

## 授業シラバス

盛岡外語観光&ブライダル専門学校

<b>科目名</b>	衛生法規	学科名・学年	パティシエ 科 1年コース
		講師名（実務経験）	赤沼柳子（実務経験有）
<b>科目時間数：</b>	20	コマ	<b>授業の種類：</b>
<b>必修・選択の別：</b>	必修・選択	<b>開講時期：</b>	講義 ・ 演習 ・ 実習 前期・後期・集中
<p><b>〔授業の目的・ねらい〕</b> 法律の考え方を学ぶと共に、製菓衛生師に関連する法律を理解する。</p>			
<p><b>〔ディプロマポリシーとの関連〕</b></p> <p>①. 新たな価値を生み出す創造力と製菓・製パン分野に必要な総合的知識・専門的技術を有し、店舗運営・マネジメントに必要な力を身につけている</p> <p>②. 衛生管理および食品・栄養に関する知識を有し、安心・安全な商品を提供する能力を身につけ、製菓衛生師として必要な知識・技術を持ち、製菓衛生師受験資格を有する</p> <p>③. 社会人基礎力を持ち、社会人として必要な挨拶・礼儀・身だしなみ及び、規範やモラルを守る力を身につけている</p>			
<p><b>〔授業全体の目標〕</b></p> <p>製菓衛生師試験に対応できる事項を学習する。</p>			
<p><b>〔授業における達成課題〕</b></p> <p>製菓衛生師を名乗るために必要な最低限の法的知識を身に付ける</p>			
<p><b>【事前学習】</b></p>			
<p><b>【成績評価の方法・基準】</b> 制作物(70%)及び受講態度(30%)により評価する。また制作物の提出物が100%、またすべての評価が「可」以上であることと、出席率が80%以上でことも単位取得の条件とする。</p>			
<p><b>【備考】</b></p>			
コマ	教育に含むべき事項・テーマ	主な学習内容と到達目標	
1	法律概論 製菓衛生師法	製菓衛生師法とは何かを理解する	
2	法律概論 製菓衛生師法	製菓衛生師法とは何かを理解する	理解度確認方法 単元筆記試験7割以上合格

3	製菓衛生師法	製菓衛生師の免許制度と免許取得後に生じる事務手続きを理解出来る。
4	製菓衛生師法	製菓衛生師の免許制度と免許取得後に生じる事務手続きを理解出来る。理解度確認方法 単元筆記試験 7割以上合格
5	食品衛生法	販売等が禁止されている食品とその理由、食品、添加物の基準を理解出来る。
6	食品衛生法	販売等が禁止されている食品とその理由、食品、添加物の基準を理解出来る。理解度確認方法 単元筆記試験 7割以上合格
7	食品衛生法	食品表示、営業許可制度、洋生菓子の衛生規範、食中毒に対する法的措置法を理解出来る。
8	食品衛生法	食品表示、営業許可制度、洋生菓子の衛生規範、食中毒に対する法的措置法を理解出来る。理解度確認方法。単元筆記試験 7割以上合格
9	食品安全基本法 食育基本	食品安全基本法の仕組み、基本理念、リスク制御の考え方、食品安全委員会の役割を理解出来る。
10	食品安全基本法 食育基本	食品安全基本法の仕組み、基本理念、リスク制御の考え方、食品安全委員会の役割を理解出来る。理解度確認方法 単元筆記試験 8割以上合格
11	健康増進法	健康増進法の各制度を理解出来る。(特に特別用途表示、栄養表示法)
12	健康増進法	健康増進法の各制度を理解出来る。(特に特別用途表示、栄養表示法) 理解度確認方法 単元筆記試験 7割以上合格
13	製菓衛生師に関する 法律	消費者庁及び消費者委員会設置法、製造物責任法や新たに制定された食品表示について理解出来る。
14	製菓衛生師に関する 法律	消費者庁及び消費者委員会設置法、製造物責任法や新たに制定された食品表示について理解出来る。理解度確認方法 単元筆記試験 7割以上合格
15	各県の製菓衛生師試験5年分の過去問と傾向と対策	岩手県、宮城県の過去5年間の過去問の演習と出題傾向の分析と対策を学ぶ。
16	各県の製菓衛生師試験5年分の過去問と傾向と対策	岩手県、宮城県の過去5年間の過去問の演習と出題傾向の分析と対策を学ぶ。理解度確認方法 単元筆記試験 7割以上合格
17	各県の製菓衛生師試験5年分の過去問と傾向と対策	秋田県、青森県の過去5年間の過去問の演習と出題傾向の分析と対策を学ぶ。
18	各県の製菓衛生師試験5年分の過去問と傾向と対策	秋田県、青森県の過去5年間の過去問の演習と出題傾向の分析と対策を学ぶ。理解度確認方法 単元筆記試験 7割以上合格
19	期末試験の実施	秋田県、青森県の過去5年間の過去問を中心に総合テストを実施
20	期末試験の実施	秋田県、青森県の過去5年間の過去問を中心に総合テストを実施 単元筆記試験 7割以上合格

## 授業シラバス

盛岡外語観光&ブライダル専門学校

<b>科目名</b>	公衆衛生学	学科名・学年	パティシエ科 1年コース
		講師名 (実務経験)	金平明美 (実務経験有)
<b>科目時間数 :</b>	90分                      40	<b>授業の種類 :</b>	講義・演習・実習
<b>必修・選択の別 :</b>	(必修)・選択	<b>開講時期 :</b>	前期・後期・集中
<p><b>〔授業の目的・ねらい〕</b>                  健康増進と疾病予防のために公衆衛生活動が果たす役割を把握し、また地域環境や社会環境が業務にも大きく影響することを理解できる製菓衛生師を目指す</p>			
<p><b>〔ディプロマポリシーとの関連〕</b></p> <p>①. 新たな価値を生み出す創造力と製菓・製パン分野に必要な総合的知識・専門的技術を有し、店舗運営・マネジメントに必要な力を身につけている</p> <p>②. 衛生管理および食品・栄養に関する知識を有し、安心・安全な商品を提供する能力を身につけ、製菓衛生師として必要な知識・技術を持ち、製菓衛生師受験資格を有する</p> <p>③. 社会人基礎力を持ち、社会人として必要な挨拶・礼儀・身だしなみ及び、規範やモラルを守る力を身につけている</p>			
<p><b>〔授業全体の目標〕</b>                  国民の健康増進と疾病予防のために公衆衛生が果たす意義と重要性を衛生統計、環境面、健康づくりを通して学ぶ</p>			
<p><b>〔授業における達成課題〕</b></p> <p>1 公衆衛生の意義と現状について理解できる。                  2 地球環境問題と健康の関係ならびに公害について理解できる。                  3 感染症や生活習慣病の予防について理解できる。                  4 産業保健と労働衛生について理解できる。                  5 期末テスト、单元ごとの小テスト、豆テストを実施し習熟度を高め、次年時の製菓衛生師国家試験に備える。</p>			
	使用教材	出版社	
	製菓衛生師教本 公衆衛生学	全国製菓衛生師養成施設協会	
	製菓衛生師全書	日本菓子教育センター	
	製菓衛生師試験問題集	全国製菓衛生師養成施設協会	
<p><b>〔事前学習〕</b></p>			
<p><b>〔成績評価の方法・基準〕</b>                  受講態度 (40%) 出席率 (20%) 定期試験得点率 (40%) により評価する。また、すべての評価が「可」以上であることと、出席率が80%以上であることも単位取得の条件とする。</p>			
<p><b>〔備考〕</b></p>			
コマ	教育に含むべき事項・テーマ	主な学習内容と到達目標	

1	公衆衛生学概論	公衆衛生の充実は国家の義務であることを理解する
2	公衆衛生学概論	公衆衛生の歴史と意義、公衆衛生の範囲と意義を理解する ・豆テスト実施し授業の理解を深めるNo.1
3	公衆衛生学概論	公衆衛生の活動、公衆衛生の行政と現状をを理解する ・豆テスト実施し授業の理解を深めるNo.2
4	公衆衛生学概論	・第1回小テスト実施し7割以上を合格とする 解答・解説
5	健康と健康増進	世界保健機関（WHO）の仕組みと健康との関係を理解する ・豆テスト実施し授業の理解を深めるNo.3
6	健康と健康増進	病気の予防を理解する（一次予防～三次予防）
7	健康と健康増進	国民健康づくり運動を理解する ・豆テスト実施し授業の理解を深めるNo.4
8	健康と健康増進	健康日本21を理解する ・豆テスト実施し授業の理解を深めるNo.5
9	健康と健康増進	生活習慣病を理解する
10	健康と健康増進	メタボリックシンドロームと特定健康診査を理解する ・豆テスト実施し授業の理解を深めるNo.6
11	健康と健康増進	感染症の予防（予防接種の意義）、経口感染症を理解する ・豆テスト実施し授業の理解を深めるNo.7
12	健康と健康増進	・第2回小テスト実施し7割以上を合格とする 解答・解説
13	保健統計	保健指標と統計、保健統計調査を理解する
14	保健統計	人口統計を理解する ・豆テスト実施し授業の理解を深めるNo.8
15	保健統計	平均寿命を理解する
16	保健統計	健康寿命を理解する ・豆テスト実施し授業の理解を深めるNo.9
17	保健統計	傷病統計と死因統計を理解する ・豆テスト実施し授業の理解を深めるNo.10
18	疫学	疫学は公衆衛生学の根幹をなすこと、疫学研究、介入研究を理解する ・豆テスト実施し授業の理解を深めるNo.11
19	疫学	期末テスト実施し7割以上を合格とする 解答・解説
20	環境保健	環境と環境保健の意義を理解する
21	環境保健	環境基本法を理解する ・豆テスト実施し授業の理解を深めるNo.12

22	環境保健	地球環境問題を理解する
23	環境保健	公害を理解する ・豆テスト実施し授業の理解を深めるNo.13
24	環境保健	環境衛生と健康を理解する
25	環境保健	衛生動物を理解する
26	環境保健	熱中症対策を理解する
27	環境保健	・第3回小テスト実施し7割以上を合格とする 解答・解説
28	労働衛生	産業保健と労働安全衛生法を理解する
29	労働衛生	労働者の3管理の類別を理解する ・豆テスト実施し授業の理解を深めるNo.14
30	労働衛生	ストレスとストレスチェックを理解する
31	労働衛生	業務上疾病を理解する（職業病）
32	労働衛生	労働災害補償、製菓業における健康問題を理解する
33	労働衛生	・第4回小テスト実施し7割以上を合格とする 解答・解説
34	ライフステージと健康	ライフステージと心身の健康の関連を理解する
35	ライフステージと健康	母と子の健康を理解する ・豆テスト実施し授業の理解を深めるNo.15
36	ライフステージと健康	学校保健を理解する
37	ライフステージと健康	成人のための保健を理解する
38	ライフステージと健康	高齢者保健を理解する ・豆テスト実施し授業の理解を深めるNo.16
39	ライフステージと健康	・第5回小テスト実施し7割以上を合格とする 解答・解説
40	前期・後期のまとめ	練習問題 解説・解答

# 授業シラバス

盛岡外語観光&ブライダル専門学校

<b>科目名</b>	食品学		学科名・学年	パティシエ科 1年コース
			講師名 (実務経験)	金平明美 (実務経験有)
<b>科目時間数:</b>	90分	40コマ	<b>授業の種類:</b>	講義 ・ 演習 ・ 実習
<b>必修・選択の別:</b>	(必修) ・ 選択		<b>開講時期:</b>	前期 ・ (後期) ・ 集中
<b>【授業の目的・ねらい】</b>				
食品が持つ性質や特性を理解し、現代の食環境のなかで製造と消費に活かせる製菓衛生師を目指す				
<b>【ディプロマポリシーとの関連】</b>				
<p>①. 新たな価値を生み出す創造力と製菓・製パン分野に必要な総合的知識・専門的技術を有し、店舗運営・マネジメントに必要な力を身につけている</p> <p>②. 衛生管理および食品・栄養に関する知識を有し、安心・安全な商品を提供する能力を身につけ、製菓衛生師として必要な知識・技術を持ち、製菓衛生師受験資格を有する</p> <p>3. 社会人基礎力を持ち、社会人として必要な挨拶・礼儀・身だしなみ及び、規範やモラルを守る力を身につけている</p>				
<b>【授業全体の目標】</b>				
食品の成分と種類、成分の変化、機能、特性、食品の表示制度、生産と消費を理解し、知識を製菓業で実践できるよう学ぶ				
<b>【授業における達成課題】</b>				
<p>1 食品の条件・種類・成分・分類について理解できる</p> <p>2 食品の変質・変質防止・保存方法について理解できる</p> <p>3 食品の消費構造の変化・生産・輸入・流通および表示について理解できる</p> <p>4 期末テスト、単元ごとの小テスト、豆テストを実施し習熟度を高め、次年時の製菓衛生師国家試験に備える</p>				
	使用教材		出版社	
	製菓衛生師教本 食品学		製菓衛生師養成施設協会	
	製菓衛生師全書		日本菓子教育センター	
	製菓衛生師試験問題集		製菓衛生師養成施設協会	
<b>【事前学習】</b>				
<b>【成績評価の方法・基準】</b>				
受講態度 (40%) 出席率 (20%) 定期試験得点率 (40%) により評価する。また、すべての評価が「可」以上であることと、出席率が80%以上であることも単位取得の条件とする。				
<b>【備 考】</b>				
コマ	教育に含むべき事項・テーマ	主な学習内容と到達目標		
1	食品学概論	製菓衛生師を目指すうえで食品学を学ぶ意義を理解する		

2	食品中の成分	食品中の水分を理解する	
3	食品中の成分	たんぱく質・アミノ酸を理解する	
4	食品中の成分	ペプチド結合、単純たんぱく質と複合たんぱく質を理解する	
5	食品中の成分	炭水化物を理解する（糖類）	
6	食品中の成分	食物繊維を理解する めるNo.1	・豆テスト実施し授業の理解を深める
7	食品中の成分	脂質の種類を理解する	
8	食品中の成分	乳化性、トランス脂肪酸を理解する	
9	食品中の成分	ビタミンを理解する	
10	食品中の成分	無機質を理解する ・豆テスト実施し授業の理解を深めるNo.2	
11	食品中の成分	食品の嗜好成分と色素を理解する	
12	食品中の成分	食品の嗜好成分と呈味・香気成分を理解する	
13	食品中の成分	各種呈味成分、酵素による香気成分を理解する	
14	食品中の成分	・第1回小テスト実施し7割以上を合格とする 答・解説	解
15	食品中の成分間反応	酵素的褐変反応、カラメル化を理解する	
16	食品中の成分間反応	メイラード反応、酸化反応を理解する	
17	植物性食品	穀類を理解する（米、小麦）	
18	植物性食品	穀類を理解する（大麦、トウモロコシ、ソバ、そのほかの穀類）	
19	植物性食品	イモ類を理解する（サツマイモ、ジャガイモ）	
20	植物性食品	イモ類を理解する（ヤマノイモ、サトイモ、コンニャクイモ）	
21	植物性食品	豆類を理解する ・豆テスト実施し授業の理解を深めるNo.3	
22	植物性食品	種実類を理解する	

23	植物性食品	野菜類を理解する
24	植物性食品	果実類を理解する
25	植物性食品	キノコ類、海藻類を理解する
26	植物性食品	・第2回小テスト実施し7割以上を合格とする 解答・解説
27	動物性食品	畜肉を理解する
28	動物性食品	食肉の構造と熟成、色素の変化を理解する
29	動物性食品	魚介類を理解する
30	動物性食品	卵を理解する
31	動物性食品	牛乳を理解する
32	動物性食品	乳製品を理解する ・豆テスト実施し授業の理解を深めるNo.4
33	機能性食品	特別用途食品を理解する
34	機能性食品	栄養機能食品を理解する
35	機能性食品	特定保健用食品を理解する
36	機能性食品	機能性表示食品を理解する ・豆テスト実施し授業の理解を深めるNo.5
37	食品の生産と消費	消費構造の変化、食品の生産と輸入を理解する
38	食品の生産と消費	食品表示を理解する
39	食品の生産と消費	・期末テストを実施し7割以上を合格とする 解答・解説
40	後期のまとめ	国家試験練習問題 解説・解答



## 授業シラバス

盛岡外語観光&ブライダル専門学校

<b>科目名</b>	食品衛生学		学科名・学年	パティシエ科 1年コース
			講師名 (実務経験)	金平明美 (実務経験有)
<b>科目時間数:</b>	90分	80コマ	<b>授業の種類:</b>	講義・演習・実習
<b>必修・選択の別:</b>	必修・選択		<b>開講時期:</b>	前期・後期・集中
<p><b>【授業の目的・ねらい】</b>          食品衛生において必要な知識である衛生微生物、食中毒、消毒・殺菌法、食品添加物および衛生管理等について学び、安心・安全な食品を提供する製菓衛生師を目指す</p>				
<p><b>【ディプロマポリシーとの関連】</b></p> <p>①. 新たな価値を生み出す創造力と製菓・製パン分野に必要な総合的知識・専門的技術を有し、店舗運営・マネジメントに必要な力を身につけている</p> <p>②. 衛生管理および食品・栄養に関する知識を有し、安心・安全な商品を提供する能力を身につけ、製菓衛生師として必要な知識・技術を持ち、製菓衛生師受験資格を有する</p> <p>③. 社会人基礎力を持ち、社会人として必要な挨拶・礼儀・身だしなみ及び、規範やモラルを守る力を身につけている</p>				
<p><b>【授業全体の目標】</b>          食の安全性を確保するために衛生管理が果たす意義と重要性を把握し、責務として実践できるよう学ぶ</p>				
<p><b>【授業における達成課題】</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1 食中毒の病因物質と予防対策について理解できる</li> <li>2 食品添加物の種類と使用方法について理解できる</li> <li>3 食品中における有毒物質について理解できる</li> <li>4 食品の衛生管理について理解できる</li> <li>5 期末テスト(年2回)、単元ごとの小テスト、豆テストを実施し習熟度を高め、次年時の製菓衛生師国家試験に備える</li> </ol>				
	使用教材		出版社	
	製菓衛生師教本 食品衛生学		全国製菓衛生師養成施設協会	
	製菓衛生師全書		日本菓子教育センター	
	製菓衛生師試験問題集		全国製菓衛生師養成施設協会	
<b>【事前学習】</b>				
<b>【成績評価の方法・基準】</b>				
<p>受講態度 (40%) 出席率 (20%) 定期試験得点率 (40%) により評価する。また、すべての評価が「可」以上であることと、出席率が80%以上であることも単位取得の条件とする。</p>				
<b>【備考】</b>				
コマ	教育に含むべき事項・テーマ	主な学習内容と到達目標		
1	食品衛生学概論	食品衛生の概要と意義を理解する		

2	食品衛生学概論	食生活の変化を理解する	
3	食品衛生学概論	食品衛生の現状と課題を理解する めるNo.1	・豆テスト実施し授業の理解を深める
4	食品衛生学概論	食品衛生と製菓衛生師の責務を理解する	
5	食品衛生学概論	食品安全対策、食品安全行政を理解する	
6	食品衛生学概論	食品安全委員会を理解する めるNo.2	・豆テスト実施し授業の理解を深める
7	食品と微生物	微生物の種類を理解する めるNo.3	・豆テスト実施し授業の理解を深める
8	食品と微生物	微生物の増殖条件を理解する	
9	食品と微生物	食品中の微生物、汚染指標菌を理解する	
10	食品と微生物	・第1回小テスト実施し7割以上を合格とする	解説解答
11	食品と化学物質	食品添加物の定義を理解する	
12	食品と化学物質	食品添加物の分類、使用目的を理解する ・豆テスト実施し授業の理解を深めるNo.5	
13	食品と化学物質	添加物の指定制度、成分規格を理解する	
14	食品と化学物質	食品添加物の使用基準、表示基準を理解する	
15	食品と化学物質	食品添加物の安全性の評価（ADIなど）を理解する ・豆テスト実施し授業の理解を深めるNo.6	
16	食品と化学物質	食品添加物の種類と特徴を類別できる めるNo.4	・豆テスト実施し授業の理解を深める
17	食品と化学物質	食品添加物の各論 めるNo.5	・豆テスト実施し授業の理解を深める
18	食品と化学物質	菓子と食品添加物の関係を理解する	
19	食品と化学物質	農薬および動物用医薬品の残留を理解する ・豆テスト実施し授業の理解を深めるNo.6	
20	食品と化学物質	・第2回小テスト実施し7割以上を合格とする	解説解答
21	食品の変質と防止	食品の腐敗、化学的変質を理解する めるNo.7	・豆テスト実施し授業の理解を深める
22	食品の変質と防止	食品の自動酸化、酸敗を理解する	

23	食中毒	食中毒の概要、分類を理解する ・豆テスト実施し授業の理解を深めるNo.8
24	食中毒	近年の発生状況を理解する（季節・起こりやすい食品）
25	食中毒	近年の発生状況を理解する（病因物質・原因施設） ・豆テスト実施し授業の理解を深めるNo.9
26	食中毒	細菌性食中毒（感染型）を理解する ・豆テスト実施し授業の理解を深めるNo.10
27	食中毒	細菌性食中毒（感染型）を理解する ・豆テスト実施し授業の理解を深めるNo.11
28	食中毒	細菌性食中毒（毒素型（食品内））を理解する ・豆テスト実施し授業の理解を深めるNo.12
29	食中毒	細菌性食中毒（毒素型（生体内））を理解する ・豆テスト実施し授業の理解を深めるNo.13
30	食中毒	・期末テストを実施し7割以上を合格とする 解説解答
31	食中毒	ウイルス性食中毒を理解する ・豆テスト実施し授業の理解を深めるNo.14
32	食中毒	自然毒食中毒（動物性・植物性）を理解する
33	食中毒	化学性食中毒を理解する ・豆テスト実施し授業の理解を深めるNo.15
34	食中毒	菓子と食中毒を理解する（事例と予防）
35	食中毒	・第3回小テスト実施し7割以上を合格とする 解説・解答
36	飲食に伴う食中毒以外の健康危害	健康危害の種類を理解する
37	飲食に伴う食中毒以外の健康危害	経口感染症の分類を理解する ・豆テスト実施し授業の理解を深めるNo.16
38	飲食に伴う食中毒以外の健康危害	寄生虫症を理解する
39	飲食に伴う食中毒以外の健康危害	食品中の異物混入を理解する
40	飲食に伴う食中毒以外の健康危害	・第4回小テスト実施し7割以上を合格とする 解説解答
41	食品中の有毒物質	カビ毒を理解する
42	食品中の有毒物質	多環芳香族炭化水素を理解する
43	食品中の有毒物質	有害元素（水銀・カドミウム）を理解する

44	食品中の有毒物質	ヒ素・ポリ塩化ビフェニルを理解する
45	食品中の有毒物質	ダイオキシン類、内分泌かく乱化学物質（環境ホルモン）を理解する
46	食品中の有毒物質	トランス脂肪酸を理解する
47	食品中の有毒物質	アクリルアミドを理解する ・豆テスト実施し授業の理解を深めるNo.17
48	食品中の有毒物質	・第5回小テスト実施し7割以上を合格とする 解説解答
49	食品従事者の衛生管理	食品営業施設・設備の衛生管理を理解する
50	食品従事者の衛生管理	全体的な構造・配置に関する基準を理解する
51	食品従事者の衛生管理	内部構造について理解する
52	食品従事者の衛生管理	付帯機器について理解する ・豆テスト実施し授業の理解を深めるNo.18
53	食品従事者の衛生管理	建物の運営管理、施設整備を理解する
54	食品従事者の衛生管理	衛生害虫の駆除を理解する
55	食品従事者の衛生管理	給水および汚水処理を理解する
56	食品従事者の衛生管理	汚物処理を理解する
57	食品従事者の衛生管理	営業者の責務を理解する 健康保菌者の把握
58	食品従事者の衛生管理	食品従事者の衛生管理を理解する ・豆テスト実施し授業の理解を深めるNo.19
59	食品従事者の衛生管理	衛生的な手洗いの実践を理解する
60	食品従事者の衛生管理	衛生教育の重要性を理解する （食品衛生責任者）
61	食品従事者の衛生管理	食材・器具・容器包装の衛生管理を理解する
62	食品従事者の衛生管理	食材の取り扱いを理解する
63	食品従事者の衛生管理	素材ごとの洗浄方法を理解する
64	食品従事者の衛生管理	自主衛生管理 HACCPを理解する

65	食品従事者の衛生管理	H A C C P の7原則と12手順を理解する
66	食品従事者の衛生管理	H A C C P を支える一般的衛生管理プログラムを理解する ・ 第6回小テスト実施し7割以上を合格とする
67	食品従事者の衛生管理	消毒・殺菌法を理解する (食品・容器・器具)
68	食品従事者の衛生管理	消毒・殺菌法 (物理的方法) を理解する
69	食品従事者の衛生管理	消毒・殺菌法 (化学的方法) を理解する ・ 豆テスト実施し授業の理解を深めるNo.20
70	食品従事者の衛生管理	食品の表示 (食品表示法) を理解する
71	食品従事者の衛生管理	遺伝子組み換え食品に対応した食品表示を理解する
72	食品従事者の衛生管理	食物アレルギーに対応した食品表示を理解する
73	食品従事者の衛生管理	J A S 法による表示を理解する
74	食品従事者の衛生管理	そのほかの表示を理解する ・ 豆テスト実施し授業の理解を深めるNo.21
75	食品従事者の衛生管理	・ 期末テストを実施し7割以上を合格とする
76	食品従事者の衛生管理	・ 期末テストの解答・解説を実施しより理解を深める
77	前期・後期のまとめ	練習問題 I 解説解答
78	前期・後期のまとめ	練習問題 II 解説解答
79	前期・後期のまとめ	練習問題 III 解説解答
80	総仕上げ	国家試験対策 解説解答

## 授業シラバス

盛岡外語観光&ブライダル専門学校

<b>科目名</b>	栄養学		学科名・学年	パティシエ科 1年コース
			講師名 (実務経験)	倉持 好 (実務経験無)
<b>科目時間数:</b>	90分	40 コマ	<b>授業の種類:</b>	講義 ・ 演習 ・ 実習
<b>必修・選択の別:</b>	必修・選択		<b>開講時期:</b>	前期・後期・集中
<p><b>【授業の目的・ねらい】</b>                  食品中の栄養素などの物質について学び、それらが生体に対して消化と吸収を通してどのように作用するかを把握する。また、それらを摂取することについて理解する。</p>				
<p><b>【ディプロマポリシーとの関連】</b></p> <p>①. 新たな価値を生み出す創造力と製菓・製パン分野に必要な総合的知識・専門的技術を有し、店舗運営・マネジメントに必要な力を身につけている</p> <p>②. 衛生管理および食品・栄養に関する知識を有し、安心・安全な商品を提供する能力を身につけ、製菓衛生師として必要な知識・技術を持ち、製菓衛生師受験資格を有する</p> <p>③. 社会人基礎力を持ち、社会人として必要な挨拶・礼儀・身だしなみ及び、規範やモラルを守る力を身につけている</p>				
<p><b>【授業全体の目標】</b>                  日常私たちが食べている食品の成分、働き、体内での利用のされかたを理解する。</p>				
<p><b>【授業における達成課題】</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1 栄養素の働きについて理解する</li> <li>2 各ライフステージにおける栄養について理解する</li> <li>3 栄養素の過不足による障害や、病気と栄養との関係について理解する</li> </ol>				
			使用教材	出版社
			製菓衛生師教本 (下)	全国製菓衛生師養成施設協会
<p><b>【事前学習】</b>                  学習予定事項・テーマを予め確認し、テキストを使用した予習学周をしておく。</p>				
<p><b>【成績評価の方法・基準】</b>                  受講態度 (40%) 出席率 (20%) 定期試験得点率 (40%) により評価する。また、すべての評価が「可」以上であることと、出席率が80%以上であることも単位取得の条件とする。</p>				
<p><b>【備考】</b></p>				
コマ	教育に含むべき事項・テーマ	主な学習内容と到達目標		
1	栄養学概論	食生活指針・食事バランスガイドについて理解する。		

2	栄養学概論	身体の健全な発育や健康を維持していくために必要な栄養に関する基礎的な知識を理解する。
3	栄養学概論	栄養とは・栄養素の分類と機能・食物成分と人体成分の違いを理解する。各食品群について、理解する。
4	栄養生理	食欲の調節と、それに影響する事項について理解する
5	栄養生理	食物の消化の概要を理解する。
6	栄養生理	栄養素の吸収の概要を理解する。
7	栄養素の機能	糖質の性質と種類を理解し、説明出来る。
8	栄養素の機能	糖質の消化吸収および糖質の持つ栄養学的特徴を理解し、説明出来る。
9	栄養素の機能	タンパク質の特徴と分類について理解し、説明出来る。
10	栄養素の機能	必須アミノ酸の9種類が分かる。タンパク質の消化吸収について説明出来る。
11	栄養素の機能	タンパク質の栄養価を決定するものは何か、説明出来る
12	栄養素の機能	脂質および脂肪酸の種類と機能について理解し、説明出来る。
13	栄養素の機能	脂肪の消化吸収・代謝について説明出来る。
14	栄養素の機能	脂溶性ビタミンの種類と機能、過不足による障害について理解し、説明出来る
15	栄養素の機能	水溶性ビタミンの種類と機能、不足することによる障害について理解し、説明出来る。
16	栄養素の機能	水溶性ビタミンの種類と機能、不足することによる障害について理解し、説明出来る。
17	栄養素の機能	主要ミネラルの種類と機能について理解し、説明出来る。
18	栄養素の機能	主要ミネラルの種類と機能について理解し、説明出来る。
19	栄養素の機能	微量ミネラルの種類と機能について理解し、説明出来る。
20	栄養素の機能	微量ミネラルの種類と機能について理解し、説明出来る。
21	栄養素の機能	食物繊維と水の機能について理解し、説明出来る。
22	栄養素の機能	食品のエネルギー・基礎代謝について理解し、説明出来る。

23	ライフステージ別栄養学	妊娠期の体の変化について理解し、説明出来る。
24	ライフステージ別栄養学	妊娠期に特に重要となる栄養素や食事の注意点について説明出来る。
25	ライフステージ別栄養学	乳児期の身体的特徴について理解し、説明出来る。
26	ライフステージ別栄養学	乳児期の各成長段階における栄養の重要性について説明出来る。
27	ライフステージ別栄養学	学童期の身体的特徴と栄養の重要性について説明出来る。
28	ライフステージ別栄養学	思春期の身体的特徴と栄養の重要性について説明出来る。
29	ライフステージ別栄養学	更年期に起こりやすい病気と重要な栄養素について理解できる。
30	ライフステージ別栄養学	高齢期の特徴と栄養学的重要事項について説明出来る。
31	栄養ライフステージ別栄養学	高齢期の特徴と栄養学的重要事項について説明出来る。
32	成人期の疾病	生活習慣病とは何か、説明出来る。
33	成人期の疾病	生活習慣病とは何か、説明出来る。
34	成人期の疾病	各生活習慣病の原因と栄養学的重要事項について理解し、説明出来る。
35	成人期の疾病	各生活習慣病の原因と栄養学的重要事項について理解し、説明出来る。
36	成人期の疾病	各生活習慣病の原因と栄養学的重要事項について理解し、説明出来る。
37	総合テスト	単元別に総合テストを行い7割以上を合格とする
38	総合テスト	単元別に総合テストを行い7割以上を合格とする
39	総合テスト	単元別に総合テストを行い7割以上を合格とする
40	総合テスト	単元別に総合テストを行い7割以上を合格とする



## 授業シラバス

盛岡外語観光&ブライダル専門学校

<b>科目名</b>	社会	<b>学科名・学年</b>	パティシエ科 1年コース
		<b>講師名 (実務経験)</b>	佐藤勝太郎 (実務経験無)
<b>科目時間数:</b>	90分                      30コマ	<b>授業の種類:</b>	講義 ・ 演習 ・ 実習
<b>必修・選択の別:</b>	必修 ・ 選択	<b>開講時期:</b>	前期 ・ 後期 ・ 集中
<p><b>【授業の目的・ねらい】</b>                  洋菓子店経営者、または、製菓技術者として、実務はもとよりマーケティング活動全般に渡って多角的な教養を身に付け製菓衛生師として、さらなる資質の向上を目指す。</p>			
<p><b>【ディプロマポリシーとの関連】</b></p> <p>①. 新たな価値を生み出す創造力と製菓・製パン分野に必要な総合的知識・専門的技術を有し、店舗運営・マネジメントに必要な力を身につけている</p> <p>②. 衛生管理および食品・栄養に関する知識を有し、安心・安全な商品を提供する能力を身につけ、製菓衛生師として必要な知識・技術を持ち、製菓衛生師受験資格を有する</p> <p>3. 社会人基礎力を持ち、社会人として必要な挨拶・礼儀・身だしなみ及び、規範やモラルを守る力を身につけている</p>			
<p><b>【授業全体の目標】</b>                  製菓衛生師としての知識・技能に加え社会の変化に対応した資質の向上を図る。</p>			
<p><b>【授業における達成課題】</b>                  授業の実践を通じて製菓衛生師としての知識と技術を身に付け適切な対応ができる。                  製菓衛生師に必要な業務を合理的・能率的に処理する能力は発揮できる。</p>			
		<b>使用教材</b>	<b>出版社</b>
		製菓衛生師教本	全国製菓衛生師養成施設協会
<p><b>【事前学習】</b>                  学習予定事項・テーマを予め確認し、テキストを使用した予習学習をしておく。</p>			
<p><b>【成績評価の方法・基準】</b>                  受講態度 (40%) 出席率 (20%) 定期試験得点率 (40%) により評価する。また、すべての評価が「可」以上であることと、出席率が80%以上であることも単位取得の条件とする。</p>			
<p><b>【備考】</b></p>			
<b>コマ</b>	<b>教育に含むべき事項・テーマ</b>	<b>主な学習内容と到達目標</b>	
1	オリエンテーション ・菓子と食生活	授業全体の目標を確認する。菓子の歴史を通して一般的な知識を習得し、将来の合理的な判断力を身に付ける。	
2	菓子の世界史	①先史時代 ②古代エジプト時代 各時代の食文化を理解出来る 単元筆記試験6割以上合格	

3	菓子の世界史	③古代ギリシャ時代 ④古代ローマ時代 各時代の食文化を理解出来る 単元筆記試験6割以上合格
4	菓子の世界史	⑤中世 ⑦近世 各時代の食文化を理解出来る 単元筆記試験6割以上合格
5	菓子の世界史	⑧近代 ⑨現代・前期 各時代の食文化を理解出来る 単元筆記試験6割以上合格
6	菓子の世界史	⑩現代・後期 ⑪今後の展望 各時代の食文化を理解出来る 単元筆記試験6割以上合格
7	菓子の日本史	①神話時代 ②大和時代 各時代の食文化を理解出来る 単元筆記試験6割以上合格
8	菓子の日本史	③奈良時代 ④平安時代 各時代の食文化を理解出来る 単元筆記試験6割以上合格
9	菓子の日本史	⑤鎌倉時代 ⑥南北朝・室町時代 各時代の食文化を理解出来る 単元筆記試験6割以上合格
10	菓子の日本史	⑦安土桃山時代 ⑧江戸時代・前期 各時代の食文化を理解出来る 単元筆記試験6割以上合格
11	菓子の日本史	⑨江戸時代・後期 ⑩明治時代 各時代の食文化を理解出来る 単元筆記試験6割以上合格
12	菓子の日本史	⑪大正時代 ⑫昭和時代・戦前 各時代の食文化を理解出来る 単元筆記試験6割以上合格
13	菓子の日本史	⑬昭和20年代・戦後 ⑭昭和30年代 各時代の食文化を理解出来る 単元筆記試験6割以上合格
14	菓子の日本史	⑮昭和40年代 ⑯昭和50年代 各時代の食文化を理解出来る 単元筆記試験6割以上合格
15	菓子の日本史	⑰昭和60年代 ⑱現代 各時代の食文化を理解出来る 単元筆記試験6割以上合格
16	パンの歴史	①パンの世界史 ②パンの日本史 各時代の食文化を理解出来る 単元筆記試験6割以上合格
17	パッケージの役割と種類	①パッケージの役割 ②パッケージのデザイン パッケージの必要性が理解出来ている 単元筆記試験6割以上合格
18	パッケージの役割と種類	③パッケージの種類 ④菓子に使用される容器 パッケージの必要性が理解出来ている 単元筆記試験6割以上合格
19	パッケージの役割と種類	⑤菓子に使用される包装材 ⑥包材の安全性と環境適応 パッケージの必要性が理解出来ている 単元筆記試験6割以上合格
20	店舗経営のしくみ	①「経営」とは ②店舗の経営 経営的概念を理解出来る 単元筆記試験6割以上合格
21	店舗経営のしくみ	③経営者の役割 ④店舗経営戦略 経営的概念を理解出来る 単元筆記試験6割以上合格
22	商品計画	①商品コンセプト ②マーケティングの進め方 経営的概念を理解出来る 単元筆記試験6割以上合格
23	商品計画	③製品の高付加価値化 ④ブランディング 経営的概念を理解出来る 単元筆記試験6割以上合格

24	経営指標の見方 利益計画	と	①経営指標の見方 ②損益計算書の利益の種類 経営的概念を理解出来る 単元筆記試験6割以上合格
25	経営指標の見方 利益計画	と	③売上営業利益 ④営業利益 経営的概念を理解出来る 単元筆記試験6割以上合格
26	経営指標の見方 利益計画	と	⑤税引前利益 ⑥当期純利益 経営的概念を理解出来る 単元筆記試験6割以上合格
27	経営指標の見方 利益計画	と	⑦貸借対照表 ⑧経営指標の見方 経営的概念を理解出来る 単元筆記試験6割以上合格
28	経営指標の見方 利益計画	と	⑨店舗管理としての経営指標 ⑩利益計画の立て方 経営的概念を理解出来る 単元筆記試験6割以上合格
29	食品の流通		①販売形態の変化 ②トレーサビリティ食品流通を理解出来る 単元筆記試験6割以上合格
30	労務管理		①最低賃金 ②労働時間・休日 経営的概念を理解出来る 単元筆記試験6割以上合格

# 授業シラバス

盛岡外語観光&ブライダル専門学校

科目名	製菓理論		学科名・学年	パティシエ 科 1年コース
			講師名(実務経験)	瀬川 徹(実務経験有)
科目時間数:	90分	60 コマ	授業の種類:	講義・演習・実習
必修・選択の別:	必修・選択		開講時期:	前期・後期・集中
<p>【授業の目的・ねらい】 菓子の原材料の種類や成分、特徴、加工上の特性を学ぶ。</p>				
<p>【ディプロマポリシーとの関連】</p> <p>①. 新たな価値を生み出す創造力と製菓・製パン分野に必要な総合的知識・専門的技術を有し、店舗運営・マネジメントに必要な力を身につけている</p> <p>②. 衛生管理および食品・栄養に関する知識を有し、安心・安全な商品を提供する能力を身につけ、製菓衛生師として必要な知識・技術を持ち、製菓衛生師受験資格を有する</p> <p>③. 社会人基礎力を持ち、社会人として必要な挨拶・礼儀・身だしなみ及び、規範やモラルを守る力を身につけている</p>				
<p>【授業全体の目標】</p> <p>製菓の原材料を安全においしく食べやすく菓子類を作れる事を目標とし実践できる。</p>				
<p>【授業における達成課題】</p> <p>製造手順はもちろん正確な計量や温度管理、湿度管理、時間の管理が出来る様になる。</p>				
<p>【事前学習】</p>				
<p>【成績評価の方法・基準】 製作物(70%)及び受講態度(30%)により評価する。また製作物の提出物が100%、またすべての評価が「可」以上であることと、出席率が80%以上でことも単位取得の条件とする。</p>				
<p>【備考】</p>				
コマ	教育に含むべき事項・テーマ	主な学習内容と到達目標		
1	粉類	・粉類の特性を理解する。でんぷんの特性、種類、構造を理解する		
2	粉類	・粉類の特性を理解する。でんぷんの特性、種類、構造を理解する		

3	粉類	・実習でグルテンを抽出し菓子に影響を及ぼす性質を理解出来る様になる
4	砂糖・甘味料	・糖類の特性を理解する。
5	砂糖・甘味料	・糖類の特性を理解する。粉類の単元テストを実施7割以上合格。
6	砂糖・甘味料	・実習で甘味度、糖度を覚え糖質の特性を理解出来る様になる
7	鶏卵	・卵の特性を理解する。
8	鶏卵	・卵の特性を理解する。前回の座学糖類の単元テストを実施7割以上合格。
9	鶏卵	・実習で卵の特性を理解する。 ・ウ・ア・ネージュ、メレンゲを作成し泡立てを理解する
10	乳製品	・粉類の特性を理解する。
11	乳製品	・粉類の特性を理解する。油脂・乳製品の単元テストを実施6割以上合格。
12	乳製品	・実習でシュー生地を作成とクレームパティシエールを作成しシュークリームの基礎を学ぶ。
13	油脂	・油脂の特性を理解する。乳製品の単元テストを実施6割以上合格。
14	油脂	・油脂の特性を理解する。
15	油脂	・実習でバターのクリーミング性を確認し理解出来る様になる。 ・液状の油と固形の脂を区別出来る様になる。
16	チョコレート	・チョコレートの特性を理解する。
17	チョコレート	・チョコレートの特性を理解する。油脂単元テストを実施6割以上合格
18	チョコレート	・実習でチョコレートの特性を理解する。 ・テンパリングを学び適切な温度調節が出来る様になる。
19	果実・種実	・フルーツの加工品について理解する。
20	果実・種実	・フルーツの加工品について理解する。乳製品の単元テストを実施6割以上合格。
21	果実・種実	・実習でパートドフリユイを作成
22	果実・種実	・ナッツ類の理解を深める

23	凝固剤	<ul style="list-style-type: none"> <li>・凝固剤の種類と特性を理解し用途にあったゲル化剤を使い分けが出来る</li> <li>・酒類単元テストを実施6割以上合格。</li> </ul>
24	凝固剤	<ul style="list-style-type: none"> <li>・凝固剤の種類と特性を理解し用途にあったゲル化剤を使い分けが出来る</li> <li>・酒類単元テストを実施6割以上合格。</li> </ul>
25	凝固剤	<ul style="list-style-type: none"> <li>・凝固剤の種類と特性を理解し用途にあったゲル化剤を使い分けが出来る</li> <li>・酒類単元テストを実施6割以上合格。</li> </ul>
26	凝固剤	<ul style="list-style-type: none"> <li>・凝固剤の種類と特性を理解し用途にあったゲル化剤を使い分けが出来る</li> <li>・酒類単元テストを実施7割以上合格。</li> </ul>
27	酒類	<ul style="list-style-type: none"> <li>・洋酒について理解する。</li> </ul>
28	酒類	<ul style="list-style-type: none"> <li>・洋酒について理解する。</li> </ul>
29	酒類	<ul style="list-style-type: none"> <li>・洋酒について理解する。</li> </ul>
30	酒類	<ul style="list-style-type: none"> <li>・洋酒について理解する。果実・種実単元テストを実施6割以上合格。</li> </ul>

# 授業シラバス

盛岡外語観光&ブライダル専門学校

科目名	製菓実習		学科名・学年	パティシエ科 1年コース
			講師名(実務経験)	栢澤 充(実務経験有)
科目時間数:	90分	110コマ	授業の種類:	講義・演習・実習
必修・選択の別:	必修・選択		開講時期:	前期・後期・集中
<p>【授業の目的・ねらい】</p> <p>洋菓子、和菓子、製パン、カフェの基本的な製造工程を理解し、器具や道具の取り扱い方を覚える。</p>				
<p>【ディプロマポリシーとの関連】</p> <p>①. 新たな価値を生み出す創造力と製菓・製パン分野に必要な総合的知識・専門的技術を有し、店舗運営・マネジメントに必要な力を身につけている</p> <p>②. 衛生管理および食品・栄養に関する知識を有し、安心・安全な商品を提供する能力を身につけ、製菓衛生師として必要な知識・技術を持ち、製菓衛生師受験資格を有する</p> <p>③. 社会人基礎力を持ち、社会人として必要な挨拶・礼儀・身だしなみ及び、規範やモラルを守る力を身につけている</p>				
<p>【授業全体の目標】</p> <p>和洋菓子、製パンの知識と技術の習得と創造性を育む。</p>				
<p>【授業における達成課題】</p> <p>プロのパティシエとして製菓の現場で活躍できる人材を育て、国家資格の製菓衛生師の取得を目指す。</p>				
			使用教材	出版社
【事前学習】				
<p>【成績評価の方法・基準】</p> <p>製作物(70%)及び受講態度(30%)により評価する。また製作物の提出物が100%、またすべての評価が「可」以上であることと、出席率が80%以上でことも単位取得の条件とする。</p>				
【備考】				
コマ	教育に含むべき事項・テーマ	主な学習内容と到達目標		
1	洋菓子の歴史	洋菓子史と菓子の名前の由来を正しく理解し正しい説明が出来る 単元テストを実施6割以上合格		
2	洋菓子の分類	13種に分類されるお菓子を理解し分類が出来る 口頭試験を実施し講師判断で評価する		

3	洋菓子製造に用いる器具・機器	器具と機器の名前と使い方を理解し 使いこなせる様になる
4	スポンジ類	基本的な材料の物性や特性を理解し基本の共立法と別立法の違いを理解し作る事が出来る
5	スポンジ類	基本的な材料の物性や特性を理解し基本の共立法と別立法の違いを理解し作る事が出来る
6	スポンジ類	基本的な材料の物性や特性を理解し基本の共立法と別立法の違いを理解し作る事が出来る
7	ナッペ	基礎的なクリーム of 塗り方や広げ方使用するクリームの量を理解する。 形通りにクリームを塗ることを理解する。
8	絞り	力加減で強弱をつけれる事を理解し実践できる。
9	ナッペ・絞り	ナッペが完成した土台に基本形の絞り3種類をバランスよく絞り入れることが出来る。
10	ナッペ実技テスト	特にナッペと絞り方は実技試験を実施し講師判断で評価する
11	バターケーキ類	仕込み工程による種類を理解し実技試験を実施し講師評価で判断する
12	シュー菓子類	パートシューの基本的な作り方を理解出来る。実技試験を実施し講師評価で判断する
13	フィユタージュ	練パイと折りパイ両方の作り方を理解出来る。生地を使い分ける用途を理解出来る。実技試験を実施し講師評価で判断する
14	タルト	型に敷き込むと言う意味の生地。菓子作りで最も使われる生地。基本操作を理解する。実技試験を実施し講師評価で判断する
15	タルトレット	タルトとタルトレットの意味の違いが理解でき。タルトとタルトレットを作れる様になる。実技試験を実施し講師評価で判断する
16	アントルメ類	アントルメの意味を理解しヴァヴァロア、プリン、アイス、シャーベットの作り方を理解する。実技試験を実施し講師評価で判断
17	コンフィズリー	砂糖の性質と作用を理解して糖衣菓子を基本法で作る事が出来る
18	チョコレート	ガナッシュ、テンパリング、チョコレートの種類を理解し基本法でテンパリングが出来る
19	クッキー類	各生地の作り方を理解し、生地の伸ばし方、切り方、成形法を理解し基本法で作れる
20	パンの分類	パンの種類、各国の代表的なパンを覚え、加熱法の違いを理解し説明が出来る 口頭試験を実施し講師判断で評価する
21	パンの歴史	パンの分類とパンの歴史を理解し分類出来る 口頭試験を実施し講師判断で評価
22	製パン法の種類	戦前戦後で作り方が大きく変わっている。近代製法について理解し各製法で作る事が出来る
23	計量、下準備	0.0g単位で生地が変化する事を実際に再現してみる。 計量の重要性を認識し間違いがなく軽量が出来る



24	ミキシング	低速攪拌、中速攪拌、高速攪拌の目的を理解し適切な操作方法でパン生地が作れる
25	発酵・分割・丸め	パン独特の製法でその重要性を理解し基本操作が出来る
26	ベンチタイム	基本的操作を理解し実践出来る
27	成形・ホイロ	成形の方法は目的によって異なるので、それぞれについて理解し実践できる
28	焼成	パンの生命である焼たての香りを引き出す大切な工程を理解し基本焼成法でパンを焼く事が出来る
29	パン実習	教本のレシピで実際に製造する。自分の求める味を追求できて基本通りの操作方で作る事が出来る
30	パン実習	教本のレシピで実際に製造する。自分の求める味を追求できて基本通りの操作方で作る事が出来る
31	パン実習	教本のレシピで実際に製造する。自分の求める味を追求できて基本通りの操作方で作る事が出来る
32	パン実習	教本のレシピで実際に製造する。自分の求める味を追求できて基本通りの操作方で作る事が出来る
33	パン実習	教本のレシピで実際に製造する。自分の求める味を追求できて基本通りの操作方で作る事が出来る
34	材料の保管	品質を保つためには、適切な場所、温度、湿度で保管しなければならない。口頭試験を実施し講師判断で評価する
35	和菓子の歴史	和菓子の分類と和菓子の歴史を理解し正しい分類が出来る様になる
36	和菓子の歴史	和菓子の分類と和菓子の歴史を理解し正しい分類が出来る様になる 口頭試験を実施し講師判断で評価
37	和菓子実習	和菓子製造に必要な器具や機械を解説、理解できる様になる
38	和菓子実習	餡、餅物、蒸し物、教科書のレシピに沿って実習する。
39	和菓子実習	餡、餅物、蒸し物、教科書のレシピに沿って実習する。
40	和菓子実習	餡、餅物、蒸し物、教科書のレシピに沿って実習する。
41	和菓子実習	餡、餅物、蒸し物、教科書のレシピに沿って実習する。
42	和菓子実習	餡、餅物、蒸し物、教科書のレシピに沿って実習する。
43	和菓子実習	饅頭の包餡
44	和菓子実習	饅頭の包餡

45	和菓子実習	饅頭の包餡
46	和菓子実技テスト	特に包餡は実技試験を実施し講師判断で評価する
47	シュガーアート	シュガーアートの歴史について理解する。パイピングで文字書きを反復練習しパイピングでメッセージを書く事が出来る
48	シュガーアート	シュガーアートの歴史について理解する。パイピングで文字書きを反復練習しパイピングでメッセージを書く事が出来る
49	シュガーアート	基本の操作技術を用いて基本作品を作る事が出来る
50	カフェ実習	教本のレシピで実際に製造する。自分の求める味を追求できて基本通りの操作方でコーヒーを入れる事が出来る
51	カフェ実習	教本のレシピで実際に製造する。自分の求める味を追求できて基本通りの操作方でコーヒーを入れる事が出来る
52	カフェ実習	教本のレシピで実際に製造する。自分の求める味を追求できて基本通りの操作方でコーヒーを入れる事が出来る
53	カフェ実習	ラテアートの技術を覚える。フォーミングミルクで模様が描けるまで反復練習する
54	カフェ実習	ラテアートの技術を覚える。フォーミングミルクで模様が描けるまで反復練習する
55	カフェ実習	ラテアートの技術を覚える。フォーミングミルクで模様が描けるまで反復練習する
56	マーケティング	和洋菓子有名店のを回り季節毎の販売促進やお店の演出を視察し今後の校内イベントや販売の対策を考え実際に生かせる事が出来る
57	マーケティング	和洋菓子有名店のを回り季節毎の販売促進やお店の演出を視察し今後の校内イベントや販売の対策を考え実際に生かせる事が出来る
58	マーケティング	和洋菓子有名店のを回り季節毎の販売促進やお店の演出を視察し今後の校内イベントや販売の対策を考え実際に生かせる事が出来る
59	マーケティング	和洋菓子有名店のを回り季節毎の販売促進やお店の演出を視察し今後の校内イベントや販売の対策を考え実際に生かせる事が出来る
60	マーケティング	和洋菓子有名店のを回り季節毎の販売促進やお店の演出を視察し今後の校内イベントや販売の対策を考え実際に生かせる事が出来る

## 授業シラバス

盛岡外語観光&ブライダル専門学校

<b>科目名</b>	インターンシップ実習	学科名・学年	パティシエ科 1年コース
		講師名(実務経験)	各事業所
<b>科目時間数:</b>	50	コマ	<b>授業の種類:</b> 講義・演習・ <b>実習</b>
<b>必修・選択の別:</b>	<b>必修</b> 選択	<b>開講時期:</b>	<b>前期</b> ・ <b>後期</b> ・集中
<p><b>【授業の目的・ねらい】</b>                      就業体験を通して、製菓の仕事に対する職業意識の確立、創作技術・専門知識の習得を目的とする。</p>			
<p><b>【ディプロマポリシーとの関連】</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>① 新たな価値を生み出す創造力と製菓・製パン分野に必要な総合的知識・専門的技術を有し、店舗運営・マネジメントに必要な力を身につけている</li> <li>② 衛生管理および食品・栄養に関する知識を有し、安心・安全な商品を提供する能力を身につけ、製菓衛生師として必要な知識・技術を持ち、製菓衛生師受験資格を有する</li> <li>③ 社会人基礎力を持ち、社会人として必要な挨拶・礼儀・身だしなみ及び、規範やモラルを守る力を身につけている</li> </ol>			
<p><b>【授業全体の目標】</b>                      実習を通して専門的なスキルと知識を身につけ、実践することができる。</p>			
<p><b>【授業における達成課題】</b>                      製菓実技の基本を身につけ、実践的な場面において適切な対応ができる。</p>			
	使用教材	出版社	
<p><b>【事前学習】</b>                      実習先の企業研究</p>			
<p><b>【成績評価の方法・基準】</b>                      受講態度(60%)出席率(30%)レポート提出(10%)により評価する。また、実習先の評価書C以上及び出席率が80%以上であることも単位取得の条件とする。</p>			
<p><b>【備考】</b></p>			
コマ	教育に含むべき事項・テーマ	主な学習内容と到達目標	
1	オリエンテーション	インターンシップの動機付けおよび目標設定。	

2	実習（前期）	専門スキル・知識を習得し、基本的な業務に対応することができる。 上司の指示を正確に理解し協働することを通して、協調性を身につける。 製菓の仕事のやりがいや大変さの理解を深めることができる。
3		
4		
5		
6		
7		
8		
9		
10		
11		
12		
13		
14		
15		
16		
17		
18		
19		
20		
21		
22		
23		
24		
25		