練習時間を用いて復習しておくこと (30分) レポートを書き提出すること (60分)	
	15	共立て生地 ジェノワーズ確認テスト ガトーフリーズ					自主練習時間を用いて復習しておくこと (30分) レポートを書き提出すること (60分)	
	16	パートシュー① クレムパティシエール					自主練習時間を用いて復習しておくこと (30分) レポートを書き提出すること (60分)	
	17	パートシュー② クレムパティシエール 復習					自主練習時間を用いて復習しておくこと (30分) レポートを書き提出すること (60分)	
	18	パートシュー ディプロマント					自主練習時間を用いて復習しておくこと (30分) レポートを書き提出すること (60分)	
	19	特別講師授業 パータ クレープ					自主練習時間を用いて復習しておくこと (30分) レポートを書き提出すること (60分)	
	20	パートシュクレ① 絞りだしクッキー					自主練習時間を用いて復習しておくこと (30分) レポートを書き提出すること (60分)	
	21	パートシュクレ② フォンサージュ クレムダイヤモンド					自主練習時間を用いて復習しておくこと (30分) レポートを書き提出すること (60分)	
	22	パートシュクレ③ フォンサージュ復習 クレムフランジパンヌ					自主練習時間を用いて復習しておくこと (30分) レポートを書き提出すること (60分)	
	23	パートシュクレ④ アイスボックス					自主練習時間を用いて復習しておくこと (30分) レポートを書き提出すること (60分)	
	24	パートシュクレ⑤ キュイールアブラン ゼラチン					自主練習時間を用いて復習しておくこと (30分) レポートを書き提出すること (60分)	

授業計画

25	パートケーキ① AIM	自主練習時間を用いて復習しておくこと レポートを書き提出すること	(30分) (60分)
26	パートケーキ② シュガーバター法	自主練習時間を用いて復習しておくこと レポートを書き提出すること	(30分) (60分)
27	パートケーキ③ フラワーバター法	自主練習時間を用いて復習しておくこと レポートを書き提出すること	(30分) (60分)
28	パートサブレ フロランタン	自主練習時間を用いて復習しておくこと レポートを書き提出すること	(30分) (60分)
29	前期試験課題	自主練習時間を用いて復習しておくこと レポートを書き提出すること	(30分) (60分)
30	アバレイユ プリン プリュレ	自主練習時間を用いて復習しておくこと レポートを書き提出すること	(30分) (60分)
31	パートビスキュイの復習 アングレーズ	実習服、筆記用具の持参	
32	アーモンドを使用した別立て生地 バンドジェンス	実習服、筆記用具の持参	
33	パートデコールとビスキュイジョコンド	自主練習時間を用いて復習しておくこと レポートを書き提出すること	(30分) (60分)
34	冷菓① パパロワ ゼラチンの使い方復習	自主練習時間を用いて復習しておくこと レポートを書き提出すること	(30分) (60分)
35	冷菓② ジュレ	自主練習時間を用いて復習しておくこと レポートを書き提出すること	(30分) (60分)
36	冷菓③ ムース メレンゲの役割 ベクテンの使い方	自主練習時間を用いて復習しておくこと レポートを書き提出すること	(30分) (60分)
37	前期実技試験	自主練習時間を用いて復習しておくこと レポートを書き提出すること	(30分) (60分)
38	パートジェノワーズの復習 応用 クレムオブル	自主練習時間を用いて復習しておくこと レポートを書き提出すること	(30分) (60分)
39	パート ダクワーズ クレムオブル②	自主練習時間を用いて復習しておくこと レポートを書き提出すること	(30分) (60分)
40	パートフォンセ① シュトロイゼル スイスメレンゲ	自主練習時間を用いて復習しておくこと レポートを書き提出すること	(30分) (60分)
41	パートフォンセ② のしと空焼き	自主練習時間を用いて復習しておくこと レポートを書き提出すること	(30分) (60分)
42	伝統菓子① ホーレンダーザントゲベック 仕込み 成形	自主練習時間を用いて復習しておくこと レポートを書き提出すること	(30分) (60分)
43	伝統菓子① ホーレンダーザントゲベック 焼成 焼き菓子の包装	自主練習時間を用いて復習しておくこと レポートを書き提出すること	(30分) (60分)
44	チョコレート① テンパリング基礎	自主練習時間を用いて復習しておくこと レポートを書き提出すること	(30分) (60分)
45	チョコレート② テンパリング実践	自主練習時間を用いて復習しておくこと レポートを書き提出すること	(30分) (60分)
46	チョコレート③ ガナッシュ	自主練習時間を用いて復習しておくこと レポートを書き提出すること	(30分) (60分)
47	チョコレート④ チョコレートとアングレーズ	自主練習時間を用いて復習しておくこと レポートを書き提出すること	(30分) (60分)
48	チョコレート⑤ パータポンプとムース	自主練習時間を用いて復習しておくこと レポートを書き提出すること	(30分) (60分)
49	グラサージュ	自主練習時間を用いて復習しておくこと レポートを書き提出すること	(30分) (60分)
50	パティシエ選手権① 試作	自主練習時間を用いて復習しておくこと レポートを書き提出すること	(30分) (60分)
51	伝統菓子② シャロットポワール	自主練習時間を用いて復習しておくこと レポートを書き提出すること	(30分) (60分)
52	伝統菓子③ パリプレスト シューの確認 クレム ムースリース	自主練習時間を用いて復習しておくこと レポートを書き提出すること	(30分) (60分)
53	油脂の多い生地 ジェノワーズの復習 ウィークエンド	自主練習時間を用いて復習しておくこと レポートを書き提出すること	(30分) (60分)
54	パティシエ選手権② 個人仕込み① ジェノワ焼成	自主練習時間を用いて復習しておくこと レポートを書き提出すること	(30分) (60分)
55	パティシエ選手権③ 個人仕込み② デコレーション	自主練習時間を用いて復習しておくこと レポートを書き提出すること	(30分) (60分)
56	パティシエ選手権④ 本番 規定課題	自主練習時間を用いて復習しておくこと レポートを書き提出すること	(30分) (60分)
57	パティシエ選手権⑤ 本番 自由課題	自主練習時間を用いて復習しておくこと レポートを書き提出すること	(30分) (60分)
58	フィユタージュ① デトランブ オルディネールとラビッド	自主練習時間を用いて復習しておくこと レポートを書き提出すること	(30分) (60分)
59	フィユタージュ② 折 のしの実践 パルミエ パビオン	自主練習時間を用いて復習しておくこと レポートを書き提出すること	(30分) (60分)
60	フィユタージュ③ ミルフィユ	自主練習時間を用いて復習しておくこと レポートを書き提出すること	(30分) (60分)
61	復習確認① ビスキュイとジェノワーズ	自主練習時間を用いて復習しておくこと レポートを書き提出すること	(30分) (60分)
62	復習確認② パータシュール	自主練習時間を用いて復習しておくこと レポートを書き提出すること	(30分) (60分)
63	復習確認③ アングレーズ パパロワ	自主練習時間を用いて復習しておくこと レポートを書き提出すること	(30分) (60分)
64	復習確認④ メレンゲ	自主練習時間を用いて復習しておくこと レポートを書き提出すること	(30分) (60分)
65	復習確認⑤ フォンサージュ	自主練習時間を用いて復習しておくこと レポートを書き提出すること	(30分) (60分)
66	特別講師	自主練習時間を用いて復習しておくこと レポートを書き提出すること	(30分) (60分)
67	クリスマスケーキ ガナッシュモンテ	自主練習時間を用いて復習しておくこと レポートを書き提出すること	(30分) (60分)

	68	学年末試験課題	自主練習時間を用いて復習しておくこと レポートを書き提出すること				(30分) (60分)
	69	学園祭仕込み① 計画と焼き菓子	自主練習時間を用いて復習しておくこと レポートを書き提出すること				(30分) (60分)
	70	学園祭仕込み② 仕込み 包装	自主練習時間を用いて復習しておくこと レポートを書き提出すること				(30分) (60分)
	71	学園祭仕込み③ 仕上げと販売	自主練習時間を用いて復習しておくこと レポートを書き提出すること				(30分) (60分)
	72	ドーナツ	自主練習時間を用いて復習しておくこと レポートを書き提出すること				(30分) (60分)
	73	チョコレート菓子 バレンタイン	自主練習時間を用いて復習しておくこと レポートを書き提出すること				(30分) (60分)
	74	コンフィズリー コンフィチュール	自主練習時間を用いて復習しておくこと レポートを書き提出すること				(30分) (60分)
	75	学年末試験	自主練習時間を用いて復習しておくこと レポートを書き提出すること				(30分) (60分)
評価方法	①定期実技試験を2回行う。 ②定期筆記試験を2回行う。 ③実技確認テストをパン・和菓子・洋菓子で各2回以上行う。 ④毎授業度レポートを提出し、提出状況、内容を評価 成績評価基準はA(80点以上)・B(70点以上)・C(60点以上)・D(59点以下)とする。						
		言語情報	知的技能	運動技能	態度・意欲	その他	評価割合
	定期実技試験			◎			30%
	定期筆記試験	○	○				25%
	確認テスト(パン)			◎			10%
	確認テスト(和菓子)			◎			10%
	確認テスト(洋菓子)			◎			10%
	レポート	○	○		◎		15%
履修上の注意	※単位表記は製菓衛生師法に準ずる ※90分×2コマを1授業として記載 ※順番が変わる場合があります ※専門(洋菓子)、基礎(洋菓子、和菓子、パン)を1科目とし、合算して通年評価する						

科目名	サービスマナー							
科目名(英)	Hospitality and Service Skill Proficiency							
単位数	2単位		時間数	30時間		担当者	吉村 敦子	
実施年度	2021年度		実施時期	通年		担当者実務経験	パン教室(販売、材料管理、講師)	
対象学科・学年	製菓パティシエ科 1年							
授業概要	ビジネスマナーの基本を身につけると同時に、接遇の知識を習得し、対人技能とコミュニケーション能力を身に付ける							
授業形式	講義: ○		演習: △	実習:	実技:	※ 主たる方法:○ その他:△		
学習目標 (到達目標)	言語情報	知的技能	運動技能	態度意欲	その他	目標		
	○					サービススタッフの資質について理解、説明できる		
	○					専門、一般知識について理解、説明できる		
		○				対人技能(人間関係、接遇知識、話し方)について理解、説明できる		
		○		○		実務技能(効果的コミュニケーション)について理解、説明できる		
		○		○		効果的なプレゼンテーションができる		
テキスト・教材 参考図書	ウィネットビジネスマナー研究会:実践ビジネスマナー 実務技能検定協会:サービス接遇検定受験ガイド3級 過去問題 他プリント							
授業計画	回数	授業項目・内容				授業外学修指示		
	1	授業概要の説明 サービスとは？				自分の思うサービスについて課題(40分)		
	2	サービススタッフの資質(1) 必要とされる要件				授業内で実施した過去問を再度解く(30分)		
	3	サービススタッフの資質(2) 従業要件				確認テストの勉強(30分)		
	4	サービススタッフの資質(3) 確認テスト①				確認テスト再度解く(30分)		
	5	専門知識(1) サービス知識				確認テストの勉強(30分)		
	6	専門知識(2) 従業知識 専門知識 確認テスト②				定期テスト勉強(60分)		
	7	前期定期テスト(挨拶、お辞儀&筆記試験)				前期テスト再度解く(30分)		
	8	一般知識(1) 社会常識・時事問題				確認テストの勉強(30分)		
	9	一般知識(2) 確認テスト③				確認テスト再度解く(30分)		
	10	対人技能(1) 人間関係・接遇知識				授業内で実施した過去問を再度解く(30分)		
	11	対人技能(2) 話し方・服装				確認テストの勉強(30分)		
	12	対人技能(3) 確認テスト④				確認テスト再度解く(30分)		
	13	実務技能				プレゼンテーションのシナリオを作る課題(60分)		
	14	プレゼンテーション演習				後期テストの勉強(60分)		
	15	後期テスト(接客&筆記試験)				後期テスト再度解く(30分)		
評価方法	(1)授業の中で前期・後期の定期試験を実施する。(2)確認テストを4回実施する。(3)課題を2回だす以上を下記の観点・割合で評価する。 成績評価基準は、A(80点以上)・B(70点以上)・C(60点以上)・D(59点以下)とする。							
		言語情報	知的技能	運動技能	態度・意欲	その他	評価割合	
	定期試験	○	○				60%	
	確認テスト	○	○				20%	
	課題	○	○		○		20%	
履修上の注意	内容の順番が変更する場合もあり							

科目名	実用ペン習字										
科目名(英)											
単位数	1単位		時間数		16時間		担当者		入江 陽子		
実施年度	2021年度		実施時期		後期		担当者実務経験		書道講師歴 36年		
対象学科・学年	製菓パティシエ科 1年										
授業概要	・ビジネスマンとして、日常生活における硬筆書写の一般の知識・理解を深め、業務遂行時に実践できる基礎力を習得する ・正しいペンの持ち方、姿勢を守り、書写することにより集中力をつける										
授業形式	講義：△		演習：○		実習：		実技：		※ 主たる方法：○ その他：△		
学習目標 (到達目標)	言語情報	知的技能	運動技能	態度意欲	その他	目標					
	○	○				正しい言語使いで、自分の履歴書を書くことができる					
			○			書式に従って、美しい文字で書写することができる					
			○			正しいペンの持ち方、姿勢で書写することができる					
				○		集中力を持って取り組むことができる					
テキスト・教材 参考図書	なし										
授業計画	回数	授業項目・内容					授業外学修指示				
	1	ペン字基本(1) 基本点画・氏名					氏名の練習をボールペンでしておくこと(1時間)				
	2	ペン字基本(2) 基本点画・筆順・氏名テスト					基本点画の復習をしておくこと(1時間)				
	3	ペン字基本(3) 字形の整え方・へんとつくり・基本点画テスト					筆順の復習をしておくこと(1時間)				
	4	ペン字基本(4) 平仮名字源・片仮名					字形の復習をしておくこと(1時間)				
	5	ペン字基本(5) 数字・横書きのコツ・求職票					平仮名の復習をしておくこと(1時間)				
	6	履歴書(1) 導入・就活・履歴書の書式・練習					履歴書の必要事項を調べておくこと(1時間)				
	7	履歴書(2) 履歴書の練習・清書					履歴書の下書きをしておくこと(1時間)				
	8	履歴書(3) 履歴書の練習・清書・まとめ					清書提出できるようにしておくこと(1時間)				
	9										
	10										
	11										
	12										
	13										
	14										
	15										
評価方法	(1)授業の中で清書した履歴書を試験代わりとして評価する。(2)ミニテストを2回実施する。 以上を下記の観点・割合で評価する。 成績評価基準は、A(80点以上)、B(70点以上)、C(60点以上)、D(59点以下)とする。										
		言語情報		知的技能	運動技能	態度・意欲	その他	評価割合			
	履歴書	○			◎	○		80%			
	小テスト			○	◎			20%			
履修上の注意											

科目名	社会教養 I				
科目名(英)					
単位数	4単位	時間数	60時間	担当者	長谷部 啓子
実施年度	2021年度	実施時期	通年	担当者実務経験	
対象学科・学年	製菓パティシエ科 1年				
授業概要	学校生活の基本と社会人としての常識を身につける。 製菓業界研究を行い業界理解を深め就職のための準備をする。				
授業形式	講義: ○	演習: △	実習:	実技:	※ 主たる方法:○ その他:△
学習目標 (到達目標)	言語情報	知的技能	運動技能	態度意欲	その他
	○	○		○	
		○			
		○		○	
	○	○		○	
テキスト・教材 参考図書	実践ビジネスマナー 就職ガイドブック GATEAUX(洋菓子協会月刊誌)				
授業計画	回数	授業項目・内容			授業外学修指示
	1	学校理解 2年間の流れ 目標設定			ニュース・気になる出来事チェック
	2	業界理解(1) 福岡の製菓業界について			ニュース・気になる出来事チェック
	3	社会人としての心構え(1) 仕事に取り組む姿勢 基本動作			ニュース・気になる出来事チェック
	4	業界理解(2) 企業研究の仕方 / 企業理解			①企業研究レポート(企業)
	5	業界理解(3) 求められる人材について			ニュース・気になる出来事チェック
	6	5月の振り返り、6月の目標			②学外研修レポート
	7	業界理解(4) 製菓の企業形態 求人情報 特別授業について			ニュース・気になる出来事チェック
	8	業界理解(5) 個人店の仕事			ニュース・気になる出来事チェック
	9	業界理解(6) ホテルの仕事			③企業研究レポート(個人店・ホテルとその違い)
	10	業界理解(7) 企業研究発表			ニュース・気になる出来事チェック
	11	6月の振り返り、7月の目標			ニュース・気になる出来事チェック
	12	社会人としての心構え(2) 指示の受け方、報告の仕方 話の聞き方			ニュース・気になる出来事チェック
	13	社会人としての心構え(3) 職場の人間関係 基本動作/関東菓子店			④社会人として必要なことレポート
	14	東京研修について ASOパティシエ選手権について			⑤東京菓子店研究(1日以上)
	15	7月、前期振り返り 成長確認 8月の目標			⑥企業研究レポート(3社:個人店・ホテル・企業)
	16	後期スケジュール説明 目標設定(自己紹介、求職票、履歴書見せる)			ニュース・気になる出来事チェック
	17	就職実務(1) 志望動機とは			ニュース・気になる出来事チェック
	18	就職実務(2) 自己分析 9月振り返り/10月目標			ニュース・気になる出来事チェック
	19	就職実務(3) 自己PR 学外での服装/ビジネスカジュアル			ニュース・気になる出来事チェック
	20	東京研修振り返り発表資料作成・校外実習に向けて①			ニュース・気になる出来事チェック
	21	東京研修発表/10月振り返り・11月目標設定			ニュース・気になる出来事チェック
	22	就職実務(4) 面接の心構え・身だしなみ・動作			ニュース・気になる出来事チェック
	23	就職実務(5) 面接練習			課題①校外実習自己紹介シート(1日以上)
	24	パティシエ選手権準備(プレゼン練習)			ニュース・気になる出来事チェック
	25	パティシエ選手権振り返り発表 11月振り返り、12月目標			ニュース・気になる出来事チェック

	26	販売実習準備	課題②: 求職票下書き				
	27	12月振り返り/求職票受付面接に向けて	ニュース・気になる出来事チェック				
	28	就職実務(6) 面接練習 課題確認、1月目標					
	29	就職実務(7) 面接練習 復習と実践					
	30	1年振り返り 成長確認	課題③: 履歴書作成(2枚)				
評価方法	レポートを6回、課題を3回、振り返りシートを毎月提出 この全ての提出状況を総合評価する 評価は合格「R」か不合格「D」のいずれかとなる。						
		言語情報	知的技能	運動技能	態度・意欲	その他	評価割合
	レポート・課題・目標設定	○	◎		○		100%
履修上の注意	内容の順番が変更する場合もあり						

科目名	校外実習										
科目名(英)											
単位数	2単位		時間数		80時間		担当者		長谷部 啓子		
実施年度	2021年度		実施時期		後期		担当者実務経験				
対象学科・学年	製菓パティシエ科1年										
授業概要	2週間の現場研修を通して、製菓業界において必要とされる人材や技術を習得し、校内での学習との相乗効果を図る										
授業形式	講義:		演習:		実習: ○		実技:		※ 主たる方法:○ その他:△		
学習目標 (到達目標)	言語 情報	知的 技能	運動 技能	態度 意欲	その他	目標					
						○ 実際に現場を経験する事でパティシエの仕事を体感し、説明できる					
						○ 製菓業界において必要とされる人材を理解し、説明できる。					
テキスト・教材 参考図書											
授業計画	回数	授業項目・内容					授業外学修指示				
	1	2週間の現場研修(企業、ホテル、ブライダル、個人店他)					校外実習ノートを毎日記入すること(各日1時間)				
	2										
	3										
	4										
	5										
	6										
	7										
	8										
	9										
	10										
	11										
	12										
	13										
	14										
	15										
評価方法	各日、実習ノートを作成し、校外実習終了後提出。 実習終了後、企業に当校規定の校外実習評価表にてコメント評価は合格「R」か不合格「D」のいずれかとなる。										
		言語情報		知的技能		運動技能		態度・意欲		その他	評価割合
	校外実習ノート								○	100%	
履修上の注意	・校外実習(2週間) 初日、最終日は学校に状況報告 *ミスや問題があった場合はその都度報告 ・実習終了後お礼状を送付(遅くとも終了後3日以内) ・校外実習報告会を行う(全員発表)										