

開講期間	配当年	単位数	科目必選区分
後期	2年	2単位	選択
担当教員			
平田安喜子			

講義概要	卒業前に受験する長崎県製菓衛生師国家試験受験に備え、試験対策の時間とする。過去の問題の分析と問題集を活用し、専門教科の理解度を確認しながら不足を補う。集中講座の前に、自らの課題を見つけ、意識することを目的とする。		
授業計画	1	長崎県製菓衛生師試験に挑戦 平成28年度 長崎県製菓衛生師試験問題を解き、出題レベルの確認をする	学習課題 復習：どの科目、分野が苦手と感じたか振り返りを行う 予習：
	2	問題集 衛生法規 衛生法規の問題25問を解説	学習課題 復習：再度問題に取り組み、理解できていないところを見直す 予習：問題集P10～P14 衛生法規25問をといておく
	3	問題集 公衆衛生学 公衆衛生学の問題25問を解説	学習課題 復習：再度問題に取り組み、理解できていないところを見直す 予習：問題集 公衆衛生学25問をといておく
	4	問題集 食品学 食品学の問題25問を解説	学習課題 復習：再度問題に取り組み、理解できていないところを見直す 予習：問題集 食品学25問をといておく
	5	問題集 食品衛生学 食品衛生学の問題25問を解説	学習課題 復習：再度問題に取り組み、理解できていないところを見直す 予習：問題集 食品衛生学25問をといておく
	6	問題集 栄養学 栄養学の問題25問を解説	学習課題 復習：再度問題に取り組み、理解できていないところを見直す 予習：問題集 栄養学25問をといておく
	7	問題集 製菓理論 製菓理論の問題25問を解説	学習課題 復習：再度問題に取り組み、理解できていないところを見直す 予習：問題集 製菓理論25問をといておく
	8	問題集 製菓実技 製菓実技の問題75問を解説	学習課題 復習：再度問題に取り組み、理解できていないところを見直す 予習：問題集 製菓実技75問をといておく
	9	オリジナル問題集 衛生法規 独自に作成した衛生法規のまとめを解説	学習課題 復習：できなかった部分を再度見直す 予習：事前に配布されたプリントに目を通しておく
	10	オリジナル問題集 公衆衛生学 独自に作成した公衆衛生学のまとめを解説	学習課題 復習：できなかった部分を再度見直す 予習：事前に配布されたプリントに目を通しておく
	11	オリジナル問題集 食品学 独自に作成した食品学のまとめを解説	学習課題 復習：できなかった部分を再度見直す 予習：事前に配布されたプリントに目を通しておく
	12	オリジナル問題集 食品衛生学 独自に作成した食品衛生学のまとめを解説	学習課題 復習：できなかった部分を再度見直す 予習：事前に配布されたプリントに目を通しておく

	<p>1 3 オリジナル問題集 栄養学 独自に作成した栄養学のまとめを解説</p> <p>学習課題 復習：できなかつた部分を再度見直す 予習：事前に配布されたプリントに目を通しておく</p> <p>1 4 オリジナル問題集 製菓理論 独自に作成した製菓理論のまとめを解説</p> <p>学習課題 復習：できなかつた部分を再度見直す 予習：事前に配布されたプリントに目を通しておく</p> <p>1 5 長崎県製菓衛生師試験に挑戦 平成28年度 長崎県製菓衛生師試験に挑戦</p> <p>学習課題 復習：できなかつた部分を再度見直す 予習：苦手な分野の見直しをする</p>
授業形態	演習
評価の観点、評価手段・方法、評価比率	<p>① 受験科目の出題レベルを知る ② 受験科目の範囲を理解できるようになる ③ 苦手科目、テーマを知る ④ 身につけていなかった知識を再確認できるようになる ⑤ わからない内容を調べる</p> <p>課題範囲から出題する小テストで評価 80% 受講態度、小テストの得点変動 20%</p> <p>関心・意欲・態度 20% 思考・判断 30% 技能・表現 知識・理解 50%</p>
教科書・参考書	<p>問題集 : 「製菓衛生師・菓子製造技能検定 受験練習問題と解答」 日本菓子教育センター テキスト : 「製菓衛生師全書 和洋菓子・パンのすべて」 日本菓子教育センター 「製菓衛生師教本」 全国製菓衛生師養成施設協会</p>
履修条件	製菓衛生師受験を希望する学生は必ず受講すること
履修上の注意	製菓衛生師試験の手続きなどについて説明を行う
オフィスアワー	火曜日：午後、水曜日：午前中
備考・メッセージ	暗記することが苦手な人こそ、早めに取り掛かりましょう！