

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
			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"> ・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 ・酒類単元テストを実施6割以上合格。
24	凝固剤	<ul style="list-style-type: none"> ・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 ・酒類単元テストを実施6割以上合格。
25	凝固剤	<ul style="list-style-type: none"> ・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 ・酒類単元テストを実施6割以上合格。
26	凝固剤	<ul style="list-style-type: none"> ・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 ・酒類単元テストを実施7割以上合格。
27	酒類	<ul style="list-style-type: none"> ・洋酒について理解する。
28	酒類	<ul style="list-style-type: none"> ・洋酒について理解する。
29	酒類	<ul style="list-style-type: none"> ・洋酒について理解する。
30	酒類	<ul style="list-style-type: none"> ・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。

授業シラバス

盛岡外語観光&ブライダル専門学校

科目名	公衆衛生学	学科名・学年	パティシエ 科 1 年
		講師名 (実務経験)	金平明美 (実務経験有)
科目時間数:	90分 40	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】 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>【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】 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>【授業における達成課題】</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>【事前学習】</p>			
<p>【成績評価の方法・基準】 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>【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	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

科目名	食品衛生学		学科名・学年	パティシエ 科 1 年
			講師名 (実務経験)	金平明美 (実務経験有)
科目時間数:	90分	80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】 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>【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】 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>【授業における達成課題】</p> <p>1 食中毒の病因物質と予防対策について理解できる 2 食品添加物の種類と使用方法について理解できる 3 食品中における有毒物質について理解できる 4 食品の衛生管理について理解できる 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</p>				
	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	
【事前学習】				
<p>【成績評価の方法・基準】 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>				
【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	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 めるNo.8	・豆テスト実施し授業の理解を深める
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 めるNo.10	・豆テスト実施し授業の理解を深める
27	食中毒	細菌性食中毒（感染型）を理解する めるNo.11	・豆テスト実施し授業の理解を深める
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 るNo.14	・豆テスト実施し授業の理解を深める
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 めるNo.15	・豆テスト実施し授業の理解を深める
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 るNo.16	・豆テスト実施し授業の理解を深める
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	HACCPの7原則と12手順を理解する
66	食品従事者の衛生管理	HACCP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	JAS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

科目名	社会	学科名・学年	パティシエ 科 1 年
		講師名 (実務経験)	佐藤勝太郎 (実務経験無)
科目時間数:	90分 30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】 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>【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>【授業における達成課題】</p> <p>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>			
	使用教材	出版社	
	製菓衛生師教本	全国製菓衛生師養成施設協会	
<p>【事前学習】</p> <p>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>【成績評価の方法・基準】</p> <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>			
<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	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	食品学	学科名・学年	パティシエ 科 1 年
		講師名 (実務経験)	金平明美 (実務経験有)
科目時間数:	90分 40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〕 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</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〕 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</p>			
<p>〔授業における達成課題〕</p> <p>1 食品の条件・種類・成分・分類について理解できる 2 食品の変質・変質防止・保存方法について理解できる 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 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	
〔事前学習〕			
〔成績評価の方法・基準〕			
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。			
〔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	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

科目名	栄養学	学科名・学年	パティシエ 科 1 年
		講師名 (実務経験)	倉持 好 (実務経験無)
科目時間数:	90分 40 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〕 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>〔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〕 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>〔授業における達成課題〕</p> <p>1 栄養素の働きについて理解する 2 各ライフステージにおける栄養について理解する 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</p>			
		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>〔事前学習〕 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>〔成績評価の方法・基準〕 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>〔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	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

科目名	衛生法規	学科名・学年	パティシエ 科 1 年
		講師名（実務経験）	赤沼柳子（実務経験有）
科目時間数：	20 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〕 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>〔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>製菓衛生師試験に対応できる事項を学習する。</p>			
<p>〔授業における達成課題〕</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>〔事前学習〕</p>			
<p>〔成績評価の方法・基準〕</p> <p>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>【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	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

科目名	製菓実習		学科名・学年	パティシエ 科 1 年
			講師名 (実務経験)	柄澤 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
<p>【事前学習】</p>				
<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>				
<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	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 使いこなせるようになる
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ようになる。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

科目名	インターンシップ実習	学科名・学年	パティシエ 科 1 年
		講師名 (実務経験)	各事業所
科目時間数 :	50 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〕 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>〔ディプロマポリシーとの関連〕</p> <ol style="list-style-type: none"> 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 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 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>〔授業全体の目標〕 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>〔授業における達成課題〕 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>〔事前学習〕 実習先の企業研究</p>			
<p>〔成績評価の方法・基準〕 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>【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	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		

授業シラバス

盛岡外語観光&ブライダル専門学校

科目名	スイーツ産業論	学科名・学年	パティシエ科 2年
		講師名 (実務経験)	坂脇 楓 (実務経験あり 菓子販売店勤務経験)
科目時間数 :	65 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】 各業界のビジネスにおいて活躍できる人材育成を目指し、地域の農産物について理解を深める。</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】 旬な食材と産地を熟知し季節感のある菓子作りが身につくニーズに合わせた製作ができる。</p>			
<p>【授業における達成課題】 農作物の栽培に関する基礎的な知識と技術を習得し、製菓に役立つ農業の知識を習得する。</p>			
	使用教材	出版社	
	製菓衛生師教本	製菓衛生師養成施設協会	
<p>【事前学習】 製作方法の確認</p>			
<p>【成績評価の方法・基準】 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>【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	
1~4	地域農産物①~④	岩手県内で生産されている農産物と地域を理解できる。	

5～7	実習・試食①	県産の食材を使い衛生的な製法で新しいレシピの菓子を製造できる。
8	講評・振り返り・課題確認	講師からの講評を聞き、各自振り返りを行うことで次回の制作に活かすことができる。
9～12	実習・試食②	県産の食材を使い衛生的な製法で新しいレシピの菓子を製造できる。
13	講評・振り返り・課題確認	講師からの講評を聞き、各自振り返りを行うことで次回の制作に活かすことができる。
14～16	実習・試食③	県産の食材を使い衛生的な製法で新しいレシピの菓子を製造できる。
17	講評・振り返り・課題確認	講師からの講評を聞き、各自振り返りを行うことで次回の制作に活かすことができる。
18～20	実習・試食④	県産の食材を使い衛生的な製法で新しいレシピの菓子を製造できる。
21	講評・振り返り・課題確認	講師からの講評を聞き、各自振り返りを行うことで次回の制作に活かすことができる。
22～24	実習・試食⑤	県産の食材を使い衛生的な製法で新しいレシピの菓子を製造できる。
25	講評・振り返り・課題確認	講師からの講評を聞き、各自振り返りを行うことで次回の制作に活かすことができる。
26～28	実習・試食⑥	県産の食材を使い衛生的な製法で新しいレシピの菓子を製造できる。
29	講評・振り返り・課題確認	講師からの講評を聞き、各自振り返りを行うことで次回の制作に活かすことができる。
30～32	実習・試食⑦	県産の食材を使い衛生的な製法で新しいレシピの菓子を製造できる。

33	講評・振り返り・課題確認	講師からの講評を聞き、各自振り返りを行うことで次回の制作に活かすことができる。
34～36	実習・試食⑧	県産の食材を使い衛生的な製法で新しいレシピの菓子を製造できる。
37	講評・振り返り・課題確認	講師からの講評を聞き、各自振り返りを行うことで次回の制作に活かすことができる。
38～40	実習・試食⑨	県産の食材を使い衛生的な製法で新しいレシピの菓子を製造できる。
41	講評・振り返り・課題確認	講師からの講評を聞き、各自振り返りを行うことで次回の制作に活かすことができる。
38～40	実習・試食⑩	県産の食材を使い衛生的な製法で新しいレシピの菓子を製造できる。
41	講評・振り返り・課題確認	講師からの講評を聞き、各自振り返りを行うことで次回の制作に活かすことができる。
42	プレゼン	クラス内でテーマや作品に込めた思い・意図等を共有することができる。
43	振り返り	授業で学び得たことや今後の活用について確認し、説明することができる。
44	目的確認	校内販売の為の流れを確認する。 企画の意義を確認できる。
45～47	試作①	作り方を復習し、商品の確認ができる。
48～50	試作②	作り方を復習し、商品の確認ができる。
51～53	試作③・最終確認	当日販売する商品の確認ができる。
54～56	仕込み①	販売当日分の仕込みができる。
57～59	仕込み②	販売当日分の仕込みができる。
60～62	仕込み③	販売当日分の仕込みができる。
63～65	販売実践	社会学で学んだ販売促進、構成、演出する知識を応用し、商品の販売ができる。

授業シラバス

盛岡外語観光&ブライダル専門学校

科目名	店舗運営学 (ラッピング)	学科名・学年	パティシエ科 2年
		講師名 (実務経験)	大沢 淳子 (実務経験有 包装会社勤務経験)
科目時間数 :	30	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】 心のこもったラッピング、思いを伝える事を目指す</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】 基礎ラッピングからお菓子のラッピングまで、プラス、アレンジラッピングで様々なラッピングが出来るようになる</p>			
<p>【授業における達成課題】 ラッピング全般とオリジナルラッピングまで発想しながら出来るようになる</p>			
	使用教材	出版社	
	ラッピングの教科書 ペーパー、リボン、モール、カッターナイフ	新星出版社	
<p>【事前学習】 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>【成績評価の方法・基準】 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>【備考】</p>			
週	教育に含むべき事項・テーマ	主な学習内容と到達目標	

1	ラッピングの心得 道具や材料	ラッピングをする意味を理解し、様々な材料の知識を知る
2	実物素材の説明 ラッピング見本 カッター	ペーパー、リボンの色々を確認、実際のラッピング写真を見てイメージ出来、カッターナイフを用いてペーパーカット出来る様になる
3	綺麗にセンス良く 仕上げるコツ	ペーパーとリボンの選択知識を身に付け、ボックスとペーパーサイズ合わせが出来る様になる
4	合わせ込み	キャラメル包みを覚える
5	ピローボックスの 包み方	四角いボックスから丸みのある綴じ方を理解する
6	スクエア包み、 キューブ形の包み方	4つの角からのびた折り目が中央で交わる包み方を理解する
7	斜め包み	デパート包みとも言われ、基礎の中では最も難しい包み方が出来る様になる
8	半回転包み	斜め包みはボックスを2回倒すが、半回転は1回で出来る様になる
9	シリンダー包み	円柱をひだ折たたみ包めるようになる
10	タック包み	合わせ包みのアレンジでタック縦、タック斜めをプラス出来る様になる
11	絞り込み	円柱形を不織布で包める様になる
12	絞り込み	キューブ形ボックスも不織布で包める様になる
13	ピーコック包み	じゃばらを中央で合わせる包み方が出来る様になる

14	たとう包み	テープ止めをしないので、素早く包め簡単に開けられるラッピングが出来る様になる
15	シェル包み	ワインボトルに対し、底のひだを貝殻のように見せる包み方が出来る様になる
16	ピローボックスの応用	合わせ包み以外に布でも包める様になる
17	基本の風呂敷包み	ペーパー以外に布でも包める様になる
18	風呂敷包みアレンジ	基本から自由な発想で色々チャレンジ出来る
19	たけのこ包み	たけのこ包みを覚える
20	手ぬぐい包み	手ぬぐいを利用して手早く包める様になる
21	風呂敷でピン包み	見た目も可愛いく何度でもほどいて包む包み方を覚える
22	リボン結び	掛け方、結び方がマスター出来る
23	ボンボンボウ作り	ボリュームあるリボンの作り方を理解する
24	お菓子の包み方	小さなお菓子や気軽な贈り物を可愛らしく包める様になる
25	パウンドケーキの包み方	四角い形を生かし、パウンドケーキらしいラッピングが出来る
26	ホールケーキの包み方	手づくりホールケーキを中身が見えるラッピングで包める様になる
27	テトラ形ラッピング	立体テトララッピングが出来る様になる
28	紙コップでテント形ラッピング	割れやすい物の応用ラッピングを理解する
29	窓付袋	中身を見せるラッピングが出来る
30	ロールケーキ用手提げ袋	ロールケーキを入れる手提げ袋が出来る

授業シラバス

盛岡外語観光&ブライダル専門学校

科目名	店舗運営学 (ビジネスマナー)	学科名・学年	パティシエ科 2年
		講師名 (実務経験)	嶋田佳子 (実務経験無)
科目時間数:	30	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>接客マナー、オフィスマナーを身に付け、実務で即戦力となる。</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>「相手が期待すること」を考える (知識)、応じる (実践)、こなす (習慣)</p>			
<p>〔授業における達成課題〕</p> <p>ロールプレイングを繰り返し、表情、言葉、しぐさを磨く。 マナー、礼儀の「なぜ」を考え、意見を交わし深く理解する。</p>			
	使用教材	出版社	
	自作プリント		
<p>【事前学習】</p> <p>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>【成績評価の方法・基準】</p> <p>小テスト得点率 (70%) 及び受講態度 (30%) 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%以上でことも単位取得の条件とする。</p>			
<p>【備考】</p>			
週	教育に含むべき事項・テーマ	主な学習内容と到達目標	
1	導入	授業の目的・目標の確認。社会に出て、良い人間関係を長く続けるためには、「マナー・礼儀」が欠かせないことを理解出来る	

2	言葉遣い	尊敬語・謙譲語の確認、演習、Q&Aの正答率70%以上を合格
3	宴会	入宴会の一般的な流れ、上座、下座、会話、〆、Q&Aの正答率70%以上を合格
4	役職	組織の構成、スタッフ部門・ライン部門、Q&A Q&Aの正答率70%以上を合格
5	お茶	案内、お盆・茶たく・湯呑茶碗・蓋の扱い、Q&A Q&Aの正答率70%以上を合格
6	名刺	名刺の取り扱い、同時交換、置き方、しまい方、Q&A Q&Aの正答率70%以上を合格
7	電話応対 1	電話機の扱い、印象良い声、Q&A Q&Aの正答率70%以上を合格
8	電話応対 2	相手の話を正しく聴く、Q&A Q&Aの正答率70%以上を合格
9	電話応対 3	電話を受けるロープレ① 相手の話を正しく聴く、Q&A Q&Aの正答率70%以上を合格
10	電話応対 4	電話をかけるロープレ② 相手の話を正しく聴く、Q&A Q&Aの正答率70%以上を合格
11	電話応対 5	電話をかけるロープレ③ 相手の話を正しく聴く、Q&A Q&Aの正答率70%以上を合格
12	来客応対 1	あいさつ、名刺、案内、取り次ぎ、お茶、電話、見送り、Q&Aの正答率70%以上を合格
13	来客応対 2	あいさつ、名刺、案内、取り次ぎ、お茶、電話、見送り、Q&Aの正答率70%以上を合格
14	ビジネス文書 1	基本フォーマット、敬称の付け方、演習、Q&Aの正答率70%以上を合格
15	ビジネス文書 2	基本フォーマット、敬称の付け方、演習、Q&Aの正答率70%以上を合格
16	ビジネス文書 3	基本フォーマット、敬称の付け方、演習、Q&Aの正答率70%以上を合格
17	ビジネス文書 4	社外文書① 基本フォーマット、あいさつ文、演習、Q&Aの正答率70%以上を合格
18	ビジネス文書 5	社外文書② 基本フォーマット、あいさつ文、演習、Q&Aの正答率70%以上を合格
19	ビジネス文書 6	社外文書③ 基本フォーマット、あいさつ文、演習、Q&Aの正答率70%以上を合格
20	ビジネスメール 1	メール① 基本フォーマット、文書との違い、演習、Q&Aの正答率70%以上を合格
21	ビジネスメール 2	メール② 基本フォーマット、文書との違い、演習、Q&Aの正答率70%以上を合格
22	ビジネスメール 3	メール③ 基本フォーマット、文書との違い、演習、Q&Aの正答率70%以上を合格

23	郵便マナー	封筒、宛名、速達、書留、Q&Aの正答率70%以上を合格
24	印鑑マナー	消印、割印、契印、Q&Aの正答率70%以上を合格
25	SNSマナー	知らずに情報漏洩の危険、Q&Aの正答率70%以上を合格
26	身だしなみ	スーツの着こなし（女性・男性）、おしゃれとの区別、Q&Aの正答率70%以上を合格
27	報連相 1	正確に、早く、要領よく、演習、Q&Aの正答率70%以上を合格
28	報連相 2	正確に、早く、要領よく、演習、Q&Aの正答率70%以上を合格
29	チームワーク 1	社会人基礎力、チームカワーク、Q&Aの正答率70%以上を合格
30	チームワーク 2	社会人基礎力、チームカワーク、Q&Aの正答率70%以上を合格

授業シラバス

盛岡外語観光&ブライダル専門学校

科目名	店舗運営学 (色彩検定)	学科名・学年	パティシエ科2年
		講師名(実務経験)	嶋田 佳子 (実務経験有)
科目時間数:	24	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
〔授業の目的・ねらい〕			
アパレル関連業界におけるコーディネートスキルの向上を目的とし、就業後の活躍を目指す。			
〔ディプロマポリシーとの関連〕			
<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>			
〔授業全体の目標〕			
アパレル関連分野で活かせる色彩のコーディネートスキルを身につけ、実践することができる。			
〔授業における達成課題〕			
色彩の基本的知識を身につけ、実践的場面において適切な対応ができる。			
色彩検定3級において90%以上合格できる。			
	使用教材	出版社	
	色彩検定3級テキスト	色彩検定協会	
	色彩検定過去問題集	色彩検定協会	
〔事前学習〕			
学習予定事項・テーマを予め確認し、情報収集をしておく。			
〔成績評価の方法・基準〕			
小テスト得点率(70%)及び受講態度(30%)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%以上でことも単位取得の条件とする。			
〔備考〕			
週	教育に含むべき事項・テーマ	主な学習内容と到達目標	
1	色彩検定とは	色彩検定の概要説明、及び学習導入：PPカラー、ファッションCDへの応用。過去問題トライテスト	
2	光と色①	①色はなぜ見えるのか ②眼の仕組み について理解しチェックテストにおいて90パーセント以上解く事が出来る。	
3	光と色②	③人工光 ④混色 について理解しチェックテストにおいて90パーセント以上解くことができる。	

4	色の表示①	①色の分類と三属性 ②PCCS について理解しチェックテストにおいて90パーセント以上解く事が出来る。
5	色の表示②	③色名 について理解しチェックテストにおいて90パーセント以上解く事が出来る。
6	色相環 トーンマップ	①色相環作成 ②トーンマップ作成 について理解しチェックテストにおいて90パーセント以上解く事が出来る。
7	色彩心理①	①色の心理的効果 ②色の視覚効果 について理解しチェックテストにおいて90パーセント以上解く事が出来る。
8	色彩心理②	③色知覚的効果 について理解しチェックテストにおいて90パーセント以上解く事が出来る。
9	色彩調和	①色相から配色を考える ②トーンから配色を考える ③配色技法と演習 について理解しチェックテストにおいて90パーセント以上解く事が出来る。
10		
11		
12		
13	ファッションと色彩①	①ファッションと色彩 ②コーディネートの実践 について理解しチェックテストにおいて90パーセント以上解く事が出来る。
14	ファッションと色彩②	③パーソナルカラー について理解しチェックテストにおいて91パーセント以上解く事が出来る。
15	インテリアと色彩①	①インテリアにおける色彩の役割 ②住まいと色彩・生活と色彩 について理解しチェックテストにおいて90パーセント以上解く事が出来る。
16	インテリアと色彩②	③総合チェックテスト について理解しチェックテストにおいて90パーセント以上解く事が出来る。
17	過去問題	色彩検定過去問題にチャレンジし過去問題に慣れ、単元ごとにチェックテストと解説を行う事が出来る。
18	過去問題	色彩検定過去問題にチャレンジし過去問題に慣れ、単元ごとにチェックテストと解説を行う事が出来る。
19	過去問題	2015年度色彩検定過去問題において合格水準140点を90%クリアできる
20	過去問題	2016年度色彩検定過去問題において合格水準140点を全員でクリアできる
21	過去問題	2017年度色彩検定過去問題において合格水準140点を全員でクリアできる
22	過去問題	2018年度色彩検定過去問題において合格水準140点を全員でクリアできる
23	過去問題	2019年度色彩検定過去問題において合格水準140点を全員でクリアできる
24	過去問題	2019年度色彩検定過去問題において合格水準140点を全員でクリアできる

授業シラバス

盛岡外語観光&ブライダル専門学校

科目名	創作菓子 (洋菓子実習・コンテスト)	学科名・学年	パティシエ 科 2 年
		講師名 (実務経験)	坂脇楓 (実務経験有)
科目時間数:	53 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】 プロジェクトやコンクールを通じて、テーマに沿った企画、販売運営計画、実行力を身に付ける。グループワーキングを通じ、リーダーシップ、協調性を身に付ける。販売実践を通し、各業界のビジネスにおいて活躍できる人材育成を目指す。</p>			
<p>【ディプロマポリシーとの関連】</p> <ol style="list-style-type: none"> 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 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 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>【授業全体の目標】 授業で習った技法を使用し、創作活動にあたる</p>			
<p>【授業における達成課題】 日々の業務内容を理解把握し、常にお客様目線にて業務を行い頭髪など、身だしなみ、言葉使いをしっかりと行うこと等、プロフェッショナルとしての自覚を持つ事の重要性を理解する。</p>			
	使用教材	出版社	
	製菓衛生師教本	製菓衛生師養成施設協会	
<p>【事前学習】 学習予定要項・テーマをあらかじめ確認し、テキストを使用した予習学習をしておく。</p>			
<p>【成績評価の方法・基準】 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>【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	動機づけ、趣旨の説明、テーマの取り組みや情報交換	企画の意義とプレゼンテーション、販売までの流れを説明する。情報収集、試作、コンテストへの応募、販売の流れを確認できる。
2	食材決め、テーマ・デザイン決め、情報収集	集めた情報を元に課題に合わせたテーマを決め、作業の流れを確認し取り組むことができる。
3～6	試作・試食①	デザインしたイメージ図を元に、衛生的に基本操作法を用いて試作することが出来る。食味評価をし講師判断で評価する
7	講評・振り返り・課題確認	講師から作品についての評価を聞き、各自振り返りをする事で次回の制作に活かすことができる。
8～10	試作・試食②	デザインしたイメージ図を元に、衛生的に基本操作法を用いて試作することが出来る。食味評価をし講師判断で評価する
11	講評・振り返り・課題確認	講師から作品についての評価を聞き、各自振り返りをする事で次回の制作に活かすことができる。
12～14	試作・試食③	デザインしたイメージ図を元に、衛生的に基本操作法を用いて試作することが出来る。食味評価をし講師判断で評価する
15	講評・振り返り・課題確認	講師から作品についての評価を聞き、各自振り返りをする事で次回の制作に活かすことができる。
16～18	試作・試食④	デザインしたイメージ図を元に、衛生的に基本操作法を用いて試作することが出来る。食味評価をし講師判断で評価する
19	講評・振り返り・課題確認	講師から作品についての評価を聞き、各自振り返りをする事で次回の制作に活かすことができる。
20～22	試作・試食⑤	デザインしたイメージ図を元に、衛生的に基本操作法を用いて試作することが出来る。食味評価をし講師判断で評価する
23	講評・振り返り・課題確認	講師から作品についての評価を聞き、各自振り返りをする事で次回の制作に活かすことができる。
24～26	試作・試食⑥	デザインしたイメージ図を元に、衛生的に基本操作法を用いて試作することが出来る。食味評価をし講師判断で評価する
27	講評・振り返り・課題確認	講師から作品についての評価を聞き、各自振り返りをする事で次回の制作に活かすことができる。

28～ 30	試作・試食⑦	デザインしたイメージ図を元に、衛生的に基本操作法を用いて試作することが出来る。食味評価をし講師判断で評価する
31	講評・振り返り・課題確認	講師から作品についての評価を聞き、各自振り返りをする事で次回の制作に活かすことができる。
32～ 34	試作・試食⑧	デザインしたイメージ図を元に、衛生的に基本操作法を用いて試作することが出来る。食味評価をし講師判断で評価する
35	講評・振り返り・課題確認	講師から作品についての評価を聞き、各自振り返りをする事で次回の制作に活かすことができる。
36～ 38	試作・試食⑨	デザインしたイメージ図を元に、衛生的に基本操作法を用いて試作することが出来る。食味評価をし講師判断で評価する
39	講評・振り返り・課題確認	講師から作品についての評価を聞き、各自振り返りをする事で次回の制作に活かすことができる。
40～ 42	試作・試食⑩	デザインしたイメージ図を元に、衛生的に基本操作法を用いて試作することが出来る。食味評価をし講師判断で評価する
43	講評・振り返り・課題確認	講師から作品についての評価を聞き、各自振り返りをする事で次回の制作に活かすことができる。
44～ 46	試作・試食⑪	デザインしたイメージ図を元に、衛生的に基本操作法を用いて試作することが出来る。食味評価をし講師判断で評価する
47	講評・振り返り・課題確認	講師から作品についての評価を聞き、各自振り返りをする事で次回の制作に活かすことができる。
48～ 50	試作・試食⑫	デザインしたイメージ図を元に、衛生的に基本操作法を用いて試作することが出来る。食味評価をし講師判断で評価する
51	講評・振り返り・課題確認	講師から作品についての評価を聞き、各自振り返りをする事で次回の制作に活かすことができる。
52	プレゼン発表	クラス内でテーマや作品に込めた思い・意図等を共有することができる。
53	振り返り	授業で学び得たことや今後の活用について確認し、説明することができる。

授業シラバス

盛岡外語観光&ブライダル専門学校

科目名	創作菓子 (和菓子実習)	学科名・学年	パティシエ 科 2 年
		講師名 (実務経験)	宮澤 祐一(実務経験 有)
科目時間数:	30 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】 1年生で習った和菓子の技法を応用し制作できるようになる。</p>			
<p>【ディプロマポリシーとの関連】</p> <ol style="list-style-type: none"> 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 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 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>【授業全体の目標】 授業で習った技法を使用し、創作活動にあたる</p>			
<p>【授業における達成課題】 日々の授業内容を理解把握し、常にお客様目線にて業務を行い頭髪など、身だしなみ、言葉使いをしっかりと行うこと等、プロフェッショナルとしての自覚を持つ事の重要性を理解する。</p>			
		使用教材	出版社
		製菓衛生師教本	製菓衛生師養成施設協会
<p>【事前学習】 学習予定要項・テーマをあらかじめ確認し、テキストを使用した予習学習をしておく。</p>			
<p>【成績評価の方法・基準】 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>【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	

1～2	実習	
3	講評 振り返り	講師から作品についての評価を聞き、各自振り返りを行うことで次回の制作に活かすことができる。
4～5	実習	1年生で習って技法を応用し製作できる。
6	講評 振り返り	講師から作品についての評価を聞き、各自振り返りを行うことで次回の制作に活かすことができる。
7～8	実習	1年生で習って技法を応用し製作できる。
9	講評 振り返り	講師から作品についての評価を聞き、各自振り返りを行うことで次回の制作に活かすことができる。
10～11	実習	1年生で習って技法を応用し製作できる。
12	講評 振り返り	講師から作品についての評価を聞き、各自振り返りを行うことで次回の制作に活かすことができる。
13～14	実習	1年生で習って技法を応用し製作できる。
15	講評 振り返り	講師から作品についての評価を聞き、各自振り返りを行うことで次回の制作に活かすことができる。
16～17	実習	1年生で習って技法を応用し製作できる。
18	講評 振り返り	講師から作品についての評価を聞き、各自振り返りを行うことで次回の制作に活かすことができる。
19～20	実習	1年生で習って技法を応用し製作できる。
21	講評 振り返り	講師から作品についての評価を聞き、各自振り返りを行うことで次回の制作に活かすことができる。
22～23	実習	1年生で習って技法を応用し製作できる。
24	講評 振り返り	講師から作品についての評価を聞き、各自振り返りを行うことで次回の制作に活かすことができる。

25～26	実習	1年生で習って技法を応用し製作できる。
27	講評 振り返り	講師から作品についての評価を聞き、各自振り返りを行うことで次回の制作に活かすことができる。
28～30	実技テスト	2年間の実習の成果を発揮し製作することができる。
28～30	実技テスト 講評・振り返り	講師から作品についての評価を聞き、各自振り返りを行うことで課題を発見することができる。

授業シラバス

盛岡外語観光&ブライダル専門学校

科目名	創作菓子 (パン実習)	学科名・学年	パティシエ 科 2 年
		講師名 (実務経験)	高屋 幹夫(実務経験 有)
科目時間数:	30 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】 ベーカーズパーセントのルセットを読み取り、1年生で習った技法を応用し制作できるようになる。</p>			
<p>【ディプロマポリシーとの関連】</p> <ol style="list-style-type: none"> 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 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 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方を身につけている 			
<p>【授業全体の目標】 授業で習った技法を使用し、創作活動にあたる</p>			
<p>【授業における達成課題】 日々の授業内容を理解把握し、常にお客様目線にて業務を行い頭髪など、身だしなみ、言葉使いをしっかりと行うこと等、プロフェッショナルとしての自覚を持つ事の重要性を理解する。</p>			
		使用教材	出版社
		製菓衛生師教本	製菓衛生師養成施設協会
<p>【事前学習】 学習予定要項・テーマをあらかじめ確認し、テキストを使用した予習学習をしておく。</p>			
<p>【成績評価の方法・基準】 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>【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	

1～2	課題発表 制作	1年生で習って技法を応用し製作できる。
3	講評 振り返り	講師から作品についての評価を聞き、各自振り返りをする事で次回の制作に活かすことができる。
4～5	課題発表 制作	1年生で習って技法を応用し製作できる。
6	講評 振り返り	講師から作品についての評価を聞き、各自振り返りをする事で次回の制作に活かすことができる。
7～8	課題発表 制作	1年生で習って技法を応用し製作できる。
9	講評 振り返り	講師から作品についての評価を聞き、各自振り返りをする事で次回の制作に活かすことができる。
10～11	課題発表 制作	1年生で習って技法を応用し製作できる。
12	講評 振り返り	講師から作品についての評価を聞き、各自振り返りをする事で次回の制作に活かすことができる。
13～14	課題発表 制作	1年生で習って技法を応用し製作できる。
15	講評 振り返り	講師から作品についての評価を聞き、各自振り返りをする事で次回の制作に活かすことができる。
16～17	課題発表 制作	1年生で習って技法を応用し製作できる。
18	講評 振り返り	講師から作品についての評価を聞き、各自振り返りをする事で次回の制作に活かすことができる。
19～20	課題発表 制作	1年生で習って技法を応用し製作できる。
21	講評 振り返り	講師から作品についての評価を聞き、各自振り返りをする事で次回の制作に活かすことができる。
22～23	課題発表 制作	1年生で習って技法を応用し製作できる。
24	講評 振り返り	講師から作品についての評価を聞き、各自振り返りをする事で次回の制作に活かすことができる。

25～26	課題発表 制作	1年生で習って技法を応用し製作できる。
27	講評 振り返り	講師から作品についての評価を聞き、各自振り返りを行うことで次回の制作に活かすことができる。
28～29	実技テスト	2年間の実習の成果を発揮し製作することができる。
30	講評 振り返り	講師から作品についての評価を聞き、各自振り返りを行うことで課題を発見することができる

授業シラバス

盛岡外語観光&ブライダル専門学校

科目名	創作菓子 (カフェ実習)	学科名・学年	パティシエ 科 2 年
		講師名 (実務経験)	佐藤 美和子(実務経験 有)
科目時間数 :	20 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】 カフェ実習を通しハンドドリップやラテアートの技法を学ぶ。</p>			
<p>【ディプロマポリシーとの関連】</p> <ol style="list-style-type: none"> 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 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 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>【授業全体の目標】 授業で習った技法を使用し、創作活動にあたる</p> <p>【授業における達成課題】 日々の授業内容を理解把握し、常にお客様目線にて業務を行い頭髪など、身だしなみ、言葉使いをしっかりと行うこと等、プロフェッショナルとしての自覚を持つ事の重要性を理解する。</p>			
	使用教材	出版社	
	製菓衛生師教本	製菓衛生師養成施設協会	
<p>【事前学習】 学習予定要項・テーマをあらかじめ確認し、テキストを使用した予習学習をしておく。</p>			
<p>【成績評価の方法・基準】 制作物(70%)及び受講態度(30%)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	器具の説明	実習で使う器具の使い方を学ぶ事が出来る。
2～6	ハンドドリップ練習	ハンドドリップでコーヒーを入れる事が出来る
7～20	ラテアート練習	色々な模様のラテアートを練習することが出来る。

授業シラバス

盛岡外語観光&ブライダル専門学校

科目名	基礎教養Ⅱ (試験対策)	学科名・学年	パティシエ科 2年
		講師名 (実務経験)	坂脇 楓・柄澤 充 金平 明美
科目時間数:	50	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】 製菓衛生師の試験を合格する</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】 製菓衛生師試験を合格する</p> <p>【授業における達成課題】 個々の苦手科目を克服する</p>			
	使用教材	出版社	
	製菓衛生師全書	日本菓子教育センター	
<p>【事前学習】 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>【成績評価の方法・基準】 検定結果A(80%)並びに小テストの得点率(20%)により評価する。また、全ての評価が「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>【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	
1~2	過去問の解き直し	過去の問題集を解くことで、問題の傾向を理解することができる。	

3	解答・解説	解説をし、個々の苦手科目、範囲を理解することができる。
4～5	過去問の解き直し	過去の問題集を解くことで、問題の傾向を理解することができる。
6	解答・解説	解説をし、個々の苦手科目、範囲を理解することができる。
7～8	過去問の解き直し	過去の問題集を解くことで、問題の傾向を理解することができる。
9	解答・解説	解説をし、個々の苦手科目、範囲を理解することができる。
10～11	過去問の解き直し	過去の問題集を解くことで、問題の傾向を理解することができる。
12	解答・解説	解説をし、個々の苦手科目、範囲を理解することができる。
13～14	過去問の解き直し	過去の問題集を解くことで、問題の傾向を理解することができる。
15	解答・解説	解説をし、個々の苦手科目、範囲を理解することができる。
16～17	過去問の解き直し	過去の問題集を解くことで、問題の傾向を理解することができる。
18	解答・解説	解説をし、個々の苦手科目、範囲を理解することができる。
19～20	過去問の解き直し	過去の問題集を解くことで、問題の傾向を理解することができる。
21	解答・解説	解説をし、個々の苦手科目、範囲を理解することができる。
22～23	過去問の解き直し	過去の問題集を解くことで、問題の傾向を理解することができる。
24	解答・解説	解説をし、個々の苦手科目、範囲を理解することができる。
25～26	過去問の解き直し	過去の問題集を解くことで、問題の傾向を理解することができる。
27	解答・解説	解説をし、個々の苦手科目、範囲を理解することができる。
28～29	過去問の解き直し	過去の問題集を解くことで、問題の傾向を理解することができる。
30	解答・解説	解説をし、個々の苦手科目、範囲を理解することができる。
31～32	過去問の解き直し	過去の問題集を解くことで、問題の傾向を理解することができる。
33	解答・解説	解説をし、個々の苦手科目、範囲を理解することができる。

34～ 35	過去問の解き直し	過去の問題集を解くことで、問題の傾向を理解することができる。
36	解答・解説	解説をし、個々の苦手科目、範囲を理解することができる。
37	過去問の解き直し (県別)	過去の問題集を解くことで、問題の傾向を理解することができる。
38	解答・解説	解説をし、個々の苦手科目、範囲を理解することができる。
39	過去問の解き直し (県別)	過去の問題集を解くことで、問題の傾向を理解することができる。
40	解答・解説	解説をし、個々の苦手科目、範囲を理解することができる。
41	過去問の解き直し (県別)	過去の問題集を解くことで、問題の傾向を理解することができる。
42	解答・解説	解説をし、個々の苦手科目、範囲を理解することができる。
43	過去問の解き直し (県別)	過去の問題集を解くことで、問題の傾向を理解することができる。
44	解答・解説	解説をし、個々の苦手科目、範囲を理解することができる。
45	過去問の解き直し (県別)	過去の問題集を解くことで、問題の傾向を理解することができる。
46	解答・解説	解説をし、個々の苦手科目、範囲を理解することができる。
47	過去問の解き直し (県別)	過去の問題集を解くことで、問題の傾向を理解することができる。
48	解答・解説	解説をし、個々の苦手科目、範囲を理解することができる。
49	過去問の解き直し (県別)	過去の問題集を解くことで、問題の傾向を理解することができる。
50	解答・解説	解説をし、個々の苦手科目、範囲を理解することができる。

授業シラバス

盛岡外語観光&ブライダル専門学校

科目名	基礎教養Ⅱ (PCスキル)	学科名・学年	パティシエ科 2年
		講師名(実務経験)	工藤 恭人(実務経験無)
科目時間数:	30	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】 様々なビジネス場面において必要となるMicrosoft社ソフトウェアの基礎を理解、活用し、Excel表計算処理技能認定試験の合格に向けて取り組む。</p>			
<p>【ディプロマポリシーとの関連】</p> <ol style="list-style-type: none"> 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 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 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>【授業全体の目標】 表計算ソフト(Excel)を使用し、ビジネス場面に応じた文書や資料データを効率的に作成することができる。</p>			
<p>【授業における達成課題】 学習項目に関する操作ができ、かつプリント実習問題や作成課題で一定の正答ができる。</p>			
	使用教材	出版社	
	Excelクイックマスター2019(基本編)	ウイネット	
<p>【事前学習】 学習予定事項・テーマを予め確認し、情報収集をしておく。</p>			
<p>【成績評価の方法・基準】 受講態度(30%)出席率(20%)検定試験結果(50%)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>【備考】</p>			
週	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	Excelの基本情報、検定対策方法など	

2	Excelの基本	Excelの起動、画面構成、画面の操作、セルの操作ができる。
3	データの編集	新規ブックの作成、データ入力、数式入力、データの移動とコピー、保存ができる。
4	表の編集	罫線、セルの書式設定、セルの配置、表示形式、列の幅・行の高さの調整、行や列の挿入と削除ができる。
5	ブックの印刷	表示モードの切り替え、ページ設定の変更、印刷の実行、印刷範囲の設定ができる。
6	グラフと図形の作成	グラフの作成、グラフの編集、図形の作成ができる。
7	ブックの利用と管理	ワークシートの管理、ウィンドウの操作ができる。
8	関数	統計関数、数学/三角関数、論理関数、日付関数を利用することができる。
9	データベース機能	リストの作成、並べ替え、データの抽出、テーブル機能を使うことができる。
10	問題演習	Excel表計算処理技能認定試験3級の問題において、40%以上の正答ができる。
11	問題演習	Excel表計算処理技能認定試験3級の問題において、50%以上の正答ができる。
12	問題演習	Excel表計算処理技能認定試験3級の問題において、60%以上の正答ができる。
13	問題演習	Excel表計算処理技能認定試験3級の問題において、70%以上の正答ができる。
14	問題演習	Excel表計算処理技能認定試験3級の問題において、80%以上の正答ができる。
15	期末考査	全体の学習項目に関する考査試験

授業シラバス

盛岡外語観光&ブライダル専門学校

科目名	基礎教養Ⅱ (ビジュアルデザイン)	学科名・学年	パティシエ科 2 年
		講師名 (実務経験)	菊池直之 (実務経験 無)
科目時間数:	9 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> <ul style="list-style-type: none"> ・ Adobe Illustrator、Photoshopの操作方法を覚え、就職後に活用できるようにする ・ 転職等考える際の職業選択の幅を広げるためのスキルとして、ビジュアルデザイン知識を身に付ける 			
<p>【ディプロマポリシーとの関連】</p> <ol style="list-style-type: none"> 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 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 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>【授業全体の目標】</p> <ul style="list-style-type: none"> ・ Adobe Illustrator、Photoshopの操作方法を覚え、就職後に活用できるようにする ・ 転職等考える際の職業選択の幅を広げるためのスキルとして、ビジュアルデザイン知識を身に付ける 			
<p>【授業における達成課題】</p> <ul style="list-style-type: none"> ・ Adobe Illustrator、Photoshopの基本的な操作方法のマスター ・ 課題として自身の名刺（加えてトートバッグなどのオリジナルグッズ）のデザインを完成させる 			
	使用教材	出版社	
<p>【事前学習】</p> <p>前週の復習</p>			
<p>【成績評価の方法・基準】</p> <p>小テスト得点率 (70%) 及び受講態度 (30%) 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	導入/事前説明	<ul style="list-style-type: none"> ・ この授業の目的とゴール ・ この授業のルール/成績の付け方 ・ 使用ソフトについて ・ 解像度、データ形式について 	
2	Illustratorの使い方①	<ul style="list-style-type: none"> ・ 起動とアートボードの作成 ・ アートボードの調整 ・ 図形や文字の作成 (様々なツールを試す) 	

3	Illustratorの使い方②	<ul style="list-style-type: none"> ・様々なツールを使ってみる（整列、パスファインダ、フィルター等） ・特殊な文字の打ち方
4	Illustratorの使い方③	<ul style="list-style-type: none"> ・【課題】実際にオブジェクトを作ってみる
5	Photoshopの使い方①	<ul style="list-style-type: none"> ・Photoshopとは？（IllustratorとPhotoshopの形式の違い） ・起動の方法 ・色調補正
6	Photoshopの使い方②	<ul style="list-style-type: none"> ・画像の切り抜き ・いらぬ部分を消す ・フィルター ・その他便利なツールを学ぶ
7	Photoshopの使い方③ デザインについて	<ul style="list-style-type: none"> ・切り抜き練習 ・デザインを作る際のポイント ・素材のダウンロード方法 ・フォントのインストール方法
8	作品制作	<ul style="list-style-type: none"> ・名刺のデザインラフ作成 ・Illustrator、Photoshopを使用して自身の名刺データのデザイン作成
9	作品制作	<ul style="list-style-type: none"> ・Illustrator、Photoshopを使用して自身の名刺データのデザイン作成 ・入稿データの作り方

授業シラバス

盛岡外語観光&ブライダル専門学校

科目名	基礎教養Ⅱ フードコーディネーター (経営・経済)	学科名・学年	パティシエ科 2年
		講師名(実務経験)	菊池直之(実務経験無)
科目時間数:	8 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> <ul style="list-style-type: none"> ・フードコーディネーター資格認定試験3級取得を目指す ・資格の取得を通し、就職後また起業時に役立つ知識を身に付ける 			
<p>【ディプロマポリシーとの関連】</p> <ol style="list-style-type: none"> 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 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 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>【授業全体の目標】</p> <ul style="list-style-type: none"> ・フードコーディネーター資格認定試験3級取得を目指す ・資格の取得を通し、就職後また起業時に役立つ知識を身に付ける <p>【授業における達成課題】</p> <ul style="list-style-type: none"> ・フードコーディネーター資格認定試験3級の取得 ・フードビジネスにおけるマーケティング/計数管理知識の獲得 			
		使用教材	出版社
		新フードコーディネーター教本	柴田書店
<p>【事前学習】</p> <p>前週の復習/テキストの該当箇所に目を通す</p>			
<p>【成績評価の方法・基準】</p> <p>検定結果C(70%)並びに受講態度(30%)により評価する。また、提出物の期限が厳守され、全ての評価が「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>【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	第11章・第3節～第4節	<ul style="list-style-type: none"> ・第11章第3節 マーケティングの基礎知識 ・第11章第4節 経営の基礎知識を学ぶ事が出来る。 	
2	第11章・第4節後半～第5節	<ul style="list-style-type: none"> ・第11章第4節 経営の基礎知識—(3) マネジメントの基本的業務 ・第11章第5節 経営の計数管理—売上について学ぶ事が出来る。 	

3	第11章・第5節～第6節	<ul style="list-style-type: none"> ・第11章第5節 経営の計数管理—原価 販売費および一般管理費 ・第11章第6節 財務諸表—貸借対照表について学ぶ事が出来る。
4	第11章・第6節～第12章第3節	<ul style="list-style-type: none"> ・第11章第6節 財務諸表—損益計算書 ・第12章第1節～ メニュープランニング—概要、トレンドの読み方について学ぶ事が出来る。
5	第12章第4節～第8節	<ul style="list-style-type: none"> ・第12章第4節～ 食品流通とメニュープランニング、メニュープランニングの事例について学ぶ事が出来る。
6	第12章第9節～第13章第3節	<ul style="list-style-type: none"> ・第12章第9節～ レストラン以外の商品開発 ・第13章第1節～ 概要、食の企画を作成することができる。
7	第13章第4節～第7節	<ul style="list-style-type: none"> ・第13章第4節～ 企画提案に必要なスキル、ビジネス企画書の基本構成を作成することができる。
8	第13章第8節	<ul style="list-style-type: none"> ・第13章第8節 デジタル技術の進展と社会の変化について学ぶ事が出来る。

授業シラバス

盛岡外語観光&ブライダル専門学校

科目名	基礎教養Ⅱ フードコーディネーター (文化)	学科名・学年	パティシエ科 2年
		講師名(実務経験)	栃澤 充・村松 卓哉 (実務経験 有)
科目時間数:	33 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

〔授業の目的・ねらい〕

フードコーディネーター資格認定試験3級取得を目指す

新たな食生活・食ビジネスの創造・改善を提案するクリエイターに必要な知識を学ぶ。

〔ディプロマポリシーとの関連〕

- 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
- 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
- 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

〔授業全体の目標〕

新しい食の「ブランド」「トレンド」を創る食の「開発」「演出」「運営」のクリエイターを目指す

〔授業における達成課題〕

食についての色々な分野をプロデュース出来る人材を育成しフードコーディネーター3級取得をめざす

	使用教材	出版社
	新フードコーディネーター教本	柴田書店

〔事前学習〕

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。

〔成績評価の方法・基準〕

検定結果C(70%)並びに受講態度(30%)により評価する。また、提出物の期限が厳守され、全ての評価が「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。

〔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	第1章 第1節 概説	食生活とは何かを考え気候や風土、文化の知識を学び、おいしさの要因と味覚のメカニズムを理解出来る
2~3	第2節 日本料理	日本料理史の由来や各時代ごとに進化した調理法や調理器具、料理に正しく精通し説明が出来る

4～6	第3節 中国料理	中国4大料理史の由来や各時代ごとに進化した調理法や調理器具、料理に正しく精通し説明が出来る
7～8	第4節 西洋料理	古代、中世、近代、現代各時代の背景や料理方、西洋様式の特徴に精通し説明が出来る
9	第2章 第1節 概説・肉	特徴や分類、加工の仕方などを学ぶ事が出来る。
10	第3節 魚	特徴や分類、加工の仕方などを学ぶ事が出来る。
11	第4節 豆・大豆製品	特徴や分類、加工の仕方などを学ぶ事が出来る。
12	第5節 野菜・キノコ・海藻	特徴や分類、加工の仕方などを学ぶ事が出来る。
13	第6節 乳・乳製品・卵	特徴や分類、加工の仕方などを学ぶ事が出来る。
14	第7節 穀物	特徴や分類、加工の仕方などを学ぶ事が出来る。
15	第8節 酒・ドリンク類	特徴や分類、加工の仕方などを学ぶ事が出来る。
16	第9節 調味料・香辛料	特徴や分類、加工の仕方などを学ぶ事が出来る。
17	第10節 加工食品	特徴や分類、加工の仕方などを学ぶ事が出来る。
18	第3章 第1節 概説	食にとって調理・加工とはの意義は何か学ぶ事が出来る。
19～ 20	第2節 調理器具	調理器具の基本的な知識と器具名を学ぶ事が出来る。
21～ 30	第3節 調理の基本	材料の選び方や下ごしらえの仕方などを生部事が出来る。
31～ 33	第4節 菓子およびパン	皿盛デザートの基本を学ぶ事が出来る。

授業シラバス

盛岡外語観光&ブライダル専門学校

科目名	基礎教養Ⅱ フードコーディネーター (デザイン・アート)	学科名・学年	パティシエ科 2年
		講師名(実務経験)	新井 尚美 (実務経験 無)
科目時間数:	9 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> <ul style="list-style-type: none"> ・ フードコーディネーター資格認定試験3級取得を目指す ・ 資格の取得を通し、就職後また起業時に役立つ知識を身に付ける 			
<p>【ディプロマポリシーとの関連】</p> <ol style="list-style-type: none"> 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 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 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>【授業全体の目標】</p> <ul style="list-style-type: none"> ・ フードコーディネーター資格認定試験3級取得を目指す ・ 資格の取得を通し、就職後また起業時に役立つ知識を身に付ける <p>【授業における達成課題】</p> <ul style="list-style-type: none"> ・ フードコーディネーター資格認定試験3級の取得 ・ 食と空間の関係について学ぶ/コーディネート の仕方 			
		使用教材	出版社
		新フードコーディネーター教本	柴田書店
<p>【事前学習】</p> <p>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>【成績評価の方法・基準】</p> <p>検定結果C(70%)並びに受講態度(30%)により評価する。また、提出物の期限が厳守され、全ての評価が「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>【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	
1~3	第7章 食空間のあり方	食空間の分類や関係性について学ぶ事が出来る。	
4~6	第8章 食空間と内装デザイン	食空間の意義や歴史、今後のあり方について学び、レストランなどの空間設計が出来る。	
7~9	第9章 食空間とテーブルコーディネート	テーブルコーディネートの基本を学び、洋食・中国料理・和食の空間コーディネートの構成が出来る。	

授業シラバス

盛岡外語観光&ブライダル専門学校

科目名	基礎教養Ⅱ (フードコーディネーター 科学)	学科名・学年	パティシエ科 2年
		講師名(実務経験)	村松 卓哉(実務経験 有)
科目時間数:	14 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> <ul style="list-style-type: none"> ・ フードコーディネーター資格認定試験3級取得を目指す ・ 資格の取得を通し、就職後また起業時に役立つ知識を身に付ける 			
<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> <ul style="list-style-type: none"> ・ フードコーディネーター資格認定試験3級取得を目指す ・ 資格の取得を通し、就職後また起業時に役立つ知識を身に付ける <p>【授業における達成課題】</p> <ul style="list-style-type: none"> ・ フードコーディネーター資格認定試験3級の取得 ・ フードビジネスにおけるマーケティング/計数管理知識の獲得 			
	使用教材	出版社	
	新フードコーディネーター教本	柴田書店	
<p>【事前学習】</p> <p>前週の復習/テキストの該当箇所に目を通す</p>			
<p>【成績評価の方法・基準】</p> <p>検定結果C(70%)並びに受講態度(30%)により評価する。また、提出物の期限が厳守され、全ての評価が「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>【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	第4章 第1節 概説	厨房計画や安全性・衛生面への配慮について学ぶ事が出来る。	
2	第2節 基本方針の決定	業種・業態の方針について学ぶ事が出来る。	

3	第3節 厨房のレイアウト	厨房を作る際の注意点やレイアウトについて学ぶ事が出来る。
4	第4節 厨房の生産システム	厨房の生産システムについて学ぶ事が出来る。
5	第5節 厨房の設計	厨房の間取りなどの設計について学ぶ事が出来る。
6	第6節 機器の種類と特徴	厨房で使用する機材の特徴について学ぶ事が出来る。
7	第7節 図面の設計	機器の配置や寸法図面の見方などについて学ぶ事が出来る。
8	第8節 設備面における厨房計画	厨房を作る際の注意点などを学ぶ事が出来る。
9	第5章 健康と栄養 第1～3章	食の栄養素の働きや健康づくりについて学ぶ事が出来る。
10	第6章 第1節 概説 第2節 衛生微生物	食品中の栄養素や、微生物の影響などを学ぶが出来る。
11	第3節 経口伝染病・その他の病気	人類にとって病原体がどのようなものがあるのか学ぶ事が出来る。
12	第4節 食中毒	食中毒について学ぶ事が出来る。
13	第5節 寄生虫	寄生虫について学ぶ事が出来る。
14	第6節 食品異物	食品異物について学ぶ事が出来る。

授業シラバス

盛岡外語観光&ブライダル専門学校

科目名	基礎教養Ⅱ (就職研究)	学科名・学年	パティシエ科2年
		講師名(実務経験)	坂脇 楓(実務経験 無)
科目時間数:	25	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】 就職活動の準備や対策を通して、適切な就業観を養いながら、就職等の進路を決定する。</p>			
<p>【ディプロマポリシーとの関連】</p> <ol style="list-style-type: none"> 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 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 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>【授業全体の目標】 自己分析や企業研究を段階的に行い、応募書類の作成や就職試験で成果を出すことができる。</p>			
<p>【授業における達成課題】 就職活動に必要な履歴書やエントリーシートを計画的に作成することができる。 就職活動で重要な面接試験において、分かりやすく説明や受応えをすることができる。</p>			
	使用教材	出版社	
<p>【事前学習】</p>			
<p>【成績評価の方法・基準】 受講態度(60%)、出席率(20%)、演習型授業(20%)により評価する。またすべての評価が「可」以上であることも単位取得の条件とする。</p>			
<p>【備考】</p>			
週	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	就職の意義や職業観について、情報収集や講義を通して理解し、説明できる。	
2	自己分析①	自分の行動や考え方の長所・短所について、情報収集や講義を通して理解し、説明できる。	

3	自己分析②	他者から見た自分の期待値と評価について、情報収集や講義を通して理解し、説明できる。
4	自己分析③	自分の頑張ったところや学び得たことについて、情報収集や講義を通して理解し、説明できる。
5	将来ビジョンの組み立て①	アイドマ理論に基づいた人生の振返りについて、情報収集や講義を通して理解し、説明できる。
6	将来ビジョンの組み立て②	将来ビジョン（夢）の立て方について、情報収集や講義を通して理解し、説明できる。
7	企業研究①	業界の研究や分析手法について、情報収集や講義を通して理解し、説明できる。
8	企業研究②	企業の研究や他者比較について、情報収集や講義を通して理解し、説明できる。
9	企業研究③	自分の学科・保有資格・能力と関連する仕事について、情報収集や講義を通して理解し、説明できる。
10	企業研究④	自分の学科・保有資格・能力と関連する仕事について、情報収集や講義を通して理解し、説明できる。
11	企業研究⑤	自分の学科・保有資格・能力と関連する仕事について、情報収集や講義を通して理解し、説明できる。
12	就職活動計画	就職スケジュールの立て方や企業選択について、情報収集や講義を通して理解し、説明できる。
13	応募書類作成	応募書類の書き方やポイントについて、情報収集や講義を通して理解し、説明できる。実際に就職活動に必要な履歴書やエントリーシートを計画的に作成することができる。
14	会社説明会やOBOG訪問	会社説明会参加時のポイントやOBOG訪問のポイントについて、情報収集や講義を通して理解し、説明できる。
15	作文・筆記試験対策	作文試験のポイントや筆記試験の概要及びポイントについて、情報収集や講義を通して理解し、説明できる。実際の試験問題を収集し、就職試験の対策として取り組むことができる。
16	作文・筆記試験対策	作文試験のポイントや筆記試験の概要及びポイントについて、情報収集や講義を通して理解し、説明できる。実際の試験問題を収集し、就職試験の対策として取り組むことができる。
17	作文・筆記試験対策	作文試験のポイントや筆記試験の概要及びポイントについて、情報収集や講義を通して理解し、説明できる。実際の試験問題を収集し、就職試験の対策として取り組むことができる。
18～ 25	面接試験対策	面接試験の分類やポイント及び対策方法について、情報収集や講義を通して理解し、説明できる。実際の面接練習では、分かりやすく説明や受応えをすることができる。

授業シラバス

盛岡外語観光&ブライダル専門学校

科目名	基礎教養Ⅱ (卒業研究)	学科名・学年	パティシエ科 2年
		講師名(実務経験)	坂脇 楓(実務経験無し)
科目時間数:	40	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〕 卒業研究の調査・研究・発表等の取組みを通して、学習成果の振返りを行いながら、就業先でも活躍することができる。</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〕 設定した卒業研究テーマや分野について、自発的に調査・研究に取組み、最終的には考察や企画提案の成果を効果的に発表することができる。</p>			
<p>〔授業における達成課題〕 任意の卒業研究テーマを設け、主体的に調べ、レポートへまとめることができる。 任意の卒業研究テーマに基づき、アクションプランを設定しながら、成果発表ができる。</p>			
	使用教材	出版社	
<p>【事前学習】 学習予定事項・テーマを予め確認し、情報収集をしておく。</p>			
<p>【成績評価の方法・基準】 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>【備 考】</p>			
週	教育に含むべき事項・テーマ	主な学習内容と到達目標	
1~3	オリエンテーション	授業の目的について理解し、これまでの学習成果の振返りを行い、まとめや説明をしながら、卒業研究テーマを設定することができる。	
4~30	卒業研究分析・調査	任意の卒業研究テーマに基づき、主体的に情報収集や分析・調査を行い、レポートとしてまとめることができる。データ資料や具体例を含め、10000文字以上のレポートを作成することができる。考察や企画提案内容を検討し、レポートのまとめとして完成させることができる。	
31~36	研究成果発表会準備	任意の卒業研究テーマや作成したレポート内容を元にして、研究背景や目的、経緯や工夫、考察や企画提案紹介等を含めた発表を行う準備に取り組むことができる。制限時間内に分かりやすいプレゼンデータを使用し、効果的に説明・発表ができる。	
37~40	研究成果発表会	任意の卒業研究内容の成果発表会	