令和４年度　第15期

シラバス

製菓製パン専門士科１年生

学校法人みのり学園

琉球調理師専修学校

目　次

科目	時間数	講師名	ページ
はじめに			
≪ 座　学　(450 時間) ≫			
・衛生法規	(30 時間)	松川 善昌	1
・公衆衛生学	(60 時間)	松川 善昌	3
・食品学	(60 時間)	山内 都子	5
・食品衛生学	(120 時間)	玉那覇 康二	7
・栄養学	(60 時間)	新垣　弘美	10
・社会	(30 時間)	勝連 盛伸	12
・製菓理論(和菓子)	(30 時間)	下地 玄洋	15
・製菓理論(洋菓子)	(30 時間)	當山　和美	17
・製菓理論(製パン)	(30 時間)	横田　雄輔	19
≪ 基礎実習　(180 時間) ≫			
・基礎実習(和菓子)	(30 時間)	下地　玄旬	21
・基礎実習(和菓子)	(30 時間)	嘉数 勉	23
・基礎実習(洋菓子)	(15 時間)	當山 和美	25
・基礎実習(洋菓子)	(18 時間)	下田 一磨	27
・基礎実習(洋菓子)	(12 時間)	加藤　智彦	29
・基礎実習(洋菓子)	(15 時間)	諸見　晃	31
・基礎実習(製パン)	(30 時間)	大屋 裕董	33
・基礎実習(製パン)	(30 時間)	高江洲　昌己	35
≪ 専門実習　(300 時間) ≫			
・専門実習(和菓子)	(9 時間)	下地　玄旬	37
・専門実習(和菓子)	(9 時間)	嘉数 勉	39
・専門実習(洋菓子)	(66 時間)	當山 和美	41
・専門実習(洋菓子)	(78 時間)	下田 一磨	43
・専門実習(洋菓子)	(18 時間)	加藤　智彦	45
・専門実習(洋菓子)	(15 時間)	諸見　晃	47
・専門実習(洋菓子)	(6 時間)	小林　丈洋	49
・専門実習(製パン)	(30 時間)	大屋 裕董	51
・専門実習(製パン)	(48 時間)	高江洲　昌己	53
・専門実習(製パン)	(21 時間)	金城 伸治	55
≪ 校外実習　(30 時間) ≫			
・特別実習（校外実習）	(30 時間)	各事業所	57
≪ 選択授業　(63 時間) ≫			
・フルーツカット	(3 時間)	平良　清徳・下田　一磨	59
・ビジネスマナー	(3 時間)	徳田　さおり・下田　一磨	61
・特別授業（演習・実習）	(9 時間)	鎧塚　俊彦・知念　秀和　他	63
・マジパン講習会	(12 時間)	山城　新和・下田　一磨　他	65
・特別授業（講義）	(6 時間)	鎧塚　俊彦・陳　健一	67
・国家試験対策	(30 時間)	各教科担当講師	69

※　授業の進行状況により、内容が変わることがあります。

シラバス（講義要綱）

科目名	履修方法	総時間数	担当者
衛生法規	講義	30	松川　善昌
※実務経験のある教員による授業科目		専修学校設置基準第41条の4	学位規則第5条の2に規定する専門職学位

1.科目の目標

食に関する事件は、食に関わる人の意識が低いことで起こることもある。

食は命に関わるため、衛生法規を十分に理解し、製菓衛生師として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する。

また、肥満の社会問題と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、自己管理の方法と食に関する事件・事故等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	衛生法規の目的と役割を理解し、製菓衛生師に関わる様々な法律に対する関心を高めて自ら学習する態度を身につける。	出席状況 学習態度 提出物
思　考 判　断	製菓の場において、疾病予防も含めた健康の維持増進に係る課題を見つけ、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 判　断	法の趣旨をよく理解し、飲食に起因する衛生上の事故を防止し、安全安心な食品を提供するための技術、表現力を身につける。	テスト 日頃の学習態度
知　識 理　解	製菓に関わる衛生法規の重要性を理解し、知識を高めると共に常に法意識を持つ態度を身につける。	テスト 日頃の学習態度

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)

学期	月	単元	時間	指導目標	学習内容及び留意点
前期	4～9	法律概論	4	衛生法規を学ぶ意義 法の種類 衛生法規の分類と概要	法律の仕組み、意義と社会規範等にについて学習する
		製菓衛生師法	6	製菓衛生師法制定の経緯 目的 定義 免許、試験 名簿登録 罰則規定	製菓衛生師免許と社会的役割及び免許申請等の具体的方法を学習。
		食品衛生法	5	目的 食品の定義 食品添加物等の販売等の制限 食品の規格基準 器具・容器包装の規格基準 表示および広告 食品衛生監視員による監視指導 HACCPに沿った衛生管理 営業許可	食品に起因する衛生上の危害の発生を防止し、国民の健康の保護を図るための法的規制および行政との関わりにつて学ぶ
後期		食品安全基本法	3	目的 基本理念と責務 基本方針と施策 食品安全委員会	食品の安全性の確保に関する基本理念を理解し、関係者の責務並びに消費者の役割等について学習する
		衛生関係法令	12	食育基本法 健康増進法 地域保健法 感染症法 予防接種法 学校衛生法規 労働衛生法規 環境保全法規 消費者関連法規 食品表示関連法規	食と健康、疾病、環境保全及び消費者政策等に関する法律について学習する

シラバス（講義要綱）

科目名	履修方法	総時間数	担当者
公衆衛生	講義	60	松川　善昌
※実務経験のある教員による授業科目		専修学校設置基準第４１条の４	学位規則第5条の2に規定する専門職学位

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 学習態度 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　識 理　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さを理解し、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 日頃の学習態度

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)

学期	月	単元	時間	指導目標	学習内容及び留意点
前期	4～9	公衆衛生概論	6	公衆衛生の定義と義務 公衆衛生の歴史、範囲及び意義 公衆衛生活動 公衆衛生行政の組織体制	公衆衛生の概念、国や地方自治体の組織体制及び公衆衛生活動について学ぶ
		健康と健康増進法	15	健康の概念 病気の予防 食生活の現状と健康づくり対策 生活習慣病 感染症の予防	健康の概念、国民健康づくり運動及び生活習慣病や感染症の概要とその予防方法について学習する
		環境保健	12	環境保健の意義 生活環境 上下水道 廃棄物処理 そ族、衛生害虫 校外	生活環境や環境汚染が原因となる各種疾病とその予防対策や快適な環境を維持するための仕組みについて学習する
	10～3	保健統計	6	人口静態統計 人口動態統計 平均寿命と健康寿命 疾病統計	衛生統計の基本である人口統計、各種統計の内容と分析方法について学習する
		疫学	3	疫学の概念、歴史 因果の関係 疫学研究 介入研究	疫学の概念と歴史、具体的な疫学研究を保健活動への活用について学習する
		労働衛生	9	産業保健 ストレスとストレスチェック 職業病 労働火災	職業的疾病やストレス等の現状やその対策、職場における健康管理や仕組みについて学習する
		ライフステージと健康	9	母子保健 学校保健 成人のための保険 高齢者保健	各年齢層に応じた保険対策について学習する

シラバス(講義要綱)

科目名	履修方法	総時間数	担当者
食品学	講義	60	山内　都子
※実務経験のある教員による授業科目		専修学校設置基準第41条の1	当該業務に通算6年以上従事

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 提出物
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%

5.学習計画(年間授業計画)

学期	月	単元	時間	指導目標	学習内容及び留意点
前期	4～9	第1章 食品学概論	3 3 3 3 3	食品学を学ぶ必要性について	1)食品学とは 2)食品の種類と分類 3)食品の成分と性質 4)食品成分表とその活用 5)食品の加工と貯蔵
		第2章 食品の特徴と性質	3 3 3 3 3 3 3 3 3 3 3 3 3 3	食品の特徴、旬、含まれる成分についての知識を深める	1)植物性食品とその加工品 ①穀物 ②いも類及びデンプン類 ③砂糖類及び甘味類 ④豆類 ⑤種実類 ⑥野菜類 ⑦果実類 ⑧きのこ類 ⑨藻類 2)動物性食品とその加工品 ①魚介類 ②食肉類 ③卵類 ④乳類 3)油脂 4)嗜好品 5)調味料及び香辛料 6)調理加工食品類 ①冷凍食品 ②インスタント食品 ③レトルト食品
後期	10～3	第3章 食品の表示	3	食品の表示について理解を深めると共に安全な食品選択ができる能力を養う	1)食品の表示制度 ①食品衛生法による表示 ②JAS法による表示 ③健康増進法による表示 ④その他の表示

シラバス(講義要綱)

科目名	履修方法	総時間数	担当者
食品衛生学	講義	120	玉那覇　康二
※実務経験のある教員による授業科目		専修学校設置基準第41条の2	担当する教育に関する業務に2年以上従事

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 日頃の学習態度
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)

学期	月	単元	時間	指導目標	学習内容及び留意点
前期	4月～5月	第1章:食品衛生学概論	(4H)	食品衛生の意義・定義	
			2H	第1節:食品衛生とは	食の安全性の確保
			1H	第2節:食生活の変化	食品衛生の現状
			1H	第3節:製菓衛生師の責務	法との関わり→責務
		第2章:食品と微生物	(13H)	微生物とは何か	
			4H	第1節:微生物の種類	細菌～ウイルス
			6H	第2節:微生物の増幅条件	栄養素、水分、温度
			1H	第3節:食品中の微生物	食品への由来
			1H	第4節:生物汚染と汚染指標菌	大腸菌
			1H	第5節:食品の腐敗	腐敗の科学
	6月～7月	第3章:食品と科学物質	(12H)	関与化学物質	
			10H	第1節:食品添加物	食品添加物の現状
			2H	第2節:農薬・動物医薬品	残留性
		第4章:食中毒	(31H)	食中毒の分類・発生状況	
			5H	第1節:食中毒の概要	食中毒とは
			13H	第2節:細菌性食中毒	感染型・毒素型食中毒
			2H	第3節:ウイルス性食中毒	ノロウイルス
			6H	第4節:自然毒食中毒	動物性・植物性食中毒
			3H	第5節:化学性食中毒	化学性・アレルギー様
			2H	第6節:菓子と食中毒	事例・予防
後期	10月～2月	第5章:飲食起因健康危害	(13H)	食中毒以外の健康危害	
			2H	第1節:健康危害の種類	健康危害の分類
			3H	第2節:経口感染	三類感染症
			5H	第3節:寄生虫症	寄生虫症・予防対策
			1H	第4節:食品中の異物	異物混入の予防法
			2H	第5節:その他の健康危害	BSE等
		第6章:食品安全対策	(23H)	食の安全性確保のために	
			1H	第1節:食品安全対策とは	行政・事業者・消費者
			1H	第2節:食品衛生行政	中央・地方組織
			2H	第3節:施設・設備の衛生管理	構造・設備等と法
			2H	第4節:給水・汚水・汚物処理	用水等の衛生管理
			1H	第5節:従事者の衛生管理	従事者の健康管理
			2H	第6節:食材・器具等の衛生管理	食材・器具等の衛生管理
			4H	第7節:自主衛生管理	HACCPについて
			6H	第8節:消毒・殺菌法	物理的・科学的殺菌法
			4H	第9節:食品の表示	表示と法の関係

前・後期	5月～2月	第7章:食品衛生学習	(24H)	食品衛生に関する実験	
			3H	実習1:生卵の鮮度判定	生卵
			3H	実習2:牛乳の鮮度判定	牛乳
			3H	実習3:調理器具の汚れ検査	調理器具
			3H	実習4:手指の汚れ検査	手指
			3H	実習5:水道水残留塩素反転	水道水残留塩素
			3H	実習6:空中浮遊微生物の判定	落下空中菌
			3H	実習7:食品からの各種細菌検出	食品中の細菌
			3H	実習8:黄色ブドウ球菌の検出	手指のブドウ球菌検出

シラバス(講義要綱)

科目名	履修方法	総時間数	担当者
栄養学	講義	60	新垣　弘美
※実務経験のある教員による授業科目		専修学校設置基準第41条の2	担当する教育に関する業務に2年以上従事

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 学習態度 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　識 理　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)

学期	月	単元	時間	指導目標	学習内容及び留意点
前期	4～9	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、栄養素、栄養学とは何かについて理解する。
		栄養管理	9	飲食の仕組みを学び消化・吸収とはなにかについて理解させる	消化器系の種類と働きを理解する
		栄養素の機能	27	栄養素の機能の概要、生理作用を知り、各栄養素間の代謝の関連を理解させる	栄養素の科学と機能それぞれの関連について理解する
後期	10～3	ライフステージ別栄養学	9	国民栄養の現状、平均寿命健康寿命を学び成人期を除いたライフステージにあった栄養について理解させる	各特色あるライフステージ毎の栄養について理解する
		成人期と疾患(病気と栄養)	9	成人期に特化した現状をふまえ生活習慣病の栄養と予防について理解させる	生活習慣病の栄養と予防について理解する

シラバス(講義要綱)

科目名	履修方法	総時間数	担当者
社会	講義	30	勝連　盛伸
※実務経験のある教員による授業科目		専修学校設置基準第41条の4	学位規則第5条の2に規定する専門職学位

1.科目の目標

社会は菓子・パンの「成立から発展」までを食生活史を時代区分して概観、概説します。
併せて現在の業界状況を経済資料を中心に学習します。
また、フードビジネス界において、即戦力の人材となれるよう、フードマーケティング、財務管理、
店舗づくりについて学習します。

2.教科書

6社会　製菓衛生師教本　上

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、技能を基礎して、実社会に於いて最大限生かせるようなビジネス能力を身につける。	テスト 日頃の学習態度
技　術 表　現	・商品開発を自ら創造し、具体的に表現できる技術を習得する。	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、意見交換を行い自分が納得し他人に知識を伝えることが出来るようにする。	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	学習内容及び留意点
前期	5月	第1章	1	菓子と食生活	「菓子とは何か」その定義を学習します。 「菓子」が食生活に果たす意義、役割を学習します。
		第2章	4	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 ④古代ローマ時代 ⑤中世 ⑥近世 ⑦近代 ⑧現代 ⑨今後の展望	菓子の発展工程を先史から現代に至るまでの歴史を概観し、今後の菓子文化の展望を概説します。
		第3章	8	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	日本食物史を通観し、時代背景を概説、吟味し、神話時代から現代までの菓子の歴史を伝来、進化、発展を概観します。 琉球王朝菓子を中心に起源、歴史、文化について学習します。
		第4章	2	パンの日本史 ①パンの世界史 ②パンの日本史	パンの誕生から現代までの歴史を学習します。 我が国におけるパンの伝来、進化、展望について学習します。

社会Ⅱ

学期	月	単元	時間	指導目標	学習内容及び留意点
後期	10月～3月	第1章	3	店舗経営の仕組み ①企業経営のしくみ ②経営者の役割 ③店舗経営戦略 ④まとめ	フードビジネスの一分野である 菓子・パン店の開店計画、 心構え、展開方法について 学習します。
		第2章	6	商品計画 ①コンセプトとマーケティングの進め方 ②製品の高付加価値化	企業戦略、商品計画、価値づくり 価格設定について基礎的な考え方 を学習します。
		第3章	5	経営指標の見方と利益計画 ①経営指標の見方 ②店舗管理としての経営指標 ③利益計画	簿記の基礎知識を習得し、 損益計算書、貸借対照表の作成、 見方を理解して予算管理、 経営分析について学習します。
			1	復　習	教本の復習、意見発表

シラバス(講義要綱)

科目名	履修方法	総時間数	担当者
製菓理論(和菓子)	講義	30	下地　玄洋
※実務経験のある教員による授業科目		専修学校設置基準第41条の1	当該業務に通算6年以上従事

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	テスト 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。	
知　識 理　解	和菓子ににについての歴史、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)

学期	月	単元	時間	指導目標	学習内容及び留意点
	4 ～ 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。	・和菓子の歴史や季節、行事菓子を学ぶ
			3	基本的な材料と取り扱いを学習する	基本的な材料を理解させる
			3	餡の製造について学習する	つぶあん・こしあんの製造工程と注意事項を説明理解させる
			3	焼き菓子類について学習する	カステラ饅頭・栗饅頭の製造工程と注意事項を説明・理解させる
			3	蒸し物について学習する	饅頭・紅白饅頭の製造工程と注意事項を説明・理解させる
	10 ～ 3		3	餅について学習する	鏡餅の製造工程・注意事項を説明・理解させる
			3	米粉と米の加工品について学習する	米の加工品の分類と主な米粉の製法と種類を理解させる
			3	求肥と練切餡の製造について学習する	求肥と練切餡の製造工程と注意事項を説明・理解させる
			3	薯蕷饅頭について学習する	
			3	製菓衛生師試験対策	受験に備える

シラバス(講義要綱)

科目名	履修方法	総時間数	担当者
製菓理論(洋菓子)	講義	30	當山　和美
※実務経験のある教員による授業科目		専修学校設置基準第41条の1	当該業務に通算6年以上従事

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 学習態度 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)

学期	月	単元	時間	指導目標	学習内容及び留意点
前期	4 ～ 9	製菓理論 (洋菓子)	3	スポンジについて	混ぜる・焼く事について学ぶ 材料の知識①
			3	バターについて ・バタークリーム ・バターケーキ	材料の知識②・製法の種類
			3	シューについて	
			3	生クリームについて	材料の知識③
			3	チョコレートについて テンパリング	材料の知識④ 性質を利用した製法 材料の知識⑤
			3	砂糖について	材料の知識⑥
後期	10 ～ 3		3	ゲル化について	材料の知識⑦
			3	菓子の包装 原価計算	包装の目的・種類 計算方法
			6	試験対策(理論・実技)	試験問題の解説

シラバス(講義要綱)

科目名	履修方法	総時間数	担当者
製菓理論(製パン)	講義	30	横田　雄輔
※実務経験のある教員による授業科目		専修学校設置基準第41条の5	特定分野の技能及び経験

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 学習態度 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	学習内容及び留意点
	4 ～ 9	製菓理論・材料	6	パンに用いる材料の知識を学び理解させる 世界の代表的なパン パンの歴史を学習させる	パンの主原料である小麦粉の成分、種類、役割を学習し理解させる(グルテンについて)
		製菓理論・材料	6	パンが出来るまでの仕組みをパンの材料と併せて学習させパンはどのようにしてできるのか理解させる	パンの基本材料である酵母菌について学習し、発酵の仕組みを理解させる
		製菓理論・材料	3	酵母菌の働き パンの副材料の役割を学習させ理解させる	生地作り、発酵の仕組みを工程別に説明する 小麦粉、乳製品、卵、油脂の各材料の役割を説明・理解させる
				学科試験対策	基本的な材料についておさらいする
	10 ～ 3	製菓理論	3	小麦粉の成分についてより深く学習させる	グルテン抽出実験を行いグルテンを直に見ることでパンの構造のイメージを膨らませる
		製菓理論	3	パン製造に用いる器具・機器について学習する	オーブン・ミキサー・ホイロなどを学習し、焼成時や発行時における生地の変化を理解させる
		製菓理論	3	各種製パン法・用語を理解させる	各種製パン法がもたらす、パンの文化や特徴を学習し理解させる
		製菓理論	3	配合表において学習させる 製パンにおける数値管理を説明し、理解させる	ベーカーズ%の計算方法、原価計算、焼減率などの計算の方法を練習させる
			3	製菓衛生師試験対策 1年で学習した成果を確認する	受験に備える

シラバス(講義要綱)

科目名	履修方法	総時間数	担当者
専門実習(和菓子)	実習	9	下地　玄旬
※実務経験のある教員による授業科目		専修学校設置基準第41条の1	当該業務に通算7年以上従事

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)

学期	月	単元	時間	指導目標	学習内容及び留意点
前期	4～7	基礎実習 (和菓子)	3	基本である餡について学ぶ	豆の種類、加工餡等の作り方
			3	つぶ餡を炊く	小豆がどのように餡になっていくか実習で学ぶ
			3	餡切り、包餡を学ぶ	薬饅頭を作る 包餡技術を学ぶ
			3	流し物のポイントを学ぶ	水羊羹、本練羊羹を実習し、練り上がりを身につける
			3	焼き物(打ち物) ラードを学ぶ	ちんすこう
後期	9～3		3	生菓子　蒸し物 焼き物(餡の製作)	ういろう かぼちゃ饅頭
			3	蒸し物	イースト饅頭(の饅頭)
			3	焼き物 生地作りの学習	かすてら饅頭 パイ饅頭
			3	打ち菓子 らくがん粉を理解する 揚げ菓子	コー菓子 サーターアンダギー
			3	蒸し物　行事菓子 伝統菓子	ふちゃぎ アガラサー

シラバス(講義要綱)

科目名	履修方法	時間数	担当者
基礎実習(和菓子)	実習	30	嘉数　勉
※実務経験のある教員による授業科目		専修学校設置基準第41条の1	当該業務に通算7年以上従事

1.科目の目標

1.製菓職人として和菓子の技、美的を追及する

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)

学期	月	単元	時間	指導目標	学習内容及び留意点
前期	4～7	基礎実習 (和菓子)	3	基本である餡を作り 包餡を学ぶ	チョコ饅頭　黄身餡
			3	型抜き和菓子を学ぶ	ビスケット饅頭
			3	行事菓子(餅菓子と焼き物)	柏餅　中華クッキー
			3	生地作りと包餡を学ぶ	チーズ饅頭　麦饅頭
			3	①蒸し菓子を学ぶ (膨張剤・いも類の学習)	薯蕷饅頭　利休饅頭
後期	9～3		3	②蒸し菓子と焼き物 和菓子で使う粉類を学ぶ	和風ブッセ
			3	流し物と蒸し物を学ぶ	くずもち　・黒糖饅頭
			3	生地作りと包餡を学ぶ 焼き物(オーブン焼き)蒸し物③	かすてら饅頭　田舎饅頭(薄皮)
			3	焼き物(平鍋焼き)と蒸し物④	つやふくさ　紅白かるかん
			3	流し物(凝固剤)を学ぶ オーブン焼き(生地作り)	水まんじゅう 乳菓饅頭

シラバス(講義要綱)

科目名	履修方法	総時間数	担当者
基礎実習(洋菓子)	実習	15	當山 和美
※実務経験のある教員による授業科目		専修学校設置基準第41条の1	当該業務に通算7年以上従事

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.デモンストレージョンの、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)

学期	月	単元	時間	指導目標	学習内容及び留意点
前期	4 ~ 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	パータ・ジェノワーズ (共立て法) 作業目的に合った器具の使用方法 クレームシャンティーの製法 ガトーフレーズの組み立て
			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	シューアラクレーム 焼成から、仕上げまで エクレア
			3	クリーム類 バリエーション 製法・解説	クレーム・オ・ブール

シラバス(講義要綱)

科目名	履修方法	総時間数	担当者
基礎実習(洋菓子)	実習	18	下田　一磨
※実務経験のある教員による授業科目		専修学校設置基準第41条の1	当該業務に通算10年以上従事

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くクリーム、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　製菓実習　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	周りと連携・協調性は出来ているか。 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.デモンストレージョンの、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)

学期	月	単元	時間	指導目標	学習内容及び留意点
前期・後期	4〜6	基礎実習（洋菓子）	3	基本の生地を学ぶ	パータビスキュイ
			3	焼き菓子・チョコレート類を学ぶ	ガトーショコラ
			3	パータ・ジェノワーズの製法 スポンジ生地を学ぶ	ジェノワーズ
			6	ビスケット生地の製法 パート・シュクレ	タルト・オ・ポワール
			3	パート・ブリゼの製法	タルト・オ・スリーズ

シラバス(講義要綱)

科目名	履修方法	総時間数	担当者
基礎実習(洋菓子)	実習	12	加藤　智彦
※実務経験のある教員による授業科目		専修学校設置基準第41条の1	当該業務に通算7年以上従事

1.科目の目標

1.洋菓子製造の基礎(計量、食材への知識)を教える

2.実際に店頭に出せる商品づくりを身につける

3.パティシエ職人としての心構えを身につける

2.教科書

製菓衛生師教本　下　製菓実習　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	パティシエになるにあたっての心構えはあるか。 積極的に授業を受け、意欲的な態度か。	出席状況 学習態度 提出物
思　考 判　断	実習の時にスムーズに動き、的確な判断が 出来ているか。	テスト 日頃の学習態度
技　術 表　現	基本的な技術が身に付いているか。 作業が丁寧に行われているか。	テスト 日頃の学習態度
知　識 理　解	ケーキ作りに対しての知識を身につけて、 理解しているか。	テスト 日頃の学習態度

4.評価の方法

1.実習態度はよいか

2.積極的に実習を行っているか。

3.仕込み、仕上げは丁寧にされているか。

5.学習計画(年間授業計画)

学期	月	単元	時間	指導目標	学習内容及び留意点
前期	4 ～ 9		6	パートシュクレの作り方 パティシエールの作り方	シュクレの仕込み方 パティシエールを作る注意点
			6	別立ての生地	ビスキュイアラキュイエール ビスキュイサンファリーヌ

シラバス(講義要綱)

科目名	履修方法	総時間数	担当者
基礎実習(洋菓子)	実習	15	諸見　晃
※実務経験のある教員による授業科目		専修学校設置基準第41条の1	当該業務に通算7年以上従事

1.科目の目標

1.洋菓子製造の基礎(計量、食材への知識)を教える

2.実際に店頭に出せる商品づくりを身につける

3.パティシエ職人としての心構えを身につける

2.教科書

製菓衛生師教本　下　製菓実習　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	パティシエになるにあたっての心構えはあるか。 積極的に授業を受け、意欲的な態度か。	出席状況 学習態度 提出物
思　考 判　断	実習の時にスムーズに動き、的確な判断が 出来ているか。	テスト 日頃の学習態度
技　術 表　現	基本的な技術が身に付いているか。 作業が丁寧に行われているか。	テスト 日頃の学習態度
知　識 理　解	ケーキ作りに対しての知識を身につけて、 理解しているか。	テスト 日頃の学習態度

4.評価の方法

1.実習態度はよいか

2.積極的に実習を行っているか。

3.仕込み、仕上げは丁寧にされているか。

5.学習計画(年間授業計画)

学期	月	単元	時間	指導目標	学習内容及び留意点
前期	4 ～ 7		3	スポンジ作りの指導	スポンジ作りの注意点
			3	スポンジ生地と ロール生地の違い	ロール生地 ロールケーキ
			6	タルト菓子 パートシュクレの作り方	タルト菓子 フルーツタルト チーズタルト
			3	基本的なゼリー、プリンの注意点	フルーツのジュレ、プリン

シラバス(講義要綱)

科目名	履修方法	総時間数	担当者
基礎実習(製パン)	実習	30	大屋　裕董
※実務経験のある教員による授業科目		専修学校設置基準第41条の1	当該業務に通算7年以上従事

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、焼成までのはんだん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)

学期	月	単元	時間	指導目標	学習内容及び留意点
前期	4 ～ 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	生地作り、分割、丸めなど 生地の状態を学ぶ
			6	生地の違い・特徴を理解してもらう	バターロール(胚芽パン) レーズンロール
			15	菓子パン(バラエティ) スイートロール	菓子パン生地やスイートロール生地を用いて、編みパン、 メロンパン、コーヒーケーキ等の成型方法を学びます
			6	焼きこみ調理パン ウインナーロール	各種調理パンの成型を学ぶ フィリング・具材を考える

シラバス(講義要綱)

科目名	履修方法	総時間数	担当者
基礎実習(製パン)	実習	30	高江洲　昌己
※実務経験のある教員による授業科目		専修学校設置基準第41条の1	当該業務に通算7年以上従事

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

学期	月	単元	時間	指導目標	学習内容及び留意点
前期	4 ～ 9	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。 ・生地の仕込みと生地の扱い方を理解・実施する。	・配合表を理解し、計算・仕込みを行い実際のパン生地に触れながらパンの基礎を学ぶ。 (食パン、バターロール)
			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。	・パンの種類と製法の組み合わせを認識させ、各工程での生地の処理技術を習得する。(食パン、バターロール(冷蔵生地玉)、菓子パン、スコーン、フランスパン)
			6	・製パン工程 全体の確認	・各自 手仕込みで生地作りかぼちゃパン、ピザなどを焼成。 ・中種法食パン(長時間発酵)を学ぶ。
			3	・製パン工程の理解度、処理技術の状況を確認する。	・支給生地で分割から焼成まで行い製品(作品)の良否の判断方法を学ぶ。 (バターロール)
			6	・パン生地の処理技術と設備の使用方法を学ばせる。	・冷蔵生地の処理、各工程で使われている設備(ドウ・コン、スチームオーブン等)の温度、時間設定を各自で判断させる。(菓子パン、

シラバス(講義要綱)

科目名	履修方法	総時間数	担当者
専門実習(和菓子)	実習	9	下地　玄旬
※実務経験のある教員による授業科目		専修学校設置基準第41条の1	当該業務に通算7年以上従事

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)

学期	月	単元	時間	指導目標	学習内容及び留意点
前・後期	9〜3	専門実習（和菓子）	3	流し物・蒸し物	抹茶羊羹・浮島
			3	伝統菓子（蒸し物・焼き物）	ナントゥ・タンナファクルー
			3	流し物・焼き物(伝統菓子)	かえで羊羹・花ボーロ

シラバス(講義要綱)

科目名	履修方法	総時間数	担当者
専門実習(和菓子)	実習	9	嘉数 勉
※実務経験のある教員による授業科目		専修学校設置基準第41条の1	当該業務に通算7年以上従事

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)

学期	月	単元	時間	指導目標	学習内容及び留意点
前・後期	9〜3	専門実習（和菓子）	3	焼き物・蒸し物	桃山・黄味時雨
			3	焼き物	抹茶ブッセ・和きなこロール
			3	流し物・蒸し物	梅錦玉・ゆかり饅頭

シラバス(講義要綱)

科目名	履修方法	総時間数	担当者
基礎実習(洋菓子)	実習	66	當山 和美
※実務経験のある教員による授業科目		専修学校設置基準第41条の1	当該業務に通算7年以上従事

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.デモンストレージョンの、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)

学期	月	単元	時間	指導目標	学習内容及び留意点
前期	4～9		3	パータ・ケック マドレーヌ	マドレーヌ生地 製法から焼成まで
			6	クッキー類の製法・解説	アイスボックスクッキー 仕込みから焼成まで
			3	メレンゲを使う生地 製法・解説	ダックワーズ 製法から焼成まで
			3	冷菓　ババロア 製法・解説	ババロア ソースアングレーズ製法 ソースフリュイ製法
			6	冷菓 アントルメ・フロワ	クレープ 白ワインのジュレ 黒ゴマプリン
			12	パータ・ブリゼの仕込み 製法・解説	パータ・ブリゼ シブースト フロランタン
			3	チーズケーキ 製法・解説	ベイクドチーズケーキ
後期	10～3		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	ミロワールパッション
			3	冷菓 アントルメ・フロワ	ムース・キャラメル
			6	ビスキュイ生地 ビスキュイジョコンド 基本のクリーム クレーム・オ・ブール	サンセバシチャン コーヒー風味のバタークリーム
			6	Xmasケーキ ショコラスポンジ	サンタケーキ ビュッシュド・ノエル
			3	チョコレート類 ナッツ類	パヴェド・ショコラ アーモンドショコラ
			6	ジェノワーズ	ひなまつりケーキ
			3	絞りの練習	後期実技テスト対策

シラバス（講義要綱）

科目名	履修方法	総時間数	担当者
専門実習（洋菓子）	実習	78	下田　一磨
※実務経験のある教員による授業科目		専修学校設置基準第41条の1	当該業務に通算10年以上従事

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　製菓実習　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（1～5　20

5.学習計画(年間授業計画)

学期	月	単元	時間	指導目標	学習内容及び留意点
前期・後期	6〜2	専門実習（洋菓子）	3	グラスデザートの製法 ペクチン・ゼラチンの使い方	ショコラオランジュ
			3	基本のロールを学ぶ	ルレオフリュイ
			3	ロールケーキの応用	ルレオバナーヌ
			3	シュー生地の製法	エクレールオショコラ
			3	皿盛りデザートを学ぶ	デセール
			6	シュー生地の応用	サントノーレ
			3	チョコレート類を学ぶ	ブラウニー
			6	パイ生地の製法	ミルフィーユ
			3	バター生地の製法	ウィークエンド
			3	チョコレートの扱いを学ぶ	テンパリング練習
			3	ガナッシュの製法	ムールコアントロー
			6	アントルメ・フロア バヴァロアの製法	シャルロットオポワール
			6	アントルメ・フロア ムースの製法	ムースショコラ
			6	スポンジ生地の応用	フォレノワール
			6	サンド・ナッペ・絞りの復習 大量仕込みを学ぶ	クリスマスケーキ制作
			15	製菓全般の指導	個人作品展

シラバス(講義要綱)

科目名	履修方法	総時間数	担当者
専門実習(洋菓子)	実習	18	加藤　智彦
※実務経験のある教員による授業科目		専修学校設置基準第41条の1	当該業務に通算7年以上従事

1.科目の目標

1.洋菓子製造の基礎(計量、食材への知識)を教える

2.実際に店頭に出せる商品づくりを身につける

3.パティシエ職人としての心構えを身につける

2.教科書

製菓衛生師教本　下　製菓実習　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	パティシエになるにあたっての心構えはあるか。 積極的に授業を受け、意欲的な態度か。	出席状況 学習態度 提出物
思　考 判　断	実習の時にスムーズに動き、的確な判断が 出来ているか。	テスト 日頃の学習態度
技　術 表　現	基本的な技術が身に付いているか。 作業が丁寧に行われているか。	テスト 日頃の学習態度
知　識 理　解	ケーキ作りに対しての知識を身につけて、 理解しているか。	テスト 日頃の学習態度

4.評価の方法

1.実習態度はよいか

2.積極的に実習を行っているか。

3.仕込み、仕上げは丁寧にされているか。

5.学習計画(年間授業計画)

学期	月	単元	時間	指導目標	学習内容及び留意点
前期・後期	6 〜 3		12	メレンゲ菓子を学ぶ タルトを学ぶ	ブッルッティマブオーニ ライムタルト
			6	生地を学ぶ チョコレート	オペラ

シラバス(講義要綱)

科目名	履修方法	総時間数	担当者
専門実習(洋菓子)	実習	15	諸見　晃
※実務経験のある教員による授業科目		専修学校設置基準第41条の1	当該業務に通算7年以上従事

1.科目の目標

1.洋菓子製造の基礎(計量、食材への知識)を教える

2.実際に店頭に出せる商品づくりを身につける

3.パティシエ職人としての心構えを身につける

2.教科書

製菓衛生師教本　下　製菓実習　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	パティシエになるにあたっての心構えはあるか。 積極的に授業を受け、意欲的な態度か。	出席状況 学習態度 提出物
思　考 判　断	実習の時にスムーズに動き、的確な判断が 出来ているか。	テスト 日頃の学習態度
技　術 表　現	基本的な技術が身に付いているか。 作業が丁寧に行われているか。	テスト 日頃の学習態度
知　識 理　解	ケーキ作りに対しての知識を身につけて、 理解しているか。	テスト 日頃の学習態度

4.評価の方法

1.実習態度はよいか

2.積極的に実習を行っているか。

3.仕込み、仕上げは丁寧にされているか。

5.学習計画(年間授業計画)

学期	月	単元	時間	指導目標	学習内容及び留意点
前期	4 ～ 9		3	クッキー生地の仕込み マカロン製法	スノーボールクッキー マカロン
			3	チーズケーキの作り方	スフレチーズケーキ レアチーズケーキ
後期	10 ～ 2		3	スポンジ作りの練習	テスト対策
			3	夏のデザート	カップデザートとジュレの作り方
			3	絞りの練習	後期テスト対策

シラバス（講義要綱）

科目名	履修方法	時間数	担当者
専門実技（洋菓子）	実習	6	小林　丈洋
※実務経験のある教員による授業科目		専修学校設置基準第41条の1	当該業務に通算7年以上従事

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)

学期	月	単元	時間	指導目標	学習内容及び留意点
後期	10 ～ 3		3	チョコレート類 冷菓	クラシックショコラ クープフレイズ
			3	ロールケーキ類	桜ロール (別立て法)

シラバス(講義要綱)

科目名	履修方法	総時間数	担当者
専門実習(製パン)	実習	30	大屋　裕董
※実務経験のある教員による授業科目		専修学校設置基準第41条の1	当該業務に通算7年以上従事

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、焼成までのはんだん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)

学期	月	単元	時間	指導目標	学習内容及び留意点
後期	10 ～ 3	専門実習 (製パン)	9	硬焼きパン(フランスパン)	小型のハースブレットの成型を学ぶ(シャンピニオンやフィセル等)
			3	リッチな配合の生地作りと成形の方法を学ぶ	ブリオッシュ
			6	菓子パン 製パン法の実技・機械・器具の使用など確認	仕込みから焼成までの各工程の計量、温度、時間を正確に管理できているか、各自判断してもらう
			6	前期実技テスト対策	バターロール
			6	後期実技テスト対策	山形食パン

シラバス(講義要綱)

科目名	履修方法	総時間数	担当者
専門実習(製パン)	実習	48	髙江洲　昌己
※実務経験のある教員による授業科目		専修学校設置基準第41条の1	当該業務に通算7年以上従事

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つくりが出来る

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)

学期	月	単元	時間	指導目標	学習内容及び留意点
後期	9 〜 3	専門実習 製パン	6	バターロールの練習	・前期実技テスト対策
			9	生地の応用	・行事パンの成型
			6	生地の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。	・クロワッサン生地で油脂の折込操作や冷生地の扱い方法を学ぶ。 (クロワッサン、パン・オ・ショコラなど)
				イタリアのパン	・グリッシーニ
			6	健康パン	ヨーグルトパン 全粒粉・ほうれん草のパン
			6	山形食パンの練習	後期実技テスト対策
			6	ペーストを用いた生地の仕込み オリーブオイルを練りこんだ仕込	トマトブレッド フォカッチャ
			9	1年のまとめ	

シラバス(講義要綱)

科目名	履修方法	時間数	担当者
製菓実技(製パン)	実習	21	金城　伸治
※実務経験のある教員による授業科目		専修学校設置基準第41条の1	当該業務に通算7年以上従事

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、謙虚なしせいで学習する態度。 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)

学期	月	単元	時間	指導目標	学習内容及び留意点
前・後期	1～3	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	パンプキンロール カボチャのフィリング作り
			6	バラエティブレット 配合と製造工程の習得	くるみパン・胚芽ちぎりパン
			12	総菜パン 具材と成型を学ぶ	カレーパン・ドーナツ(揚げ物) 肉まん(蒸し物) カルツォーネ

シラバス(講義要綱)

科目名	履修方法	総時間数	担当者
特別実習	校外実習	30	各事業所
専修学校設置基準第41条の5		特定分野について特に優れた知識、技術、技能及び経験を有する者	

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.現場を学ぶ

2.教科書

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	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	日頃の学習態度
知　識 理　解	製菓の知識、理論を理解する	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.作業工程の手順に無駄がないか

5.学習計画(年間授業計画)

学期	月	単元	時間	指導目標	学習内容及び留意点
後期	10	特別実習 校外実習	30	専門職の業務内容 知識・技術の習得	就職に向けて実際の現場の働き方・技術を学ぶ

シラバス(講義要綱)

科目名	履修方法	総時間数	担当者
フルーツカット	実習	3	下田　一磨・平良　清徳
※実務経験のある教員による授業科目		専修学校設置基準第41条の1	当該業務に通算7年以上従事

1.科目の目標

1・各種専門分野の専門知識を持つ講師を招き実習・座学の授業を行う

2・製菓・製パンに関連する分野で、知識だけでなく実践授業を行う。この授業は専門の講師により実践を多く取り入れ授業を行う

2.教科書

各講師のオリジナルの資料使用

3.科目全体の評価と観点と趣意

関　心 意　欲 態　度	授業に真面目に取り組み、製菓製パンの分野に強い関心を持ち、自ら進んで学習する。 実習・講義に取り組む態度	出席状況 学習態度 提出物
思　考 判　断	製菓・製パンに関わる講義・実習を理解し、理論的に判断できる。	学習態度
技　術 表　現	製菓・製パンに関わる知識、技術を学習し、実習に還元できるようにする。	日頃の学習態度
知　識 理　解	それぞれの分野の基本的な知識と実践しながら学んで身につける。	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.作業工程の手順に無駄がないか

3・授業への参加・意欲・提出物(レポート)

5.学習計画(年間授業計画)

学期	月	単元	時間	指導目標	学習内容及び留意点
前期	5 ~		3	包丁の使い方を学ぶ。 フルーツにより異なるカット の方法を学ぶ。	フルーツカット

シラバス(講義要綱)

科目名	履修方法	総時間数	担当者
ビジネスマナー	講義	3	下田　一磨・徳田　さおり・山田　七七三
※実務経験のある教員による授業科目			

1.科目の目標

1・各種専門分野の専門知識を持つ講師を招き実習・座学の授業を行う

2・接遇・マナーに関連する分野で、知識だけでなく実践授業を行う。この授業は専門の講師により実践を多く取り入れ授業を行う

2.教科書

各講師のオリジナルの資料使用

3.科目全体の評価と観点と趣意

関　心 意　欲 態　度	授業に真面目に取り組み、製菓製パンの分野に強い関心を持ち、自ら進んで学習する。 実習・講義に取り組む態度	出席状況 学習態度 提出物
思　考 判　断	接遇・マナーに関わる講義を理解し、理論的に判断できる。	学習態度
技　術 表　現	接遇・マナーに関わる知識、技術を学習し、実習に還元できるようにする。	日頃の学習態度
知　識 理　解	それぞれの分野の基本的な知識と実践しながら学んで身につける。	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・授業への参加・意欲・提出物(レポート)

5.学習計画(年間授業計画)

学期	月	単元	時間	指導目標	学習内容及び留意点
前期	5 ～		3	基本的な挨拶・言葉遣い等 基礎を学ぶ。 の方法を学ぶ。	ビジネスマナー

シラバス(講義要綱)

科目名	履修方法	総時間数	担当者
特別授業	演習・実習	9	下田　一磨・鎧塚　俊彦・知念　秀和
※実務経験のある教員による授業科目		専修学校設置基準第41条の1	当該業務に通算7年以上従事

1.科目の目標

1・各種専門分野の専門知識を持つ講師を招き実習・座学の授業を行う

2・製菓・製パンに関連する分野で、知識だけでなく実践授業を行う。この授業は専門の講師により実践を多く取り入れ授業を行う

2.教科書

各講師のオリジナルの資料使用

3.科目全体の評価と観点と趣意

関　心 意　欲 態　度	授業に真面目に取り組み、製菓製パンの分野に強い関心を持ち、自ら進んで学習する。 実習・講義に取り組む態度	出席状況 学習態度 提出物
思　考 判　断	製菓・製パンに関わる講義・実習を理解し、理論的に判断できる。	学習態度
技　術 表　現	製菓・製パンに関わる知識、技術を学習し、実習に還元できるようにする。	日頃の学習態度
知　識 理　解	それぞれの分野の基本的な知識と実践しながら学んで身につける。	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・授業への参加・意欲・提出物(レポート)

5.学習計画(年間授業計画)

学期	月	単元	時間	指導目標	学習内容及び留意点
前期	9		3	著名な講師を招聘し、知識を得る	特別外部講師　演習
			6	和菓子　特別実習	知念　秀和先生による実習

シラバス(講義要綱)

科目名	履修方法	総時間数	担当者
マジパン講習会	講義	12	下田　一磨・山城　新和・石川　徳将
※実務経験のある教員による授業科目		専修学校設置基準第41条の1	当該業務に通算7年以上従事

1.科目の目標

1・各種専門分野の専門知識を持つ講師を招き実習・座学の授業を行う

2・製菓・製パンに関連する分野で、知識だけでなく実践授業を行う。この授業は専門の講師により実践を多く取り入れ授業を行う

2.教科書

各講師のオリジナルの資料使用

3.科目全体の評価と観点と趣意

関　心 意　欲 態　度	授業に真面目に取り組み、製菓製パンの分野に強い関心を持ち、自ら進んで学習する。 実習・講義に取り組む態度	出席状況 学習態度 提出物
思　考 判　断	製菓・製パンに関わる講義・実習を理解し、理論的に判断できる。	学習態度
技　術 表　現	製菓・製パンに関わる知識、技術を学習し、実習に還元できるようにする。	日頃の学習態度
知　識 理　解	それぞれの分野の基本的な知識と実践しながら学んで身につける。	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.作業工程の手順に無駄がないか

3・授業への参加・意欲・提出物(レポート)

5.学習計画(年間授業計画)

学期	月	単元	時間	指導目標	学習内容及び留意点
前期	6 ～ 7		12	マジパン細工の基礎及び応用を学ぶ。	マジパン講習会

シラバス(講義要綱)

科目名	履修方法	総時間数	担当者
特別授業	講義	6	下田　一磨・鎧塚　俊彦・陳健一
※実務経験のある教員による授業科目		専修学校設置基準第41条の1	当該業務に通算7年以上従事

1.科目の目標

1・各種専門分野の専門知識を持つ講師を招き実習・座学の授業を行う

2・製菓・製パンに関連する分野で、知識だけでなく実践授業を行う。この授業は専門の講師により実践を多く取り入れ授業を行う

2.教科書

各講師のオリジナルの資料使用

3.科目全体の評価と観点と趣意

関　心 意　欲 態　度	授業に真面目に取り組み、製菓製パンの分野に強い関心を持ち、自ら進んで学習する。 実習・講義に取り組む態度	出席状況 学習態度 提出物
思　考 判　断	製菓・製パンに関わる講義・実習を理解し、理論的に判断できる。	学習態度
技　術 表　現	製菓・製パンに関わる知識、技術を学習し、実習に還元できるようにする。	日頃の学習態度
知　識 理　解	それぞれの分野の基本的な知識と実践しながら学んで身につける。	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・授業への参加・意欲・提出物(レポート)

5.学習計画(年間授業計画)

学期	月	単元	時間	指導目標	学習内容及び留意点
前期	9		9	著名な講師を招聘し、知識を得る	特別外部講師　講演会
後期	〜12				

シラバス(講義要綱)

科目名	履修方法	総時間数	担当者
国家試験対策	講義	30	當山和美・玉那覇康二・新垣弘美・松川善昌・勝連盛伸・下地玄洋・横田雄輔・山内都子
※実務経験のある教員による授業科目		各教科の資格者	特定分野の技能及び経験

1.科目の目標

1・各種専門分野の専門知識を持つ講師を招き座学の授業を行う

2・製菓衛生師国家試験合格に向け、授業の復習及び過去問等を行う。

2.教科書

各講師のオリジナルの資料使用

3.科目全体の評価と観点と趣意

関　心 意　欲 態　度	授業に真面目に取り組み、製菓製パンの分野に強い関心を持ち、自ら進んで学習する。 実習・講義に取り組む態度	出席状況 学習態度 提出物
思　考 判　断	製菓・製パンに関わる講義・実習を理解し、理論的に判断できる。	学習態度
技　術 表　現	製菓・製パンに関わる知識、技術を学習し、実習に還元できるようにする。	日頃の学習態度
知　識 理　解	それぞれの分野の基本的な知識と実践しながら学んで身につける。	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・授業への参加・意欲・提出物(レポート)

5.学習計画(年間授業計画)

学期	月	単元	時間	指導目標	学習内容及び留意点
後期	2 ~ 3		30	製菓衛生師国歌試験に向け 授業内容の復習等行う。	国家試験対策