

令和8年度 第18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>≪ 製菓理論 (90 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
<u>≪ 特別講義 (120 時間) ≫</u>			
・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
・製菓デザイン	(30 時間)	新崎 竜哉	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)	(90 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(製パン)	(9 時間)	横田 雄輔	28
・専門実習(和菓子)	(15 時間)	下地 玄旬	30
・専門実習(和菓子)	(15 時間)	知念 秀和/金城 香鈴	32
<u>≪ 特別実習 (90 時間) ≫</u>			
・校外実習	(60 時間)	各事業所	34
・洋菓子特別実習	(30 時間)	下田 一磨/稲井 裕也	36
<u>≪ 製菓探求Ⅱ (210 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	38
・カフェクリエーター2 級	(39 時間)	下田 一磨/外部講師	40
・飴細工	(6 時間)	外部講師	42
・アレルギー食	(12 時間)	田村 磨理/大田 なつき	44
・ハラール・ビーガン	(6 時間)	平良 智史	46
・外国語	(18 時間)	ロア・アラン	48
・H A C C P	(12 時間)	屋比久 善昭	50
・体育	(15 時間)	宮城 靖	52
・特別演習・講義	(6 時間)	下田 一磨/外部講師	54
・国家試験対策	(18 時間)	外部講師	56
・キャリア形成	(6 時間)	下田 一磨/稲井 裕也/外部講師	58
・製菓研究	(21 時間)	下田 一磨/稲井 裕也	60
・卒業ビュッフェ	(6 時間)	下田 一磨/稲井 裕也	62
・アフタヌーンティー	(3 時間)	下田 一磨/稲井 裕也	64
・製パン特別実習	(12 時間)	下田 一磨/稲井 裕也	66
<u>≪ 社会教育 (39 時間) ≫</u>			
・社会教育	(39 時間)	下田 一磨/稲井 裕也	68

※ 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.評価の方法

- 1・定期試験：70%
 - ・筆記試験
- 2・知識評価：10%
 - ・授業内評価、小テスト、レポート等
- 3・授業態度：20%
 - ・授業態度（挨拶含む）、衛生意識（清掃含む）
 - チームワーク、出席率

4.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	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
10		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	
		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.評価の方法

- 1・定期試験：70%
 - ・筆記試験
- 2・知識評価：10%
 - ・授業内評価、小テスト、レポート等
- 3・授業態度：20%
 - ・授業態度（挨拶含む）、衛生意識（清掃含む）
 - チームワーク、出席率

4.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	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
後期	10 3	製菓理論 (洋菓子)	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
			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.評価の方法

- 1・定期試験：70%
 - ・筆記試験
- 2・知識評価：10%
 - ・授業内評価、小テスト、レポート等
- 3・授業態度：20%
 - ・授業態度（挨拶含む）、衛生意識（清掃含む）
 - チームワーク、出席率

4.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・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
		9	製菓理論・材料	3	ミキシングの理論
	10 }	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
		3	製菓理論・材料	3	ホイロ・焼成の理論

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
特別講義 (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の資料使用
ヴァンドゥーズ ルールブック

*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指導及びヴァンドゥーズとしての実務経験あり)

3.評価の方法

- 1・定期試験：70%
・筆記試験
- 2・知識評価：10%
・授業内評価、小テスト、レポート等
- 3・授業態度：20%
・授業態度（挨拶含む）、衛生意識（清掃含む）
チームワーク、出席率

4.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		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）
後期	9		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
特別講義 (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、今後にかせる

2.教科書

色彩心理

3.評価の方法

- 1・定期試験：70%
 - ・筆記試験
- 2・知識評価：10%
 - ・授業内評価、小テスト、レポート等
- 3・授業態度：20%
 - ・授業態度（挨拶含む）、衛生意識（清掃含む）
 - チームワーク、出席率

4.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	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効果	6	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	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
特別講義 (製菓デザイン)	講義	30	新崎 竜哉
※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・物の形（形態）や空間の捉え方を理解し、描写力を身につける。
- 2・光と影、コントラストや量感・質感などモチーフとなる形を良く捉える。
- 3・表現方法として鉛筆やボールペン・色鉛筆やマーカーでの表現方法や技法・技術を身につける。
- 4・各種用具の特性など表現方法を学び、制作での表現技法やテクニックを学ぶ。

2.教科書

- ・各講師のオリジナルの資料使用

3.評価の方法

- 1・定期試験：70%
 - ・筆記試験
- 2・知識評価：10%
 - ・授業内評価、小テスト、レポート等
- 3・授業態度：20%
 - ・授業態度（挨拶含む）、衛生意識（清掃含む）
 - チームワーク、出席率

4.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	5 月 10	オリエンテーション 年間授業内容説明	3	使用画材等・用具の扱い方	・鉛筆デッサン・基本用具類 鉛筆グラデーション等
			3	使用画材等・用具の扱い方 鉛筆デッサン	・基礎演習 ・球体・立方体・円柱制作
			3	色鉛筆デッサン	グラデーション等 暖色系・寒色系
			3	色鉛筆デッサン	クリーム・メロン・チョコ クロワッサン各種パンなど
			3	ボールペンデッサン	ドーナツ・クッキー・パン・その他 鉛筆下書き→ボールペン制作
			3	色鉛筆デッサン	果物類(苺・チェリー・ぶどう等) 鉛筆下書き→色鉛筆制作
			3	色鉛筆デッサン	チーズケーキ・チョコケーキ ホットケーキ・他 鉛筆下書き→色鉛筆制作
			3	色鉛筆デッサン	オリジナル食パン・サンドウィッチ 鉛筆下書き→色鉛筆制作
			3	コピックマーカでの着彩	カップケーキ類 組合せ制作 鉛筆下書き→マーカ制作
3	コピックマーカでの着彩	オリジナルケーキ等 組合せ制作 鉛筆下書き→マーカ制作			

シラバス（講義要綱）

科目名	履修方法	総時間数	担当者
特別講義 (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.評価の方法

1・定期試験：70%

・筆記試験

2・知識評価：10%

・授業内評価、小テスト、レポート等

3・授業態度：20%

・授業態度（挨拶含む）、衛生意識（清掃含む）

チームワーク、出席率

4.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		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	4 1 0	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	90	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
- 4.より高度な製造技術、工程を要するレシピを理解する。

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.評価の方法

1・定期試験:70%

・実技試験、制作品評価、作業工程評価(スピード他)

2・知識評価:10%

・授業内評価、小テスト、レポート等

3・授業態度:20%

・授業態度(挨拶含む)、衛生意識(清掃含む)
チームワーク、出席率

4.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の応用	フランボワジエ	
	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	
		21	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.評価の方法

- 1・定期試験:70%
 - ・実技試験、制作品評価、作業工程評価(スピード他)
- 2・知識評価:10%
 - ・授業内評価、小テスト、レポート等
- 3・授業態度:20%
 - ・授業態度(挨拶含む)、衛生意識(清掃含む)
 - チームワーク、出席率

4.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
- 4.実習の時にスムーズに動き、的確な判断が出来るか。

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.評価の方法

1・定期試験:70%

・実技試験、制作品評価、作業工程評価(スピード他)

2・知識評価:10%

・授業内評価、小テスト、レポート等

3・授業態度:20%

・授業態度(挨拶含む)、衛生意識(清掃含む)

チームワーク、出席率

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	パリプレスト クロカンブッシュ
	5		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
	2				
			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。
- 3.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。
- 4.知識を身につけ、向上心を持っているか。
- 5.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。

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.評価の方法

1・定期試験:70%

・実技試験、制作品評価、作業工程評価(スピード他)

2・知識評価:10%

・授業内評価、小テスト、レポート等

3・授業態度:20%

・授業態度(挨拶含む)、衛生意識(清掃含む)
チームワーク、出席率

4.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
			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
- 5.生地や製品を常に観察し、物の良し悪しが判断できるか。

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.評価の方法

1・定期試験:70%

・実技試験、制作品評価、作業工程評価(スピード他)

2・知識評価:10%

・授業内評価、小テスト、レポート等

3・授業態度:20%

・授業態度(挨拶含む)、衛生意識(清掃含む)

チームワーク、出席率

4.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 1 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
- 5.生地や製品を常に観察し、物の良し悪しが判断できるか。

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.評価の方法

1・定期試験:70%

・実技試験、制作品評価、作業工程評価(スピード他)

2・知識評価:10%

・授業内評価、小テスト、レポート等

3・授業態度:20%

・授業態度(挨拶含む)、衛生意識(清掃含む)

チームワーク、出席率

4.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 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	バラエティプレート 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	時間数	担当者
製菓実技(製パン)	実習	9	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
- 5.生地や製品を常に観察し、物の良し悪しが判断できるか。

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.評価の方法

1・定期試験:70%

・実技試験、制作品評価、作業工程評価(スピード他)

2・知識評価:10%

・授業内評価、小テスト、レポート等

3・授業態度:20%

・授業態度(挨拶含む)、衛生意識(清掃含む)
チームワーク、出席率

4.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	低温長時間法	バケツ ハードパン
			3	ルヴァン種法	パン・オルヴァン
			3	ディレクト法 パート・フェルメンテ法	パン・リュスティック

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	15	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
- 5.四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。

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.評価の方法

1・定期試験:70%

・実技試験、制作品評価、作業工程評価(スピード他)

2・知識評価:10%

・授業内評価、小テスト、レポート等

3・授業態度:20%

・授業態度(挨拶含む)、衛生意識(清掃含む)

チームワーク、出席率

4.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・花ポーロ
			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

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	15	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
- 5.四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。

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.評価の方法

1・定期試験:70%

・実技試験、制作品評価、作業工程評価(スピード他)

2・知識評価:10%

・授業内評価、小テスト、レポート等

3・授業態度:20%

・授業態度(挨拶含む)、衛生意識(清掃含む)
チームワーク、出席率

4.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	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	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

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)	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.挨拶、身だしなみが徹底している
- 3.器具、機材の使用法
- 4.現場を学ぶ

2.教科書

3.評価の方法

- 1・授業態度 100%
- ・授業態度(挨拶含む)、衛生意識(清掃含む)
- チームワーク、出席率

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 5 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 (洋菓子特別実習)	実習	30	下田一磨・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・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
- 3・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

2.教科書

各講師のオリジナルの資料使用

3.評価の方法

- 1・授業態度 100%
- ・授業態度(挨拶含む)、衛生意識(清掃含む)
チームワーク、出席率

4.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	11		6	学生が主体となり、 琉調カフェを開催する	琉調カフェの仕込み
	5 2		12	個人作品展に向けての仕込み	個人作品展の仕込み
			12	卒業ビュッフェに向けての仕込み	卒業ビュッフェの仕込み

シラバス(講義要綱)

科目名	履修方法	総時間数	担当者
製菓探究Ⅱ (カフェリエーター3級)	実習・講義	30	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・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
- 3・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。

2.教科書

各講師のオリジナルの資料使用
カフェリエーターテキスト

3.評価の方法

- 1・授業態度 100%
- ・授業態度、衛生意識、出席率

4.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	カフェクリエイター3級	4	カフェスイーツ	カフェスイーツ実習 ・マドレーヌ アイสบ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
	5		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
	7		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
製菓探究Ⅱ (カフェリエーター2級)	実習・講義	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・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
- 3・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。

2.教科書

各講師のオリジナルの資料使用

3.評価の方法

- 1・授業態度 100%
- ・授業態度、衛生意識、出席率

4.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	カフェクリエーター2級	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
			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
			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
	12	3	カフェフード	米・パスタメニュー・トレンドフード	
	2	カフェクリエーター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
製菓探究Ⅱ (餡細工)	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
- 3・アメ細工に関わる知識、技術を学習し、実習に還元できるようにする。

2.教科書

講師のオリジナルの資料使用

3.評価の方法

- 1・授業態度 100%
- ・授業態度、衛生意識、出席率

4.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	飴細工	6	飴細工の基本を学ぶ	外部講師を招いての実習 飴細工

シラバス(講義要綱)

科目名	履修方法	総時間数	担当者
製菓探究Ⅱ (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・技術を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・アレルギーに関わる知識、技術を学習し、実習に還元できるようにする。

2.教科書

各講師のオリジナルの資料使用

3.評価の方法

- 1・授業態度 100%
- ・授業態度、衛生意識、出席率

4.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	アレルギー食	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	
	3		災害備蓄 小テスト	災害時の備蓄など	
	1				

シラバス(講義要綱)

科目名	履修方法	総時間数	担当者
製菓探究Ⅱ (ハラルルヴィーガン)	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.評価の方法

- 1・授業態度 100%
- ・授業態度、衛生意識、出席率

4.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	ハラール・ヴィーガン	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
	2				

シラバス(講義要綱)

科目名	履修方法	総時間数	担当者
製菓探究Ⅱ (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.評価の方法

- 1・授業態度 100%
- ・授業態度、衛生意識、出席率

4.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	フランス語	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)
	5				
	2				

シラバス(講義要綱)

科目名	履修方法	総時間数	担当者
製菓探究Ⅱ (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.評価の方法

- 1・授業態度 100%
- ・授業態度、衛生意識、出席率

4.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	HACCP	3	HACCPとは①	HACCPを取り入れた衛生管理
	5		3	HACCPとは②	危害要因リスト
	9		3	HACCPとは③	衛生管理計画①
			3	HACCPとは④	衛生管理計画②

シラバス(講義要綱)

科目名	履修方法	総時間数	担当者
製菓探究Ⅱ (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.評価の方法

- 1・授業態度 100%
- ・授業態度、衛生意識、出席率

4.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	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
製菓探究Ⅱ (特別講師演習・講義)	講義・演習	6	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	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.評価の方法

- 1・授業態度 100%
- ・授業態度、衛生意識、出席率

4.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		6	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
製菓探究Ⅱ (国試対策)	講義	18	稲井裕也・玉那覇康二・新垣弘美・桜井愛・大城京子・ 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.評価の方法

- 1・授業態度 100%
- ・授業態度、衛生意識、出席率

4.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	国試対策	3	試験対策①	製菓衛生師国家試験対策 授業の復習及び過去問等
			3	試験対策②	製菓衛生師国家試験対策 授業の復習及び過去問等
			3	試験対策③	製菓衛生師国家試験対策 授業の復習及び過去問等
			3	試験対策④	製菓衛生師国家試験対策 授業の復習及び過去問等
			3	試験対策⑤	製菓衛生師国家試験対策 授業の復習及び過去問等
			3	試験対策⑥	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
製菓探究Ⅱ (キャリア形成)	講義	6	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.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.評価の方法

- 1・授業態度 100%
- ・授業態度、衛生意識、出席率

4.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	キャリア形成	3	履歴書の書き方	履歴書の書き方を学ぶ
			3	合同企業説明会	合同企業説明会に参加する
	5				

シラバス(講義要綱)

科目名	履修方法	総時間数	担当者
製菓探究Ⅱ (製菓研究)	講義・演習	21	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・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.評価の方法

1・授業態度 100%

・授業態度、衛生意識、出席率

4.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 5 2	製菓研究	3	レシピ作成・原価計算及び試作①	レシピの書き方・原価計算方法及び試作
			3	レシピ作成・原価計算及び試作②	レシピの書き方・原価計算方法及び試作
			3	レシピ作成・原価計算及び試作③	レシピの書き方・原価計算方法及び試作
			3	レシピ作成・原価計算及び試作④	レシピの書き方・原価計算方法及び試作
			3	レシピ作成・原価計算及び試作⑤	レシピの書き方・原価計算方法及び試作
			3	レシピ作成・原価計算及び試作⑥	レシピの書き方・原価計算方法及び試作
			3	レシピ作成・原価計算及び試作⑦	レシピの書き方・原価計算方法及び試作

シラバス(講義要綱)

科目名	履修方法	総時間数	担当者
製菓探究Ⅱ (卒業プロジェクト)	実習	6	下田一磨・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.評価の方法

1・授業態度 100%

・授業態度、衛生意識、出席率

4.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	卒業ビュッフェ	6	卒業ビュッフェの制作	卒業ビュッフェに向けて、洋菓子・和菓子・製パンの仕込みを行う
	5				
	2				

シラバス(講義要綱)

科目名	履修方法	総時間数	担当者
製菓探究Ⅱ (アフタヌーンティー)	講義・演習	3	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・季節ごと、行事ごとに合わせたテーブルセッティング、演出を学ぶ
- 2・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.教科書

各講師のオリジナルの資料使用

3.評価の方法

- 1・授業態度 100%
- ・授業態度、衛生意識、出席率

4.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	アフタヌーンティー	3	アフタヌーンティーの基本	アフタヌーンティーについて学ぶ
	5				
	2				

シラバス(講義要綱)

科目名	履修方法	総時間数	担当者
製菓探究Ⅱ (製パン特別実習)	実習	12	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・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.評価の方法

1・授業態度 100%

・授業態度、衛生意識、出席率

4.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	製パン特別実習	6	著名な講師を招聘し、知識を得る	特別外部講師による実習
			6	著名な講師を招聘し、知識を得る	特別外部講師による実習
	5				
			2		

シラバス(講義要綱)

科目名	履修方法	総時間数	担当者
社会教育	実習・座学	39	下田一磨・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心構え
- 2.挨拶、身だしなみが徹底している

2.教科書

3.評価の方法

- 1・授業態度 100%
- ・授業態度、衛生意識、出席率

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 3	社会教育	39	学校行事への参加	健康診断 レクリエーション 始業式 終業式 卒業式 履歴書の書き方