

令和7年度 第17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)	稲井 裕也	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)	銘苅 祐一	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)	(87 時間)	下田 一磨	16
・専門実習(洋菓子)	(30 時間)	稲井 裕也	18
・専門実習(洋菓子)	(30 時間)	加藤 智彦	20
・専門実習(洋菓子)	(30 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)	知念 秀和/金城 香鈴	30
<u>《 校外実習 (60 時間) 》</u>			
・校外実習	(60 時間)	各事業所	32
<u>《 選択授業 (240 時間) 》</u>			
・カフェクリエーター3 級	(30 時間)	下田 一磨/外部講師	34
・カフェクリエーター2 級	(39 時間)	下田 一磨/外部講師	36
・飴細工	(6 時間)	外部講師	38
・アレルギー食	(12 時間)	田村 磨理/大田 なつき	40
・ハラール・ビーガン	(6 時間)	平良 智史	42
・外国語	(18 時間)	ロア・アラン	44
・H A C C P	(12 時間)	屋比久 善昭	46
・体育	(15 時間)	宮城 靖	48
・特別演習・講義	(9 時間)	下田 一磨/外部講師	50
・国家試験対策	(30 時間)	各教科担当講師	52
・キャリア形成	(6 時間)	下田 一磨/外部講師	54
・特別授業	(39 時間)	下田 一磨/稲井 裕也	56

※ 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
講師オリジナル資料

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	焼き菓子製品の欠点・原因について学ぶ 国家試験対策	欠点が出た場合の原因 国家試験対策
			3	もちについて学ぶ① 鏡餅・のし餅	鏡餅・のし餅 工程と注意事項
			3	もちについて学ぶ②	丸餅・四十九日餅・大福もち等 工程と注意事項
			3	もちについて学ぶ③ 赤飯・おこわについて学ぶ	うぐいす餅 おはぎ・ぼた餅・赤飯・おこわ
			3	求肥について学ぶ	求肥3種の製法 工程と注意事項
	9 }		3	赤飯・黒飯について学ぶ	配合・工程・注意事項
			3	羊羹について学ぶ	小豆練羊羹・小倉練羊羹・大島羊羹 白練羊羹などの各工程と注意事項
			3	凝固剤について学ぶ	寒天濃度の違いによる凝固開始・ 凝固・融解温度 最中あん練りかた・煮くずしあん等
			3	糯米とその加工品について学ぶ	求肥粉・羽二重粉・白玉粉など
	3		3	うるち米とその加工品について学ぶ	上新粉・並新粉・かるかん粉など

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	稲井 裕也
※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 応用	材料の知識①製法の種類
			3	メレンゲについて応用	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
			3	チョコレートについて応用 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	砂糖について応用	材料の知識⑥
			3	ゲル化について応用	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
後期	10 ┐ 3		6	卒業ビュッフェメニュー表	

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(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
	4 5 9	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
		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。
		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
	10 月 3	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)
		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)
		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応対を、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 （スパーサー使用）
			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	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	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	1. 国や宗教によって色の イメージが変わることを知る	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 心理的效果	6	1. 色の心理的效果について 2. 心理状態で変わる好む 色と拒否する色について 知る	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	1. 衣・食・住、それぞれの場 面での色彩活用法につい て	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	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	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	講義	30	銘苅 祐一
※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
期	}	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
8	}	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	費用の固定分解 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
10	}	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着ける。	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着ける	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 5 9	マーケティング概論①	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	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
		食環境と フードマーケティング ①	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	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	3	環境分析と消費者分析 の手法を考える力を養う	環境分析の資源 消費者分析 紹介と現況をとらえる
		マーケティング リサーチ②	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	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	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	3	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
		まとめ 振り返り テスト	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	総まとめ 振り返り 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	87	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	周りとの連携・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	バタークリーム応用	フランボワジェ
	5		12	チョコレート類を学ぶ	ムースショコラカフェ ムースショコラブラン
	9		30	細工を学ぶ	アメ細工
	10				
	5				
	2		24	オリジナル製品の制作	個人作品展
			18	製菓全般	卒業buffe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	稲井 裕也
※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、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
後 期	9 月 3	専門実習 (洋菓子)	6	作品展①	個人作品展①
			6	作品展②	個人作品展②
			6	卒業制作①	卒業制作①
			6	卒業制作②	卒業制作②
			6	卒業ビュッフェ	卒業ビュッフェ

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	4		12	シュー生地応用	パリブレスト クロカンブッシュ
	5				
	2		12	チョコレート類を学ぶ	チョコレートテンパリング プラチョコ チョコレート細工
			6	プティフルについて学ぶ	スコーン 珈琲フィナンシェ パートドフリュイ ギモーブ

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	30	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 クルスティアンボンム
			6	まとめ	

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。
			6	生地 of 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	イングリッシュマフィン フォカッチャ
			6	リッチ・リーンの生地を使って バラエティーパン②	デニッシュ食パン クロワッサン・キッシュ
後期	10 5 2	専門実習 製パン	6	実技試験対策	コロネ 山型食パン
			12	製品の制作・販売を学ぶ	パン販売実習
			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、謙虚な心で学習する 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	生地の取り扱い(リッチな生地) を習得させる	ブリオッシュアレンジ
			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)
			6	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 月 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 流し物と蒸し物	練り切り・きんとん
			3	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	知念 秀和・金城 香鈴
※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	栗饅頭 しそもち
			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	生菓子	そばそぼろ きんとん

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
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
カフェリエーター3級	実習・講義	30	下田一磨・外部講師
※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・カフェリエータ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、カフェリエーターの分野に強い 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	カフェリエーターに関わる講義・実習を理解し、理論的に判断できる。	学習態度
技術 表現	カフェリエーターに関わる知識、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.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	4		4	カフェスイーツ	カフェスイーツ実習 ・マドレーヌ アイスボックスクッキー ・ムース ゼリー ・クレープ
			3	ラッピング実習	ラッピング技術の基本を学習
			3	カフェパン実習	カフェパン実習 パン(フォカッチャ、ピザ生地)
			2	カフェフード	パスタ(ペペロンチーノ) オムライス
			3	コーヒー講座①	カフェの歴史と現在のマーケット コーヒーの歴史等
			3	マイカフェデザイン ・カラーコーディネート	マイカフェのデザインとイメージをまとめる 色の基本を学習
			4	ベーシックサービス カフェビジネス	ホスピタリティサービスの心構え コミュニケーションとチームワークの重要性 カフェの経営スタイルとトレンドを学習
			3	コーヒー講座②	エスプレッソの歴史等 紅茶の歴史と茶葉の産地
			3	日本茶・中国茶	日本茶の歴史と茶葉の産地 紅茶の歴史と茶葉の産地
			2	カフェクリエイター3級試験	

シラバス(講義要綱)

科目名	履修方法	総時間数	担当者
カフェクリエーター2級	実習・講義	39	下田一磨・外部講師
※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・カフェクリエータ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、カフェクリエーターの分野に強い 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	カフェクリエーターに関わる講義・実習を理解し、理論的 に判断できる。	学習態度
技術 表現	カフェクリエーターに関わる知識、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.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	6		4	カフェコンセプト	飲食店の図面作成及びコンセプトを文章にする	
			3	ドリンク実習(コーヒー)	コーヒーの起源 日本のコーヒーの歴史	
			3	ドリンク実習(コーヒー)	エスプレッソの基本 カフェラテ・カプチーノの基本	
			6	ドリンク実習(中国茶・日本茶)	中国茶の種類・特徴・入れ方 日本茶の種類・特徴・入れ方	
	7		3	カフェフード	魚メニュー・肉メニュー	
			2	カフェスイーツ	基本菓子Ⅰ・基本菓子Ⅱ	
			2	カフェスイーツ・アジアンスイーツ	和菓子等アジアンスイーツ	
			3	カフェデザイン	カフェデザインを学ぶ	
			9	6	ドリンク実習(紅茶)	茶葉の種類と特徴 ハーブティー・アレンジティー
				2	パンメニュー	カフェパンメニュー
				3	カフェフード	米・パスタメニュー・トレンドフード
				2	カフェクリエイター2級試験	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
飴細工	実習	6	外部講師
※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

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 判 考 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	10		6	飴細工の基本を学ぶ	外部講師を招いての実習 飴細工
	5				
	2				

シラバス(講義要綱)

科目名	履修方法	総時間数	担当者
アレルギー食	講義・演習	12	田村 磨理 ・ 太田 なつき
※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・食とアレルギーは密接な関係があり命に係わる問題である。

よって、正しい知識・技術の習得することにより、世の中のニーズに答え、食を楽しく・安全・安心に

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む、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・後期	5		3	アレルギー基礎① アレルギー基礎② ヒヤリハットと緊急時対応	食物アレルギーのしくみ 加工食品のアレルギー表示 ひやりはっとは？ ひやりはっとは事例と発生場所
			3	アレルゲンの基本 代替食品の利用 厨房管理	アレルゲン性食品について 代替食品の利用について 調理作業の区分化・調理器具について
			3	アレルギー対応食について学ぶ	コンタミなどに気を付けた実習の行い方
	1		3	災害備蓄 小テスト	災害時の備蓄など

シラバス(講義要綱)

科目名	履修方法	総時間数	担当者
ハラル・ヴィーガン	講義	6	平良 智史
※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・食の多様化により、様々な知識、技術を持ち、対応できる製菓衛生師が求められている。
それぞれの食について知り、何ができるか考え、自分ができることを実践する。
日本のみならず海外からのお客様にもおもてなしの心で楽しんでいただける製菓衛生師を育成する。

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 判 考 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・後期	5		6	ハラール・ビーガンの知識を得る	ハラール・ヴィーガンとは何か ハラール・ヴィーガンに対応出来る食事とは
	5				
	2				

シラバス(講義要綱)

科目名	履修方法	総時間数	担当者
外国語	講義	18	ロア・アラン
※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座学の授業を行う
- 2・洋菓子製造に必要なフランス語の習得

2.教科書

各講師のオリジナルの資料使用
基礎からの製菓フランス語

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 判 考 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・後期	9		3	製菓材料のフランス語	材料の読み方
			3	フランス語のレシピの読み方(1)	ルセット(1)
			3	フランス語のレシピの読み方(2)	ルセット(2)
			3	フランス語のレシピの読み方(3)	ルセット(3)
			3	フランス語のレシピの読み方(4)	ルセット(4)
			3	フランス語のレシピの読み方(5)	ルセット(5)
前期・後期	2				

シラバス(講義要綱)

科目名	履修方法	総時間数	担当者
HACCP	講義	12	屋比久 善昭
※実務経験のある教員による授業		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

製菓衛生師として安全な食事を提供するために必要な食品衛生に関する知識を生物学的、科学的、物理学的視点から学び、具体的な衛生管理の手法を実践できるよう習得する。
その他、食品を取り巻く現状や食品に関わる法令など幅広く学び、理解する。

2.教科書

オリジナル資料

3.科目全体の評価と観点と趣意

関心 意欲 態度	食の提供には、責任を伴うことを認識し、食品の衛生管理を実践していくのに必要な知識を積極的に学び、知識だけでなく、意識を高めていこうとする姿勢が必要。	出席状況 学習態度 提出物
思考 判断	食品の衛生管理は、単に食品の衛生的な取り扱いだけでなく、人、物、環境など多岐にわたる衛生管理を効果的かつ合理的に行うにはどのようにしたらよいかを自ら考え、判断できる能力を備える必要がある	日頃の学習態度
技術 表現	衛生的な食品の取り扱い、手指や器具の、施設の清潔維持などの安全な食を提供するには、具体的にどのように行うかを身につけ、実践していくことが必要	日頃の学習態度
知識 理解	衛生管理に関する知識を得ることも大事だが、これらを調理場で生かすことができるか重要。そのためには授業で得た知識を自身で咀嚼して理解することが必要	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	4 5 9		12		HACCPについて学ぶ

シラバス(講義要綱)

科目名	履修方法	総時間数	担当者
体育	実技	15	宮城 靖
※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・製菓製パンに必要な体力の向上を目的とする
- 2・講師の指導の下、体力育成とともにコミュニケーション能力と人格を養う

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、自ら進んで学習する。 実習に取り組む態度	出席状況 学習態度 提出物
思 考 判 断	体育に関わる講義・実習を理解し、理論的に判断できる。	学習態度
技 術 表 現	体育に関わる知識、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・後期	5		3	製菓製パンに必要な体力の向上 協調性を身につける①	グランドゴルフ
			3	製菓製パンに必要な体力の向上 協調性を身につける②	バレーボール
			3	製菓製パンに必要な体力の向上 協調性を身につける③	タグラグビー
			3	製菓製パンに必要な体力の向上 協調性を身につける④	キックベース
	2		3	製菓製パンに必要な体力の向上 協調性を身につける⑤	フットサル

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	講義・演習	9	下田一磨・外部講師
※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		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 判 考 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	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・演習
	5				
	2				

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	稲井裕也・玉那覇康二・新垣弘美・桜井愛・前城竹美・ 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

製菓衛生師教本上 下

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	4		30	試験対策	製菓衛生師国家試験対策 授業の復習及び過去問等

シラバス(講義要綱)

科目名	履修方法	総時間数	担当者
キャリア形成	講義	6	下田 一磨・外部講師
※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.マナー講座、会社説明会等の社会人になるためのマナーを学ぶ

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	関心を持ち、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
思考 判断	講義を理解し、理論的に判断できる。	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

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		6		履歴書の書き方 会社説明会
	5				

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	講義・演習	39	下田一磨・稲井裕也・外部講師
※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
思 判 考 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	9		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	
			12	製パン特別授業	外部講師による製パン実習	
			12	洋菓子特別授業	外部講師による洋菓子実習	
	5		6	レシピ作成・原価計算を学ぶ	レシピの書き方や原価計算方法	
			6	卒業ビュッフェ	卒業記念制作	
	2					