

2019年度 第12期
製菓衛生師科 シラバス



学校法人みのり学園

琉球調理師専修学校

※シラバスについて、担当講師、授業内容等が変更になる場合があります。

シラバス(講義要綱)

科目名	単位数	総時間数	担当者
衛生法規		30	小西 清美

1.科目の目標

最近の消費期限や賞味期限切れの使用等及び表示偽造問題で食に関する不信がつのり、食品製造に対する国民の関心が高まっている。食に関する信頼を取り戻すためには、食に携わる人々のモラルの意識改革が重要視課題を思われる。

食は命に関わるため、衛生法規を十分に理解し、製菓衛生師も社会規範の重要性を学び、信頼される製菓衛生師を目指す意識を高め、未然に食への異物混入や食中毒の事件、事故を防ぐことが大切であることを認識してもらう。また、社会的肥満の問題の行政の取り組みを理解するとともに、過去の事件、事故の事例から消費者保護、製造物責任法及びその他の法規との関わりを学習することで自己管理のあり方、食に関する事件、事故などが発生した場合の対処について考える力をつける。

2.教科書

製菓衛生師教本上 衛生法規

3.科目全体の評価と観点と趣意

関心 意欲 態度	衛生法規に対する関心を高め、自ら学習する態度を確認し、授業態度から評価する。	出席状況 学習態度 提出物
思 考 判 断	テストは、自分で考え判断する設問と製菓衛生師として重要なことを学習して今後活用しようとしているかを評価。	テスト 日頃の学習態度
技 術 表 現		
知 識 理 解	社会人の製菓衛生師として重要な知識を身につけているか、理解しているか、テストで判断。	テスト 日頃の学習態度

4.評価の方法

製菓衛生師としての基礎知識を最低限(テストで5割以上)学んだかどうか、社会に出て信頼される製菓衛生師となるために学習したか、菓子製造業で問題の多い異物混入事件や食品添加物、その他食品の取り扱いに対する関心度を授業全体を通して評価の参考とする。

5.学習計画(年間授業計画)

衛生法規

学期	月	単元	時間	指導目標
前 期	4		3	法律概論
	5		3	製菓衛生師法 食品衛生法
	6 5 7		9	食品衛生法 食品安全基本法
後 期	9 5 2		12	食育基本法 その他の関係法令 ※異物混入等事故に対する取扱い ※信頼される製菓衛生師
	3		3	試験対策

シラバス(講義要綱)

科目名	単位数	総時間数	担当者
公衆衛生		90	松川 善昌

1.科目の目標

集団の健康や環境問題などの現状を理解させるとともに、わが国の公衆衛生を発展させるための専門知識を習得させ、食に関わる職業人として、疾病の予防と健康づくりに寄与する能力と実践的な態度を育てる

2.教科書

製菓衛生師教本上 公衆衛生

3.科目全体の評価と観点と趣意

関心 意欲 態度	食に関わる職業人として集団の健康と公衆衛生に関する知識を身につけ、製菓や食生活の場で疾病予防や健康づくりを実践的に活用することが出来る	出席状況 提出物
思 考 判 断	食に関わる職業人として、製菓や食生活の場で疾病予防や健康づくりについて見直し、課題を見つけ、それを解決する判断力を身につける	テスト 日頃の学習態度
技 術 表 現	食に関わる職業人として、製菓や食生活の場で疾病予防や健康づくりの基本的な技術を身につけその向上の為に取り組むことが出来る	テスト 日頃の学習態度
知 理 識 解	食に関わる職業人として公衆衛生学を学ぶことの重要性を理解し、疾病の予防や健康づくりに寄与するための必要な基本的な知識を身につけている	テスト

4.評価の方法

各教科とも評価は、前期、後期とも100点法で行う。評価の基準として授業態度や出席状況も含みます。

定期テスト…………… 70%

態度・提出物…………… 30%

5.学習計画(年間授業計画)

公衆衛生

学期	月	単元	時間	指導目標
前 期	4 5 9	公衆衛生概論	6	「国民の健康である権利」を守るため、 国や県の公衆衛生活動について理解させる。
		衛生統計概要	9	公衆衛生活動の根拠となる各種衛生統計の 必要性とその重要性について理解させる
		疾病予防	30	感染症や生活習慣病の疾病の概要と その予防方法について理解させる
後 期	10 5 3	加齢と健康	9	新生児から老人に至るまで加齢とともに それぞれの年齢層で疾病構造が異なる。 各年齢層に応じた保健活動を理解させる
		環境保健	27	自然と快適に共生できる環境の必要性和 環境汚染により生ずるさまざまな疾病と その予防について理解させる
		労働衛生	9	職場における健康問題と働く人々の健康管理の あり方について理解させる

シラバス(講義要綱)

科目名	単位数	総時間数	担当者
食品学		60	山内 郁子

1.科目の目標

- 1.食品の基本知識と嗜好特性について学ぶことで食品についての正しい視点を養う
- 2.食品の特徴と性質を動物性及び植物性に分けて学習し、その特徴、旬、成分などの知識を高める
- 3.食品表示について理解を深めると共に、安全な食品選択が出来るような能力を養う

2.教科書

製菓衛生師教本 上 食品学

3.科目全体の評価と観点と趣意

関心 意欲 態度	授業態度や出席状況 授業内でのプリントに積極的に取り組む 疑問点を投げかける	出席状況 学習態度
思考 判断	食品の基本知識と嗜好、特性について学び それらを応用した食品選択の判断力がある	テスト 日頃の学習態度
技術 表現	食品選択の知識を学習し、実習時などの実践に 応用することができる	テスト 日頃の学習態度
知識 理解	食品の特徴と性質を習得し、テスト時に応用する ことが出来る	テスト 日頃の学習態度

4.評価の方法

- ・前期・後期の試験…………… 70%
- ・提出物…………… 20%
- ・出席・学習態度…………… 10%

※この合計を総合評価とする

シラバス(講義要綱)

科目名	単位数	総時間数	担当者
食品衛生学		150時間	玉那覇 康二

1.科目の目標

飲食起因健康障害の防止(農産物、畜産物、水産物等の原材料の生産過程から加工、製造、保存、輸送、配送、販売、消費に至るまでの一貫した衛生対策)

2.教科書

製菓衛生師教本上 食品衛生学

関連ビデオ・冊子等(食中毒、寄生虫、消毒法、食品添加物等)

3.科目全体の評価と観点と趣意

関 心 意 欲 態 度	飲食に起因する健康障害の特性等に関心を持つ	出席状況 学習態度 提出物
思 考 判 断	現状認識、衛生統計等による行動指針を養成	テスト
技 術 表 現	消毒法の理解・実践→細菌性食中毒等の予防策	テスト 日頃の学習態度
知 識 理 解	HACCP, NOROウイルス等の事態への対処	テスト 日頃の学習態度

4.評価の方法

定期試験、小テスト、実習レポート等を中心にし、授業態度や出席状況を総合的に判断し、評価する。

定期試験(前期・後期).....70%

小テスト、レポート等.....20%

授業態度、出席状況.....10%

5.学習計画(年間授業計画)

食品衛生学

学期	月	単元	時間	指導目標
前期	4月	第1章:食品衛生学概論	(5H)	食品衛生の意義・定義
			3H	第1節:食品衛生とは
			1H	第2節:食生活の変化
			1H	第3節:製菓衛生師の責務
	5月	第2章:食品と微生物	(15H)	微生物とは何か
			4H	第1節:微生物の種類
			8H	第2節:微生物の増幅条件
			1H	第3節:食品中の微生物
			1H	第4節:生物汚染と汚染指標菌
	6月 7月	第3章:食品と科学物質	(15H)	関与化学物質
			12H	第1節:食品添加物
		3H	第2節:農薬・動物医薬品	
		第4章:食中毒	(35H)	食中毒の分類・発生状況
			5H	第1節:食中毒の概要
15H			第2節:細菌性食中毒	
2H			第3節:ウイルス性食中毒	
8H			第4節:自然毒食中毒	
3H			第5節:化学性食中毒	
2H		第6節:菓子と食中毒		
後期	10月	第5章:飲食起因健康危害	(20H)	食中毒以外の健康危害
			2H	第1節:健康危害の種類
			5H	第2節:経口感染
			10H	第3節:寄生虫症
			1H	第4節:食品中の異物
	2月	第6章:食品安全対策	2H	第5節:その他の健康危害
			(30H)	食の安全性確保のために
			2H	第1節:食品安全対策とは
			1H	第2節:食品衛生行政
			3H	第3節:施設・設備の衛生管理
			2H	第4節:給水・汚水・汚物処理
			1H	第5節:従事者の衛生管理
			3H	第6節:食材・器具等の衛生管理
			5H	第7節:自主衛生管理
9H	第8節:消毒・殺菌法			
4H	第9節:食品の表示			
前・後期	5月 2月	第7章:食品衛生学習	(30H)	食品衛生に関する実験
			3H	実習1:生卵の鮮度判定
			3H	実習2:牛乳の鮮度判定
			3H	実習3:食器洗浄後の汚れ検査
			3H	実習4:調理器具の汚れ検査
			3H	実習5:手指の汚れ検査
			3H	実習6:食器洗浄後洗剤残留検査
			3H	実習7:水道水残留塩素反転
			3H	実習8:空中浮遊微生物の判定
			3H	実習9:食品からの各種細菌検出
3H	実習10:黄色ブドウ球菌の検出			

シラバス(講義要綱)

科目名	単位数	総時間数	担当者
栄養学		60時間	新垣 弘美

1.科目の目標

- ①製菓衛生師として栄養素の種類や働きなど、栄養の基礎を正しく身につけることを目的とする。
- ②製菓従事者として、健康志向の傾向が強い消費者ニーズにこたえる手掛かりや、知識を得ることを目的とする。
- ③実生活においても、健康保持、増進のための正しいライフステージ毎の特徴と栄養の関連を学び生活習慣病予防の知識を得て、食生活、食習慣を営む上で役立つことを目的とする。

2.教科書

製菓衛生師教本 上 栄養学

3.科目全体の評価と観点と趣意

関心 意欲 態度	我が国の栄養学の諸問題、現状に関心を持ち意欲的に実践、行動することが出来る。	出席状況 提出物
思考 判断	バランスの良い食事、食生活は何かを学習、理解し調理上、何を必要とするか判断することが出来る。	テスト 日頃の学習態度
技術 表現	栄養や組み合わせ、身体の機能、生活面を考慮した上で調理に生かすことができる。	テスト 日頃の学習態度
知 理 識 解	製菓衛生師としておいしく、尚且つ身体に良い食生活を営むための知識を理解、習得する。 栄養素とその生理的役割を理解できる	テスト 日頃の学習態度

4.評価の方法

前期、後期とも100点法で行う。

基準は定期試験 80%

その他(提出物、授業態度、出席状況、レポート等) 20%を考慮する。

5.学習計画(年間授業計画)

栄養学

学期	月	単元	時間	指導目標
前期	4 5 9	栄養学概論	6	栄養学とその目指すところについて理解させる。
		栄養素の機能	27	栄養素の機能の概要について理解させる。
後期	10 1 3	消化と吸収	6	消化、吸収とはなにかについて理解させる。
		栄養の摂取状況	15	国民栄養の現状、ライフステージ、疾病にあわせた栄養について理解させる。
		保険機能食品制度	6	保険機能食品について理解させる。

シラバス(講義要綱)

科目名	単位数	総時間数	担当者
社会		60	勝連 盛伸

1.科目の目標

社会は菓子・パンの「成立から発展」までを食生活史の時代区分に沿って概観し、併せて現代の業界状況を経済資料を中心に学習します。

さらに、計数管理に裏打ちされたビジネスセンスを身につけ、フードビジネス界において、即戦力の人材となるようにフードマーケティング、財務管理、店舗づくりについて学びます。

2.教科書

製菓衛生師教本 上 社会
独自の副教本

3.科目全体の評価と観点と趣意

関心 意欲 態度	・計数感覚のある製菓衛生師をめざす。 ・即戦力となる人材とされるため、さらに将来、ビジネス界で役に立つ科目であることを理解する。	出席状況 学習態度 提出物
思考 判断	・食に携わる職業人として、製菓・製パンの知識、技術を社会に於いて最大限生かす術を身につける。	テスト 日頃の学習態度
技術 表現	・商品開発や菓子の包装材料についても、環境問題、リサイクル方等、具体的に考え、表現する技術を身につける。	テスト 日頃の学習態度
知識 理解	・課題とした店舗設置・経営について意見発表、意見交換を行い、知識をまとめる。	テスト 日頃の学習態度

4.評価の方法

- 1.前期・後期の定期テスト…………… 60%
- 2.出席日数…………… 20%
- 3.提出物(レポート等)…………… 20%

5.学習計画(年間授業計画)

社会 I

学期	月	単元	時間	指導目標
前期	4 5 9	第1章	3	菓子と食生活
		第2章	6	菓子の世界史 ①先史時代 ②古代エジプト時代 ③古代ギリシャ時代 ⑤中世 ⑥近世 ⑦近代 ⑧現代 ⑨今後の展望
		第3章	6	菓子の日本史 ①神話時代 ②大和時代 ③奈良時代(710～793年) ④平安時代(794～1184年) ⑤鎌倉時代(1185～1333年) ⑥南北朝・室町時代(1336～1573年) ⑦安土・桃山時代(1576～1600年) ⑧江戸時代(1603～1867年) ⑨明治時代(1868～1912年) ⑩大正時代(1912～1926年) ⑪昭和時代・戦前(1926～1944年) ⑫昭和20年代・戦後(1945～1954年) ⑬昭和30年代(1955～1964年) ⑭昭和40年代(1965～1974年) ⑮昭和50年代(1975～1984年) ⑯昭和60年代(1985～1989年) ⑰現代(平成時代1989年～) ⑱琉球菓子
		第4章	3	パンの日本史 ①パンの世界史 ②パンの日本史

前期	10	第5章	3	<p>パッケージの役割と種類</p> <p>①パッケージの役割</p> <p>②パッケージの働き</p> <p>③パッケージの種類</p> <p>④菓子に使用される容器・包装の材料</p> <p>⑤包装の安全性と環境適応</p>
----	----	-----	---	--

社会Ⅱ

学期	月	単元	時間	指導目標
後期	10 ～ 3	第1章	6	<p>店舗経営の仕組み</p> <p>①「経営」とは</p> <p>②店舗経営のしくみ</p> <p>③経営者の役割</p> <p>④店舗経営戦略</p> <p>⑤まとめ</p>
		第2章	12	<p>商品計画</p> <p>①コンセプトとマーケティングの進め方</p> <p>②製品の高付加価値化</p>
		第3章	12	<p>経営指標の見方と利益計画</p> <p>①経営指標の見方</p> <p>②店舗管理としての経営指標</p> <p>③利益計画</p>
		第4章	3	<p>食品の流通</p> <p>①販売形態の変化</p> <p>②トレサビリティ</p>
		第5章	3	<p>労働管理</p> <p>①最低賃金</p> <p>②労働時間・休日</p>
		第6章	3	<p>復習</p>

シラバス(講義要綱)

科目名	単位数	時間数	担当者
基礎実習(和菓子)		30	下地 玄旬

1.科目の目標

- 1.原材料の知識、取扱い方を学ぶ。
- 2.失敗する原因、成功するコツを学ぶ。
- 3.和・洋・琉球菓子にとらわれず、創造性、独創性を育てる。

2.教科書

製菓衛生師教本 下 製菓実技 和菓子
独自のレシピ

3.科目全体の評価と観点と趣意

関心 意欲 態度	調理実習に、意欲的に取り組む姿勢。 学ぶことの楽しさ、作ることのおもしろさを知る。 挨拶、身の回りの整理整頓が出来る。	出席状況 学習態度 提出物
思考 判断	食べる側の立場になって、作っているか。 捨てる物を少なくし、無駄を無くす事を考えることが出来る	テスト 日頃の学習態度
技術 表現	同じ大きさ、重さ、形を作る事が出来る。 季節感を出し、写實的・抽象的に表現できる。	テスト 日頃の学習態度
知識 理解	原材料の基礎知識、違いを理解しているか。 応用として何が出来るか考えることが出来る。	テスト 日頃の学習態度

4.評価の方法

実技テスト、出席状況、授業態度(トータルを100として評価)

定期テスト…… 80(作業の習得等)

学習態度…… 20(出席状況等)

5.学習計画(年間授業計画)

基礎実習(和菓子)

学期	月	単元	時間	指導目標
前 期	4 5 7	基礎実習 (和菓子)	3	基本である餡について学ぶ
			3	つぶ餡を炊く
			3	餡切り、包餡を学ぶ
			3	流し物のポイントを学ぶ
			3	焼き物(打ち物) ラードを学ぶ
			3	生菓子 蒸し物 焼き物(餡の製作)
			3	蒸し物
			3	焼き物 生地作りの学習
			3	打ち菓子 らくがん粉を理解する 揚げ菓子
			3	蒸し物 行事菓子 伝統菓子

シラバス(講義要綱)

科目名	単位数	時間数	担当者
基礎実習(和菓子)		30	嘉数 勉

1.科目の目標

- 1.製菓職人として和菓子の技、美的を迫及する
- 2.衛生的な作業環境を学ぶ
- 3.日本の四季や行事を和菓子で表現できるよう努力する
- 4.お菓子を作る楽しみを身につける。

2.教科書

製菓衛生師教本 下 製菓実技 和菓子
独自のレシピ

3.科目全体の評価と観点と趣意

関心 意欲 態度	お菓子を作る楽しみを知り、関心を持って 1つ1つの授業に向き合っているか	出席状況 学習態度 提出物
思考 判断	日本人の和の心を、日々の生活から感じ取り、 和菓子に反映するよう心がける	テスト 日頃の学習態度
技術 表現	奥の深い技術を、さらに向上意欲を持つ事を 心がけているか	テスト 日頃の学習態度
知識 理解	伝統的な技、新しい技、いろいろな技を自分の 技にしていく心構え	テスト 日頃の学習態度

4.評価の方法

- 1.実習に取り組む姿勢……70%
- 2.出欠・遅刻・身の周りの清潔感……15%
- 3.失敗・成功にかかわらず、最後までやり遂げる姿勢……15%

5.学習計画(年間授業計画)

基礎実習(和菓子)

学期	月	単元	時間	指導目標
前 期	4 5 7	基礎実習 (和菓子)	3	基本である餡を作り 包餡を学ぶ
			3	型抜き和菓子を学ぶ
			3	行事菓子(餅菓子と焼き物)
			3	生地作りと包餡を学ぶ
			3	①蒸し菓子を学ぶ (膨張剤・いも類の学習)
			3	②蒸し菓子と焼き物 和菓子で使う粉類を学ぶ
			3	流し物と蒸し物を学ぶ
			3	生地作りと包餡を学ぶ 焼き物(オープン焼き)蒸し物③
			3	焼き物(平鍋焼き)と蒸し物④
			3	流し物(凝固剤)を学ぶ オープン焼き(生地作り)

シラバス(講義要綱)

科目名	単位数	総時間数	担当者
基礎実習(洋菓子)		60	當山 和美

1.科目の目標

- 1.製菓衛生師としての心構え
- 2.原材料の知識と役割
- 3.器具、機材の使用方法
- 4.製菓の基礎となる、生地やクリーム、ソース等の製法、知識の習得
- 5お菓子作りの、楽しさ、面白さを感じてもらう

2.教科書

製菓衛生師教本下 製菓実技 洋菓子
独自のレシピ

3.科目全体の評価と観点と趣意

関心 意欲 態度	挨拶、身だしなみが徹底している お菓子作りに、強い関心をもち、製菓実習を 意欲的に、取り組む態度である	出席状況 学習態度 提出物
思 考 判 断	製菓について自己の考え方をしっかり持ち 創意工夫をする 作業工程が、スムーズに行える	テスト 学習態度
技 術 表 現	基礎、基本的な技術を習得し応用につなげる 正確な計量、丁寧な仕上げが出来る	テスト 日頃の学習態度
知 識 理 解	製菓の知識、理論を理解する	テスト 日頃の学習態度

4.評価の方法

- 1.挨拶、身だしなみが、徹底されている
- 2.デモンストレーションの、説明を真剣に聞いているか
- 3.作業工程の手順に無駄がないか
- 4.製菓の理論を理解しているか
- 5.仕上げの正確さ、美的感覚等
- 6.評価の配点(100として)

実技テスト 80

学習・作業態度(1~5) 20

5.学習計画(年間授業計画)

基礎実習(洋菓子)

学期	月	単元	時間	指導目標
前 期	4 5 7	基礎実習 (洋菓子)	6	基本の生地 ジェノワーズ 製法・解説 デモンストレーション
			6	基本の生地 パータ・シュー 製法・解説 基本のクリーム クレーム・パティシエール 製法・解説
			3	ジェノワーズとロール生地
			6	パートシュクレの作り方
			3	クッキー生地の仕込み マカロンの製法
			3	クリーム類 バリエーション 製法・解説
			6	基本の生地 パータ・ケック 製法・解説
			3	パータ・ケック マドレーヌ
			6	クッキー類の製法・解説

シラバス(講義要綱)

科目名	単位数	総時間数	担当者
基礎実習(製パン)		30	上原 治

1.科目の目標

- 1.製菓衛生師、パン技術者としての資質の育成
- 2.物作りの原点である、計る、測る、量るの徹底
- 3.原材料、器具・機材・設備の知識と用途の確認
- 4.基礎的なパンの仕込みから焼き上げまでの技術の習得
- 5.パン作りへの意欲、積極性、創造性を育てていく

2.教科書

製菓衛生師教本下 製菓実技 製パン
独自のレシピ

3.科目全体の評価と観点と趣意

関心	挨拶、身だしなみ、整理整頓が徹底している	出席状況
意欲	製パンに対して関心を持ち意欲的に行動、実践し	学習態度
態度	素直な態度で学習できる	提出物
思考	配合表から材料を正確に計量する、各工程の時間	テスト
判断	重量、温度を確実に記録する	日頃の学習態度
技術	生地取り扱い、分割、成型などが適切に処理され	テスト
表現	製品の良し悪しがわかる	日頃の学習態度
知識	パンに関する材料、工程の概略を理解し、自ら	テスト
理解	配合・工程表の作成ができる	日頃の学習態度

4.評価の方法

- 1.日常行動、学習態度、作業態度
- 2.定期的なテスト(実習時に実施)
- 3.評価の配点(トータル100として)
 - 定期的なテスト・・・80(作業の習得、スピード、正確性等)
 - 学習・作業態度・・・20(出席状況、提出物、積極性等)

5.学習計画(年間授業計画)

基礎実習(製パン)

学期	月	単元	時間	指導目標
前期	4 5 7	基礎実習 (製パン)	6	・原材料、器具・機材の名称 を使用方法を理解させる。 ・生地仕込みと生地の扱い 方を理解・実施する。
			9	・各種製パン法を理解させ、 それぞれの生地の特徴と 処理方法を学ぶ。
			6	・製パン工程 全体の確認
			3	・製パン工程の理解度、処理 技術の状況を確認する。
			6	・パン生地の処理技術と 設備の使用方法を学ばせる。

シラバス(講義要綱)

科目名	単位数	総時間数	担当者
基礎実習(製パン)		30	大屋 裕董

1.科目の目標

- 1.製パン法の基本技術及び製パン機械と器具の知識の習得
- 2.製パン実習の基礎となる計量、温度、時間を正確に管理する技術の習得
- 3.パン作りへの興味、関心、楽しさを知ってもらう

2.教科書

製菓衛生師教本下 製菓実技 製パン
独自のレシピ

3.科目全体の評価と観点と趣意

関心 意欲 態度	パン作りに関心を持ち、意欲的に取り組む態度を身につけているか	出席状況 学習態度 提出物
思考 判断	生地づくり、発酵、焼成までの判断を身につけているか	テスト 日頃の学習態度
技術 表現	作業の無駄がなく正確な手順でできているか 作業台の整理整頓が出来ているか	テスト 日頃の学習態度
知識 理解	製パン原料、製パン工程を理解し、実技をこなすことができるか	テスト 日頃の学習態度

4.評価の方法

- 1.実習中の態度
- 2.正確な生地づくり、生地状態を見極め、パンを正確に焼成できるか
- 3.評価の配点(トータル100として)
 - 定期的なテスト…… 80
 - 学習・作業態度…… 20

5.学習計画(年間授業計画)

基礎実習(製パン)

学期	月	単元	時間	指導目標
前期	4 5 9	基礎実習 (製パン)	3	バターロール 仕込みから焼成までの工程 を理解してもらう
			6	生地の違い・特徴を理解 してもらう
			9	菓子パン(バラエティ) スイートロール
			3	焼きこみ調理パン ウイナーロール
			3	硬焼きパン(フランスパン)
			3	ブリオッシュ
			3	菓子パン 製パン法の実技・機械・ 器具の使用など確認

シラバス(講義要綱)

科目名	単位数	総時間数	担当者
専門実習(和菓子)		60	下地 玄旬・嘉数 勉

1.科目の目標

- 1.和菓子の基本的な技術を身につけ、創意工夫が出来る
- 2.季節ごと(四季折々)の和菓子や沖縄の行事菓子を覚える
- 3.失敗の原因や成功する「コツ」を学ぶ
- 4.菓子作りの喜びや楽しさを学ぶ

2.教科書

製菓衛生師教本下 製菓実技 和菓子
独自のレシピ

3.科目全体の評価と観点と趣意

関心 意欲 態度	身だしなみ、挨拶、実習メモ、遅刻をしない。 製造のコツをよく観察し、興味を持って菓子作りに 取り込む姿勢。	出席状況 学習態度 提出物
思考 判断	日頃の生活でも食について取り組み、材料を無駄 なく利用し、段取りよく菓子作りができる。	テスト 日頃の学習態度
技術 表現	四季折々の季節感を菓子で表現でき、製品の 重量、形なども正確に作れること。	テスト 日頃の学習態度
知識 理解	原材料、製法の基礎知識を習得し、さらに菓子作り のコツを製品作りに反映できるか。	テスト 日頃の学習態度

4.評価の方法

- 1.出席状況
- 2.授業・学習態度
- 3.製品の出来
- 4.評価の配点(トータル100として)

実技テスト 80
学習・作業態度 20

5.学習計画(年間授業計画)

専門実習(和菓子)

学期	月	単元	時間	指導目標
前・後期	9 5 3	専門実習 (和菓子)	6	焼き物・蒸し物 流し物・蒸し物
			6	流し物・蒸し物 流し物・焼き物(伝統菓子)
			6	焼き物 蒸し物
			6	蒸し物と流し物 行事菓子(蒸し物)
			6	伝統菓子(蒸し物・焼き物) 焼き物
			6	平鍋焼き(一文字)
			6	焼き物(オープン焼き)
			6	練り物 流し物と蒸し物
			6	餅菓子(求肥)
			6	蒸し菓子と流し物 焼き物と蒸し物

シラバス(講義要綱)

科目名	単位数	総時間数	担当者
専門実習(洋菓子)		60	當山 和美

1.科目の目標

- 1.基礎実習で習得した知識、技術の応用及び向上
- 2.焼き製菓、冷菓、メレンゲ菓子、チョコレート、細工菓子等バリエーションを広げる。
- 3.オリジナルレシピの研究及び、オリジナル商品の作成

2.教科書

製菓衛生師教本下 製菓実技 洋菓子
独自のレシピ

3.科目全体の評価と観点と趣意

関心 意欲 態度	常に研究心を持ち意欲的に、製菓実習に取り組んでいる。	出席状況 学習態度 提出物
思考 判断	製菓について自己の考え方をしっかり持ち 創意工夫をする。作業工程が、スムーズに行える。	テスト 日頃の学習態度
技術 表現	基礎、基本的な技術を習得し応用できる。 仕上げの丁寧さ独創性や美的バランスがある。	テスト 日頃の学習態度
知識 理解	製菓の知識、理論を理解し、オリジナルのレシピが 作成できる。	テスト 日頃の学習態度

4.評価の方法

- 1.意欲液、積極的に実習に取り組む姿勢がみられるか
- 2.作成作品に創意工夫、技術の向上が見られるか
- 3.基礎、基本を踏まえて正確に丁寧に仕上げられるか
- 4.製菓の知識、理論を理解しているか
- 5.評価の配点(100として)

実技テスト …… 80

学習・作業態度(1~4) 20

5.学習計画(年間授業計画)

基礎実習(洋菓子)

学期	月	単元	時間	指導目標
前・後期	7 5 3	専門実習 (洋菓子)	3	チーズケーキ 製法・解説
			3	基本の生地 ビスキュイロール パータデコール 製法・解説
			3	冷菓 アントルメ・フロワ
			3	マフィン
			6	タルト生地 パータフォンセ 基本のクリーム クレームシブースト
			6	ビスキュイ生地 ビスキュイジョCOND 基本のクリーム クレーム・オ・ブール
			3	スポンジ生地
			3	冷菓

後期	5 3		3	スポンジ生地 ジェノワーズ・ショコラ チョコレート類
			6	Xmasケーキ ショコラスポンジ
			3	チョコレート類 ナッツ類
			3	ジェノワーズ6号
			6	卒業製作
			6	ジェノワーズ ナッペ
			3	ジェノワーズ 別立て法

シラバス(講義要綱)

科目名	単位数	時間数	担当者
専門実技(洋菓子)		30	小林 丈洋

1.科目の目標

- 1.正確な計量と作り上げる楽しさ。
- 2.創造性と美的感覚の育成。

2.教科書

製菓衛生師教本下 製菓実技 洋菓子
独自のレシピ

3.科目全体の評価と観点と趣意

関心 意欲 態度	関心を持ち意欲的に取り組むか	出席状況 学習態度 提出物
思考 判断	しっかりした考えを持ち、創意工夫する態度を身につけているか。	テスト 日頃の学習態度
技術 表現	基礎、基本的な技術を身につけ、整理整頓・片づけをしながら出来るか。	テスト 日頃の学習態度
知識 理解	知識を身につけ、向上心を持っているか。	テスト 日頃の学習態度

4.評価の方法

- ①楽しく取り組む
- ②仕上げの独創的な感覚
- ③評価の配点(100として)

実技テスト …… 80
学習・作業態度 …… 20

5.学習計画(年間授業計画)

専門実技(洋菓子)

学期	月	単元	時間	指導目標
前・後期	9 5 3	専門実習 (洋菓子)	3	ビスキュイ生地
			3	基本のクリーム クレームパティシエール
			3	冷菓 アントルメ・フロワ クッキー類
			3	基本のソース アングレーズ チョコ細工
			3	冷菓 バターケーキ
			3	チーズケーキ
			3	チョコレート類 冷菓
			3	チョコレート類 氷菓 アングレーズソース
			3	ロールケーキ類
			3	冷菓

シラバス(講義要綱)

科目名	単位数	時間数	担当者
専門実技(洋菓子)		30	翁長 良和

1.科目の目標

- 1.製菓材料、製菓器具の基礎知識や使用方法、その応用を理解する力の育成。
- 2.製菓を通しての食の創造性や可能性の育成。
- 3.製菓の楽しさや、その意味を感じてもらう事

2.教科書

製菓衛生師教本下 製菓実技 洋菓子
独自のレシピ

3.科目全体の評価と観点と趣意

関心 意欲 態度	製菓に対する姿勢や意欲、進んでチャレンジする態度	出席状況 学習態度 提出物
思考 判断	実習においてお菓子を理解し、美味しく作るポイントやタイミングを身につけているか	テスト 日頃の学習態度
技術 表現	高い意識で専門的技術を身につけ、自分なりの表現をしているか	テスト 日頃の学習態度
知識 理解	製菓についての自己啓発する態度	テスト 日頃の学習態度

4.評価の方法

- 1.実習講義を真剣な態度で聞いているか
- 2.製菓実習を理解し、それを行動に移せるか
- 3.洋菓子(作品)の完成度
- 4.評価の配点(100として)

実技テスト …… 80

学習・作業態度 …… 20

5.学習計画(年間授業計画)

専門実技(洋菓子)

学期	月	単元	時間	指導目標
前・後期	9 5 3	専門実習 (洋菓子)	3	バターケーキ類 冷菓 フロマージュブラン
			3	シュトゥリューデル生地 基本のソース ソースアングレーズ
			3	ジェノワーズ 応用 基本のソース 応用
			3	アシェット・デ・セール ムース
			3	冷菓 マスカルポーネチーズ
			6	レープクーヘン グロスロアイヤル
			3	ビスキュイ・ジョコンド チョコレート類
			3	チョコレート類 テンパリング
			3	タルト菓子 パート・シュクレ チョコレート類

シラバス(講義要綱)

科目名	単位数	時間数	担当者
製菓実技(製パン)		30	金城 伸治

1.科目の目標

- 1.製菓衛生師としての基本的な知識、技術を習得する
- 2.機械。器具の取り扱い、適切な作業が出来る
- 3.製パン配合を理解し、仕込みから焼成まで製品作りが出来る
- 4.世界の各種パンを理解して製法や技術を習得する

2.教科書

製菓衛生師教本下 製菓実技 製パン
独自のレシピ

3.科目全体の評価と観点と趣意

関心 意欲 態度	パン作りに興味を持ち、謙虚な姿勢で学習する態度。 身だしなみ、あいさつがきちんとできる。	出席状況 学習態度 提出物
思考 判断	生地や製品と常に観察し、物の良し悪しが判断出来るか。	テスト 日頃の学習態度
技術 表現	各種パンと製法、機械操作が的確に行われているか、 生地の処理は正確か。	テスト 日頃の学習態度
知識 理解	製パン法、工程など基礎的な知識を習得し、独自の パン、配合が組み立てられているか。	テスト 日頃の学習態度

4.評価の方法

- 1.授業・学習態度
- 2.作業の理解度・正確性
- 3.技術力・創意工夫
- 4.評価の配点(トータル100として)

実技テスト 80
学習・作業態度..... 20

5.学習計画(年間授業計画)

製菓実技(製パン)

学期	月	単元	時間	指導目標
前・後期	9 5 2	専門実習 (製パン)	3	パン製法の基本と機器の 使用方法を理解させる
			6	バラエティブレッド 配合と製造工程の習得
			9	生地の取り扱い(リーンな生地) を習得させる
			6	行事パン(クリスマス) 生地の仕込み、各種パンの 知識を習得させる
			6	総菜パン 具材と成型を学ぶ

シラバス(講義要綱)

科目名	単位数	総時間数	担当者
専門実習(製パン)		30	高江洲 昌巳

1.科目の目標

- 1.製菓衛生師としての基本的な知識、技術を習得する
- 2.機械、器具の取り扱い、適切な操作が出来る
- 3.製パン配合を理解し、仕込みから焼成まで製品づくりが出来る
- 4.世界の各種パンを理解して製法や技術を習得する

2.教科書

製菓衛生師教本 下 製菓実技製パン
独自のレシピ

3.科目全体の評価と観点と趣意

関心 意欲 態度	パン作りに興味を持ち、謙虚な姿勢で学習する態度。 身だしなみや、挨拶がきちんと出来る。	出席状況 学習態度 提出物
思考 判断	生地や製品を常に観察し、物の良し悪しが判断 できるか。	テスト 日頃の学習態度
技術 表現	各種パンと製法、機械操作が的確に行われて いるか、生地の処理は正確か。	テスト 日頃の学習態度
知識 理解	製パン法、工程など基礎的な知識を習得し、 独自のパン、配合が組み立てられるか。	テスト 日頃の学習態度

4.評価の方法

- 1.授業・学習態度
- 2.作業の理解度・正確性
- 3.技術力・創意工夫
- 4.評価の配点(トータル100として)

実技テスト	80
学習・作業態度	20

5.学習計画(年間授業計画)

製菓実技(製パン)

学期	月	単元	時間	指導目標
後期	10 5 2	専門実習 製パン	6	生地 of 仕込みと折り込み 作業を行い、機械類の扱い、 役割を理解させる。
				イタリアのパン
			6	折込生地 of 成型から焼成
			6	リッチ・リーン of 生地を作り 行事パン of 成型を学ぶ
			6	ハードロール of 製造法を 理解・習得させる。 折込生地 of 成型から焼成 (折込油脂量 of チェック)
6	1年間 of 復習を兼ねて 配合、製法、工程などを学ぶ			

シラバス(講義要綱)

科目名	単位数	総時間数	担当者
製菓理論(和菓子)		45	下地 玄洋

1.科目の目標

- 1.菓子の歴史、種類と原料・補助材料の知識の習得
- 2.和菓子、琉球菓子の製造について、基本的な配合から工程を理論的に学ぶ
- 3.和菓子、琉球菓子の各製造工程のポイントを理解し実践できるようにする

2.教科書

製菓衛生師教本下 製菓理論 和菓子

3.科目全体の評価と観点と趣意

関心 意欲 態度	授業を真剣に聞き、和菓子作りに強い関心を持ち、 自分から進んで学習する。 意欲的に取り組む態度	出席状況 学習態度 提出物
思考 判断	和菓子の材料、工程を理解し、製品の良否を 理論的に判断できる	日頃の学習態度
技術 表現	講義やデモンストレーションなどで学習した事を 実習などで再現できる。	テスト 日頃の学習態度
知識 理解	和菓子にについての歴史、分類、製法などを理解し 製品に反映できようになる。	テスト 日頃の学習態度

4.評価の方法

- 1.授業・学習態度
- 2.出席状況
- 3.評価の配点(製パン、和菓子、洋菓子の3科目をトータル100として)

定期的なテスト…… 80

学習態度…………… 20

5.学習計画(年間授業計画)

製菓理論(和菓子)

学期	月	単元	時間	指導目標
前期	4 5 9	製菓理論 (和菓子)	3	和菓子についての知識を理解させる。
			3	餡ともち類の製造について学習する。
			6	季節の和菓子について (行事菓子)
			6	餅菓子類の学習。
			6	蒸し物類について学習する。
			6	焼き菓子類の学習。
			6	流し菓子類の学習。
後期	10 5 3		3	求肥、練切り餡について
			3	きんとん類について
			3	時雨類について 和菓子のまとめ

シラバス(講義要綱)

科目名	単位数	総時間数	担当者
製菓理論(洋菓子)		60	上原 治・ 當山 和美

1.科目の目標

- 1.洋菓子において材料の知識習得
- 2.洋菓子を作るうえでの「コツ」を理論的に学習する
- 3.洋菓子の各工程とその仕組みを理解させる
- 4.洋菓子の基礎的な配合と製法と組み合わせを学ぶ
- 5.原価計算や商品開発等を理解させ実践させる

2.教科書

製菓衛生師教本下 製菓理論 洋菓子

3.科目全体の評価と観点と趣意

関心 意欲 態度	授業を真剣に聞き、自分から進んで学習する 意欲が見られる	出席状況 提出物
思考 判断	製菓において、成功や失敗の原因や意味を 理論的に考えられる	テスト 日頃の学習態度
技術 表現	製菓での基本的な材料の知識を持ち、 実習時などの実践に応用することが出来る	テスト 日頃の学習態度
知識 理解	洋菓子の材料の知識を身につける。 「コツ」を理論的に理解する	テスト 日頃の学習態度

4.評価の方法

- 1.授業を真剣に聞き、理解できているか
- 2.出席状況・遅刻はないか
- 3.評価の配点(製パン、和菓子、洋菓子の3科目をトータル100として)
定期的なテスト…… 80(理解度、計算力など)
学習態度……… 20(出席状況、提出物、意欲など)

5.学習計画(年間授業計画)

製菓理論(洋菓子)

学期	月	単元	時間	指導目標
前期	4 5 9	製菓理論 (洋菓子)	3	スポンジについて
			3	バターについて ・バタークリーム ・バターケーキ
			6	シューについて
			3	パイについて アントルメについて ・その他菓子分類
			3	生クリームについて
			9	チョコレートについて テンパリング キャンディー類 ・砂糖について
後期	10 5 3	製菓理論 (洋菓子)	6	クッキー・ビスケット
			9	ゲル化について
			3	菓子の包装
			9	原価計算 菓子の材料について
			6	試験対策(理論・実技) 卒業作品展の反省指導

シラバス(講義要綱)

科目名	単位数	総時間数	担当者
製菓理論(製パン)		45	上原 治

1.科目の目標

- 1.製菓衛生師としての基本的な知識の習得
- 2.製菓・製パンの原材料とその特徴を理解させる
- 3.製パンの各工程とその仕組みを理解させる
- 4.各種パンの基礎的な配合と製法と組み合わせを学ぶ
- 5.原価計算や各工程の数値管理を理解させ実践させる

2.教科書

製菓衛生師教本 下 製菓理論

3.科目全体の評価と観点と趣意

関心 意欲 態度	製菓・製パンの材料、工程等に対して、常に `なぜ、どうして`という関心を持ち、意欲的な 学習態度ができる	出席状況 提出物
思考 判断	材料、工程の役割・特徴を理解し製品との組合 せができる	テスト 日頃の学習態度
技術 表現	配合表、原価計算、比容積など数値を自ら導き 出し製品に反映できる	テスト 日頃の学習態度
知識 理解	菓子・パンの定義、製法など基本的な知識を理解し、 伝達できる	テスト 日頃の学習態度

4.評価の方法

- 1.日常の行動、学習態度
- 2.定期的なテスト
- 3.評価の配点(製パン、和菓子、洋菓子の3科目をトータル100として)
定期的なテスト…… 80(理解度、計算力など)
学習態度……… 20(出席状況、提出物、意欲など)

5.学習計画(年間授業計画)

学期	月	単元	時間	指導目標
前期	4 5 9	製菓理論・材料	9	菓子・パンの①材料を学び、配合表の仕組みを理解させる。
		製菓理論	6	各種製パン法、器具、用語を理解させる。
		製菓理論・材料	6	製パン工程の役割、②材料の基礎知識を理解させる。
				製パン工程の学習・説明 ※実技テスト
		製菓理論・材料	3	各種パンの製パン工程を学習し理解させる。 ③材料の基礎知識
後期	10 5 3	製菓理論	3	製パン工程の学習・説明 ホイロ～焼成を理解させる。
		製菓理論	9	配合表を作成させる。 製パンにおける数値管理を説明し、理解させる。
		製菓理論・材料	3	製パン法・工程などの理解度の確認をする。
		製菓理論	3	各種パンの製法と特徴が理解できたか確認する。 製菓理論・製パン理論の学習
				知識習得の確認をする。
			3	※製菓衛生師試験対策