

科目名 (英)	製菓総合ゼミ ( Confectionery General Seminar )	必修 選択	必修	年次	I		
学科・コース	スイーツ科	授業 形態	実習	総時間 (単位)	210 (7)	開講区分	通年 前期

【授業の学習内容】

食品製造者として安全で美味しい商品を作れる知識と技術を習得する  
洋菓子・和菓子の基本的な動作や技術を習得できる  
就職活動におけるノウハウ、社会人としての身構え、気構え、心構えまた一般常識を身につけることができる。

【到達目標】

- ①実習室でのルールやマナーを守り、正しい姿勢で作業することができる
- ②正確な計量ができ、器具や道具を正しく使用することができる
- ③基本となる生地やクリームの作業手順や製法を正しく理解できる
- ④就職活動及び社会人として役立つ知識を身につけ、主体的に行動できるようになる。

授業計画・内容

1	1回目	工芸菓子を学ぶ
2	2回目	
3	3回目	
4	4回目	
5	5回目	
6	6回目	
7	7回目	
8	8回目	
9	9回目	
10	10回目	
11	11回目	
12	12回目	
13	13回目	
14	14回目	
15	15回目	
16	16回目	
17	17回目	
18	18回目	
19	19回目	
20	20回目	
21	21回目	
22	22回目	
23	23回目	
24	1回目	業界研究①
25	2回目	業界研究②
26	3回目	業界研究③
27	4回目	業界研究④
28	5回目	業界研究⑤
29	6回目	業界研究⑥
30	7回目	業界研究⑦

準備学習  
時間外学習

教科書を用いて、予習復習を行ってください。  
学んだ内容をレポートにまとめ整理し、復習するようにして下さい。

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】

製菓衛生師全書・製菓衛生師教本  
【業界研究】キャリアプランからはじまる就職活動実践!ワークブック、一般常識&SPI、Hand-book of LIFE STYLE

科目名 (英)	製菓総合ゼミ ( Confectionery General Seminar )	必修 選択	必修	年次	I	担当教員	
学科・コース	スイーツ科	授業 形態	実習	総時間 (単位)	210 (7)	開講区分	通年
						曜日・時限	後期
【授業の学習内容】 食品製造者として安全で美味しい商品を作る知識と技術を習得する 洋菓子・和菓子の基本的な動作や技術を習得できる 専門分野についてより深く研究し、その研究が発表できるようにする							
【到達目標】 ①実習室でのルールやマナーを守り、正しい姿勢で作業することができる ②正確な計量ができ、器具や道具を正しく使用することができる ③基本となる生地やクリームの作業手順や製法を正しく理解できる							

授業計画・内容	
1回目	工芸菓子を学ぶ
2回目	工芸菓子を学ぶ
3回目	工芸菓子を学ぶ
4回目	工芸菓子を学ぶ
5回目	工芸菓子を学ぶ
6回目	工芸菓子を学ぶ
7回目	工芸菓子を学ぶ
8回目	工芸菓子を学ぶ
9回目	工芸菓子を学ぶ
10回目	工芸菓子を学ぶ
11回目	工芸菓子を学ぶ
12回目	工芸菓子を学ぶ
13回目	工芸菓子を学ぶ
14回目	工芸菓子を学ぶ
15回目	工芸菓子を学ぶ
16回目	工芸菓子を学ぶ
17回目	工芸菓子を学ぶ
18回目	工芸菓子を学ぶ
19回目	工芸菓子を学ぶ
20回目	工芸菓子を学ぶ
21回目	工芸菓子を学ぶ
22回目	工芸菓子を学ぶ
23回目	デザート菓子を学ぶ
24回目	デザート菓子を学ぶ
25回目	デザート菓子を学ぶ
26回目	デザート菓子を学ぶ
27回目	チョコレート菓子を学ぶ
28回目	チョコレート菓子を学ぶ
29回目	チョコレート菓子を学ぶ
30回目	チョコレート菓子を学ぶ
31回目	チョコレート菓子を学ぶ
32回目	チョコレート菓子を学ぶ
33回目	チョコレート菓子を学ぶ
34回目	チョコレート菓子を学ぶ
35回目	和菓子の工芸菓子を学ぶ
36回目	和菓子の工芸菓子を学ぶ
37回目	和菓子の工芸菓子を学ぶ
38回目	和菓子の工芸菓子を学ぶ
39回目	和菓子の工芸菓子を学ぶ
40回目	和菓子の工芸菓子を学ぶ
41回目	和菓子の工芸菓子を学ぶ
42回目	和菓子の工芸菓子を学ぶ
43回目	和菓子の工芸菓子を学ぶ
44回目	引き菓子を学ぶ
45回目	引き菓子を学ぶ
46回目	引き菓子を学ぶ
47回目	引き菓子を学ぶ
48回目	後期課題への取り組み
49回目	後期課題への取り組み
50回目	後期課題への取り組み
51回目	後期課題への取り組み
52回目	後期課題への取り組み
53回目	後期課題への取り組み
54回目	卒業制作展準備
55回目	卒業制作展準備
56回目	卒業制作展準備
57回目	卒業制作展準備
58回目	卒業制作展準備

59回目	
60回目	
61回目	卒業制作展準備
62回目	
63回目	
64回目	
65回目	卒業制作展準備
66回目	
67回目	
68回目	
69回目	卒業制作展準備
70回目	
71回目	
72回目	
73回目	卒業制作展
74回目	
75回目	
準備学習 時間外学 習	教科書を用いて、予習復習を行ってください。 学んだ内容をレポートにまとめ整理し、復習するようにして下さい。
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】 製菓衛生師全書	