

授業概要(シラバス)

タイトル	内容
授業科目	衛生法規
実務家教員授業	
学部・学科	製菓衛生科 (2年制)
履修年次	1年次
開講学期	前期
科目区分	必修
授業方法	講義
授業時間	30時間
授業コマ数	15コマ
授業概要	「菓子製造業に従事する者の資質を向上させ、もって公衆衛生の向上および増進に寄与する」という法の目的を達成すべく食品に関する法規・法令について学ぶ。
授業の進め方	テキストによる講義と問題演習により、知識の定着を図る。
達成目標	製菓衛生師試験に対応できる衛生法規の知識の習得を目指す。
教科書	日本菓子教育センター「製菓衛生師全書」「製菓衛生師・菓子製造技能検定受験練習問題と解答」
特記	
授業計画	<ol style="list-style-type: none"> 1 法学大意 2 法制度の概要 衛生法規の意義、概要 3 衛生行政の概要 行政に関する基礎的事項 4 衛生行政の概要 5 わが国の衛生行政概要 6 効果測定 7 小テスト解答解説 製菓衛生師法の沿革 製菓衛生師法の概要、目的 8 用語の定義 製菓衛生師法試験、免許 9 製菓衛生師法登録、訂正、免許証の交付、効果測定 10 関係法規 食品安全基本法 11 食品衛生法 12 食品衛生法 施設（製菓衛生師法）に関する規定 13 立ち入り検査と衛生監視員 違反者に対する行政処分、罰則 効果測定 14 過去問解答解説 15 総まとめ試験
成績評価方法 (試験実施方法)	筆記試験および効果測定の結果を軸に、授業への参加姿勢を含め総合的に評価
備考	出席が2/3に満たない場合は、不足する時間数に相当する補講に参加し、課題を提出しなければ試験を受験できないものとする。授業順序は変更する場合がある。

授業概要(シラバス)

タイトル	内容
授業科目	公衆衛生学
実務家教員授業	
学部・学科	製菓衛生科(2年制)
履修年次	1年次
開講学期	後期
科目区分	必修
授業方法	講義
授業時間	60時間
授業コマ数	30コマ
授業概要	公衆衛生概論で、公衆衛生の意義、公衆衛生の現状、衛生統計について学ぶ。食中毒、感染症や生活習慣病などの疾病の予防、労働と健康、安全衛生管理について学ぶ。人類が快適な生活環境を保全、維持するためには、それらに影響を与える、水、土壌、空気からなる自然ならびに人為的環境について、環境衛生の意義、環境と健康、生活環境、公害などについての基礎知識が必要である。ここでは、特に製菓衛生師試験に出題された内容に関連した事項を重点的に学ぶ。
授業の進め方	テキストによる講義と問題演習により、知識の定着を図る。
達成目標	製菓衛生師に欠くことのできない専門知識である公衆学の確実な習得を目指すし、製菓衛生師試験に合格する知識を身につける。
教科書	日本菓子教育センター「製菓衛生師全書」「製菓衛生師・菓子製造技能検定受験練習問題と解答」
特記	
授業計画	<ol style="list-style-type: none"> 1 公衆衛生の概要と意義(初歩論) 2 公衆衛生の概要と意義(歴史) 3 公衆衛生の現状① 4 公衆衛生の現状② 5 衛生統計 6 人口動態の状況 感染症、食中毒 7 環境衛生 8 光と水 9 水 水と疾病、環境と健康 飲料水の水質、給水システム 10 下水道～その他の生活衛生 11 効果測定 12 公害概要 13 大気汚染、水質汚濁、騒音、その他の公害 14 疾病予防 感染症の予防 15 感染症の予防対策 消毒方法 16 経口感染 感染対策 検疫法 17 予防接種法 18 効果測定 19 中間確認テスト 20 生活習慣病の予防 21 がん その他の生活習慣病 糖尿病、肝硬変等 22 産業保健 23 産業関連疾病 労働災害 24 産業保健活動 産業保健対策の体制 25 安全管理体制 26 健康保持推進対策 メンタルヘルス対策 27 効果測定 28 過去問解答解説 29 過去問解答解説 30 総まとめ試験
成績評価方法(試験実施方法)	筆記試験および効果測定の結果を軸に、授業への参加姿勢を含め総合的に評価
備考	出席が2/3に満たない場合は、不足する時間数に相当する補講に参加し、課題を提出しなければ試験を受験できないものとする。授業順序は変更する場合がある。

授業概要(シラバス)

タイトル	内容
授業科目	食品学
実務家教員授業	
学部・学科	製菓衛生科(2年制)
履修年次	1年次
開講学期	通年
科目区分	必修
授業方法	講義
授業時間	60時間
授業コマ数	30コマ
授業概要	人は一生を通じて食品を食物として食べ、その成分を代謝、利用して健康を維持、増進し、社会生活を営んでいる。このように、食品はヒトの一生の営みに基本的にかかわりあう重要なものであり、本講義では、製菓衛生師に必要とされる食品に関する基本的な知識を学ぶ。後半では、食品学の分野において製菓衛生師に必要な基本的知識を学ぶ。食品の変質とその機構の化学、そして食品の生産と消費、流通といった食品の経済について習得する。
授業の進め方	テキストによる講義と問題演習により、知識の定着を図る。
達成目標	製菓衛生師試験に対応できる食品学の知識の習得を目指す。
教科書	日本菓子教育センター「製菓衛生師全書」「製菓衛生師・菓子製造技能検定受験練習問題と解答」
特記	
授業計画	<ol style="list-style-type: none"> 1 食品学とは 五大栄養素 2 食品としての条件 一般成分 嗜好成分 3 有害成分 アレルゲンとなりうるもの 食品成分表 4 食品のもつエネルギー 食品の機能 5 食品の種類と分類 植物性食品と動物性食品 6 米 7 麦類 そば その他の穀類 8 とうもろこし 芋類 菓子類 9 大豆及びその製品 10 その他の豆類 調味料 11 効果測定 12 レトルト食品 コピー食品 インスタント食品 13 冷凍食品 食品微生物応用食品 14 食品の変質 15 水分活性 水素イオン濃度 16 冷蔵・冷凍法 17 コールドチェーン 18 食品の保存基準 19 加熱殺菌法 乾燥法 20 熱蔵庫 放射線照射 CA貯蔵法 細菌学的処理による方法 21 化学的処理による方法 22 効果測定 23 食品の生産と消費 24 食品の生産と消費 25 効果測定 26 食料自給率 27 遺伝子組み換え食品 28 有機農産物 食品の流通と価格 29 食品の保存基準 30 総まとめ試験
成績評価方法 (試験実施方法)	筆記試験および効果測定の結果を軸に、授業への参加姿勢を含め総合的に評価
備考	出席が2/3に満たない場合は、不足する時間数に相当する補講に参加し、課題を提出しなければ試験を受験できないものとする。授業順序は変更する場合がある。

授業概要(シラバス)

タイトル	内容	
授業科目	食品衛生学	
実務家教員授業		
学部・学科	製菓衛生科 (2年制)	
履修年次	1年次	
開講学期	通年	
科目区分	必修	
授業方法	講義	
授業時間	120時間	
授業コマ数	60コマ	
授業概要	前半では、主に食中毒について学ぶ。食品衛生の目的は飲食に起因する衛生上の危害の発生を防止することにあるが、ここでは食中毒についての概要、病因物質と予防対策について学ぶ。 後半では、主に食品衛生学概論と食品添加物について学ぶ。食品衛生の目的は飲食に起因する衛生上の危害の発生を防止することにある。安全な食品の人手には食品の製造、加工、保存、運搬などの各過程で衛生的取り扱いが求められ、有害食品の排除、食品添加物や天然香料の指定や制限、器具や容器包装の安全性確保、適切な使用原材料の表示などが必要となり、これらについて学ぶ。	
授業の進め方	テキストによる講義と問題演習により、知識の定着を図る。	
達成目標	食中毒の発生メカニズムを知ることにより、人に対する食の安全を提供するうえでの基本的知識や食品を扱う者にとっての食品衛生の意義、食品添加物についての知識を習得し、製菓衛生師試験合格レベルに達する。	
教科書	日本菓子教育センター「製菓衛生師全書」「製菓衛生師・菓子製造技能検定受験練習問題と解答」	
特記		
授業計画	1 食品衛生の意義と現状 2 食中毒の発生発生状況 3 食中毒の分類 年次推移 季節変動 4 微生物の種類 5 サルモネラ 6 腸炎ビブリオ 7 病原性大腸菌 8 カンピロバクター 9 効果測定 10 黄色ブドウ球菌 11 ボツリヌス菌 乳児ボツリヌス症 12 ウェルシュ菌 13 セレウス菌 練習問題 14 ノロウイルス 15 化学物質による食中毒 16 ヒスタミン食中毒 フグ毒 17 イシナギ バラムツ シガテラ 18 内因性貝毒 プラスチックごみ問題 19 外因性貝毒 毒キノコ 20 じゃがいもの芽 青酸含有雑豆 その他の植物性中毒 21 カビ毒 22 食中毒の予防 23 菓子と食中毒 24 効果測定 25 寄生虫症 26 食品添加物の定義 保存料 27 防カビ剤 殺菌料 ポストハーベスト 28 漂白剤 加工助剤 キャリーオーバー ADI 29 着色料 発色剤 30 甘味料	31 調味料 酸味料 32 栄養強化剤 香料 33 乳化剤 決着剤 膨張剤 34 酸化防止剤 増粘剤 天然添加物 35 食品添加物の安全性の再検討 放射性物質 36 有機塩素系農薬 PCB 37 ダイオキシン 内分泌かく乱物質 38 残留農薬 残留動物用医薬品 39 食品中の異物 40 食品取扱いの三原則 食品取扱い者の衛生 41 洗浄と消毒 42 中性洗剤 加熱による消毒 43 光線 化学的方法による消毒 44 塩素 アルコール 逆性せっけん 45 効果測定 46 施設の構造 食品取扱い設備 47 食品の取扱い 給水及び汚物の処理 48 施設基準と設備の構造 営業者の責務 49 HACCP 50 食品の保存と表示 食品の機能 食品ロス 51 大量調理衛生管理マニュアル 52 実習 フードスタンプ 53 実習 フードスタンプ 54 実習 着色料 残留塩素 55 実習 残留塩素 56 実習 フードスタンプ結果確認 57 過去問解答解説 58 過去問解答解説 59 過去問解答解説 60 総まとめ試験
成績評価方法 (試験実施方法)	筆記試験および効果測定の結果を軸に、授業への参加姿勢を含め総合的に評価	
備考	出席が2/3に満たない場合は、不足する時間数に相当する補講に参加し、課題を提出しなければ試験を受験できないものとする。授業順序は変更する場合がある。	

授業概要(シラバス)

タイトル	内容
授業科目	栄養学
実務家教員授業	
学部・学科	製菓衛生科 (2年制)
履修年次	1年次
開講学期	通年
科目区分	必修
授業方法	講義
授業時間	60時間
授業コマ数	30コマ
授業概要	栄養学の基礎として各種栄養素の働きと消化・吸収・代謝・排泄の仕組みを学ぶ。人生の諸段階(ライフステージ)に必要な栄養の取り方を学び、病態別の栄養管理などについても学ぶ。
授業の進め方	テキストによる講義と問題演習により、知識の定着を図る。
達成目標	製菓衛生師に必要な栄養学の基礎知識を習得し、試験合格を目指す。
教科書	日本菓子教育センター「製菓衛生師全書」「製菓衛生師・菓子製造技能検定受験練習問題と解答」
特記	
授業計画	<ol style="list-style-type: none"> 1 栄養の意義 栄養学とは 2 人体構成成分 栄養素の分類 3 たんぱく質 4 脂質 5 炭水化物 6 無機質 7 ビタミン 水 8 効果測定 9 基礎食品 食品の分類 六つの基礎食品 10 食事バランスガイド ホルモンとその機能 11 効果測定 12 栄養の消化と吸収 口腔内、胃 13 腸での消化・吸収 消化酵素 消化吸収率 14 エネルギー代謝① 15 エネルギー代謝② 16 効果測定 17 食事摂取基準 生活消費量 18 国民健康・栄養調査 19 ライフステージの栄養 妊産婦、乳児期 20 ライフステージの栄養 幼児期 学童期 成人期 老年期 21 労働と栄養 食生活と疾病① 22 食生活と疾病② 23 効果測定 24 栄養表示制度・食品表示法 25 特別用途食品、保健機能食品 26 過去問解答解説 27 過去問解答解説 28 過去問解答解説 29 過去問解答解説 30 総まとめ試験
成績評価方法 (試験実施方法)	筆記試験および効果測定の結果を軸に、授業への参加姿勢を含め総合的に評価
備考	出席が2/3に満たない場合は、不足する時間数に相当する補講に参加し、課題を提出しなければ試験を受験できないものとする。授業順序は変更する場合がある。

授業概要(シラバス)

タイトル	内容
授業科目	社会
実務家教員授業	
学部・学科	製菓衛生科 (2年制)
履修年次	1年次
開講学期	前期
科目区分	必修
授業方法	講義
授業時間	30時間
授業コマ数	15コマ
授業概要	菓子が現代において、いかに生活に密接に関係しているか理解し、菓子の現代生活における重要性を理解する。
授業の進め方	テキストによる講義と問題演習により、知識の定着を図る。
達成目標	製菓衛生師として必要な現代の菓子についての基本知識を身に付ける。
教科書	日本菓子教育センター「製菓衛生師全書」「製菓衛生師・菓子製造技能検定受験練習問題と解答」
特記	
授業計画	<ol style="list-style-type: none"> 1 菓子と食生活 食生活における意義 2 菓子の歴史・パンの歴史 3 菓子製造の要件 美的・味覚・衛生・栄養 4 統計 菓子の生産状況、消費状況 菓子の包装 5 効果測定 6 経営論 立地条件、市場調査 7 販売促進のあり方 和洋菓子店の店づくり 8 労働生産性 材料費比率、売上構成 9 人件費の適正值 材料費と人件費の有効活用 5S運動 10 必要売上高 損益分岐点 菓子店の適正利益 11 原価管理 材料費、販売費、外注加工賃など 12 労務管理 接客、サービス、人材の資質 13 接客サービスと店員教育 14 労働時間 労働基準法、賃金など 15 総まとめ試験
成績評価方法 (試験実施方法)	筆記試験および効果測定の結果を軸に、授業への参加姿勢を含め総合的に評価
備考	出席が2/3に満たない場合は、不足する時間数に相当する補講に参加し、課題を提出しなければ試験を受験できないものとする。授業順序は変更する場合がある。

授業概要(シラバス)

タイトル	内容
授業科目	製菓理論
実務家教員授業	○
学部・学科	製菓衛生科 (2年制)
履修年次	1年次
開講学期	通年
科目区分	必修
授業方法	講義
授業時間	90時間
授業コマ数	45コマ
授業概要	製菓衛生師による講義。製菓材料の基礎知識、加工特性を習得する。
授業の進め方	テキストによる講義と問題演習により、知識の定着を図る。
達成目標	製菓衛生師受験資格取得に必要な講義を行い、資格取得を目指す。
教科書	日本菓子教育センター「製菓衛生師全書」「製菓衛生師・菓子製造技能検定受験練習問題と解答」
特記	実務経験者による講義
授業計画	<ol style="list-style-type: none"> 1 製菓衛生師とは 製菓理論を学ぶ意義 2 菓子の歴史 3 製菓理論 菓子の分類 4 甘味料 甘味料分類、砂糖の特徴 5 甘味料 でん粉糖 6 甘味料 その他の糖類 非糖質甘味料 7 小麦粉 種類と特徴 加工適正 8 でん粉 種類と特徴① 9 でん粉 種類と特徴② 10 効果測定 11 米粉 12 鶏卵 卵白の起泡性 卵黄の乳化性 13 鶏卵 熱凝固性 その他の特徴 卵の加工品 14 効果測定 15 甘味料～鶏卵テスト 16 油脂 種類と特徴 加工適正① 17 油脂 加工適正② 18 牛乳及び乳製品 粉乳 練乳 19 牛乳及び乳製品 クリーム、バター チーズ その他 20 効果測定 21 原料チョコレート類 種類と特徴 22 原料チョコレート類 加工適正 23 果実及び果実加工品 種類と特徴① 24 果実及び果実加工品 種類と特徴② 加工適正 25 効果測定 26 凝固材料 寒天 カラギーナン 27 凝固材料 ゼラチン ペクチン 28 種実類 29 効果測定

	30 油脂～種実類テスト 31 風味・調味材料 酒類 香辛料（スパイス類） 32 風味・調味材料 香料 33 パン酵母（イースト） 34 食塩 水 モルトエキス 製パン改良剤 35 膨張剤 36 効果測定 37 乳化剤 38 着色料 増粘安定剤 39 効果測定 40 風味・調味材料～増粘安定剤テスト 41 過去問解答解説 42 過去問解答解説 43 過去問解答解説 44 過去問解答解説 45 総まとめ試験
成績評価方法 (試験実施方法)	筆記試験および効果測定の結果を軸に、授業への参加姿勢を含め総合的に評価
備考	出席が2/3に満たない場合は、不足する時間数に相当する補講に参加し、課題を提出しなければ試験を受験できないものとする。授業順序は変更する場合がある。

授業概要(シラバス)

タイトル	内容	
授業科目	基礎実習	
実務家教員授業	○	
学部・学科	製菓衛生科(2年制)	
履修年次	1年次	
開講学期	通年	
科目区分	必修	
授業方法	演習	
授業時間	180時間	
授業コマ数	90コマ	
授業概要	洋菓子・和菓子・製パンの基礎知識と技術を習得する。	
授業の進め方	各種実習を通じて、基本知識の習得や技能の定着を図る。	
達成目標	製菓衛生師を目指す者として、洋菓子・和菓子・パンの基礎的な知識、技術を身につけ、実技試験で60点以上の成績を修める。	
教科書	日本菓子教育センター「製菓衛生師全書」「製菓衛生師・菓子製造技能検定受験練習問題と解答」	
特記	実務経験者による講義	
授業計画	1 実習室のルール 2 実習器具使い方 3 ジェノワーズ① 4 クリーム類 絞り 5 ジェノワーズ② 6 絞り① 7 ビスキュイキュイエール① 8 絞り② 9 ビスキュイキュイエール② 10 ジェノワーズ③ 11 クレームオブール 12 ナッペ① 13 効果測定 14 効果測定 15 ナッペ② 16 パイピング 17 シュクレ、クレームダマンド 18 フォンサージュ(マジパン) 19 クレームパティシエール 20 タルト① 21 ビスキュイキュイエール③ 22 メレンゲ3種 23 ビスキュイキュイエールテスト 24 バヴァロアバニージュ(シャルロット) 25 バターケーキ① 26 パンドジェンヌ・シュクレ 27 タルト② 28 フォンサージュ 29 バターケーキ② 30 実技試験 31 製餡こしあん 32 製餡つぶあん 33 どら焼き① 34 どら焼き②	46 桃山 47 草餅 48 団子 49 黄味時雨② 50 桜もち 51 いちご大福 52 赤飯 53 おはぎ 54 栗蒸し羊羹 55 うぐいす餅 56 練り切り③ 57 利休饅頭 58 羽二重餅 59 かしわ餅 60 実技試験 61 パンの定義・手捏ねの解説 62 テーブルロール(デモ) 63 テーブルロール ポンデケージョ 64 カルツォーネ 65 ソフトフランス 66 メロン皮 67 菓子パン生地 68 こしあんパン 69 メロンパン 70 ピザソース 71 ピザパン 72 ソフトフランス マカダミアとチョコ 73 ビアシュタンゲン 74 ピタパン 75 角食パン 76 塩パン 77 クリームパン 78 レーズンブレッド 79 カマンベールノア

	35 六方焼 36 栗饅頭 37 練り切り① 38 練り切り② 39 小麦饅頭 40 上用饅頭 41 黄味時雨① 42 打物 43 求肥、大福 44 すはま 45 水ようかん	80 フレンチトースト 81 ベーグル 82 フランスパン 83 クロックムッシュ 84 デニッシュ、クロワッサン 85 フォカッチャ 86 ブリオッシュ 87 揚げパン3種 88 米粉パン 89 総菜パン あん食パン 90 実技試験
成績評価方法 (試験実施方法)	実技による効果測定の結果を軸に、授業への参加姿勢を含め総合的に評価	
備考	出席が2/3に満たない場合は、不足する時間数に相当する補講に参加し、課題を提出しなければ試験を受験できないものとする。授業順序は変更する場合がある。	

授業概要(シラバス)

タイトル	内容	
授業科目	専門実習	
実務家教員授業	○	
学部・学科	製菓衛生科(2年制)	
履修年次	1年次	
開講学期	通年	
科目区分	必修	
授業方法	演習	
授業時間	300時間	
授業コマ数	150コマ	
授業概要	洋菓子・製パンの応用技術を習得する。	
授業の進め方	各種実習を通じて、基本知識の習得や技能の定着を図る。	
達成目標	製菓衛生師を目指す者として、洋菓子・和菓子・パンの専門的な知識、技術を身につけ、実技試験で60点以上の成績を修める。	
教科書	日本菓子教育センター「製菓衛生師全書」「製菓衛生師・菓子製造技能検定受験練習問題と解答」	
特記	実務経験者による講義	
授業計画	1 反復練習 ジェノワーズ(共立て) 2 反復練習 ビスキュイ・ア・ラ・キュイエール 3 反復練習 ナッペ 4 反復練習 絞り 5 反復練習 包丁の研ぎ方 6 反復練習 フルーツカッティング 7 反復練習 クッキー・シュー 8 反復練習 シューケット 9 バターケーキ 10 マドレーヌ 11 ロールケーキ 共立て① 12 クレームシャンティエ 13 ロールケーキ 別立て① 14 クレームオブルカフェ 15 カスタードプディング 16 クレームブリュレ 17 クッキー サブレ(のぼし生地) 18 フルーツクッキー(アイスボックス) 19 ザントケッベク(絞り生地)① 20 反復練習 ロールケーキ 共立て② 21 反復練習 クレームシャンティエ 22 実技試験 23 クレームシャンティエ 24 シュー 25 クレームパティシエール 26 クッキー サブレ(のぼし生地)② 27 フルーツクッキー(アイスボックス)② 28 ザントケッベク(絞り生地)② 29 エクレア 30 反復練習 クレームパティシエール 31 ワインゼリー、レモンゼリー 32 マジパン① 33 テスト 34 マジパン② 35 実技試験 36 マジパン③ 37 実技試験 38 グラスロワイヤル 39 パイピング 40 パートシュクレ 41 パータフォンセ・オーディネール 42 パートブリゼ 43 クレームダマンド 44 キッシュロレーヌ 45 タルトアプリコまたはポワール	76 学内コンテスト対策 クリスマスロールケーキ⑨ 77 学内コンテスト対策 クリスマスロールケーキ⑩ 78 学内コンテスト対策 クリスマスロールケーキ⑪ 79 学内コンテスト対策 クリスマスロールケーキ⑫ 80 学内コンテスト対策 クリスマスロールケーキ⑬ 81 学内コンテスト対策 クリスマスロールケーキ⑭ 82 学内コンテスト対策 クリスマスロールケーキ⑮ 83 学内コンテスト対策 クリスマスロールケーキ⑯ 84 学内コンテスト対策 クリスマスロールケーキ⑰ 85 学内コンテスト対策 クリスマスロールケーキ⑱ 86 クレームパティシエール 87 ジェノワーズ 88 シャンティエ 89 マーブルシフォンケーキ 90 フィユタージュ仕込み 91 フィユタージュ折り込み 92 ミルフィーユ 93 クレームパティシエール 94 クレームシャンティエ 95 フィユタージュ折り込み 96 クレームダマンド 97 ガレットデロア 98 ポワソンダブリル 99 パートブリゼ仕込み 100 コンベルサシオン 101 グラスロワイヤル 102 ジュレドヴァンルージュ 103 コンポートポワール 104 ジョコンド 105 ビスキュイキュイエール 106 ムース・オ・カシス① 107 ビスキュイキュイエール 108 ムース・オ・カシス② 109 ガナッシュ・オ・ロム② 110 生チョコ② 111 反復練習 チョコレート(テンパリング3種) 112 反復練習 生チョコ・ガナッシュオロム 113 反復練習 エクレールショコラ 114 反復練習 ジェノワーズ 115 ガトーフレーズ 116 実技試験 117 コンフィチュール下準備 118 コンフィチュールフレーズ 119 コンフィチュールかんきつ系(2月) 120 シャルロットオーポワール

46	アメリカンドーナツ	121	反復練習	ビスキュイキュイエール
47	フレンチドーナツ	122	反復練習	ムースオーポワール
48	イングリッシュドーナツ	123	反復練習	ビスキュイキュイエール (マーガレット)
49	パートシュクレ	124	反復練習	ジェノワーズ
50	タルトショコラ	125	反復練習	ガトーフレーズ (苺の出回る時期)
51	タルトレットショコラ	126	反復練習	ババロア・ア・ラ・ヴァニーユ
52	マジパン④	127	反復練習	フルーツパウンドケーキ
53	ショコラ テンパリング(水冷)	128	反復練習	パンドジェーヌ
54	3cm正方形のチョコレートプレート	129	反復練習	クッキー サブレ (のぼし生地)
55	ショコラ テンパリング(タブリール法)	130	反復練習	フルーツクッキー (アイスボックス)
56	ショコラ テンパリング (フレーク法)	131	反復練習	ザントケベック (絞り生地)
57	ガナッシュ・オ・ロム	132	反復練習	シューアラクレーム
58	生チョコ	133	反復練習	シュー
59	チョコ仕上げ	134	反復練習	クレームパティシエール
60	フィユタージュ	135	マジパン⑦	
61	フィユタージュ折り込み	136	マジパン⑧	
62	アリュメットオボンム	137	マジパン⑨	
63	パルミエ	138	マジパン⑩	
64	ビスキュイショコラ	139	マジパン⑪	
65	シャンティーショコラ	140	マジパン⑫	
66	パイピング①	141	マジパン⑬	
67	パイピング②	142	マジパン⑭	
68	学内コンテスト対策	クリスマスロールケーキ①	143	マジパン⑮
69	学内コンテスト対策	クリスマスロールケーキ②	144	マジパン⑯
70	学内コンテスト対策	クリスマスロールケーキ③	145	マジパン⑰
71	学内コンテスト対策	クリスマスロールケーキ④	146	マジパン⑱
72	学内コンテスト対策	クリスマスロールケーキ⑤	147	マジパン⑲
73	学内コンテスト対策	クリスマスロールケーキ⑥	148	マジパン⑳
74	学内コンテスト対策	クリスマスロールケーキ⑦	149	マジパン㉑
75	学内コンテスト対策	クリスマスロールケーキ⑧	150	マジパン㉒
成績評価方法 (試験実施方法)	実技による効果測定の結果を軸に、授業への参加姿勢を含め総合的に評価			
備考	出席が2/3に満たない場合は、不足する時間数に相当する補講に参加し、課題を提出しなければ試験を受験できないものとする。授業順序は変更する場合がある。			

授業概要(シラバス)

タイトル	内容	
授業科目	応用実習	
実務家教員授業	○	
学部・学科	製菓学科(2年制)	
履修年次	2年次	
開講学期	通年	
科目区分	必修	
授業方法	演習	
授業時間	420時間	
授業コマ数	210コマ	
授業概要	製菓衛生師による実習。洋菓子・製パンの応用技術を習得する。	
授業の進め方	各種実習を通じて、基本知識の習得や技能の定着を図る。	
達成目標	製菓衛生師を目指す者として、洋菓子・和菓子・パンの専門的な知識、技術を身につけ、実技試験で60点以上の成績を修める。	
教科書	オリジナルテキスト	
特記		
授業計画	1 ガトーフレーズ① 2 ガトーフレーズ② 3 ビスキュイルーロー 4 コンテスト対策① 5 コンテスト対策② 6 コンテスト対策③ 7 ビスキュイショコラスクエア 8 米粉シフォンケーキ 9 クラシックショコラ 10 コンテスト対策④ 11 コンテスト対策⑤ 12 コンテスト対策⑥ 13 技術試験 ビスキュイルーロー (共立て) 14 バターケーキ 15 カスタードプディング 16 クレームブリュレ 17 アイスボックスクッキー 18 技術試験 ビスキュイショコラルーロー (別立て) 19 コンテスト対策⑦ 20 コンテスト対策⑧ 21 コンテスト対策⑨ 22 技術試験 絞り 23 技術試験 パイピング 24 オムレットブリュイ 25 クッキーシュー 26 バヴァロアオショコラ 27 絞り・パイピング 28 コンテスト対策⑩ 29 コンテスト対策⑪ 30 コンテスト対策⑫ 31 シューアラクレーム 32 スワンシュー 33 技術試験 カスタードプディング 34 技術試験 クレームブリュレ 35 パータブリゼ 36 サントノーレ① 37 サントノーレ② 38 パリプレスト① 39 パリプレスト② 40 コンテスト対策⑬ 41 コンテスト対策⑭ 42 コンテスト対策⑮ 43 マーブルシフォンケーキ 44 スコーン 45 スフレフロマージュ① 46 スフレフロマージュ② 47 ウィークエンドシトロン 48 パイピング 49 パートシュクレ 50 タルトフロマージュ①	106 タルトオフィグ 107 ムースオミルテュー① 108 ムースオミルテュー② 109 クラフティ 110 テリーヌショコラ 111 パームクーヘン① 112 パームクーヘン② 113 キャラメルポワールムース① 114 キャラメルポワールムース② 115 ガトーマーブレ 116 チーズサブレ 117 マカロン① 118 マカロン② 119 ケイクオバナージュ 120 モンブラン① 121 モンブラン② 122 ダクワーズオキャラメル① 123 ダクワーズオキャラメル② 124 フォレノワール① 125 フォレノワール② 126 レーズンサンド 127 スフレショコラ 128 バンドオボム① 129 バンドオボム② 130 ショーソンオボム 131 ミルフィーユ① 132 ミルフィーユ② 133 モガドール① 134 モガドール② 135 ムースフランボワーズ① 136 ムースフランボワーズ② 137 タフィー 138 アマンドショコラ 139 ザッハトルテ① 140 ザッハトルテ② 141 ガトーアラノワゼット① 142 ガトーアラノワゼット② 143 タルトショコラ 144 ムースショコラ① 145 ムースショコラ② 146 ムースショコラ③ 147 オペラ① 148 オペラ② 149 オペラ③ 150 タルトオランダチーズ 151 ミルフィーユブリュイージュ① 152 ミルフィーユブリュイージュ② 153 ミルフィーユブリュイージュ③ 154 学内発表会対策① 155 学内発表会対策②

授業計画	51	タルトフロマージュ②	156	学内発表会対策③	
	52	コンテスト対策⑯	157	学内発表会対策④	
	53	コンテスト対策⑰	158	学内発表会対策⑤	
	54	コンテスト対策⑱	159	学内発表会対策⑥	
	55	タルトシトロン	160	学内発表会対策⑦	
	56	タルトポワール	161	学内発表会対策⑧	
	57	キッシュロレーヌ	162	学内発表会対策⑨	
	58	パートサブレ	163	学内発表会対策⑩	
	59	フロランタンサブレ	164	学内発表会対策⑪	
	60	クグロフフィグ	165	学内発表会対策⑫	
	61	タルトフリユイ	166	学内発表会対策⑬	
	62	復習 シフォンケーキ	167	学内発表会対策⑭	
	63	復習 ナッペ	168	学内発表会対策⑮	
	64	タルトオテヴェール	169	学内発表会対策⑯	
	65	タルトアプリコット	170	学内発表会対策⑰	
	66	バンドジェンヌ	171	学内発表会対策⑱	
	67	復習 オムレットフリユイ	172	学内発表会対策⑲	
	68	パートドフリユイ①	173	学内発表会対策⑳	
	69	パートドフリユイ②	174	ボンボンショコラ①	
	70	ミルリトン	175	ボンボンショコラ②	
	71	ガレットブルトンヌ①	176	ボンボンショコラ③	
	72	ガレットブルトンヌ②	177	マンディアン①	
	73	技術試験 ジェノワーズ、ナッペ	178	マンディアン②	
	74	コンテスト対策⑲	179	チョコレート細工①	
	75	コンテスト対策⑳	180	チョコレート細工②	
	76	コンテスト対策㉑	181	チョコレート細工③	
	77	クレープシュゼット①	182	あめ細工①	
	78	クレープシュゼット②	183	あめ細工②	
	79	コンベルサシオン	184	あめ細工③	
	80	スフレヴァニユ	185	あめ細工④	
	81	チョコレートプリン	186	あめ細工⑤	
	82	パンナコッタ	187	あめ細工⑥	
	83	ゼリー2種	188	あめ細工⑦	
	84	コンテスト対策㉒	189	あめ細工⑧	
	85	コンテスト対策㉓	190	あめ細工⑨	
	86	コンテスト対策㉔	191	卒業制作①	
	87	コンテスト対策㉕	192	卒業制作②	
	88	コンテスト対策㉖	193	卒業制作③	
	89	コンテスト対策㉗	194	卒業制作④	
	90	コンテスト対策㉘	195	卒業制作⑤	
	91	コンテスト対策㉙	196	卒業制作⑥	
	92	コンテスト対策㉚	197	卒業制作⑦	
	93	コンポートドペシュ	198	卒業制作⑧	
	94	ソース各種	199	卒業制作⑨	
	95	バイクドチーズケーキ①	200	卒業制作⑩	
	96	バイクドチーズケーキ②	201	卒業制作⑪	
	97	キッシュシャンピニオン	202	卒業制作⑫	
	98	スフレグランマルニエ	203	卒業制作⑬	
	99	チョコレートシフォンケーキ	204	卒業制作⑭	
	100	ブドウのショートケーキ①	205	卒業制作⑮	
	101	ブドウのショートケーキ②	206	卒業制作⑯	
	102	サンマルク①	207	卒業制作⑰	
	103	サンマルク②	208	卒業制作⑱	
	104	タルトオフィグ	209	卒業制作⑲	
	105	ビスコッティ	210	卒業制作⑳	
	成績評価方法 (試験実施方法)	実技による効果測定の結果を軸に、授業への参加姿勢を含め総合的に評価			
	備考	出席が2/3に満たない場合は、不足する時間数に相当する補講に参加し、課題を提出しなければ試験を受験できないものとする。授業順序は変更する 場合がある。			

授業概要(シラバス)

タイトル	内容																														
授業科目	店舗運営基礎																														
実務家教員授業																															
学部・学科	製菓衛生科 (2年制)																														
履修年次	1年次																														
開講学期	後期																														
科目区分	必修																														
授業方法	講義																														
授業時間	30時間																														
授業コマ数	15コマ																														
授業概要	資格試験の対策と就職活動に向けての準備を行う。																														
授業の進め方	テキストによる講義と問題演習により、知識の定着を図る。																														
達成目標	資格試験、就職活動に必要な知識・技能を習得する。																														
教科書	オリジナルテキスト																														
特記																															
授業計画	<table border="1"> <tr><td>1</td><td>就職① (漢字検定対策含む)</td></tr> <tr><td>2</td><td>就職② (漢字検定対策含む)</td></tr> <tr><td>3</td><td>就職③ (漢字検定対策含む)</td></tr> <tr><td>4</td><td>就職④ (漢字検定対策含む)</td></tr> <tr><td>5</td><td>就職⑤ (漢字検定対策含む)</td></tr> <tr><td>6</td><td>菓子検定対策①</td></tr> <tr><td>7</td><td>菓子検定対策②</td></tr> <tr><td>8</td><td>菓子検定対策③</td></tr> <tr><td>9</td><td>菓子検定対策④</td></tr> <tr><td>10</td><td>菓子検定対策⑤</td></tr> <tr><td>11</td><td>菓子検定対策⑥</td></tr> <tr><td>12</td><td>菓子検定対策⑦</td></tr> <tr><td>13</td><td>菓子検定対策⑧</td></tr> <tr><td>14</td><td>菓子検定対策⑨</td></tr> <tr><td>15</td><td>効果測定</td></tr> </table>	1	就職① (漢字検定対策含む)	2	就職② (漢字検定対策含む)	3	就職③ (漢字検定対策含む)	4	就職④ (漢字検定対策含む)	5	就職⑤ (漢字検定対策含む)	6	菓子検定対策①	7	菓子検定対策②	8	菓子検定対策③	9	菓子検定対策④	10	菓子検定対策⑤	11	菓子検定対策⑥	12	菓子検定対策⑦	13	菓子検定対策⑧	14	菓子検定対策⑨	15	効果測定
1	就職① (漢字検定対策含む)																														
2	就職② (漢字検定対策含む)																														
3	就職③ (漢字検定対策含む)																														
4	就職④ (漢字検定対策含む)																														
5	就職⑤ (漢字検定対策含む)																														
6	菓子検定対策①																														
7	菓子検定対策②																														
8	菓子検定対策③																														
9	菓子検定対策④																														
10	菓子検定対策⑤																														
11	菓子検定対策⑥																														
12	菓子検定対策⑦																														
13	菓子検定対策⑧																														
14	菓子検定対策⑨																														
15	効果測定																														
成績評価方法 (試験実施方法)	筆記試験および効果測定の結果を軸に、授業への参加姿勢を含め総合的に評価																														
備考	出席が2/3に満たない場合は、不足する時間数に相当する補講に参加し、課題を提出しなければ試験を受験できないものとする。授業順序は変更する場合がある。																														

授業概要(シラバス)

タイトル	内容	
授業科目	店舗運営実務	
実務家教員授業		
学部・学科	製菓衛生科 (2年制)	
履修年次	2年次	
開講学期	通年	
科目区分	必修	
授業方法	講義	
授業時間	210時間	
授業コマ数	105コマ	
授業概要	実習を通じ実社会での即戦力としての知識と実践力を習得する。食品の安全、菓子の知識を習得する。	
授業の進め方	各種実習を通じて、基本知識の習得や技能の定着を図る。	
達成目標	実務に見合った知識・技能を習得する。資格試験合格を目指す。	
教科書	オリジナルテキスト	
特記		
授業計画	1 食品安全検定試験対策① 2 食品安全検定試験対策② 3 食品安全検定試験対策③ 4 食品安全検定試験対策④ 5 食品安全検定試験対策⑤ 6 食品安全検定試験対策⑥ 7 食品安全検定試験対策⑦ 8 食品安全検定試験対策⑧ 9 食品安全検定試験対策⑨ 10 食品安全検定試験対策⑩ 11 食品安全検定試験対策⑪ 12 食品安全検定試験対策⑫ 13 食品安全検定試験対策⑬ 14 食品安全検定試験対策⑭ 15 食品安全検定試験対策⑮ 16 食品安全検定試験対策⑯ 17 食品安全検定試験対策⑰ 18 食品安全検定試験対策⑱ 19 食品安全検定試験対策⑲ 20 食品安全検定試験対策⑳ 21 食品安全検定試験対策㉑ 22 食品安全検定試験対策㉒ 23 食品安全検定試験対策㉓ 24 食品安全検定試験対策㉔ 25 食品安全検定試験対策㉕ 26 食品安全検定試験対策㉖ 27 食品安全検定試験対策㉗ 28 食品安全検定試験対策㉘ 29 食品安全検定試験対策㉙ 30 食品安全検定試験対策㉚ 31 効果測定 32 食育① 33 食育② 34 食育③ 35 食育④ 36 食育⑤ 37 食育⑥ 38 食育⑦	54 POP実習④ 55 POP実習⑤ 56 POP実習⑥ 57 POP実習⑦ 58 POP実習⑧ 59 POP実習⑨ 60 POP実習⑩ 61 POP実習⑪ 62 POP実習⑫ 63 効果測定 64 現場実習事前準備 65 現場実習① 66 現場実習② 67 現場実習③ 68 現場実習④ 69 現場実習⑤ 70 現場実習⑥ 71 現場実習⑦ 72 現場実習⑧ 73 現場実習⑨ 74 現場実習⑩ 75 現場実習⑪ 76 現場実習⑫ 77 現場実習⑬ 78 現場実習⑭ 79 現場実習⑮ 80 現場実習⑯ 81 現場実習⑰ 82 現場実習⑱ 83 現場実習⑲ 84 現場実習⑳ 85 現場実習㉑ 86 現場実習㉒ 87 現場実習㉓ 88 現場実習㉔ 89 現場実習㉕ 90 現場実習㉖ 91 現場実習㉗

	39 食育⑧	92 現場実習⑳
	40 食育⑨	93 現場実習㉑
	41 食育⑩	94 現場実習㉒
	42 フランス語①	95 現場実習㉓
	43 フランス語②	96 現場実習㉔
	44 フランス語③	97 現場実習㉕
	45 フランス語④	98 現場実習㉖
	46 フランス語⑤	99 現場実習㉗
	47 フランス語⑥	100 現場実習㉘
	48 フランス語⑦	101 現場実習㉙
	49 フランス語⑧	102 現場実習㉚
	50 効果測定	103 現場実習㉛
	51 P O P 実習①	104 現場実習㉜
	52 P O P 実習②	105 実習評価、実習振り返り
	53 P O P 実習③	
成績評価方法 (試験実施方法)	実技および効果測定の結果を軸に、授業への参加姿勢を含め総合的に評価	
備考	出席が2/3に満たない場合は、不足する時間数に相当する補講に参加し、課題を提出しなければ試験を受験できないものとする。授業順序は変更する場合がある。	

授業概要(シラバス)

タイトル	内容
授業科目	店舗運営応用
実務家教員授業	
学部・学科	製菓衛生科(2年制)
履修年次	2年次
開講学期	通年
科目区分	必修
授業方法	講義
授業時間	90時間
授業コマ数	45コマ
授業概要	社会人として働くうえで必要なPCスキル(Ecel)を身に着ける。販売経営管理を学ぶ。
授業の進め方	テキストによる講義と問題演習により、知識の定着を図る。
達成目標	実務での事務作業等に活かす知識・技能を習得する。資格試験合格を目指す。
教科書	オリジナルテキスト
特記	
授業計画	<ol style="list-style-type: none"> 1 流通における小売業の基本 2 組織形態別小売業の基本 3 店舗形態別小売業の基本 4 商業集積の基本 5 マーチャンダイジング 商品の基本 6 マーチャンダイジングの基本 7 商品計画の基本 8 販売計画 仕入計画 9 価格設定 10 在庫管理の基本 データによる在庫管理 11 バーコードの基本 12 ストアオペレーションの基本 包装技術の基本 13 ディスプレイの基本 14 ファッション業界のディスプレイ 小売業のマーケティング 15 CSの基本 商圈 16 立地、出店 リージョナルプロモーション 17 インバウンド 売り場の改善と改革 18 店舗照明 光源、色彩 19 販売員の役割の基本 クレーム対応 20 法令知識 21 計数管理 店舗管理 22 過去問解答解説① 23 過去問解答解説② 24 過去問解答解説③ 25 過去問解答解説④ 26 過去問解答解説⑤ 27 過去問解答解説⑥ 28 過去問解答解説⑦ 29 過去問解答解説⑧ 30 効果測定 31 ワークシートやブックの作成移動、書式設定 32 ワークブックのオプションと表示のカスタマイズ 33 セル(範囲)のデータの挿入、書式設定 34 テーブルの作成、管理 35 テーブルのスタイルと設定 オプションの管理 36 テーブルのフィルター、並べ替え 37 関数の使用、計算 38 関数の使用 書式の設定、文字列の変更 39 グラフの作成 40 グラフの書式設定 41 オブジェクトを挿入、書式設定 42 MosExcel模試① 43 MosExcel模試② 44 MosExcel模試③ 45 効果測定
成績評価方法(試験実施方法)	筆記試験および効果測定の結果を軸に、授業への参加姿勢を含め総合的に評価
備考	出席が2/3に満たない場合は、不足する時間数に相当する補講に参加し、課題を提出しなければ試験を受験できないものとする。授業順序は変更する場合がある。

授業概要(シラバス)

タイトル	内容
授業科目	職業実践概論
実務家教員授業	
学部・学科	製菓衛生科 (2年制)
履修年次	1年次
開講学期	前期
科目区分	必修
授業方法	演習
授業時間	30時間
授業コマ数	15コマ
授業概要	社会人として働くうえで必要なPCスキルを身に着ける。(Word)
授業の進め方	テキストによる講義と問題演習により、知識の定着を図る。
達成目標	実務での事務作業等に活かす知識・技能を習得する。
教科書	オリジナルテキスト
特記	
授業計画	<ol style="list-style-type: none"> 1 タイピング 文書作成、書式設定 2 文書のオプション、カスタマイズ 3 文字列や段落の書式設定 4 文書の印刷、保存 5 表の作成と編集 6 画像の挿入 スクリーンショット 7 文書内の移動 文字列の検索 8 ヘッダー、フッターの挿入 ページ番号 9 文字列組み込み スタイル 10 図形の挿入 テキストボックスの挿入 11 グラフィック要素の書式設定 12 SmartArt挿入 書式設定 13 MosWord模試① 14 MosWord模試② 15 効果測定
成績評価方法 (試験実施方法)	筆記試験および効果測定の結果を軸に、授業への参加姿勢を含め総合的に評価
備考	出席が2/3に満たない場合は、不足する時間数に相当する補講に参加し、課題を提出しなければ試験を受験できないものとする。授業順序は変更する場合がある。

授業概要(シラバス)

タイトル	内容	
授業科目	職業実践演習	
実務家教員授業		
学部・学科	製菓衛生科 (2年制)	
履修年次	2年次	
開講学期	前・後期	
科目区分	必修	
授業方法	講義	
授業時間	210時間	
授業コマ数	105コマ	
授業概要	各種資格取得に向けての知識の習得と演習。	
授業の進め方	問題演習と解説に加え、必要に応じて復習講義を行い、より高度な知識定着を図る。	
達成目標	製菓衛生師試験に向けて、各科目の合格レベルの知識を習得する。	
教科書	オリジナルテキスト	
特記		
授業計画	1 製菓衛生師試験対策① 2 製菓衛生師試験対策② 3 製菓衛生師試験対策③ 4 製菓衛生師試験対策④ 5 製菓衛生師試験対策⑤ 6 製菓衛生師試験対策⑥ 7 製菓衛生師試験対策⑦ 8 製菓衛生師試験対策⑧ 9 製菓衛生師試験対策⑨ 10 製菓衛生師試験対策⑩ 11 製菓衛生師試験対策⑪ 12 製菓衛生師試験対策⑫ 13 製菓衛生師試験対策⑬ 14 製菓衛生師試験対策⑭ 15 製菓衛生師試験対策⑮ 16 製菓衛生師試験対策⑯ 17 製菓衛生師試験対策⑰ 18 製菓衛生師試験対策⑱ 19 製菓衛生師試験対策⑲ 20 製菓衛生師試験対策⑳ 21 製菓衛生師試験対策㉑ 22 製菓衛生師試験対策㉒ 23 製菓衛生師試験対策㉓ 24 製菓衛生師試験対策㉔ 25 製菓衛生師試験対策㉕ 26 製菓衛生師試験対策㉖ 27 製菓衛生師試験対策㉗ 28 製菓衛生師試験対策㉘ 29 製菓衛生師試験対策㉙ 30 製菓衛生師試験対策㉚ 31 製菓衛生師試験対策㉛ 32 製菓衛生師試験対策㉜ 33 製菓衛生師試験対策㉝ 34 製菓衛生師試験対策㉞ 35 製菓衛生師試験対策㉟ 36 製菓衛生師試験対策㊱ 37 製菓衛生師試験対策㊲	54 就職⑭ (漢字検定対策含む) 55 就職⑮ (漢字検定対策含む) 56 就職⑯ (漢字検定対策含む) 57 就職⑰ (漢字検定対策含む) 58 就職⑱ (漢字検定対策含む) 59 就職⑲ (漢字検定対策含む) 60 就職⑳ (漢字検定対策含む) 61 就職㉑ (漢字検定対策含む) 62 就職㉒ (漢字検定対策含む) 63 就職㉓ (漢字検定対策含む) 64 就職㉔ (漢字検定対策含む) 65 就職㉕ (漢字検定対策含む) 66 効果測定 67 ビジネスマナー① 68 ビジネスマナー② 69 ビジネスマナー③ 70 ビジネスマナー④ 71 ビジネスマナー⑤ 72 ビジネスマナー⑥ 73 ビジネスマナー⑦ 74 ビジネスマナー⑧ 75 ビジネスマナー⑨ 76 ビジネスマナー⑩ 77 ビジネスマナー⑪ 78 ビジネスマナー⑫ 79 ビジネスマナー⑬ 80 ビジネスマナー⑭ 81 ビジネスマナー⑮ 82 ビジネスマナー⑯ 83 ビジネスマナー⑰ 84 ビジネスマナー⑱ 85 ビジネスマナー⑲ 86 ビジネスマナー⑳ 87 効果測定 88 サービス接遇① 89 サービス接遇② 90 サービス接遇③

	38 製菓衛生師試験対策⑳ 39 製菓衛生師試験対策㉑ 40 製菓衛生師試験対策㉒ 41 就職① (漢字検定対策含む) 42 就職② (漢字検定対策含む) 43 就職③ (漢字検定対策含む) 44 就職④ (漢字検定対策含む) 45 就職⑤ (漢字検定対策含む) 46 就職⑥ (漢字検定対策含む) 47 就職⑦ (漢字検定対策含む) 48 就職⑧ (漢字検定対策含む) 49 就職⑨ (漢字検定対策含む) 50 就職⑩ (漢字検定対策含む) 51 就職⑪ (漢字検定対策含む) 52 就職⑫ (漢字検定対策含む) 53 就職⑬ (漢字検定対策含む)	91 サービス接遇④ 92 サービス接遇⑤ 93 サービス接遇⑥ 94 サービス接遇⑦ 95 サービス接遇⑧ 96 サービス接遇⑨ 97 サービス接遇⑩ 98 サービス接遇⑪ 99 サービス接遇⑫ 100 サービス接遇⑬ 101 サービス接遇⑭ 102 サービス接遇⑮ 103 サービス接遇⑯ 104 サービス接遇⑰ 105 効果測定
成績評価方法 (試験実施方法)	筆記試験および効果測定の結果を軸に、授業への参加姿勢を含め総合的に評価	
備考	出席が2/3に満たない場合は、不足する時間数に相当する補講に参加し、課題を提出しなければ試験を受験できないものとする。授業順序は変更する場合がある。	