

令和5年度 第15期

製菓製パン専門士科 シラバス



学校法人みのり学園

琉球調理製菓専門学校

目 次

科目	時間数	講師名	ページ
<u>《 座 学 (210 時間) 》</u>			
・ 製菓理論(和菓子)	(30 時間)	下地 玄洋	1
・ 製菓理論(洋菓子)	(30 時間)	當山 和美	3
・ 製菓理論(製パン)	(30 時間)	横田 雄輔	5
・ ヴァンドゥーズ	(30 時間)	友利 ひろみ	8
・ カラーコーディネート	(30 時間)	渡名喜 早苗	10
・ 簿記	(30 時間)	玉城 功一	12
・ マーケティング	(30 時間)	蔵岡 伸治	14
<u>《 専門実習 (330 時間) 》</u>			
・ 専門実習(洋菓子)	(45 時間)	當山 和美	16
・ 専門実習(洋菓子)	(78 時間)	下田 一磨	18
・ 専門実習(洋菓子)	(30 時間)	加藤 智彦	20
・ 専門実習(洋菓子)	(24 時間)	小林 丈洋	22
・ 専門実習(製パン)	(57 時間)	高江洲 昌己	24
・ 専門実習(製パン)	(54 時間)	金城 伸治	26
・ 専門実習(和菓子)	(21 時間)	下地 玄旬	28
・ 専門実習(和菓子)	(21 時間)	嘉数 勉	30
<u>《 校外実習 (60 時間) 》</u>			
・ 校外実習	(60 時間)	各事業所	32
<u>《 特別授業 (237 時間) 》</u>			
・ 特別授業	(237 時間)	下田 一磨 當山 和美	34

※ 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
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)

学期	月	単元	時間	指導目標	学習内容及び留意点
	4 }	製菓理論 (和菓子)	3	焼き菓子類について学習する	欠点が出た場合の原因
			3	もちを学習する 鏡餅	工程・つき方
			3	のしもちについて学習する 大福もち	工程 注意事項を説明理解させる
			3	丸餅・四十九日餅について 学習する。	工程と 注意事項を説明・理解させる
	9		3	砂糖餅について学習する	求肥3種類の製法 蒸し練り、水練り、湯で練り
	10 }		3	求肥の注意事項について学習する	鏡餅の製造工程・注意事項を 説明・理解させる
			3	練切餡について 学習する	求肥つなぎ練切餡の 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	黄味餡について学習する	3通りの製法を理解させる。
			3	製菓衛生師試験対策	総まとめ
3					

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	クリームについて	材料の知識①製法の種類
			3	メレンゲについて	材料の知識②・製法の種類
			3	果実類について	
			3	色素について	材料の知識③
後期	10 ┌ 3	製菓理論 (洋菓子)	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
			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1	当該業務に通算6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
		製菓理論・材料	3	小麦に関する知識	小麦、小麦粉に関する高度な知識を学習する。 国家試験対策
	4	製菓理論・材料	3	ミキシングの理論	製法の工夫によるパンの品質の差を学習する。 製パン工程におけるミキシングの理論と機能を学習する。
	5				
	9	製菓理論・材料	3	発酵の理論	製パン工程における発酵の理論と機能を学習する。 レシピ開発の実例をもとに製法の工夫を学習する。
		製菓理論・材料	3	分割・成形の理論	製パン工程における分割・成形の理論と機能を学習する。 製法を工夫したレシピ開発演習
		製菓理論・材料	3	ホイロ・焼成の理論	製パン工程におけるホイロ・焼成の理論と機能を学習する。 製法を工夫したレシピ開発(1)

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
		製菓理論・材料	3	各種製パンの製法理論① レシピ開発の理論①	製パン工程における各種製法の理論と機能を学習する(1) 製法を工夫したレシピ開発(2)
	10	製菓理論・材料	3	各種製パンの製法理論② レシピ開発の理論②	製パン工程における各種製法の理論と機能を学習する(2) 製法を工夫したレシピ開発(3)
	5				
	3	製菓理論・材料	3	生地冷蔵・冷凍の理論①	製パン工程における生地冷蔵・冷凍の理論と機能を学習する(1) 学科試験対策
		製菓理論・材料	3	生地冷蔵・冷凍の理論②	製パン工程における生地冷蔵・冷凍の理論と機能を学習する(2) 製法を工夫したレシピ開発(4)
		製菓理論・材料	3	製パン理論の授業の結果を 発表させる。	製法を工夫したレシピ開発発表会

シラバス(講義要綱)

科目名	単位数	総時間数	担当者
ヴァンドゥーズ	講義	30	友利 ひろみ
※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 サービスの本質であるホスピタリティの意識の向上を目指す
- 2 製菓・製パンにおける接客販売員「ヴァンドゥーズ」の精神・知識・技術の習得を図る

2.教科書

各講師のオリジナル 製菓理論 *友利ひろみ(ヴァンドゥーズ公認インストラクターとしての
ヴァンドゥーズ ルールブック 指導及びヴァンドゥーズとしての実務経験あり)

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・製パンにおける接客の重要性に関心を持ち、他者の仕事への関心を深め自ら進んで学習する。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・製パンにおける接客販売に関わる講義を理解し、お客様へ必要なサービスを考え判断できる	テスト 日頃の学習態度
技術 表現	製菓・製パンにおけるヴァンドゥーズとしての知識、技術を学習し、実習に還元できるようにする。	テスト 日頃の学習態度
知識 理解	それぞれの分野の基本的な接客対応を、実践を通じて学び、おもてなしの精神を身につける。	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 授業への参加・意欲・提出物(レポート)
- 3 定期的なテスト
定期的なテスト…… 80(理解度など)
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 ・ 後期	5 ~ 11		3	ヴァンドゥーズ授業概要	ヴァンドゥーズの心・技・知
			3	慶弔をふまえたラッピング	慶弔の基礎知識
			3	接客7大用語・態度、衛生管理	挨拶(先言後礼)実技 身だしなみ
			3	接客実技①	言葉遣い お迎え、お見送りの対応
			3	接客実技②	ご注文伺い(ガトーの説明) 特定原材料・アルコール・蜂蜜 の対応
			3	接客に必要な技術	プチガトーの箱詰め (スペーサー使用)
			3	接客実技③	ご注文伺い・確認の対応 お会計の対応
			3	接客実技④	お客様との楽しい会話
			3	接客実技⑤	接客実技試験:演習
			3	接客実技⑥	接客実技試験兼コンクール

シラバス(講義要綱)

科目名	履修方法	総時間数	担当者
カラーコーディネート	講義	30	渡名喜 早苗
※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 色彩心理学とは何かを知る
- 2 色の知識を学ぶ
- 3 国や文化で異なる色のイメージを知る
- 4 色のイメージと使われ方、その効能を知る
- 5 色彩の知識を身に付け、今後に生かせる

2.教科書

色彩心理

3.科目全体の評価と観点と趣意

関心 意欲 態度	色が身体や心にどのような影響を与えるかに 興味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(レポート)
思考 判断	色の組み合わせや、その効能を考え、色の 配色ができる	テスト 日頃の学習態度
技術 表現	様々な色の効能を理解し、配色を考える事がで きる	テスト 日頃の学習態度
知識 理解	色彩心理を理解し、様々な場面で活用する 事ができる	テスト 日頃の学習態度

4.評価の方法

- 1 学習態度
- 2 学期末テスト

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
	9 ~ 2	色彩心理とは何か	3	<ol style="list-style-type: none"> 1. 医療や福祉の現場での色彩心理の活用の実際 2. 色彩学の始まりと現代までの流れ 3. 色彩と心理の研究の歴史と現状 	普段の生活の中で色彩心理が活用されていることを理解する
		色の基礎知識	6	<ol style="list-style-type: none"> 1. 色の基礎知識を知る 2. 色名のつけられ方を知る 3. 色を作り出す紺色の原理を知る 4. 補色対比、誘目性を知る 	色の基礎知識を身に付ける
		国や文化で異なる色にイメージ	6	<ol style="list-style-type: none"> 1. 国や宗教によって色のイメージが変わることを知る 	<ol style="list-style-type: none"> 1. 世界の色の認識の違いを理解する 2. 日本の古来からの色の認識の移り変わりについて理解する 3. 地理条件による色の見え方や好みについて理解する
		色のイメージと心理的効果	6	<ol style="list-style-type: none"> 1. 色の心理的効果について 2. 心理状態で変わる好む色と拒否する色について知る 	<ol style="list-style-type: none"> 1. 色彩心理学について深く学び今後の製品づくりや普段の生活に活用できるようにする 2. 色彩心理を活用し、コミュニケーション能力を高める
		色の使われ方とその効果	6	<ol style="list-style-type: none"> 1. 衣・食・住、それぞれの場面での色彩活用法について 	<ol style="list-style-type: none"> 1. 色による心理的影響、効果についてしっかり理解し、応用的な活用ができるようになる
		まとめ	2	発表の準備	<ol style="list-style-type: none"> 1. 発表するための準備で、これまで学んできた事を振り返る。
			1	グループごとに発表する	<ol style="list-style-type: none"> 2. 発表する側もそれを見る側もより理解を深める事ができるよう内容についても指導していく

シラバス(講義要綱)

科目名	履修方法	総時間数	担当者
簿記(製菓・製パン)	講義	30	玉城功一
※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5	特定分野の技能及び経験

1.科目の目標

- 1.原価計算の基本的な知識の習得
- 2.様々な原価の特徴を理解させる
- 3.原価計算(簿記)特有の専門的な用語の理解
- 4.製造原価・売上原価の算定と構成する原価を学ぶ
- 5.原価の性質・特徴を理解し、数値的な管理の実践

2.教科書

- ①スッキリわかる 日商原価計算 初級
- ②管理会計 はじめてでもわかる儲けのからくり

3.科目全体の評価と観点と趣意

関 心 意 欲 態 度	原価計算の流れに対して 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
思 考 判 断	各原価の役割・特徴を理解し、原価計算の 組合せができる。	テスト 日頃の学習態度
技 術 表 現	製造原価・差異分析など数値を自ら導き、 意思決定に反映できる。	テスト 日頃の学習態度
知 識 理 解	原価計算の基本的な知識を理解し、 活用できる。	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.定期テスト
- 3.評価の配点(製造原価の算定をメインに、損益分岐点の把握、予算額と実績額の関係の理解をサブにトータル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	5 6 7	原価計算・初級	6	原価計算の目的 管理会計とは 授業の意義と目的	基本的な原価計算の知識と 考え方 この授業の目的と今後の発展 の確認
		原価計算・材料費	3	棚卸計算方法 当月消費高の算定	各種棚卸計算の学習 実践的な数値の求め方 減耗損の考え方の学習
		原価計算・労務費	3	計算期間と給付期間 当月消費高の算定	各期間のズレによる計算処理 の相違点の確認 実践的な数値の求め方
		原価計算・経費	3	減価償却 費用と原価の違い	会計特有の言葉・考え方の理解 製造原価と費用の違いについて
後期	8 9 10	原価の分類	3	原価の分類 仕掛品から完成原価までの 算定	原価と費用の違いを理解し、 製造原価に係る費用、販管費 に係る費用分類ができる
		変動費と固定費	3	費用の固変分解 原価と費用の性質・特徴	費用を販売費又は原価に分類 し、それを変動費・固定費に分 類する。 その特徴・性質を理解する。
		CSV分析	3	損益分岐点の求め方 CSV分析初級	損益分岐点の意義の理解 CSV分析による意思決定の 仕組みの理解
		予算実績差異分析	3	予算額と実績額の差異 の算定、有利差異不利差異	予算(目標)と実績(結果)を比較 差異の判定・分析
		総まとめ	3	まとめ	今までの学習の振り返り 各原価計算の活用・分析

シラバス(講義要綱)

科目名	履修方法	総時間数	担当者
マーケティング	講義	30	蔵岡 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5	特定分野の技能及び経験

1.科目の目標

時代の流れや消費者の嗜好に合わせて、生産者は商品開発にしのぎを削っている。
 食を取り巻く環境も大きく変化しており、調理師も調理をするだけでなく、消費者(顧客)が何を欲しがり、どんなサービスを求めているかを知っておく必要がある。
 マーケティング概論として、マーケティング全体を自らが考える力で初歩的に理解することがこの科目の目標としている。

2.教科書

新調理師養成教育全書 選択編 フードマーケティング

3.科目全体の評価と観点と趣意

関心 意欲 態度	マーケティング概論の目的と役割を理解し、関わる様々な現況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	時代変化とともに食環境とフードマーケットの変化に対応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	健全なる運営と経営を行う中でのマーケティング戦略を想定できる技術、表現力を身につける。	テスト 日頃の学習態度
知 識 理 解	業界での視野を大きくもち、関連する様々な知識とそれぞれに理解できる能力を身につける	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 80%

態度・提出物 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	マーケティング概論① 5月10日	3	概論説明を理解させる 現状の情報共有と理解	マーケティングとは？の理解 初歩的な説明・現況
		マーケティング概論② 5月31日	3	多種多様な考え方を理解させる 発生と発展を身近に意識付	マーケットと情報の理解 多種多様な考え方から 発生と発展を身近に捉える
	9	食環境と フードマーケティング ① 6月19日	3	食環境の多様性を理解させる	食環境の多様性を 身近な存在としてとらえる
		食環境と フードマーケティング ② 7月24日	3	フードマーケットの最近の傾向 安全安心を理解させる	フードマーケットの最近の傾向 をとらえる 安全安心の意義
	後期		マーケティング リサーチ① 9月1日	3	環境分析と消費者分析 の手法を考える力を養う
マーケティング リサーチ② 9月22日			3	マーケットリサーチの イメージを創る	マーケットリサーチ のシミュレーション 手法・意義をとらえる
マーケティング 戦略① 10月2日		3	戦略の構築を どのようにして考えるか？ を伝える	戦略の構築とは？ マーケティングマネジメント手法 を学ぶ	
マーケティング 戦略② 10月25日		3	商品戦略・製品戦略 ブランディング戦略を考える 力を養う	商品戦略 製品戦略 ブランディング戦略をとらえる	
サービス マーケティング 11月16日		3	サービスとマーケティングの 相互関連を考える力を養う	サービスとは何か？ サービスの概念を知る	
総まとめ 振返り テスト 11月29日		3	情報共有の意識づけと フィードバックの必要性を理解 させる	総まとめ 振返り 効果測定 テスト	

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	45	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.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)

学期	月	単元	時間	指導目標	学習内容及び留意点
前期		専門実習 (洋菓子)	3	製法・解説 焼菓子の応用	ガレット・オ・ザマンド
	4 5 7		3	焼菓子の応用	ロツシェ・ココ
後期	9 10 3		6	製法・解説 宮國充先生	タルト・デ・ラ・フォレノワール
		3	テンパリング製法・解説	生チョコレート・トリュフ他	
		6	製法・解説	マルジョレーヌ	
		6	製法・解説	ザッハ・トルテ	
		3	Xmasケーキ	ブシュド・ノエル	
		3	ウエディングケーキ	卒業制作	
		6	ウエディングケーキ	卒業制作	
		6	ナッペ・絞り	卒業試験	

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.洋菓子製造の製法や応用方法を学び、理解させる。
- 2.実際の現場に即した製法や応用を、実習を通して身につける。
- 3.周りとの連携・協調性を身につける

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	積極的に授業を受け、意欲的な態度か。 実習中の態度・挨拶等が出来ているか。	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。 講師の考えや話を聞き、行動に移す事が出来るか。	テスト 日頃の学習態度
技 術 表 現	丁寧で細かい作業を意識する。 カット・デコレーション等繊細な作業を身につける。	テスト 日頃の学習態度
知 識 理 解	より高度な製造技術、工程を要するレシピを理解する。	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)

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	専門実習 (洋菓子)	3	バタークリームの応用	フランボワジエ	
	5		6	チョコレート類を学ぶ	ムースショコラカフェ	
	9		30	細工を学ぶ	アメ細工	
	10		12	オリジナル製品の制作	個人作品展	
	5					
	18		オリジナル製品の制作	個人作品展		
	2		9	製菓全般	卒業buffet制作	

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	30	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	ケーキ作りに対する知識を身につけて、 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	4		6	シュー生地応用	パリプレスト
	5		12	アントルメについて学ぶ	
	2		12	チョコレート類を学ぶ	

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	24	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
前期・後期	4 5 2		6	フィユタージュ コンポート	アップルパイ フルーツマトのコンポート
			6	基礎の応用①	パッションのオペラ 皿盛りデザート
			6	基礎の応用②	フォレノワール バナナパウンド
			6	基礎の応用③	ミルフィーユ クルスティアンポンム

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	57	高江洲 昌巳
※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)

学期	月	単元	時間	指導目標	学習内容及び留意点
前期	4 5 9	専門実習 製パン	6	配合、製法、工程などを学ぶ	
			6	ハードロールの製造法を理解・習得させる。	ドイツパン(ミッシュブロート) 成型を学ぶ。 デニッシュ食パン
			6	生地の仕込みと折り込み作業を行う	ツイストパン
			6	リッチ・リーンの生地を使ってバラエティーパン①	
			6	リッチ・リーンの生地を使ってバラエティーパン②	
			6	実技試験対策	
			6	世界のパン	
後期	10 5 2		12	実技試験対策	
			9	1年間のまとめ	

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	54	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	9 月 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	パンプキンロール カボチャのフィリング作り
			9	バラエティブレッド 配合と製造工程の習得	くるみパン・胚芽ちぎりパン
			9	生地の取り扱い(リーンな生地) を習得させる	フランスパン・ベーグル ・カイザーロールの成型を学ぶ
			9	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	油脂、卵などリッチな配合の 生地づくりを学ぶ。 (パネトーネ、シュトーレン)
			9	総菜パン 具材と成型を学ぶ	カレーパン(揚げ物) 肉まん(蒸し物)
			15	実技試験対策 1年間の復習	

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	21	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 5 3	専門実習 (和菓子)	3	流し物・蒸し物	抹茶羊羹・浮島
			3	流し物・焼き物(伝統菓子)	かえで羊羹・花ボーロ
			3	蒸し物	あんもち・みたらし団子
			3	平鍋焼き(一文字)	きんつば
			3	練り物	練り切り・きんとん
			3	流し物と蒸し物 餅菓子(求肥)	生ハッ橋・ひし餅
			3	卒業試験対策	

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(和菓子)	実習	21	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 月 3	専門実習 (和菓子)	3	焼き物	和風ブッセ 和きなこロール
			3	生菓子・蒸し物 伝統菓子	花びら餅 タンナファクルー
			3	焼き物・蒸し物	
			3	蒸し物と流し物	浮島②・栗ふくさ
			3	生菓子(求肥)	大福
			3	平鍋焼き(一文字)	どら焼き
			3	焼き物(オープン焼き)	

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	60	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、強い関心を持ち、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
前期	7	特別実習 校外実習	60	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
特別実習・座学	校内・校外講習	237	當山和美・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5	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・後期	5		30	試験対策	国家試験
			6	ハラール・ビーガンの知識を得る	ハラール・ビーガン
			18	県内で活躍する講師を招聘し、知識を得る。	外部講師 特別実習
			3	テーブルマナーの基本	テーブルマナー
			12	アレルギーに関する知識を得る	アレルギー食
			18	ラッピングの知識・技術を得る	パティスリーラッピング
	5		6	飴細工の応用を学ぶ	飴細工
			18	製菓フランス語を学ぶ	外国語
			12	HACCPの重要性を学ぶ	HACCP
			6	著名な講師を招聘し、知識を得る	特別外部講師 演習・講演
			15	製菓製パンで必要な体力の向上を目指す。	体育
			3	お菓子の種類・レイアウト色彩・味等を学ぶ	アフタヌーンティー
	2		30	カフェクリエーターの基礎を学ぶ。深く学ぶ	カフェクリエータ3級
			39	カフェクリエーターを更に広く深く学ぶ	カフェクリエータ2級
			6	卒業ビュッフェ	卒業記念制作
			15	現場で必要な体力の向上を	体育