

科目名 (英)	製菓特論 (Confectionery Special Work)	必修 選択	必須	年次	1年		
学科・コース	製菓衛生師科	授業 形態	講義	総時間 (単位)	30 1	開講区分	後期
【授業の学習内容】 製菓衛生師資格の取得を目的とし、製菓衛生師として必要な知識をグループワークを通して学ぶ。							
【到達目標】 国家試験に合格できるレベルの知識、学力を身に付ける。							

授業計画・内容	
1回目	過去の問題より小テスト・グループワーク・応用テスト
2回目	過去の問題より小テスト・グループワーク・応用テスト
3回目	過去の問題より小テスト・グループワーク・応用テスト
4回目	過去の問題より小テスト・グループワーク・応用テスト
5回目	過去の問題より小テスト・グループワーク・応用テスト
6回目	過去の問題より小テスト・グループワーク・応用テスト
7回目	過去の問題より小テスト・グループワーク・応用テスト
8回目	過去の問題より小テスト・グループワーク・応用テスト
9回目	過去の問題より小テスト・グループワーク・応用テスト
10回目	過去の問題より小テスト・グループワーク・応用テスト
11回目	過去の問題より小テスト・グループワーク・応用テスト
12回目	過去の問題より小テスト・グループワーク・応用テスト
13回目	過去の問題より小テスト・グループワーク・応用テスト
14回目	過去の問題より小テスト・グループワーク・応用テスト
15回目	試験：過去の国家試験問題からの模擬試験
準備学習 時間外学習	授業内で行った小テスト、応用テストの復習
評価方法	試験点100点満点で評価する。
【使用教科書・教材・参考書】 □ 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、2019年 製菓衛生師全書22版、日本菓子教育センター、2019年	