

福井製菓専門学校 必修科目 シラバス

科目	衛生法規	配当年次	1・2年次	分野群別	必修
		時間数	40時間(30)	担当講師	小川真紀
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>				
	<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、教科課目などを知らせる。</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	課題・試験評価は学期末に授業内容から試験を行う。				
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 必修科目 シラバス

科目	公衆衛生学	配当年次	1年次・2年次	分野群別	必修
		時間数	70時間(60)	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 3. 疾病の予防 感染症の予防、生活習慣病の予防 4. 労働衛生 安全衛生管理 5. その他</p>				
	<p>1.公衆衛生の概要 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、衛生行政の立場や役割を理解させる。 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。 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 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。 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。 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> <p>3.疾病の予防 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。</p> <p>4.労働衛生 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。</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%、出席率20%、試験課題評価(レポートが10%、毎月の新聞発表の内容評価20%、学期末の試験が70%)とする。 尚、学期末の試験問題に含まれる小論文も評価の対象とし、試験の内20%を小論文による評価とする。</p>				
備考	<p>コロナウィルス拡大防止の為、一部オンライン授業を実施する。 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	食品学	配当年次	1年次・2年次	分野群別	必修
		時間数	70時間(60)	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 2022			
講義概要	<p>食品が有する成分や機能、摂取してからの消化・吸収の仕組みとともに、調理や加工法を理解させ食品の栄養、食品衛生、食味、身体の健康に関わる機能及び経済性など、多様な角度から食品を食品をとらえ、正しい取り扱いや保存方法など認識させ、その知識を活かした創作菓子のアイデアなどにもつながるよう学習させる。</p> <p>1. 食品学 食品学の概要、食品の種類と成分 2. 食品の変質とその防止 食品の変質、食品の変質とその防止 3. 食品の生産と消費 食品の消費構造の変化、食品の生産と輸入 食品の流通と価格</p>				
	<p>1.食品学の概要 1) 食品の人体における機能を知り、食品の条件とは何かをとらえ、製菓衛生師という職業の中で食に携わることを認識させる。 2) 食品の種類とその成分、一般成分、嗜好成分、有害成分、を認識し、食品のもつエネルギーとはどういったものかを学習させる。 3) 食品を種類ごとに分類し、その特性を学ぶ。また加工食品、微生物応用食品にもふれ、近代と古来の食品の存在を認識させる。 2.食品の変質とその防止 1) 食品の変質の現象を知り、防止するための原理を理解させる。 2) 食品の変質を防止することで様々な保存方法を理解させる。 3.食品の生産と消費 1) 国民の栄養供給量の推移を知ることによって近年の食料経済構造の変化をとらえさせる。 2) 生産の動向をとらえ、有機農産物、遺伝子組み換え食品について正しく理解させる。 3) 日本における食品の生産、輸入動向、食料自給率など現状を理解させる。 4) 物価の安定につながる食品の流通と価格について学ばせる。</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、出席率、レポートと学期末に行う試験で評価する。 評価の内訳は態度評価20%、出席評価20%、試験課題評価(試験80%、提出物20%)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	配当年次	1年次・2年次	分野群別	必修
		時間数	140時間(120)	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海外へも求められる。そのような中で現在、世界的に見た食材の安全性食品衛生への関心を高めさせ、食中毒、食品添加物、有害物質などについて理解させ、食品を口にする人々の健康を守る方法を学ばせ、また施設設備の衛生についても意識を高めるため理解を深めさせる。</p>				
	<ol style="list-style-type: none"> 1.食品衛生学の概要 <ol style="list-style-type: none"> 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。 2.食中毒 <ol style="list-style-type: none"> 1) 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) 食中毒の病因物質を個々に取り上げ特徴を認識し、食品を取り扱うものとして、常に念頭に置きながら食品による衛生上の事故防止の意識を身に付けさせる。 3) 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。 3.食品添加物 <ol style="list-style-type: none"> 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。 4.食品中における有害物質 <ol style="list-style-type: none"> 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。 5. 衛生管理 <ol style="list-style-type: none"> 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 5) 食品の保存と表示 				
評価	<p>毎月、提示したテーマについてレポートを提出する。 学期末には授業内容から試験を行う。 授業態度、出席率、レポートと学期末に行う試験で評価する。 評価の内訳は態度評価20%、出席評価20%、試験課題評価(試験80%、提出物20%)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	配当年次	1年次・2年次	分野群別	必修
		時間数	70時間(60)	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>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栄養の摂取の違いを理解させ、ロ→消化→吸収→体内利用→排泄の一連の流れの中で人が生きるために食べ物が体内でどのような栄養となり、どのように活用されているかを学ばせる。</p>				
	<p>1. 栄養学の概要、意義、「分類」 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、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. 栄養素の機能 1) 体内における六大栄養素の重要性、欠乏症や食品中の性質を理解させ体内での機能を細かく学習させる。 2) 六つの基礎食品に観点を置き、1群ごとの食品種類、食品の例示、第一次的に摂取できる栄養素を理解させる。 3) ホルモンとその機能を理解させ、ビタミンとの違いを学習させる。 3. 栄養の消化と吸収 1) 2種の消化作用を更に場所による消化の違いを認識させ、そこでの消化酵素との関係を学ばせる。 2) エネルギー代謝の種類や代謝率の求め方を参考表をもとに計算させ、理解させる。 4. 栄養の摂取 1) 日本人の食事摂取基準を理解させ、推定エネルギー必要量、各栄養素の指標を参考表を基に理解させる。 2) 国民健康調査・栄養調査の内容、状況を認識させ、日本人の栄養摂取状況を把握させる。 3) 食生活が健康に影響する疾病を認識させ、予防対策、食事のポイントなど学習させる。 4) 栄養表示基準について表示の種類や基準など学ばせる。</p>				
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、出席率、レポートと学期末に行う試験で評価する。 評価の内訳は態度評価20%、出席評価20%、試験課題評価(試験80%、提出物20%)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	社会	配当年次	1年次・2年次	分野群別	必修
		時間数	40時間(30)	担当講師	北川 弘樹
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>				
	<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>課題・試験評価について</p> <p>学期末に授業内容から試験を行い評価する。</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	製菓理論	配当年次	1年次	分野群別	必修
		時間数	110時間(90)	担当講師	堀 早希
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際作業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> <p>1) 製菓理論 製菓理論 菓子の分類 菓子の原材料 菓子の包装</p>				
講義計画	<p>1. 衛生について</p> <p>1) 掃除の仕方、衛生観念について、具体的に理解させるとともに、正確な実施方法、注意事項を身につけさせる。</p> <p>2) 頭髪、白衣、身だしなみについて学ばせる。</p> <p>2. 器具の取扱い</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. 菓子の分類</p> <p>1) お菓子の種類分類について</p> <p>4. 菓子の原材料</p> <p>1) 甘味料、小麦粉、でん粉、米粉、鶏卵、油脂、牛乳および乳製品、原料チョコレート、果実及び果実加工品、凝固材量、種実類(ナッツ類)、風味・調味材料などの種類と特徴、製造工程、加工特性、使用目的、科学的な原理、調理特性、食品衛生などを学ばせる。</p> <p>5. 補助材料</p> <p>1) 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、増粘安定剤などの種類と特徴、使用目的、科学的な原理などを学ばせる。</p> <p>6. 基本の生地</p> <p>1) スポンジ、メレンゲ、クッキー、パイ生地、シュー生地、冷菓、氷菓、糖菓、チョコレート、発酵菓子、工芸菓子などの原理、製造方法、留意点、基礎知識を学ばせる。</p> <p>7. 基本のクリームとソース</p> <p>1) バタークリーム、生クリーム、カスタードクリーム、ゼラチン使用のクリームなどの製造方法、乳化・分離、留意点、使用方法を学ばせ.科学的な原理を理解させる。</p> <p>8. 菓子の包装</p> <p>1) 菓子の適切な包装、保冷材の扱いについて</p>				
評価	<p>試験課題評価内容</p> <p>学期末試験 80点</p> <p>課題提出 20点 毎授業での小テスト</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	製菓実習	配当年次	1学年	分野群別	必修科目
		時間数	480時間	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>試験課題評価内容</p> <p>実技試験 80点 衛生面、身だしなみ、実技内容 課題提出 20点 ルセット内容</p> <p>各担当教諭の意見を参考にする</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> <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 必修科目 シラバス

科目		配当年次		分野群別	
		時間数		担当講師	
使用教科書ならびに参考文献等					
講義概要					
講義計画					
評価					
備考					

福井製菓専門学校 選択必修 シラバス

科目	情報技術	配当年次	2年次	分野群別	選択必修
		時間数	60時間	担当講師	前田信子
使用教科書ならびに参考文献等		<ul style="list-style-type: none"> ・よくわかるMicrosoft Word2019&Microsoft Excel2019 ・よくわかるMicrosoft PowerPoint2019基礎 			
講義概要	<p>ワード、エクセルの基礎から応用までを学ぶ。 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・販売の職業に就いた時に企画や商品の説明、研究や調査の発表などに役に立つようにする。</p>				
	<ol style="list-style-type: none"> 1.Word 基礎編 <ol style="list-style-type: none"> 1)基本操作 2)編集機能を使って文書を作成、印刷、保存 3)グラフィック機能を使ったり、表のある文書を作成 4)Wordの応用 2.Excel 基礎編 <ol style="list-style-type: none"> 1)基本操作 2)データ入力と表の作成 3)関数の入力 4)グラフの作成 5)Excelの応用 3.PowerPoint 基礎編 <ol style="list-style-type: none"> 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し、プレゼンテーションを行う 				
評価	<p>課題・試験評価について 全て提出物で評価。 授業の内容の課題を見て、授業内容にそって課題ができていれば標準とし、自分なりの工夫、作成時間、正確さがあれば評価点を上げる。 逆に課題内容が達していないものがあれば評価点を下げる。</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 選択必修 シラバス

科目	待遇	配当年次	2年次	分野群別	選択必修
		時間数	50時間	担当講師	山 英子 堀 早希
使用教科書ならびに参考文献等		レストランサービス(全国調理師養成施設協会) サービス接客検定 実用問題集			
講義概要	<p>【接客】 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。 接客サービス検定の3級・2級の取得を目指す。</p> <p>【ラッピング】 接客に必要なラッピング技術の習得</p>				
	<p>1.マナーの基本 1) 社会人として仕事に取り組む心構え、人間関係の築き方 2) 美しい立ち居振る舞いについて(歩き方、座り方、お辞儀の仕方) 3)高感度アップの挨拶の仕方話し方 4) 敬語について</p> <p>2.接客サービス 1) 接客サービスの内容の理解をさせる。 2) 販売店におけるサービスについて考える。 3) 電話の対応、コミュニケーションの取り方 4) 伝言、報告など仕事の基本 5) お客様のおもてなしの仕方(お茶の出し方)</p> <p>3.接客サービス検定対策</p> <p>ラッピング 1, 包装 1) 基本的な箱の包装の仕方 2) 色々な形の箱を使つてのラッピング 2. リボンの結び方 1) 基本的な結び方 2) 色々な素材のリボンを使つての結び方</p>				
評価	試験および課題評価				
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	分野群別	選択必修
		時間数	160時間	担当講師	北川弘樹・堀 早希 中川久美世・五十嵐茉李
使用教科書ならびに参考文献等		マジパン、シュクレ、シュガークラフト、チョコレート細工 デザイン、デリカ、			
講義概要	マジパン細工、シュクレ(飴細工)、シュガークラフト、チョコレート細工などの製菓技術を習得する。 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。 デリカ(ワンプレート料理)を作る。				
講義計画	<ol style="list-style-type: none"> 1. マジパン細工 <ol style="list-style-type: none"> 1) 土台となるケーキの焼き方を習得する。 2) マジパン(アーモンドペースト)の作り方を勉強する。 3) マジパンの人形の作り方の基本を習得する。 4) デザインを考える。 5) デザインにそった作品を制作する。 2. シュクレ(飴細工) <ol style="list-style-type: none"> 1) あめ細工の基本の習得。 2) 薔薇の花などの作成 3. シュガークラフト <ol style="list-style-type: none"> 1) シュガークラフト細工の基本の習得。 2) 花の作成 4. チョコレート細工 <ol style="list-style-type: none"> 1) チョコレート細工の基本の習得。 2) 人形の作成 5. デザイン <ol style="list-style-type: none"> 1) 形の取り方、見え方を勉強する。 2) 飴細工のデザイン画を作る 6. デリカ <ol style="list-style-type: none"> 1) 喫茶店で出されるようなワンプレート料理を作る。 				
評価	試験課題評価内容 マジパン 60点 アメ細工用、チョコ、デザイン、デリカ各10点 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。 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	ショップサービス実習	配当年次	1年次	分野群別	選択必修
		時間数	40時間	担当講師	
使用教科書ならびに参考文献等					
概要	<p>ショップサービスの目的はそれまでに習ってきた製菓実習およびマナーの実践である。 各ショップ店舗に出向き各自が実際に行いながら体験を積むことによって各自の自覚を高めることを目標とする。</p> <p>・実習日誌を毎日つけ提出</p>				
評価	<p>評価は各サービス実習先の評価及び学生がつけるインターンシップ研修日誌を参考に するものとする。（評価は校長、本校実習担当、担任が協議の上判定）</p> <p>学校指定のインターンシップ日誌および評価表を使用（別紙参照）</p>				
備考					

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	分野群別	選択必修
		時間数	276時間	担当講師	北川弘樹・河崎淳一 三田村信孝
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>1. 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</p> <p>2. 洋菓子・和菓子・パン技術の応用</p> <p>3. より実践的なお菓子作り(何種類も作る。時間配分を考える)</p>				
講義計画	<p>1. 洋菓子実習</p> <p>1) 生地の種類製法の復習、実技試験</p> <p>2) クリームの各種製法の技術の復習、実技試験</p> <p>3) 洋菓子の技術を応用した高い作品を制作させる。</p> <p>4) 時間内で同じ生地を使った洋菓子を何種類も作る。</p> <p>2. パン実習</p> <p>1) 生地の種類製法の復習、実技試験</p> <p>2) 各種製法、取り扱い方の復習。</p> <p>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。</p> <p>3. 和菓子実習</p> <p>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。</p> <p>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。</p> <p>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。</p>				
評価	<p>実技試験課題評価内容 生成面、身だしなみ、実習作業工程、作品の出来栄え、理解度などの項目を設け実習試験を行い評価する。</p> <p>洋菓子 50%</p> <p>パン 30%</p> <p>和菓子 20% の割合で全体の課題・試験評価とする。</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 <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	分野群別	選択必修
		時間数	164時間	担当講師	北川弘樹・堀早希 西 友規
使用教科書ならびに参考文献等					
講義概要	2年間の製菓実習の総まとめ(バザー、卒業制作) テーマは自由。自分で創作したもの(洋菓子・和菓子・パン)を作り、ディスプレイし発表する。 演出も考え、メニュー表やDVDなどを使い、自分の感性を表現できるようにする。 ポスター、カード、メニュー表作成など集客力についても考える。 試食などもできるようにし、接客対応も行う。 インターシップ研修				
講義計画	○実習などで習ってきたことの総まとめ。 お菓子のバザー(秋菓祭) 秋菓祭の企画・制作。 1)ポスターチラシの作成 2)販売内容を考える。菓子の原価計算をし売値、個数を決める 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、接客などについて考える 6)試作 7)販売品の作成 8)販売 卒業制作発表 (各自アントルメ1点、菓子3点以上) 下記の中から題材を選び(複数)各自で創作し、発表する。 ・アントルメ デコレーションケーキなど自由に発想し作る。 ・和菓子 四季をイメージするもの。 ・小物菓子 焼き物(和洋菓子)を作り、籠などに盛り付ける ・飾り菓子(アントルメ) 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 製菓に関連するもの コーヒー、紅茶などの飲み物 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 ・インターシップ研修を各自行う 40時間				
評価	試験課題評価内容 バザー、卒業制作など 表現力、内容完成度 各担当教諭の意見を参考にする インターシップ研修は学校の評価表を利用し研修先で評価をしてもらう				
備考					