

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	実習室の使用について
2	2回目	基本技術を学ぶ
3	3回目	基本技術を学ぶ
4	4回目	基本技術を学ぶ
5	5回目	基本技術を学ぶ
6	6回目	基本技術を学ぶ
7	7回目	基本技術を学ぶ
8	8回目	基本技術を学ぶ
9	1回目	業界研究①
10	2回目	業界研究②
11	3回目	業界研究③
12	4回目	業界研究④
13	5回目	業界研究⑤
14	6回目	業界研究⑥
15	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		
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 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	工芸菓子を学ぶ
24回目	工芸菓子を学ぶ
25回目	工芸菓子を学ぶ
26回目	工芸菓子を学ぶ
27回目	工芸菓子を学ぶ
28回目	工芸菓子を学ぶ
29回目	工芸菓子を学ぶ
30回目	工芸菓子を学ぶ
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	チョコレート菓子を学ぶ
36回目	チョコレート菓子を学ぶ
37回目	チョコレート菓子を学ぶ
38回目	チョコレート菓子を学ぶ
39回目	
40回目	課題への取り組み
41回目	
42回目	
43回目	課題への取り組み
44回目	
45回目	
46回目	課題への取り組み
47回目	
48回目	
49回目	課題への取り組み
50回目	
51回目	
52回目	課題への取り組み
53回目	
54回目	
55回目	課題への取り組み
56回目	
57回目	課題への取り組み
58回目	
59回目	課題への取り組み
60回目	

61回目	課題への取り組み
62回目	
63回目	後期復習・まとめ
64回目	
65回目	卒業制作展準備
66回目	
67回目	卒業制作展準備
68回目	
69回目	
70回目	
71回目	卒業制作展準備
72回目	
73回目	
74回目	
75回目	卒業制作展準備
76回目	
77回目	
78回目	
79回目	卒業制作展準備
80回目	
81回目	
82回目	
83回目	卒業制作展準備
84回目	
85回目	
86回目	
87回目	卒業制作展
88回目	
89回目	
90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	