

学校法人金井学園
福井製菓専門学校
製菓衛生師科

2024年度入学生 授業概要 (シラバス)

氏名

カリキュラムの変更や担当講師の事情によっては、実施時期・内容が変わることがあります。

■開講科目一覧

進級及び卒業の認定には、次の全ての科目の単位履修が必要となります。
当便覧に記載されている各科目の履修内容を十分に確認の上、必ず全ての科目を履修し、単位認定に努めて下さい。

1. 必修科目

学則上科目名	開講時期	科目名	履修時間数	
1 衛生法規	1年	前期	衛生法規Ⅰ	30
		後期		
	2年	前期	衛生法規Ⅱ	10
		後期		
2 公衆衛生	1年	前期	公衆衛生Ⅰ	30
		後期	公衆衛生Ⅱ	30
	2年	前期	公衆衛生Ⅲ	10
		後期		
3 食品学	1年	前期	食品学Ⅰ	30
		後期	食品学Ⅱ	30
	2年	前期	食品学Ⅲ	10
		後期		
4 食品衛生学	1年	前期	食品衛生学Ⅰ	60
		後期	食品衛生学Ⅱ	60
	2年	前期	食品衛生学Ⅲ	20
		後期		
5 栄養学	1年	前期	栄養学Ⅰ	30
		後期	栄養学Ⅱ	30
	2年	前期	栄養学Ⅲ	10
		後期		
6 社会	1年	前期		
		後期	社会Ⅰ	30
	2年	前期	社会Ⅱ	10
		後期		
7 製菓理論	1年	前期	製菓理論Ⅰ	60
		後期	製菓理論Ⅱ	30
	2年	前期	製菓理論Ⅲ	20
		後期		
8 製菓実習	1年	前期	製菓実習	480
		後期		
	2年	前期		
		後期		
合 計			1020	

2. 選択必修科目

学則上科目名	開講時期	科目名	履修時間数	
1 接遇	1年	前期		
		後期		
	2年	前期		
		後期	接遇	60
2 製菓技術	1年	前期		
		後期		
	2年	前期	製菓技術	120
		後期		
3 ショップサービス	1年	前期	ショップサービス	40
		後期		
	2年	前期		
		後期		
4 製菓特別実習	1年	前期		
		後期		
	2年	前期	製菓特別実習	260
		後期		
13 制作実習	1年	前期		
		後期		
	2年	前期		
		後期	制作実習	320
合 計			800	

1. 必修科目

福井製菓専門学校 必修科目 シラバス

科目	衛生法規 I	配当年次	1年次(前期)	分野群別	必修
		時間数/コマ	30時間(15コマ)	担当講師	小川真紀
使用教科書ならびに参考文献等		製菓衛生師教本			
講義概要	<p>製菓衛生師の業務に係る衛生法規・制度及び消費者保護法規・制度について、正しい知識を習得しておかなければならない必要性を理解させ、あわせて、公衆衛生を担う製菓衛生師の社会的責務、職業倫理について、自覚を促す。</p> <p>菓子製造の業務に関する規定内容を正確に理解させるとともに、衛生法規が、製菓製造業を行う場合の指針として有する意識を把握させる。</p>				
講義計画	<p>1. 法学大意</p> <p>(1) 社会生活の中での法律、政治、行政の役割、機能など衛生法規を学ぶために必要な基礎的事項について理解させる。</p> <p>(2) わが国の行政の仕組み、国の行政と地方の行政との関係などについて理解させる。</p> <p>2. 衛生行政概説</p> <p>(1) 衛生行政とはどのような行政か、衛生行政の目標、衛生行政の種類など衛生行政の意義について知らせる。</p> <p>(2) 衛生行政を行う行政機関について述べ、特に製菓製造業と関係の深い保健所について、その任務や活動及び組織を理解させる。</p> <p>3. 製菓衛生師法</p> <p>(1) 製菓衛生師法がどのような沿革を経て現在の姿になったかを知らせ、これからの法律の目的と意義について理解させる。</p> <p>(2) 製菓衛生師に関する用語が法律でどのように定義されているかを理解させる。</p> <p>(3) 製菓衛生師について、その意義、免許制度、免許手続、免許の欠格要件、免許の登録などを理解させる。</p> <p>(4) 製菓衛生師の免許取消について、その内容を理解させる。</p> <p>(5) 製菓衛生師試験について、その意義、試験の内容及び受験の手続きを理解させる。</p> <p>(6) 養成施設について、その課程、教科課題などを知らせる。</p> <p>4. 関係法令</p> <p>(1) 食品安全確保のための法律について学ぶ</p> <p>(2) 食品安全基本法の目的、内容の把握と理解</p> <p>(3) 器具および容器包装の規格基準</p> <p>(4) 食品表示に関する規制と表示方法を理解させる。</p> <p>(5) 食品衛生監視指導、管理運営基準、施設基準、営業許可を理解させる。</p> <p>(6) 洋生菓子の衛生規範、食中毒調査、検査等に関して理解させる。</p> <p>(7) 地域保健法、食育基本法などを理解させる。</p>				
評価	<p>授業態度の評価と、学期末に行う試験結果による評価を持って判定する。 (評価割合: 態度評価20%、試験評価80%) 学期末に行う試験は授業内容から出題するものとする。</p>				
備考	<p>その他必要なものは都度プリント等で配布する。</p>				

福井製菓専門学校 必修科目 シラバス

科目	衛生法規Ⅱ	配当年次	2年次(前期)	分野群別	必修
		時間数/コマ	10時間(5コマ)	担当講師	小川真紀・五十嵐茉莉
使用教科書ならびに参考文献等		日本菓子教育センター 製菓衛生師全書 解いてわかる 製菓衛生師試験の手引き これで合格 製菓衛生師試験問題集			
講義概要	製菓衛生師試験の出題範囲に合わせた内容で衛生法規を学ぶ。 最新の国家試験の傾向を分析・反映し、作成した対策問題を活用しながら国家試験対策に取り組んでいく。				
講義計画	<p>1. 頻出・重要箇所の復習及び解説</p> <p>(1) 衛生法規の概要</p> <p>(2) 製菓衛生師法</p> <p>(3) 食品衛生法、食品表示法、食品安全基本法</p> <p>(4) その他の衛生法規</p> <p>2. 苦手箇所の分析、対策</p> <p>国家試験の傾向、自己成績の分析結果から作成した対策問題へ取り組み、苦手を解決する。</p>				
評価	授業内で複数回行う小試験の結果を課題評価とする。 学期末には、授業内容を出題範囲とした試験を行い試験評価とする。 評価の内訳は態度評価20%、課題評価20%、試験評価を60%とする。				
備考	ノートを一冊用意すること。 その他必要なものは都度配布する。				

福井製菓専門学校 必修科目 シラバス

科目	公衆衛生学 I	配当年次	1年次(前期)	分野群別	必修
		時間数/コマ	30時間(15コマ)	担当講師	野路直美
使用教科書ならびに参考文献等		日本菓子教育センター 製菓衛生師全書			
講義概要	<p>公衆衛生の基礎は、法的には住民が持つ「健康である権利」を守る活動である。公衆衛生が住民の疾病予防と健康の保持・増進を目的として、達成に向けての方法、その意義と重要性についてについて学習し、また日本の公衆衛生の発展過程とともに、諸外国における発展過程や国際組織についても学習させる。</p> <p>1. 公衆衛生学 公衆衛生の概要、公衆衛生の意義、公衆衛生の現状 2. 環境衛生 環境衛生の意義、環境と健康</p>				
講義計画	<p>1.公衆衛生の概要</p> <p>1) 公衆衛生の定義を知り、公衆衛生の意義を理解し、製菓衛生師にとっての公衆衛生活動の重要性を学習させる。 世界における、これまでの公衆衛生活動の歴史、発展を知り、それに伴う日本での公衆衛生の発展の経緯を知ることで、衛生行政の立場や役割を理解させる。</p> <p>2) 具体的な国の行政機関 厚生労働省、保健所の組織や活動についてや、地方公共団体の衛生行政機関の役割について理解させる。</p> <p>3) 公衆衛生の活動の統計について理解し、その結果から国民が衛生状態に関与するという事を理解させる。</p> <p>2.環境衛生</p> <p>1) 環境の中のたくさんの要素よっての構成、その中で衛生に関係することを理解し、人体との関連を見出させる。</p> <p>2) 環境が人体の健康に影響を及ぼす衛生面に触れ、製菓衛生師として理解すべきこと、食を介しての人体への影響を認識させる。</p> <p>3) 公害という環境汚染 大気 水質 など自然破壊につながるものが、産業や人の活動によってどう影響するかを学ばせる。</p>				
評価	<p>講義内容に合わせたレポートを複数回提出する。 また毎月、講義内で公衆衛生学に関する新聞記事を発表する。 学期末には講義内容から試験を行う。 評価の内訳は、授業態度20%、レポートや毎月の新聞発表などの課題評価10%、学期末の試験が70%とする。</p>				
備考	<p>その他必要なものは都度プリント等で配布する。</p>				

福井製菓専門学校 必修科目 シラバス

科目	公衆衛生学Ⅱ	配当年次	1年次(後期)	分野群別	必修
		時間数/コマ	30時間(15コマ)	担当講師	野路直美 五十嵐茉莉
使用教科書ならびに参考文献等		日本菓子教育センター 製菓衛生師全書			
講義概要	<p>公衆衛生学Ⅰに引き続き、公衆衛生の基礎を学ぶ。本講義では特に疾病予防、労働衛生に着目し感染症の予防方法や我が国が取り組む各種感染症対策、その他生活習慣病の予防について学ぶ。また労働衛生では、我が国の労働者の健康を維持する為の職場の労働条件や作業環境を改善する方法や関連する疾病について知識を習得する。</p> <p>また持続可能な菓子産業について学習し、地産地消をテーマとして他実習科目と連携させながら特産品を利用した菓子制作について理解を深める。</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 公衆衛生 2. 地産地消 				
講義計画	<ol style="list-style-type: none"> 1. 公衆衛生 <ol style="list-style-type: none"> (1) 疾病の予防 <ol style="list-style-type: none"> 1) 感染症や伝染病の原因、条件を様々な方向からとらえ、そこからの予防対策、対応を学ぶ。 2) 生活習慣病の種類、原因、予防対策を理解し、製菓衛生師として製造していく菓子の成分が何らかの形で生活習慣病に関わることを認識させる。 (2) 労働衛生 <ol style="list-style-type: none"> 1) 作業環境や作業方法の健康との関わりについて理解し、そこから発生する職業病について理解させる。 2) 安全衛生管理として環境、作業、健康の管理、衛生教育の必要性などを学びその中で菓子製造施設における労働安全衛生についても理解させる。 2. 地産地消 <ol style="list-style-type: none"> (1) 地産地消の現状と課題 (2) 食料自給率 (3) 特産品を活用した菓子の考案 <p>以上の内容を学習したうえで特産品を利用した菓子制作に取り組み、資料作成を作成し地産地消発表会で発表を行う。</p> 				
評価	<p>試験・課題・態度評価で総合的に評価を行う。内容は以下の通り。</p> <p>【公衆衛生学】講義内容に合わせたレポートを複数回提出する。</p> <p>試験評価：学期末試験結果により評価(70%) 態度評価：授業の進捗状況・授業態度を評価(20%) 課題評価：レポートや毎月の新聞発表などの課題評価(10%) 態度評価、試験評価、課題評価を合算して評価を行う。</p> <p>【地産地消】</p> <p>態度評価：授業の進捗状況・授業態度を評価(20%) 課題評価：プレゼンの内容を評価(80%) 態度評価、課題評価を合算して評価を行う。</p> <p>※公衆衛生学(80%)と地産地消(20%)の合算で評価する。各講師と協議を行う。</p>				
備考	<p>その他必要なものは都度プリント等で配布する。</p>				

福井製菓専門学校 必修科目 シラバス

科目	公衆衛生学Ⅲ	配当年次	2年次(前期)	分野群別	必修
		時間数/コマ	10時間(5コマ)	担当講師	五十嵐茉莉
使用教科書ならびに参考文献等		日本菓子教育センター 製菓衛生師全書 解いてわかる 製菓衛生師試験の手引き これで合格 製菓衛生師試験問題集			
講義概要	製菓衛生師試験の出題範囲に合わせた内容で公衆衛生学を学ぶ。 最新の国家試験の傾向を分析・反映し、作成した対策問題を活用しながら国家試験対策に取り組んでいく。				
講義計画	<p>1. 頻出・重要箇所の復習及び解説</p> <p>(1) 公衆衛生学の概要</p> <p>(2) 衛生統計(人口統計、疾病統計)</p> <p>(3) 環境衛生</p> <p>① 空気と水の衛生、公害</p> <p>② 光の衛生その他</p> <p>(4) 疾病の予防</p> <p>① 感染症</p> <p>② 生活習慣病</p> <p>(5) 労働衛生</p> <p>2. 苦手箇所の分析、対策</p> <p>国家試験の傾向、自己成績の分析結果から作成した対策問題へ取り組み、苦手を解決する。</p>				
評価	授業内で複数回行う小試験の結果を課題評価とする。 学期末には、授業内容を出題範囲とした試験を行い試験評価とする。 評価の内訳は態度評価20%、課題評価20%、試験評価を60%とする。				
備考	ノートを一冊用意すること。 その他必要なものは都度配布する。				

福井製菓専門学校 必修科目 シラバス

科目	食品学 I	配当年次	1年次(前期)	分野群別	必修
		時間数/コマ	30時間(15コマ)	担当講師	五十嵐茉莉
使用教科書ならびに参考文献等		日本菓子教育センター 製菓衛生師全書 食品成分表 2024			
講義概要	<p>食品の種類、成分の化学的性質ならびに嗜好性について学ぶことで、豊かな食生活の向上に貢献する。また本講義では食品を生物学的、成分的、あるいは産業の視点からなど多角的に食品を分析・分類することで、製菓技術の実践に結び付けるものとする。ほか食品の保存・保管中の物理、化学的な作用でおこす外観や成分の変化についての学習も目的を同じくする。</p> <p>これらの様な食品そのものの学習に留まらず、食品の消費構造の変化や、食品の輸入についてなど食料経済の観点からも「食品」への知見を深める。</p> <ol style="list-style-type: none"> 食品の種類と特性 食品の変質と保存 食品の生産と消費 				
講義計画	<ol style="list-style-type: none"> 食品学の種類と特性 <ol style="list-style-type: none"> 植物性食品の特性 穀類、芋類及びでんぷん類、砂糖及び甘味類、豆類、種実類、野菜類、きのこ類、藻類 動物性食品の特性 魚介類、肉類、卵類、乳類及びその加工品、その他の加工品 機能性食品(食品の3次機能) 特別用途食品、保健機能食品 食品の変質と保存 <ol style="list-style-type: none"> 食品の変質、食品の褐変 食品の保存方法 食品の生産と消費 <ol style="list-style-type: none"> 食品の消費構造の変化 国内生産と輸入 主な食品の動向 食料自給率(カロリーベース、生産額ベース) 				
評価	<p>食品学に関するテーマについてレポートを複数回提出する。(不定期)</p> <p>学期末には授業内容から試験を行う。</p> <p>授業態度、学期末に行う試験、その他提出物で評価する。</p> <p>評価の内訳は態度評価20%、試験評価70%、提出物10%とする。</p>				
備考	<p>その他必要なものは都度プリント等で配布する。</p> <p>質問等あれば、講義終了後遠慮なく質問頂きたい。学生として節度ある態度で臨むこと。</p>				

福井製菓専門学校 必修科目 シラバス

科目	食品学Ⅱ	配当年次	1年次(後期)	分野群別	必修
		時間数/コマ	30時間(15コマ)	担当講師	五十嵐茉莉
使用教科書ならびに参考文献等		日本菓子教育センター 製菓衛生師全書 食品成分表 2024			
講義概要	<p>食品の科学的な知識や分析方法の発達により識別が可能となった食品に含まれる様々な栄養成分について学習を行うことで、製菓の際の調整・加工過程に役立てることができる。食材の性質や栄養価、そのほか食品の成分が相互に起こす化学反応などの科学を知ること、豊かな食生活の向上に貢献する力を育む。</p> <p>■ 食品学の概要 (1) 製菓と食品学 (2) 食品中の成分</p>				
講義計画	<p>■ 食品学の概要 (1) 製菓と食品学 食品の機能(一次機能、二次機能、三次機能) (2) 食品中の成分 ①水 自由水と結合水、水分含量と水分活性、水素イオン濃度 ②たんぱく質 たんぱく質の構造、種類、栄養的役割 ③炭水化物 炭水化物(糖質、食物繊維)の構造、種類、栄養的役割 ④脂質 脂質の構造、種類、栄養的役割 ⑤ビタミン ビタミンの構造、種類、栄養的役割 ⑦ミネラル(無機質) ミネラル(無機質)の構造、種類、栄養的役割</p>				
評価	<p>食品学に関するテーマについてレポートを複数回提出する。(不定期) 学期末には授業内容から試験を行う。 授業態度、学期末に行う試験、その他提出物で評価する。 評価の内訳は態度評価20%、試験評価70%、提出物10%とする。</p>				
備考	<p>その他必要なものは都度プリント等で配布する。 質問等あれば、講義終了後遠慮なく質問頂きたい。学生として節度ある態度で臨むこと。</p>				

福井製菓専門学校 必修科目 シラバス

科目	食品学Ⅲ	配当年次	2年次(前期)	分野群別	必修
		時間数/コマ	10時間(5コマ)	担当講師	五十嵐茉莉
使用教科書ならびに参考文献等		日本菓子教育センター 製菓衛生師全書 解いてわかる 製菓衛生師試験の手引き これで合格 製菓衛生師試験問題集			
講義概要	製菓衛生師試験の出題範囲に合わせた内容で食品学を学ぶ。 最新の国家試験の傾向を分析・反映し、作成した対策問題を活用しながら国家試験対策に取り組んでいく。				
講義計画	<p>1. 頻出・重要箇所の復習及び解説</p> <p>(1) 食品学の概要と食品成分</p> <p>(2) 食品の色、味、香りの有害成分</p> <p>(3) 食品の分類と成分特性</p> <p>(4) 食品各論 米、小麦、麦類、雑穀類、とうもろこし、いも類、砂糖及び甘味類、豆類、種実類、野菜類、きのこ類、藻類、魚介類、肉類、卵類、乳類、油脂類、嗜好飲料類、調味料、香辛料、加工食品、微生物応用食品</p> <p>(5) 食品の変質と保存法、食品の動向</p> <p>2. 苦手箇所の分析、対策 国家試験の傾向、自己成績の分析結果から作成した対策問題へ取り組み、苦手を解決する。</p>				
評価	授業内で複数回行う小試験の結果を課題評価とする。 学期末には、授業内容を出題範囲とした試験を行い試験評価とする。 評価の内訳は態度評価20%、課題評価20%、試験評価を60%とする。				
備考	ノートを一冊用意すること。 その他必要なものは都度配布する。				

福井製菓専門学校 必修科目 シラバス

科目	食品衛生学 I	配当年次	1年次(前期)	分野群別	必修
		時間数/コマ	60時間(30コマ)	担当講師	五十嵐茉莉
使用教科書ならびに参考文献等		日本菓子教育センター 製菓衛生師全書			
講義概要	<p>製菓製パンの世界における消費者ニーズの多様化に伴い、材料の多様化も進んでいる。それらは国内だけでなく世界で共通の需要である。そのような中で現在、食材の安全性について関心を高めさせ、食品を口にする人々の健康を守る方法を習得させる。本講義では食品衛生を学ぶ意義から食中毒や食品表示などについて理解を深めることで食品による健康被害から国民を、とりわけ製菓分野のプロの立場から守るための術を学ぶ。</p>				
講義計画	<p>1.食品衛生学の概要 (1)食品衛生の意義と歴史に触れ、病原微生物の増殖、農薬残留、環境汚染物質の蓄積、加工食品の保存中の変化、食品添加物の安全性など食品衛生の発想と歴史を理解し、食品衛生の課題を学習させる。</p> <p>2.食中毒 (1)食中毒の発生状況 食中毒を分類ごとに理解し、発生の年次推移、季節変動による発生状況をグラフで比較して確認させ食中毒に対する認識度を高めさせる。 (2)食中毒の病因物質と予防対策 細菌による食中毒、寄生虫による食中毒、化学物質による食中毒、自然毒による食中毒、食中毒の予防 (3)菓子と食中毒 菓子における食中毒の事例を知り、菓子製造において注意の必要な食中毒を認識させる。 (4)食中毒調査 受講者が食中毒に関するテーマを一つ選び調査・発表を行う。</p> <p>3.食品表示 表示次項、添加物の表示、菓子の保存と表示、アレルギー対策と表示</p>				
評価	<p>食品衛生学に関するテーマについてレポートを複数回提出する。(不定期) 学期末には授業内容から試験を行う。 授業態度、学期末に行う試験、その他提出物で評価する。 評価の内訳は態度評価20%、試験評価70%、提出物10%とする。</p>				
備考	<p>その他必要なものは都度プリント等で配布する。 質問等あれば、講義終了後遠慮なく質問頂きたい。学生として節度ある態度で臨むこと。</p>				

福井製菓専門学校 必修科目 シラバス

科目	食品衛生学Ⅱ	配当年次	1年次(後期)	分野群別	必修
		時間数/コマ	60時間(30コマ)	担当講師	五十嵐茉莉
使用教科書ならびに参考文献等		日本菓子教育センター 製菓衛生師全書			
講義概要	<p>生命と健康を維持するための「飲食」によって健康被害が起こり、時に命が奪われることがある。食品衛生学Ⅱではこのような健康被害を予測・予防するための手段として食品添加物や有害物質、衛生管理について理解させる。この為に、食品学、栄養学、医学、生物学、化学、農学、工学等の知見を応用した理論を展開し、国民の食品を嗜好する機会や健康増進の機会を守る術を習得する。</p>				
講義計画	<p>1.食品添加物 (1)食品添加物の種類と使用方法その中で食品添加物の定義や使用規制を正しく理解し食品添加物の安全性は常に再検討されているものということを認識させる。</p> <p>2.食品中における有害物質 (1)化学物質による環境汚染物質と生物濃縮の影響の関係を学習し、食品を摂取することで人体を汚染するということにならないための知識を身に付けさせる。 (2)農薬、動物用医薬品及び飼料添加物が食品中に残留する危険性、またそのようなことへの防止対策を理解させ、本当に人体健康に影響のない食材選びの重要性を学ばせる。 (3)不潔・異物の混入により人の健康をそこなう恐れのある食品にはどのようなものがあるかを学習させ製菓衛生師として人に食を提供する立場で、食品中の異物混入をとらえ、同時に予防対策も学ばせる。</p> <p>3. 衛生管理 (1)食品の取り扱い (2)施設、設備の要件と管理 (3)営業者の責務 (4)総合衛生管理製造過程</p>				
評価	<p>食品衛生学に関するテーマについてレポートを複数回提出する。(不定期) 学期末には授業内容から試験を行う。 授業態度、学期末に行う試験、その他提出物で評価する。 評価の内訳は態度評価20%、試験評価70%、提出物10%とする。</p>				
備考	<p>その他必要なものは都度プリント等で配布する。 質問等あれば、講義終了後遠慮なく質問頂きたい。学生として節度ある態度で臨むこと。</p>				

福井製菓専門学校 必修科目 シラバス

科目	食品衛生学Ⅲ	配当年次	2年次(前期)	分野群別	必修
		時間数/コマ	60時間(30コマ)	担当講師	五十嵐茉李
使用教科書ならびに参考文献等		日本菓子教育センター 製菓衛生師全書 解いてわかる 製菓衛生師試験の手引き これで合格 製菓衛生師試験問題集			
講義概要	製菓衛生師試験の出題範囲に合わせた内容で食品衛生学を学ぶ。 最新の国家試験の傾向を分析・反映し、作成した対策問題を活用しながら国家試験対策に取り組んでいく。				
講義計画	<p>1. 頻出・重要箇所の復習及び解説</p> <p>(1) 食品衛生と微生物 (2) 食中毒 (3) 細菌性食中毒(感染型、毒素型) (4) ウイルス性食中毒 (5) 自然毒食中毒 (6) 化学性食中毒 (7) 寄生虫食中毒 (9) 食品添加物 (10) 異物、食品の鑑別法 (11) 食品衛生対策</p> <p>2. 苦手箇所の分析、対策</p> <p>国家試験の傾向、自己成績の分析結果から作成した対策問題へ取り組み、苦手を解決する。</p>				
評価	授業内で複数回行う小試験の結果を課題評価とする。 学期末には、授業内容を出題範囲とした試験を行い試験評価とする。 評価の内訳は態度評価20%、課題評価20%、試験評価を60%とする。				
備考	ノートを一冊用意すること。 その他必要なものは都度配布する。				

福井製菓専門学校 必修科目 シラバス

科目	栄養学 I	配当年次	1年次(前期)	分野群別	必修
		時間数/コマ	30時間(15コマ)	担当講師	五十嵐茉莉
使用教科書ならびに参考文献等		日本菓子教育センター 製菓衛生師全書			
講義概要	<p>摂取した食物に含まれている栄養素の働きで体を作り、活力を生み出す一連のサイクルについて理解させる。この為、食品を構成する各栄養素について、また食物を摂取しているヒトの体の仕組みについて学習する。</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 栄養学の概要、意義、分類 2. 栄養素の種類と働き 3. 栄養素の消化と吸収 4. 栄養計算 				
講義計画	<ol style="list-style-type: none"> 1. 栄養学の概要、意義、分類 <ol style="list-style-type: none"> (1) 栄養の意義を理解させ、今日の栄養学が確立され経緯を確認しつつ、人体構成成分についても知識を深めさせる。 (2) 栄養素の作用を理解させたうえでいくつかの分類の仕方、栄養素と機能の関係も理解させる。 2. 栄養素の種類と働き <ol style="list-style-type: none"> (1) たんぱく質 (たんぱく質の種類、アミノ酸の種類) (2) 脂質 (脂質の種類) (3) 炭水化物 (炭水化物の種類) (4) ビタミン (脂溶性ビタミン、水溶性ビタミン) (5) 無機質 (ミネラルの種類) 3. 栄養の消化と吸収 <ol style="list-style-type: none"> (1) 消化器の構造と機能 (2) 消化管内での消化 口腔内での消化、咽頭及び食道、胃内での消化、小腸内での消化、大腸内での消化 (3) 栄養素の消化と吸収 たんぱく質、脂質、糖質、ビタミンとミネラル・水、アルコール (4) 消化吸収率 4. 栄養計算 菓子製品の食品表示と栄養計算 				
評価	<p>栄養学に関するテーマについてレポートを複数回提出する。(不定期) 学期末には授業内容から試験を行う。 授業態度、学期末に行う試験、その他提出物で評価する。 評価の内訳は態度評価20%、試験評価70%、提出物10%とする。</p>				
備考	<p>その他必要なものは都度プリント等で配布する。 質問等あれば、講義終了後遠慮なく質問頂きたい。学生として節度ある態度で臨むこと。</p>				

福井製菓専門学校 必修科目 シラバス

科目	栄養学Ⅱ	配当年次	1年次(後期)	分野群別	必修
		時間数/コマ	30時間(15コマ)	担当講師	五十嵐茉李
使用教科書ならびに参考文献等		日本菓子教育センター 製菓衛生師全書			
講義概要	<p>栄養の過不足や摂取内容により生じる病態との関係やライフステージ・ライフスタイルでの影響によって変化する適切な栄養方法を学ぶ。また栄養の面から国民の健康増進を行う我が国の施策についても学習することで、栄養の基礎知識の実際の役立て方、即ち応用栄養について習得することができる。</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. ライフステージと栄養 2. 食生活と疾病 3. 栄養学の実践 				
講義計画	<ol style="list-style-type: none"> 1. ライフステージと栄養 妊娠期、乳児期、幼児期、学童期、思春期、成人期、更年期、高齢期に合わせた栄養 2. 食生活と疾病 (1) 国民健康栄養調査 (2) 食欲と身体機能の調節 (3) 栄養素の生理作用 (4) 肥満と生活習慣 3. 栄養学の実践 (1) 日本人の食事摂取基準 対象と目的、食事摂取基準に使用される指標 (2) エネルギー代謝 エネルギー摂取量とエネルギー消費量、基礎代謝量、メッツ、身体活動レベル(PAL) 食事誘発性体熱産生、推定エネルギー必要量 (3) 食事バランスガイド (4) 食品分類法 三色食品群、四つの食品群、六つの基礎食品群 (5) 栄養素の表示 食品表示基準制度、食品の分類 				
評価	<p>食品衛生学に関するテーマについてレポートを複数回提出する。(不定期) 学期末には授業内容から試験を行う。 授業態度、学期末に行う試験、その他提出物で評価する。 評価の内訳は態度評価20%、試験評価70%、提出物10%とする。</p>				
備考	<p>その他必要なものは都度プリント等で配布する。 質問等あれば、講義終了後遠慮なく質問頂きたい。学生として節度ある態度で臨むこと。</p>				

福井製菓専門学校 必修科目 シラバス

科目	栄養学Ⅲ	配当年次	2年次(前期)	分野群別	必修
		時間数/コマ	30時間(15コマ)	担当講師	五十嵐茉李
使用教科書ならびに参考文献等		日本菓子教育センター 製菓衛生師全書 解いてわかる 製菓衛生師試験の手引き これで合格 製菓衛生師試験問題集			
講義概要	製菓衛生師試験の出題範囲に合わせた内容で栄養学を学ぶ。 最新の国家試験の傾向を分析・反映し、作成した対策問題を活用しながら国家試験対策に取り組んでいく。				
講義計画	<p>1. 頻出・重要箇所の復習・解説</p> <p>(1) 栄養学の概要 (2) たんぱく質 (3) 脂質 (4) 炭水化物 (5) 無機質(ミネラル) (6) ビタミン (7) 水分、ホルモン (8) 消化と吸収 (9) エネルギー代謝 (10) 栄養の摂取 (11) ライフステージの栄養 (12) 食生活と疾病 (13) 栄養成分表示、基礎食品</p> <p>2. 苦手箇所の分析、対策 国家試験の傾向、自己成績の分析結果から作成した対策問題へ取り組み、苦手を解決する。</p>				
評価	授業内で複数回行う小試験の結果を課題評価とする。 学期末には、授業内容を出題範囲とした試験を行い試験評価とする。 評価の内訳は態度評価20%、課題評価20%、試験評価を60%とする。				
備考	ノートを一冊用意すること。 その他必要なものは都度配布する。				

福井製菓専門学校 必修科目 シラバス

科目	社会 I	配当年次	1年次(後期)	分野群別	必修
		時間数/コマ	30時間(15コマ)	担当講師	坂井円香
使用教科書ならびに参考文献等		日本菓子教育センター 製菓衛生師全書			
講義概要	<p>菓子の歴史や成り立ち、またそこから現在の食生活の中での菓子の意義を把握する。経営を学び、経営理念の大切さやコンセプトの立案、事業展開などについても学んでいく。</p> <p>1) 菓子と食生活 菓子と食生活、菓子の歴史、菓子の生産と消費 2) 菓子店経営論 経営論の概要、労働生産性、労務管理</p>				
講義計画	<p>1.菓子と食生活</p> <p>1) 菓子とは 食生活の中での菓子の意義を探る</p> <p>2) 菓子の歴史 洋菓子・和菓子・パンのそれぞれの歴史成り立ちを理解させる。</p> <p>3) 菓子製造の要件 菓子作りにおいての社会から求められている要件について考察する。</p> <p>4) 菓子の生産と消費 消費動向をおさえ、今後どのように生産をしていくかを考える。</p> <p>5) 菓子の包装 菓子の包装の素材、包装の問題点、環境問題について考える。</p> <p>2.菓子店経営論</p> <p>1) 経営理念の構築と実践 経営で一番大事となる経営理念について考える。</p> <p>2) 立地条件および市場調査について 立地や人口、競合店などについて考える。</p> <p>3) 販売促進の在り方</p> <p>4) 店舗の作り方</p> <p>3.労務管理、原価管理、簿記について</p> <p>1) 簿記の基本、費用計算、原価償却などに関する知識と計算のやり方を学んでいく。 運営や経営にも関わるので全体的な把握。 労務管理とも関係させながらより適切な経営形態を考えさせる。</p> <p>2) 労働時間等の法律規定などを学ぶ。</p>				
評価	<p>試験評価と態度評価を用いて判定を行う。評価の内訳は次の通り。</p> <p>【試験評価】 学期末試験結果により評価 (80%) 【態度評価】 授業の進捗状況・授業態度を評価(20%) 態度評価、試験評価を合算して評価を行う。</p>				
備考	<p>その他必要なものは都度プリント等で配布する。</p>				

福井製菓専門学校 必修科目 シラバス

科目	社会Ⅱ	配当年次	2年次(前期)	分野群別	必修
		時間数/コマ	10時間(5コマ)	担当講師	坂井円香
使用教科書ならびに参考文献等					
講義概要	<p>産業・経済の構造、及び雇用の多様化・流動化に対応したキャリア観念を養う事を目的として学習を行う。本講義では労働に関する法令やマナー、自己分析や職業分析、就職活動に役立つ面接練習やその他就職試験対策に取り組み、変化しゆく社会の中で生き抜く力を身につける。</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. キャリア観念について 2. 自己分析、職業分析 3. 就職試験対策 				
講義計画	<ol style="list-style-type: none"> 1. キャリア観念について 社会の構造、労働の基礎知識 2. 自己分析、職業分析 3. 就職試験対策 面接練習、適性検査、SPI など他 				
評価	<p>授業態度評価20%、課題評価80%の割合で評価を行う。 課題評価には授業内で行う面接練習の内容を用いる。</p>				
備考					

福井製菓専門学校 必修科目 シラバス

科目	製菓理論 I	配当年次	1年次(前期)	分野群別	必修
		時間数/コマ	60時間 (30コマ)	担当講師	北川弘樹 堀早希 坂井円香
使用教科書ならびに参考文献等		日本菓子教育センター 製菓衛生師全書			
講義概要	<p>製菓・製パン業務に携わるにあたって、菓子に起因する衛生上の危害の発生を防止するための技術を実作業の実際に即して習熟させる。</p> <p>菓子の原材料から素材の性質、特性を理論的に学び、基本事項、応用方法を習得させる。</p> <p>製菓衛生師としての社会的役割と菓子職人としての心構えを身につけさせる。</p>				
講義計画	<p>1. 菓子の原材料について</p> <p>(1) 甘味料 砂糖の特徴、でんぷん糖、その他の糖類、非糖質甘味料</p> <p>(2) 小麦粉 小麦粉の種類と特徴、加工適正</p> <p>(3) でんぷん でんぷんの種類と特徴、加工適正(糊化と老化、粘度特性、膨化性、吸湿性)</p> <p>(4) 米粉 羽二重粉・白玉粉、餅粉・求肥粉、上新粉・上用粉・かるかん粉、焼きじん粉・寒梅粉、上早粉他</p> <p>(5) 鶏卵 卵白の起泡性、卵黄の乳化性、熱凝固性、その他の特徴、卵の加工品</p> <p>(6) 油脂 油脂の種類と特徴(可塑性、ショートニング性、クリーニング性、フライング性、安定性、食味の向上)</p> <p>(7) 牛乳及び乳製品 牛乳及び乳製品の種類と特徴、粉乳、練乳、クリーム・バター、チーズ、その他</p> <p>(8) 原料チョコレート類 チョコレートの種類と特徴(カカオバター、ココアパウダー、純チョコレート、チョコレート、準チョコレート加工適正(香味、物性、ブルーム))</p> <p>2. マジパン</p> <p>(1) 土台となるケーキの焼き方を習得する。</p> <p>(2) マジパン(アーモンドペースト)の作り方を勉強する。</p> <p>(3) マジパンの人形の作り方の基本を習得する。</p> <p>(4) デザインを考える。</p> <p>(5) デザインにそった作品を制作する。</p>				
評価	<p>試験・課題・態度評価で総合的に評価を行う。内容は以下の通り。</p> <p>【製菓理論】</p> <p>試験評価 : 学期末試験結果により評価 (80%)</p> <p>態度評価 : 授業の進捗状況・授業態度を評価(20%)</p> <p>態度評価、試験評価を合算して評価を行う。</p> <p>【マジパン】</p> <p>課題評価 : マジパンコンクール出品作品を課題とする(80%)</p> <p>態度評価 : 授業の進捗状況・授業態度を評価(20%)</p> <p>態度評価、課題評価を合算して評価を行う。</p> <p>※製菓理論(60%)とマジパン(40%)の合算で評価する。各講師と協議を行う。</p>				
備考					

福井製菓専門学校 必修科目 シラバス

科目	製菓理論Ⅱ	配当年次	1年次(後期)	分野群別	必修
		時間数/コマ	30時間 (15コマ)	担当講師	北川弘樹・堀早希 坂井円香・大竹口麻里
使用教科書ならびに参考文献等		日本菓子教育センター 製菓衛生師全書			
講義概要	<p>製菓・製パン業務に携わるにあたって、菓子に起因する衛生上の危害の発生を防止するための技術を実作業の実際で習熟させる。</p> <p>菓子の原材料から素材の性質、特性を理論的に学び、基本事項、応用方法を習得させる。</p> <p>製菓衛生師としての社会的役割と菓子職人としての心構えを身につけさせる。</p> <p>製菓で使われるフランス語の習得</p>				
講義計画	<p>1. 菓子の原材料について</p> <p>(1) 果実および果実加工品 果実及び果実加工品の種類と特徴(ジャム及びゼリー類、瓶・缶詰製品、乾燥製品、その他) 加工適正(外観的嗜好性の向上、風味の付与、造形性の利用)</p> <p>(2) 凝固材料 寒天、カラギーナン、ゼラチン、ペクチン</p> <p>(3) 種実類(ナッツ類) 種実類の特徴と用途</p> <p>(4) 風味・調味材料 酒類(ワイン、ラム酒)、香辛料(辛味性香辛料、芳香性香辛料)、香料(水溶性香料、油性香料、乳化性香料、粉末香料、タブレット状香料)</p> <p>2. 補助材料について パン酵母(イースト)、食塩、水、モルトエキス、製パン改良剤(イーストフード)、膨張剤、乳化剤 着色料、増粘安定剤(糊料)</p> <p>3. 製菓技術に関する理論</p> <p>(1) 洋菓子の分類</p> <p>(2) 各種洋菓子について 各種洋菓子の製法や特徴</p>				
	<p>4. フランス語</p> <p>(1) フランス語の基礎 ABCの発音の仕方、あいさつの仕方、男性名詞と女性名詞の区別など</p> <p>(2) 製菓現場で活用されるフランス語 フルーツや製菓の基礎材料に関するフランス語の習得、菓子・デザート名の書き方、ルセットの読み方 その他</p>				
評価	<p>試験・課題・態度評価で総合的に評価を行う。内容は以下の通り。</p> <p>【製菓理論】 試験評価：学期末試験結果により評価(80%) 態度評価：授業の進捗状況・授業態度を評価(20%) 態度評価と試験評価を合算して評価を行う。</p> <p>【フランス語】 試験評価：学期末試験結果により評価(80%) 態度評価：授業の進捗状況・授業態度を評価(20%) 態度評価と試験評価を合算して評価を行う。</p> <p>※製菓理論(80%)とフランス語(20%)の合算で評価する。各講師と協議を行う。</p>				
備考					

福井製菓専門学校 必修科目 シラバス

科目	製菓理論Ⅲ	配当年次	2年次(前期)	分野群別	必修
		時間数/コマ	20時間 (10時間)	担当講師	坂井円香
使用教科書ならびに参考文献等		日本菓子教育センター 製菓衛生師全書 解いてわかる 製菓衛生師試験の手引き これで合格 製菓衛生師試験問題集			
講義概要	製菓衛生師試験の出題範囲に合わせた内容で製菓理論を学ぶ。 最新の国家試験の傾向を分析・反映し、作成した対策問題を活用しながら国家試験対策に取り組んでいく。				
講義計画	<p>1. 頻出・重要箇所の復習・解説</p> <p>(1) 原材料</p> <p>① 甘味料</p> <p>② 小麦粉、でんぷん、米粉</p> <p>③ 鶏卵、油脂類</p> <p>④ 牛乳、乳製品、チョコレート類、果実加工品</p> <p>⑤ 凝固剤、酒類、食品添加物</p> <p>(2) 製パンの原材料</p> <p>(3) 製菓実技</p> <p>2. 苦手箇所の分析、対策</p> <p>国家試験の傾向、自己成績の分析結果から作成した対策問題へ取り組み、苦手を解決する。</p>				
評価	<p>授業内で複数回行う小試験の結果を課題評価とする。</p> <p>学期末には、授業内容を出題範囲とした試験を行い試験評価とする。</p> <p>評価の内訳は態度評価20%、課題評価20%、試験評価を60%とする。</p>				
備考	<p>ノートを一冊用意すること。</p> <p>その他必要なものは都度配布する。</p>				

福井製菓専門学校 必修科目 シラバス

科目	製菓実習	配当年次	1年次(通年)	分野群別	必修科目
		時間数	480時間 (240コマ)	担当講師	北川弘樹 三田村信孝 河崎淳一
使用教科書ならびに参考文献等		わかりやすいフランス菓子 基礎からわかる製パン技術 プロのためのわかりやすい和菓子			
講義概要	<p>和洋菓子製造・製パン業務を安全に実施し、安心して食するために必要な基本的操作を確実に身に付けさせるとともに、これらの基本操作を適宜組み合わせることで完成させる技術を習得させる。菓子製造における衛生管理の重要性を認識させ、身だしなみ、手洗い、食品の扱い、器具の消毒などの適切な実施方法を身につけさせる。</p> <p>基礎実習 和菓子実習、洋菓子実習、製パン実習 専門実習 和菓子実習、洋菓子実習、製パン実習</p>				
講義計画	<p>1. 衛生管理</p> <p>1) 頭髪、白衣、身だしなみ、手洗い・消毒などの重要性を十分に認識させ確実に実施させる。</p> <p>2) 施設の清掃、器具、布巾の消毒など衛生管理のために必要な措置を確実に身につけさせる。特に器具、布巾の消毒については適正な方法で実施することを習慣づけさせる。</p> <p>2. 器具の取扱い実習</p> <p>1) 製菓道具の種類、各部の名称、使用目的、形態と機能、研磨法、基本的操作法、手入れ法などを学ばせる。</p> <p>2) 菓子製造に用いられるその他の電気器具類、備品類などについて、その種類、各部の名称、形態と機能、基本的操作、使用上の注意などを学ばせる。</p> <p>3. 基礎知識実習</p> <p>1) ナップ、マスク、アベセ、フォンセなど基本的な技術を身につけさせる。</p> <p>4. 洋菓子実習</p> <p>1) 基本の生地の製造工程、特徴、各種製法を理解させ技術を身につけさせる。</p> <p>2) 基本のクリームの種類、取り扱い方の技術を身につけさせる。</p> <p>3) 基本の生地、基本のクリームを組み合わせ、さまざまな菓子の製造技術を身につける。</p> <p>5. 和菓子実習</p> <p>1) 基本となる餡の製造工程、製法を理解させ身につける。</p> <p>2) 生菓子、半生菓子、干菓子など各種製法、特徴、製造工程を身につけさせる。</p> <p>6. 製パン実習</p> <p>1) 製パン工程、製パン法の特徴、技術を理解させ身につけさせる。</p> <p>2) 食パン、菓子パン、クロワッサン、フランスパン、レーズンブレッド、デニッシュ、カイザーロールなどの製造工程、製造方法、特徴を理解させ身につけさせる。</p>				
評価	<p>実技試験・課題・態度評価内容</p> <ul style="list-style-type: none"> ・実技試験、身だしなみ・作業工程・作品の出来・理解度などの項目を設け実習試験を行い評価 (60点満点) ・課題評価、ルセットの提出による評価(20点満点) ・態度評価、グループでの行動・実習中の進捗状況・技術の習得状況(20点満点) <p>・洋菓子50%・パン30%・和菓子20%の割合で全体の態度・試験評価とする。各講師と協議を行う。</p>				
備考	<p>洋菓子実習担当:北川弘樹…名古屋マリオットアソシアホテル14年勤務 他</p> <ul style="list-style-type: none"> ・トップオブパティシエ 入賞 ・ジャパンケーキショー 銀賞 ・クーパドモンドラ・パティスリー国内決勝 銅賞 他 <p>和菓子実習担当:河崎淳一…和菓子1級技能士、朝日風月堂 オーナー</p> <p>パン実習担当: 三田村信孝…辻調理師専門学校 勤務後、本校非常勤講師</p>				

2. 選択必修科目

福井製菓専門学校 選択必修 シラバス

科目	遭遇	配当年次	2年次(後期)	分野群別	選択必修
		時間数/コマ	60時間(30コマ)	担当講師	広瀬里依 上坂季美好 前田信子
使用教科書ならびに参考文献等		レストランサービス(遭遇) サービス遭遇検定 実用問題集(遭遇) よくわかるMicrosoft Word2019&Microsoft Excel2019&Microsoft PowerPoint2019基礎(情報技術)			
講義概要	<p>1. 遭遇 社会人としてのマナーの基本を学び、一社会人としての自覚を促す。 接客の仕方、受け答え、電話対応などロールプレイングを取り入れながら学習する。 遭遇サービス検定の3級・2級の取得を目指す。</p> <p>2. ラッピング 接客で必要なラッピング技術の習得。</p> <p>3. プレゼンテーション PowerPoint の基本操作習得と、訴求力のあるスライドを作成し、発表会などで効果的なプレゼンテーションを行えるようにする。製造・販売業に就いた時に企画や商品の説明、研究や調査の発表に役立つ技術を身につける。</p>				
講義計画	<p>1. 遭遇 (1) 社会人、遭遇者としての基本マナー (2) 食品販売職として 社会人としての心構え/身だしなみ/言葉遣い/話し方/聴き方/立ち振る舞い/電話の応対/厳しいご意見を頂いた時の対応/レストランマナー</p> <p>2. ラッピング (1) ラッピングの基本 (2) 各種ラッピング技術について 合わせ包み/ふろしき包み/十字リボン/コサージュ/斜め包み/タック/ピロー/ナプキンアレンジ しぼり包み</p> <p>3. プレゼンテーション (1) プレゼンテーションの基礎知識、特殊効果の設定 (2) 効果的なスライドを作成、プレゼンテーション実技</p>				
評価	<p>1. 遭遇 態度評価(50%)と、授業内で行う試験結果に対する評価(50%)をもって遭遇の評価とする。</p> <p>2. ラッピング 態度評価(20%)と、授業内で行う試験結果に対する評価(80%)をもってラッピングの評価とする。</p> <p>3. プレゼンテーション 態度評価(20%)と、授業内で作成する課題に対する内容に対する評価(80%)をもってプレゼンテーションの評価とする。</p> <p>これら3つの単元の評価をそれぞれ遭遇40%、ラッピング40%、プレゼンテーション20%の割合で合計し、講師の合議によって判定を行う。</p>				
備考	その他必要なものは都度プリント等で配布する。				

福井製菓専門学校 選択必修 シラバス

科目	製菓技術	配当年次	2年次(通年)	分野群別	選択必修
		時間数/コマ	120時間 (60コマ)	担当講師	北川弘樹 中川久美世
使用教科書ならびに参考文献等					
講義概要	1. シュクレ(飴細工)の製菓技術を習得する。 2. チョコレート細工の製菓技術を習得する。 3. デザインの授業で形の取り方、見え方、色の配色などを習得する。				
講義計画	1.シュクレ(飴細工) 1)あめ細工の基本の習得 / 2) 薔薇の花などの作成 2.チョコレート細工 1)チョコレート細工の基本の習得 / 2)花の作成 3.デザイン 1)形の取り方、見え方について 2)卒業制作発表会のデザイン画作成				
評価	課題・授業態度について総合的に評価を行う。評価の詳細は次の通り。 課題評価 : アメ細工・チョコ細工は指定のものを作る。 デザインは卒業制作発表会のデザイン画 (80%) 態度評価 : 授業内での進捗状況・技術の習得具合 (20%) アメ細工30%、チョコレート細工20%、デザイン50%の割合で評点を振り分け合算して評価を行う。 各担当教諭の意見を参考にする。				
備考	その他必要なものは都度プリント等で配布する。 洋菓子実習担当:北川弘樹…名古屋マリオットアソシアホテル14年勤務 他 ・トップオブパティシエ 入賞 ・ジャパンケーキショー 銀賞 ・クープドモンドラ・パティスリー国内決勝 銅賞 他				

福井製菓専門学校 選択必修 シラバス

科目	ショップサービス	配当年次	1年次(前期)	分野群別	選択必修
		時間数/コマ	40時間(20コマ)	担当講師	北川弘樹
使用教科書ならびに参考文献等					
講義概要	<p>ショップサービスの目的は実習、理論含む他科目で学習した技術及び知識の実践によって学習成果のさらなる定着、展開を図る。</p> <p>本科目は、実習を中心とした内容とするが技術習得だけではなく、現場で即戦力となる為の様々な術を身につけていく。</p>				
講義計画	<p>■ 製菓技術の習得</p> <p>(1)洋菓子 (2)和菓子 (3)パン (4)その他(カフェなど)</p> <p>実習授業や課題授業の補助的な時間として活用する。</p>				
評価	<p>授業状況20% 授業態度評価30% 課題評価50%の合計100%で評価を行う。</p>				
備考	<p>その他必要なものは都度プリント等で配布する。</p>				

福井製菓専門学校 選択必修 シラバス

科目	製菓特別実習	配当年次	2年次(通年)	分野群別	選択必修
		時間数/コマ	260時間 (130コマ)	担当講師	北川弘樹・河崎淳一 三田村信孝・谷下正則 山内浩一・西友規
使用教科書ならびに参考文献等		わかりやすいフランス菓子 基礎からわかる製パン技術 プロのためのわかりやすい和菓子			
講義概要	<ol style="list-style-type: none"> 1年次に習得した洋菓子・和菓子・パンの技術の復習および課題試験 洋菓子・和菓子・パン技術の応用 より実践的な製菓実習(多種類制作する、時間配分を考慮して取り組む等) 				
講義計画	<ol style="list-style-type: none"> 洋菓子実習 <ol style="list-style-type: none"> (1)生地の種類製法の復習、実技試験 (2)クリームの種類製法の技術の復習、実技試験 (3)洋菓子の技術を応用した高い作品を制作させる。 (4)時間内で同じ生地を使った洋菓子を多種類制作する。 パン実習 <ol style="list-style-type: none"> (1)生地の種類製法の復習、実技試験 (2)各種製法、取り扱い方の復習。 (3)基本の復習、さらなる技術の向上を目標とし、完成度の高い作品を制作させる。 和菓子実習 <ol style="list-style-type: none"> (1)基本の生地の製造工程、特徴、各種製法の復習で確実に技術を身につけさせる。 (2)各種製法、取り扱い方の復習で確実に技術を身につけさせる。 (3)基本の復習、さらなる技術の向上を目標とし、完成度の高い作品を制作させる。 				
評価	<p>実技試験・課題・授業態度について総合的に評価を行う。評価の内容は次の通りである。</p> <p>実技試験:身嗜み・作業工程・作品の出来・理解度等の項目を設け実習試験を行い評価(60%)</p> <p>課題評価:ルセットの提出による評価(20%)</p> <p>態度評価:グループでの行動・実習中の進捗状況・技術の習得状況(20%)</p> <p>洋菓子50%・パン30%・和菓子20%の割合で合算し評価する。各講師と協議を行う。</p>				
備考	<p>洋菓子実習担当:北川弘樹…名古屋マリオットアソシアホテル14年勤務 他</p> <ul style="list-style-type: none"> ・トップオブパティシエ 入賞 ・ジャパンケーキショー 銀賞 ・クープドモンドラ・パティスリー国内決勝 銅賞 他 <p>和菓子実習担当:河崎淳一…和菓子1級技能士、朝日風月堂 オーナー</p> <p>パン実習担当: 三田村信孝…辻調理師専門学校 勤務後、本校非常勤講師</p>				

福井製菓専門学校 選択必修 シラバス

科目	制作実習	配当年次	2年次(通年)	分野群別	選択必修
		時間数/コマ	160時間 (80コマ)	担当講師	北川弘樹 堀早希
使用教科書ならびに参考文献等					
講義概要	<p>本科目は製菓実習内で習得した技術の総集を目的とする。</p> <p>1. お菓子のバザー(秋菓祭) 2. 卒業制作発表会 テーマは自由とし自身で創作したもの(洋菓子・和菓子・パン)を制作、ディスプレイして発表する。 ポスター、カード、メニュー表作成などブランディングにも取り組み、製造のみならず販売・接客も行う。</p> <p>3. マジパン 4. 地産地消</p>				
講義計画	<p>学習してきた技術や知識を活用及び応用し、制作活動を行う。</p> <p>1. お菓子のバザー(秋菓祭) 秋菓祭の企画・制作について以下の内容で取り組む。 (1)ポスター、チラシの作成 (2)販売内容の計画、原価計算によって販売時の売値及び製造個数の算出 (3)役割分担、タイムスケジュール作成 (4)備品などの確認、発注 (5)販売方法、接客などの計画 (6)試作 (7)販売品の製造 (8)販売</p> <p>2. 卒業制作発表 (各自ピエスマンテ1点、菓子・パン3点を課題とする。) ・ピエスマンテ マジパン、シュガークラフト、マカロンタワー、チョコレート細工など ・その他 コーヒー、紅茶などの飲み物の提供 メニュー表、カードの作成、チラシ・ポスターなどの掲示物などの制作</p> <p>3. マジパン (1)土台となるケーキの焼き方の習得 (2)マジパン(アーモンドペースト)の製法について (3)マジパンを使った人形の製法に関する基礎技術の習得 (4)デザイン考案 (5)デザインにそった作品制作</p> <p>4. 地産地消 農業体験で得られた収穫物を使い、ルセット考案・商品制作・発表を行う。</p>				
評価	<p>課題と態度評価を用いて総合的に判定を行う。詳細は次の通り。</p> <p>態度評価: マジパン・地産地消・卒業制作・秋菓祭など、グループでの行動、進捗状況で評価(20%) 課題評価: 各行事での制作した作品に対する評価(80%) マジパン(20%)、地産地消(20%)、秋菓祭(20%)、卒業制作(40%)の割合で合算し全体の評価とする。各講師と協議を行い判定を行う。</p>				
備考	<p>洋菓子実習担当: 北川弘樹…名古屋マリオットアソシアホテル14年勤務 他 ・トップオブパティシエ 入賞 ・ジャパンケーキショー 銀賞 ・クープドモンドラ・パティスリー国内決勝 銅賞 他</p>				