

授業科目	食品衛生学		単位/時間	120時間
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的事項、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	食品衛生学とは何か 3h	26	食品中の有害物質による疾病について 2h
	2	食品衛生の現状について 2h	27	有機塩素系農薬について 2h
	3	食中毒の発生状況について 3h	28	PCBと食品による事件について 2h
	4	食中毒発生の年次状況について 3h	29	ダイオキシンについて 2h
	5	食中毒の種類について 3h	30	残留農薬について 2h
	6	感染型の食中毒について（1） 3h	31	動物用医薬品について 2h
	7	感染型の食中毒について（2） 3h	32	飼料添加物について 2h
	8	毒素型食中毒について（1） 3h	33	食品取扱の3原則について 2h
	9	毒素型食中毒について（2） 3h	34	食品取扱者の衛生について（1） 2h
	10	ウイルスによる食中毒について 3h	35	食品取扱者の衛生について（2） 2h
	11	化学物質による食中毒について（1） 3h	36	洗浄について（基準値及び方法） 2h
	12	化学物質による食中毒について（2） 3h	37	消毒について（消毒・殺菌・滅菌） 2h
	13	自然毒食中毒について（1） 3h	38	消毒の方法（物理的・化学的）について 2h
	14	自然毒食中毒について（2） 3h	39	水道について 2h
	15	有害物質による食中毒について 3h	40	食品の保存と表示について 2h
	16	食中毒に関する事項についての取りまとめ 3h	41	食品中の異物について 2h
	17	食品添加物の種類 3h	42	食品取扱者の健康診断について 2h
	18	食品添加物の使用方法 3h	43	食品取扱者の検便について 2h
	19	食品添加物の安全性について 3h	44	私物の管理について 2h
	20	菓子類と食品添加物について 3h	45	食品取扱施設と設備の管理について 2h
	21	化学物質による環境汚染と生物濃縮 3h	46	給水および汚物の処理について 2h
	22	食品中の有害物質（重金属）について 2h	47	HACCPについて 2h
	23	食品中の重金属類の基準値について 2h	48	重要個所の復習（1） 2h
	24	食品の放射性物質について 2h	49	重要個所の復習（1） 2h
	25	食品中の放射性物質の基準値について 2h	50	食品衛生学試験 2h
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試験の手引			
参考文献	食品衛生責任者ハンドブック・やさしい環境学			
評価の方法や基準	授業態度・試験・出席状況			
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	衛生研究所並びに保健所における巡回指導・監視・検査・指導・及び高知大学医学部の講師としての経験を生かす			
実務経験の活かし方	実務経験及び講師としての経験に基づく指導・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	60時間
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出来る製菓衛生師は、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	公衆衛生に意義の周知 1h	26	労働衛生法規に基づく事務所衛生基準 1h
	2	公衆衛生の歴史 1h	27	大気汚染・水質汚濁について 1h
	3	公衆衛生に貢献した細菌学者等について 2h	28	騒音・振動・悪臭などの公害について 1h
	4	わが国における公衆衛生の歴史 2h	29	温暖化の現状と解決のための取り組み 1h
	5	公衆衛生行政について（国の役） 2h	30	酸性雨及びオゾン層の破壊の取り組み 1h
	6	公衆衛生についての地方公共団体の役割 2h	31	大気汚染・水質汚濁・騒音等の環境基準 1h
	7	公衆衛生と保健所の役割 2h	32	世界人口と食料問題の解決の取り組み 1h
	8	保健所と製菓製パンに携わる者との関連 2h	33	感染症対策の歴史 1h
	9	人口静態・動態統計などの経年変化 2h	34	病原体と感染症対策の歴史 1h
	10	平均寿命・平均余命の違いと各国の比較 2h	35	病原体について 1h
	11	平均寿命の経年変化について 2h	36	病原体の種類と感染症 1h
	12	死因物死亡者の経年変化について 2h	37	原虫・真菌・スピロヘータ等の感染症 1h
	13	死亡の原因および感染症の経年変化 1h	38	細菌に起因する感染症 1h
	14	空気の組成と空気の体温調節について 1h	39	ウイルス・リケッチアに起因する感染症 1h
	15	光の分類と人体への影響 1h	40	感染の起こる条件と感受性 1h
	16	水の人体への作用について 1h	41	免疫とワクチンについて 1h
	17	水と疾病の関連（消化器感染症） 1h	42	ワクチンの接種法と免疫について 1h
	18	水道水につて 1h	43	感染症の予防について 1h
	19	飲料水の安全性について 1h	44	感染源対策・消毒法・ワクチンの活用法 1h
	20	浄水場から蛇口までの施設基準 1h	45	がん・心疾患・脳血管疾患等の予防法 1h
	21	浄水場の役割と施設基準について 1h	46	メタボリックシンドロームについて 1h
	22	生活排水処理システムと下水について 1h	47	労働安全衛生対策と職業病について 1h
	23	衛生害虫が原因の疾病について 1h	48	重要個所の復習（1） 1h
	24	衛生害虫の駆除方法について 1h	49	重要個所の復習（2） 1h
	25	衣服及び住環境（換気・冷暖房等） 1h	50	公衆衛生学試験 1h
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試験の手引			
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	成績評価は学則で定めており、業態度・試験・出席状況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医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"> ・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。 ・食品の変質と予防法、保存法について説明できる。 ・食品の生産と消費について説明できる。 			
授業の計画	1	授業の概要 2h	26	食品学の総まとめ（1）2h
	2	食品学の概要 食品の種類と成分（1）2h	27	食品学の総まとめ（2）3h
	3	食品学の概要 食品の種類と成分（2）2h	28	食品学 総復習と定期テスト 3h
	4	食品学の概要 食品の種類と成分（3）2h	29	
	5	食品学の概要 食品の種類と成分（4）2h	30	
	6	食品学の概要 復習と定期テスト 2h	31	
	7	食品の種類と特性（1） 2h	32	
	8	食品の種類と特性（2） 2h	33	
	9	食品の種類と特性（3） 2h	34	
	10	食品の種類と特性（4） 3h	35	
	11	食品の種類と特性（5） 2h	36	
	12	食品の種類と特性（6） 2h	37	
	13	食品の種類と特性（7） 2h	38	
	14	復習と定期テスト 2h	39	
	15	食品の変質とその防止（1） 2h	40	
	16	食品の変質とその防止（2） 2h	41	
	17	食品の変質とその防止（3） 2h	42	
	18	食品の変質とその防止（4） 2h	43	
	19	食品表示（1） 2h	44	
	20	食品表示（2） 2h	45	
	21	食品表示（3） 2h	46	
	22	復習と定期テスト 2h	47	
	23	食品の生産と消費（1） 2h	48	
	24	食品の生産と消費（2） 2h	49	
	25	食品の生産と消費（3） 3h	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	隅田有公子
授業の目的・テーマ	人は外界から必要な物質を取り入れ、生命の維持、成長といった生命活動を営むために活用している。このことを栄養と呼び、取り入れる物質を栄養素と呼んでいる。栄養素は不足しても過剰になっても身体に負担がかかり、疾病にも繋がる。本科目では、人々の健康を保持増進するための基本となる栄養学について学んでゆく。		
授業の到達目標	<ul style="list-style-type: none"> ・栄養素の種類と働きについて説明できる ・栄養素の消化・吸収について説明できる。 ・栄養と疾病の関係、栄養学の実践について理解し、説明できる。 		
授業の計画	1	授業の概要	31 食生活と疾病 栄養素の生理作用（1）
	2	栄養学の概要 栄養の意義（栄養学とは）	32 食生活と疾病 栄養素の生理作用（2）
	3	栄養学の概要 栄養の意義（人体成分）	33 食生活と疾病 肥満と生活習慣（1）
	4	栄養素の種類と働き たんぱく質（1）	34 食生活と疾病 肥満と生活習慣（2）
	5	栄養素の種類と働き たんぱく質（2）	35 食生活と疾病 肥満と生活習慣（3）
	6	栄養素の種類と働き 脂質（1）	36 食生活と疾病 肥満と生活習慣（4）
	7	栄養素の種類と働き 脂質（2）	37 栄養学の実践 日本人の食事摂取基準（1）
	8	栄養素の種類と働き 炭水化物（1）	38 栄養学の実践 日本人の食事摂取基準（2）
	9	栄養素の種類と働き 炭水化物（2）	39 栄養学の実践 エネルギー代謝（1）
	10	栄養素の種類と働き ビタミン（1）	40 栄養学の実践 エネルギー代謝（2）
	11	栄養素の種類と働き ビタミン（2）	41 栄養学の実践 エネルギー代謝（3）
	12	栄養素の種類と働き ビタミン（3）	42 栄養学の実践 栄養管理（1）
	13	栄養素の種類と働き ミネラル（1）	43 栄養学の実践 栄養管理（2）
	14	栄養素の種類と働き ミネラル（2）	44 栄養学の実践 栄養管理（3）
	15	栄養素の種類と働き ミネラル（3）	45 栄養学の実践 食事バランスガイド
	16	栄養素の種類と働き 水分	46 栄養学の実践 食品分類法
	17	消化と吸収 消化器の構造と機能（1）	47 栄養学の実践 栄養素の表示（1）
	18	消化と吸収 消化器の構造と機能（2）	48 栄養学の実践 栄養素の表示（2）
	19	消化と吸収 消化管内での消化（1）	49 栄養学の実践 栄養素の表示（3）
	20	消化と吸収 消化管内での消化（2）	50 食生活と疾病・栄養学の実践 復習
	21	消化と吸収 栄養素の消化と吸収（1）	51 食生活と疾病・栄養学の実践 定期テスト
	22	消化と吸収 栄養素の消化と吸収（2）	52 食生活と疾病・栄養学の実践 テスト解説と補足説明
	23	消化と吸収 栄養素の消化と吸収（3）	53 栄養学の総まとめ（1）
	24	消化と吸収 消化吸収率	54 栄養学の総まとめ（2）
	25	栄養学の概要・栄養素の種類と働き・消化と吸収 復習	55 栄養学の総まとめ（3）
	26	栄養学の概要・栄養素の種類と働き・消化と吸収 復習	56 栄養学の総まとめ（4）
	27	栄養学の概要・栄養素の種類と働き・消化と吸収 定期テスト	57 栄養学の総まとめ（5）
	28	栄養学の概要・栄養素の種類と働き・消化と吸収 テスト解説と補足説明	58 栄養学の総まとめ（6）
	29	食生活と疾病 国民健康・栄養調査	59 栄養学 復習
	30	食生活と疾病 食欲と身体機能の調節	60 栄養学 総テスト
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」		
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があります。		

授業科目	製菓実習			単位/時間	215h			
開講学科等	製菓製パン学科1年			担当教員	清水・山下・氏家			
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	4/11	3h	実習室説明 (材料、道具、掃除)	26	6/11	4h	期末試験発表
	2	4/16	4h	パウンドケーキ	27	6/12	7h	フランスパン
	3	4/17	7h	手ごねバターロール	28	6/13	3h	ブルドネージュ
	4	4/18	3h	ジェノワーズ	29	6/16	3h	学×地フェスタ
	5	4/23	4h	バタークリーム	30	6/18	4h	デコレーション
	6	4/24	7h	手ごね菓子パン	31	6/19	7h	デニッシュ
	7	4/25	3h	プリン	32	6/20	3h	マドレーヌ
	8	4/30	4h	ビスキュイ・ア・ラ・キュイエール	33	6/25	4h	ガレット
	9	5/1	7h	手ごね山形食パン	34	6/26	7h	菓子パン
	10	5/2	3h	サンドウィッチ	35	6/27	3h	キッシュ
	11	5/7	4h	タルト	36	7/2	4h	浜幸 和菓子
	12	5/8	7h	菓子パン	37	7/3	7h	シフォンケーキ
	13	5/9	3h	ジョコンド	38	7/4	3h	シフォンケーキ仕上げ
	14	5/14	4h	ショコラムース	39	7/9	4h	ゼリー
	15	5/15	7h	クロワッサン	40	7/10	7h	ドーナツ
	16	5/16	3h	シュークリーム	41	7/11	3h	ピザ
	17	5/21	4h	パイピング	42	7/16	4h	レアチーズケーキ
	18	5/22	7h	角食パン	43	7/17	7h	パン期末試験練習
	19	5/23	3h	中間テスト	44	7/18	3h	洋菓子期末試験練習
	20	5/28	4h	マカロン	45	7/23	4h	洋菓子期末試験
	21	5/29	7h	バターロール	46	7/24	7h	パン期末試験
	22	5/30	3h	浜幸 洋菓子	47	7/25	3h	桃丸ごとスイーツ
	23	6/1	7h	マジパン	48			
	24	6/4	2h	中四国コンテスト (広島)	49			
	25	6/5	4h	中四国コンテスト (広島)	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			265h	
開講学科等	製菓製パン学科1年			担当教員			清水・山下・氏家	
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	8/8	7h	洋菓子特別講習会	33	11/7	5h	工芸菓子
	2	8/27	3h	ジェノワーズ	34	11/8	4h	工芸菓子
	3	8/28	4h	デコレーション	35	11/12	3h	浜幸 和菓子
	4	8/29	3h	バイクドチーズケーキ	36	11/13	7h	工芸菓子
	5	9/3	3h	オレンジパウンド	37	11/14	3h	工芸菓子
	6	9/4	7h	湯種食パン	38	11/19	3h	工芸菓子
	7	9/5	3h	ショコラロールケーキ	39	11/20	7h	クロワッサン
	8	9/10	3h	浜幸 和菓子	40	11/21	3h	抹茶ムース
	9	9/11	7h	フランスパン	41	11/26	3h	洋菓子期末試験
	10	9/12	7h	菓子パン・串団子	42	11/27	7h	パン期末試験練習
	11	9/17	3h	クッキーシュー (医療事務合同授業)	43	12/2	3h	学園祭メニュー
	12	9/18	7h	デニッシュ	44	12/3	6h	学園祭準備
	13	9/19	3h	モンブラン	45	12/4	6h	学園祭準備
	14	9/24	3h	中間テスト	46	12/5	6h	学園祭準備
	15	9/25	7h	バターロール	47	12/6	6h	学園祭準備
	16	9/26	3h	フィナンシェ	48	12/7	7h	学園祭
	17	10/1	3h	ブリュレ	49	12/8	7h	学園祭
	18	10/2	7h	クロワッサン	50	1/16	6h	テンパリング
	19	10/3	3h	ジョコンド	51	1/21	3h	トリュフ
	20	10/8	3h	ティラミス	52	1/22	7h	パン期末試験練習
	21	10/9	7h	カンパーニュ	53	1/23	3h	ブラウニー
	22	10/10	3h	ティラミス (医療事務合同授業)	54	1/28	3h	ガトーショコラ
	23	10/15	3h	ショコラシフォン	55	1/30	3h	いちご大福
	24	10/16	7h	中種食パン	56	2/5	6h	パン期末試験
	25	10/17	3h	アップルパイ	57	2/8	3h	サンキュービュッフェ
	26	10/23	7h	デニッシュ食パン	58			
	27	10/24	3h	浜幸 洋菓子	59			
	28	10/29	3h	洋菓子期末試験発表	60			
	29	10/30	7h	工芸菓子	61			
	30	10/31	3h	工芸菓子	62			
	31	11/5	3h	工芸菓子	63			
	32	11/6	7h	シュトーレン				
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	製造現場においての経験を伝え、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	30 h				
開講学科等	製菓製パン学科1年				担当教員	清水、谷脇				
授業の目的・テーマ	実習授業に向けた事前準備や振り返りをするとともに、レシピの返還ができるようにする。 製造要件 経営論 原価管理 労務管理等を学ぶ									
授業の到達目標	レシピの読み取や変換ができる。 店舗経営の概論を習得する。									
授業の計画	1	4/16	1h	谷脇	自己紹介	26	11/26	1h	清水	原価管理
	2	4/23	1h	谷脇	ノートの取り方	27	1/21	1h	清水	接客サービス 店員教育
	3	4/30	1h	谷脇	ノートチェック	28	1/28	1h	清水	期末試験
	4	5/7	1h	谷脇	発表	29				
	5	5/14	1h	谷脇	マジパン図案	30				
	6	5/28	1h	谷脇	広島行動表作成	31				
	7	6/11	1h	谷脇	学×地フェスタ説明	32				
	8	6/16	3h	谷脇	学×地フェスタ	33				
	9	6/25	1h	谷脇	社会プリント	34				
	10	7/2	1h	谷脇	卵黄計算	35				
	11	7/9	1h	谷脇	パン計算	36				
	12	7/16	1h	谷脇	振り返り	37				
	13	7/23	1h	谷脇	期末試験	38				
	14	8/27	1h	清水	菓子の包装定義と目的	39				
	15	9/3	1h	清水	包装素材、品質保持剤	40				
	16	9/10	1h	清水	菓子店経営論	41				
	17	9/17	1h	清水	菓子店経営論	42				
	18	9/24	1h	清水	経営者の職務	43				
	19	10/1	1h	清水	立地条件	44				
	20	10/8	1h	清水	市場調査	45				
	21	10/15	1h	清水	販売促進のあり方	46				
	22	10/29	1h	清水	店舗の作り方	47				
	23	11/5	1h	清水	労働生産性	48				
	24	11/12	1h	清水	材料費比率 人件費	49				
	25	11/19	1h	清水	必要売上高の求め方 損益分岐点	50				
授業の方法	講義									
テキスト	製菓衛生師全書、製菓衛生師試験の手引き									
参考文献	プリント・学校図書その他									
評価の方法や基準	授業態度や出席率、提出物。									
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経営製造業務従事									
実務経験の活かし方	菓子業界、パン業界について必要事項の説明									
履修上の注意事項	特になし									

授業科目	ビジネス実務 I		単位/時間	52h				
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"> ・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 ・その他の授業、行事の事前準備、振り返り、補足等 							
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	4/12(金)	1h	個人ガイダンス、作文	27	10/25(金)	1h	企業研究
	2	4/19(金)	1h	個人ガイダンス	28	11/1(金)	1h	神戸研修事前リサーチ
	3	4/22(月)	1h	個人ガイダンス	29	11/22(金)	1h	企業研究
	4	5/10(金)	1h	コミュニケーション能力について	30	11/28(木)	3h	就職研修②
	5	5/13(月)	1h	ホスピタリティマインドを学ぶ	31	1/9(火)	2h	就職研修対策、ガイダンス
	6	5/24(金)	1h	菓子・パン・カフェ業界の理解	32	1/15(月)	3h	就職研修③
	7	5/27(月)	1h	校外研修事前リサーチ	33	1/27(土)	1h	インターンシップ準備
	8	6/7(金)	1h	校外研修振り返り	34	1/29(月)	4h	合同企業セミナー
	9	6/14(金)	1h	学×地フェスタ説明	35	1/31(木)	3h	インターンシップ準備
	10	6/21(金)	1h	菓子・パン職人の仕事内容	36			
	11	7/1(月)	1h	和菓子説明	37			
	12	7/8(月)	1h	就職活動の流れ、求人票の見方	38			
	13	7/12(金)	1h	言語、非言語コミュニケーション	39			
	14	7/19(金)	1h	個人ガイダンス	40			
	15	7/22(月)	1h	個人ガイダンス	41			
	16	8/26(月)	2h	後期に向けて	42			
	17	8/28(木)	2h	メイクアップ研修	43			
	18	8/30(金)	1h	企業見学に向けて	44			
	19	9/6(金)	1h	企業見学に向けて	45			
	20	9/13(金)	1h	企業見学を振り返って	46			
	21	9/20(金)	1h	自己分析	47			
	22	9/27(金)	1h	自己分析	48			
	23	10/4(金)	1h	自己分析	49			
	24	10/11(金)	1h	面接練習	50			
	25	10/18(金)	1h	面接練習	51			
	26	10/22(火)	6h	就職研修①・面接練習	52			
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							
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			28h
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、また習った知識を日常生活の中で実践していくことを目的とする。							
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常に意識し、配慮ある行動ができる人になれるよう日常生活の中で実践ができる。また社会人に必要なビジネスマナーを学生のうちに学習することで、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もって行動できるよう必要な知識、技術を身に付けることができる。							
授業の計画	1	4/11	1h	立ち居振る舞いの基本	26	11/21	1h	面接対策
	2	4/18	1h	立ち居振る舞いの基本	27	1/23	1h	電話対応
	3	4/25	1h	立ち居振る舞いの基本	28	1/30	1h	来客対応
	4	5/2	1h	マナーとは何か	29			
	5	5/9	1h	好印象を与えるコミュニケーションとは	30			
	6	5/16	1h	丁寧な言葉遣い	31			
	7	5/23	1h	丁寧な言葉遣い	32			
	8	5/30	1h	丁寧な言葉遣い	33			
	9	6/13	1h	丁寧な言葉遣い	34			
	10	6/20	1h	電話対応	35			
	11	6/27	1h	電話対応	36			
	12	7/4	1h	来客対応	37			
	13	7/11	1h	来客対応	38			
	14	7/18	1h	来客対応	39			
	15	7/25	1h	来客対応	40			
	16	8/29	1h	食事のマナー	41			
	17	9/5	1h	食事のマナー	42			
	18	9/19	1h	面接対策	43			
	19	9/26	1h	面接対策	44			
	20	10/3	1h	面接対策	45			
	21	10/10	1h	面接対策	46			
	22	10/17	1h	面接対策	47			
	23	10/24	1h	面接対策	48			
	24	10/31	1h	面接対策	49			
	25	11/14	1h	面接対策	50			
授業の方法	講義・演習							
テキスト	マナー・プロトコルの基礎知識							
参考文献	サービス接客検定3級公式テキスト							
評価の方法や基準	出席率・授業態度・身だしなみ・演習の取り組み方・実技確認テスト							
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	金融関係において、来客対応および電話対応等を担当。公的職業訓練において、ビジネスマナーの授業を担当。日本レストランサービス技能協会の西洋料理テーブルマナー、日本料理食卓作法および中国料理食卓作法認定講師の資格を有する。							
実務経験の活かし方	社会人として必要な心構えやビジネスマナーである来客対応、電話対応等の演習および食事のマナーの授業に活かす。							
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、食育基本法他）	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」		

授業科目	製菓理論		単位/時間	90h				
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	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	4/11(木)	2h	実習説明、授業説明	27	9/3(火)	2h	小テスト
	2	4/15(月)	1h	実習説明	28	9/9(月)	2h	パン酵母・塩
	3	4/19(金)	2h	甘味料	29	9/10(火)	2h	水・モルト・製パン改良剤
	4	4/22(月)	1h	実習説明	30	9/17(火)	2h	膨張剤・乳化剤
	5	4/26(金)	2h	甘味料、小麦粉	31	9/24(火)	2h	着色料・増粘安定剤
	6	5/10(金)	2h	小麦粉、でん粉	32	9/30(月)	2h	小テスト
	7	5/13(月)	1h	実習説明	33	10/1(火)	2h	洋菓子実習
	8	5/17(金)	2h	小テスト、でん粉	34	10/7(月)	2h	洋菓子実習
	9	5/24(金)	2h	米粉、鶏卵	35	10/8(火)	2h	洋菓子実習
	10	5/27(月)	1h	実習説明	36	10/15(火)	2h	洋菓子実習
	11	5/31(金)	2h	鶏卵、油脂	37	10/21(月)	2h	洋菓子実習
	12	6/3(月)	1h	油脂	38	10/28(月)	2h	洋菓子実習
	13	6/7(金)	2h	小テスト、乳	39	10/29(火)	2h	小テスト・和菓子実習
	14	6/14(金)	2h	乳製品	40	11/5(火)	2h	製パン実習
	15	6/21(金)	2h	チョコレート	41	11/11(月)	2h	製パン実習
	16	6/24(月)	1h	チョコレート	42	11/12(火)	2h	製パン実習
	17	6/28(金)	2h	小テスト、果実	43	11/18(月)	1h	製パン実習
	18	7/1(月)	1h	果実加工品	44	11/19(火)	2h	製パン実習
	19	7/8(月)	1h	果実加工品	45	11/25(月)	1h	製パン実習
	20	7/12(金)	2h	小テスト	46	11/26(火)	2h	製パン実習
	21	7/19(金)	2h	前期振り返り	47	12/2(月)	3h	小テスト・後期復習
	22	7/22(月)	1h	前期振り返り	48	1/20(土)	1h	後期復習
	23	7/26(金)	2h	前期試験	49	1/21(日)	2h	後期復習
	24	8/26(月)	2h	凝固材料	50	1/27(土)	1h	後期復習
	25	8/27(火)	2h	種実類	51	1/28(日)	2h	後期試験
	26	9/2(月)	2h	風味・調味料	52			
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	洋菓子店での製造・販売							
実務経験の活かし方	実際の経験を踏まえて話すことができる							
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							