平岡調理・製菓専門学校（製菓衛生師専修科）	開講時期	1年次（後期）	回数	15　回	時間数	30　時間
科目名	衛生法規	授業の方法	講義		実務経験の有る教員による科目	

【授業の到達目標】

・製菓衛生師法や食品衛生法、その他、関連法規について、その意義や趣旨を正しく理解する

【授業の概要】

・板書を併用した、講義形式で、授業を実施する。

【授業計画】

第1回　法学大意　法学に関する基礎的事項①

第2回　法学大意　法学に関する基礎的事項②／衛生行政概説　衛生行政に関する基礎的事項①

第3回　衛生行政概説　衛生行政に関する基礎的事項②

第4回　衛生行政概説　わが国の衛生行政機構①

第5回　衛生行政概説　わが国の衛生行政機構②

第6回　衛生行政概説　わが国の衛生行政機構③

第7回　製菓衛生師法　製菓衛生師法の沿革

第8回　製菓衛生師法　製菓衛生師法の概要①

第9回　製菓衛生師法　製菓衛生師法の概要②

第10回　製菓衛生師法　製菓衛生師法の概要③

第11回　製菓衛生師法　製菓衛生師法の概要④／関係法令　食品衛生法の概要①

第12回　関係法令　食品衛生法の概要②

第13回　関係法令　食品衛生法の概要③

第14回　関係法令　衛生関係法令の概要①

第15回　関係法令　衛生関係法令の概要②

【テキスト】

・製菓衛生師全書

・製菓衛生師教本 上

【授業時間外での学習】

・受講内容をノートにまとめ、復習を行うこと。

【成績評価の方法・基準】

・後期に1回、履修範囲について筆記試験を実施する。

・筆記試験は100点満点で、60点以上を可、70点以上を良、80点以上を優として成績表記を行う。

平岡調理・製菓専門学校（製菓衛生師専修科）	開講時期	1年次	回数	30　回	時間数	60　時間
科目名	公衆衛生学	授業の方法	講義		実務経験の有る教員による科目	

【授業の到達目標】

・製菓衛生師として、食品衛生に携わる上で必要な、公衆衛生に関する知識を習得する

・製菓衛生師の義務を正しく理解し、公衆衛生の一端を担う資質を身に付ける。

【授業の概要】

・板書を併用した、講義形式で、授業を実施する。

【授業計画】

第1回　公衆衛生学の概要　公衆衛生の意義（公衆衛生の定義／公衆衛生の歴史）

第2回　公衆衛生学の概要　公衆衛生の現状（公衆衛生行政／公衆衛生行政の制度／保健所・保健センターの機能）

第3回　公衆衛生学の概要　衛生統計①（人口統計）

第4回　公衆衛生学の概要　衛生統計②（疾病統計）

第5回　環境衛生　環境衛生の意義①（空気）

第6回　環境衛生　環境衛生の意義②（光）

第7回　環境衛生　環境衛生の意義③（水）

第8回　環境衛生　環境と健康①（水道）

第9回　環境衛生　環境と健康②（下水道／清掃および廃棄物処理）

第10回　環境衛生　環境と健康③（ねずみ族・衛生害虫などの駆除）

第11回　環境衛生　環境と健康④（その他の生活衛生）

第12回　環境衛生　環境と健康⑤（菓子製造施設の環境衛生）

第13回　環境衛生　公害①（大気汚染／水質汚濁）

第14回　環境衛生　公害②（騒音／その他の公害）

第15回　疾病の予防　感染症の予防①（感染症と病原体）

第16回　疾病の予防　感染症の予防②（感染症の起こる三条件）

第17回　疾病の予防　感染症の予防③（感染症の予防対策）

第18回　疾病の予防　感染症の予防④（経口感染症の予防の実際）

第19回　疾病の予防　生活習慣病の予防①（生活習慣病の予防）

第20回　疾病の予防　生活習慣病の予防②（循環器病）

第21回　疾病の予防　生活習慣病の予防③（がん）

第22回　疾病の予防　生活習慣病の予防④（その他の生活習慣病）

第23回　疾病の予防　生活習慣病の予防⑤（生活習慣病の予防と菓子成分）

第24回　疾病の予防　感染症の予防・生活習慣病の予防　まとめ・復習

第25回　労働衛生　労働と健康①（作業環境と健康／作業方法と健康）

第26回　労働衛生　労働と健康②（職業病と労働災害）

第27回　労働衛生　安全衛生管理①（わが国における産業保健対策の体制）

第28回　労働衛生　安全衛生管理②（安全衛生管理体制）

平岡調理・製菓専門学校（製菓衛生師専修科）	開講時期	1年次	回数	30　回	時間数	60　時間
科目名	公衆衛生学	授業の方法	講義		実務経験の有る 教員による科目	

【授業計画】

第29回　　労働衛生　安全衛生管理③（健康保持増進対策とメンタルヘルス対策）

第30回　　労働衛生　安全衛生管理④（菓子製造施設における労働安全衛生）

【テキスト】

・製菓衛生師全書

・製菓衛生師教本 上

【授業時間外での学習】

・受講内容をノートにまとめ、復習を行うこと。

【成績評価の方法・基準】

・前期、後期の2回、履修範囲について筆記試験を実施する。

・筆記試験は100点満点で、60点以上を可、70点以上を良、80点以上を優として成績表記を行う。

平岡調理・製菓専門学校（製菓衛生師専修科）	開講時期	1年次	回数	30　回	時間数	60　時間
科目名	食品学	授業の方法	講義		実務経験の有る 教員による科目	

【授業の到達目標】

・食材の特性について学び、加工によって栄養素や食材特性がどう変化するのか理解する。

・特に製菓材料については、商品ごとの差異が大きいので、具体的に学び理解する。

【授業の概要】

・板書を併用した、講義形式で、授業を実施する。

【授業計画】

第1回　食品学の概要　食品の条件

第2回　食品学の概要　食品の種類と成分①

第3回　食品学の概要　食品の種類と成分②

第4回　食品学の概要　食品の分類と特性①

第5回　食品学の概要　食品の分類と特性②

第6回　食品学の概要　食品の分類と特性③

第7回　食品の変質とその防止　食品の変質①

第8回　食品の変質とその防止　食品の変質②

第9回　食品の変質とその防止　食品の変質③

第10回　食品の変質とその防止　食品の変質④

第11回　食品の変質とその防止　食品の変質の防止①

第12回　食品の変質とその防止　食品の変質の防止②

第13回　食品の変質とその防止　食品の変質の防止③

第14回　食品の変質とその防止　食品の変質の防止④

第15回　食品の変質とその防止　食品の保存方法①

第16回　食品の変質とその防止　食品の保存方法②

第17回　食品の変質とその防止　食品の保存方法③

第18回　食品の変質とその防止　食品の保存方法④

第19回　食品の生産と消費　食品の消費構造の変化①

第20回　食品の生産と消費　食品の消費構造の変化②

第21回　食品の生産と消費　食品の消費構造の変化③

第22回　食品の生産と消費　食品生産①

第23回　食品の生産と消費　食品生産②

第24回　食品の生産と消費　食品生産③

第25回　食品の生産と消費　食品の生産と輸入①

第26回　食品の生産と消費　食品の生産と輸入②

第27回　食品の生産と消費　食品の生産と輸入③

第28回　食品の生産と消費　食品の流通と価格①

平岡調理・製菓専門学校（製菓衛生師専修科）	開講時期	1年次	回数	30　回	時間数	60　時間
科目名	食品学	授業の方法	講義		実務経験の有る 教員による科目	

【授業計画】

第29回　　食品の生産と消費　食品の流通と価格②

第30回　　食品の生産と消費　まとめ

【テキスト】

・製菓衛生師全書

・製菓衛生師教本 下

【授業時間外での学習】

・受講内容をノートにまとめ、復習を行うこと。

【成績評価の方法・基準】

・前期、後期の2回、履修範囲について筆記試験を実施する。

・筆記試験は100点満点で、60点以上を可、70点以上を良、80点以上を優として成績表記を行う。

平岡調理・製菓専門学校（製菓衛生師専修科）	開講時期	1年次	回数	48　回	時間数	96　時間
科目名	食品衛生学	授業の方法	講義		実務経験の有る教員による科目	

【授業の到達目標】

・食品衛生について、正しく理解し、製菓衛生師の実務に活用できるようになる。

・製菓製パン現場で具体的な、食品衛生上の危険を学び、実学としての知識を身に付ける。

【授業の概要】

・板書を併用した、講義形式で、授業を実施する。

【授業計画】

第1回　食品衛生学　食品衛生学の概要①

第2回　食品衛生学　食品衛生学の概要②

第3回　食品衛生学　食品衛生学の概要③

第4回　食品衛生学　食品衛生の意義①

第5回　食品衛生学　食品衛生の意義②

第6回　食品衛生学　食品衛生の現状①

第7回　食品衛生学　食品衛生の現状②

第8回　食品衛生学　食品衛生の現状③

第9回　食品衛生学　食品衛生の意義と現状　まとめ／食中毒　直中毒の発生状況①（食中毒の分類）

第10回　食中毒　直中毒の発生状況②（年次推移）

第11回　食中毒　直中毒の発生状況③（季節変動）

第12回　食中毒　直中毒の原因物質と予防対策①（微生物による食中毒）

第13回　食中毒　直中毒の原因物質と予防対策②（微生物による食中毒）

第14回　食中毒　直中毒の原因物質と予防対策③（微生物による食中毒）

第15回　食中毒　直中毒の原因物質と予防対策④（化学物質による食中毒）

第16回　食中毒　直中毒の原因物質と予防対策⑤（自然毒による食中毒）

第17回　食中毒　直中毒の原因物質と予防対策⑥（自然毒による食中毒）

第18回　食中毒　直中毒の原因物質と予防対策⑦（食中毒の予防）

第19回　食中毒　菓子と食中毒①

第20回　食中毒　菓子と食中毒②／食品添加物　食品添加物の種類と使用方法①（食品添加物の定義と使用規制）

第21回　食品添加物　食品添加物の種類と使用方法②（食品添加物の分類）

第22回　食品添加物　食品添加物の種類と使用方法③（食品添加物の分類）

第23回　食品添加物　食品添加物の種類と使用方法④（食品添加物の分類）

第24回　食品添加物　食品添加物の種類と使用方法⑤（食品添加物の安全性の再検討）

第25回　食品添加物　菓子と食品添加物①

第26回　食品添加物　菓子と食品添加物②

第27回　食品添加物　菓子と食品添加物③

第28回　食品添加物　菓子と食品添加物④

第29回　食品添加物　菓子と食品添加物⑤

平岡調理・製菓専門学校（製菓衛生師専修科）	開講時期	1年次	回数	48　回	時間数	96　時間
科目名	食品衛生学	授業の方法	講義		実務経験の有る教員による科目	

【授業計画】

第30回　食品中における有害物質　化学物質による環境汚染と生物濃縮①（生物濃縮と食物連鎖／重金属）

第31回　食品中における有害物質　化学物質による環境汚染と生物濃縮②（放射性物質）

第32回　食品中における有害物質　化学物質による環境汚染と生物濃縮③（有機塩素系農薬）

第33回　食品中における有害物質　化学物質による環境汚染と生物濃縮④（PCB）

第34回　食品中における有害物質　化学物質による環境汚染と生物濃縮⑤（ダイオキシン）

第35回　食品中における有害物質　農薬及び動物用医薬品中の残留①（残留農薬）

第36回　食品中における有害物質　農薬及び動物用医薬品中の残留②（残留動物用医薬品）

第37回　食品中における有害物質　農薬及び動物用医薬品中の残留③（残留飼料添加物）

第38回　食品中における有害物質　食品中の異物①（動物性異物／植物性異物）

第39回　食品中における有害物質　食品中の異物②（鉱物性異物）／衛生管理　食品の取り扱い①（食品取扱の三原則）

第40回　衛生管理　食品の取り扱い②（食品取扱者の衛生）

第41回　衛生管理　食品の取り扱い③（洗浄と消毒）

第42回　衛生管理　施設、設備の要件と管理①

第43回　衛生管理　施設、設備の要件と管理②

第44回　衛生管理　営業者の責務

第45回　衛生管理　総合衛生管理製造過程①（HACCPによる衛生管理）

第46回　衛生管理　総合衛生管理製造過程②（菓子製造におけるCACCP）

第47回　衛生管理　食品の保存と表示①

第48回　衛生管理　食品の保存と表示②

【テキスト】

・製菓衛生師全書

・製菓衛生師教本 上

【授業時間外での学習】

・受講内容をノートにまとめ、復習を行うこと。

【成績評価の方法・基準】

・前期、後期の2回、履修範囲について筆記試験を実施する。

・筆記試験は100点満点で、60点以上を可、70点以上を良、80点以上を優として成績表記を行う。

平岡調理・製菓専門学校（製菓衛生師専修科）	開講時期	1年次（後期）	回数	12　回	時間数	24　時間
科目名	食品衛生学実習	授業の方法	実験　実習		実務経験の有る教員による科目	

【授業の到達目標】

・食品衛生学（講義）で学んだ知識について、実習を行い、実体験に基づいた知識を習得する。

・厨房で発生しうる食品衛生上の危険等を具体的に予防できるようになる。

【授業の概要】

・実習室を用い、具体的に食品衛生上の危険等を再現し、実験機材等を用いてその危険性を理解する実験を行う。

・実験内容について、レポートを制作し、ディスカッションを実施して理解を深める。

【授業計画】

第1回　衛生管理　食器具類に関する実験

第2回　衛生管理　穀類の鮮度・品質判定に関する実験

第3回　衛生管理　牛乳の鮮度判定に関する実験

第4回　衛生管理　卵の鮮度判定に関する実験

第5回　衛生管理　水の硬度に関する実験

第6回　衛生管理　食肉の鮮度判定に関する実験

第7回　衛生管理　食品添加物に関する実験（甘味料）

第8回　衛生管理　食品添加物に関する実験（着色料）

第9回　衛生管理　合成洗剤に関する実験①

第10回　衛生管理　合成洗剤に関する実験②

第11回　衛生管理　微生物に関する実験①

第12回　衛生管理　微生物に関する実験②

【テキスト】

・製菓衛生師全書

・製菓衛生師教本 上

【授業時間外での学習】

・受講内容をノートにまとめ、復習を行うこと。

【成績評価の方法・基準】

・後期に1回、履修範囲について筆記試験を実施する。

・筆記試験は100点満点で、60点以上を可、70点以上を良、80点以上を優として成績表記を行う。

平岡調理・製菓専門学校（製菓衛生師専修科）	開講時期	1年次（後期）	回数	15　回	時間数	30　時間
科目名	社会	授業の方法	講義	実務経験の有る教員による科目	○製菓衛生師	

【授業の到達目標】

・製菓製パン実務における社会常識を正しく理解する。

【授業の概要】

・製菓製パン店・ホテル厨房等の事業所における勤務に際しての社会・業界常識を、教科書等を用いて、実務経験のある教員のもと、実体験を交えてわかりやすく講義する。

【授業計画】

第1回　菓子と食生活　菓子と食生活（菓子とは／食生活における意義）

第2回　菓子と食生活　菓子の歴史

第3回　菓子と食生活　パンの歴史

第4回　菓子と食生活　菓子製造の要件

第5回　菓子と食生活　菓子の生産と消費／菓子の包装

第6回　菓子店経営論　経営論の概要①（経営者の職務）

第7回　菓子店経営論　経営論の概要②（立地条件および市場調査）

第8回　菓子店経営論　経営論の概要③（販売促進のあり方）

第9回　菓子店経営論　経営論の概要④（店舗のつくり方）

第10回　菓子店経営論　労働生産性①（生産性の意味／労働生産性を高めるために／材料費比率を決定する要因）

第11回　菓子店経営論　労働生産性②（人件費の適正値を知る労働分配率／材料費と人件費の有効活用／5S活動による効率化）

第12回　菓子店経営論　必要売上高の求め方

第13回　菓子店経営論　原価管理の方法

第14回　菓子店経営論　労務管理①

第15回　菓子店経営論　労務管理②

【テキスト】

・製菓衛生師全書

・製菓衛生師教本 上

【授業時間外での学習】

・受講内容をノートにまとめ、復習を行うこと。

【成績評価の方法・基準】

・後期に1回、履修範囲について筆記試験を実施する。

・筆記試験は100点満点で、60点以上を可、70点以上を良、80点以上を優として成績表記を行う。

平岡調理・製菓専門学校（製菓衛生師専修科）	開講時期	1年次	回数	30　回	時間数	60　時間
科目名	栄養学	授業の方法	講義		実務経験の有る 教員による科目	

・栄養について、食材との関連付けを通じて学び、製菓衛生師の実務に活用できるようになる。

・栄養について、その特性と人体への影響を正しく理解する。

【授業の概要】

・板書を併用した、講義形式で、授業を実施する。

【授業計画】

第1回　栄養学　栄養学の概要

第2回　栄養学　栄養の意義

第3回　栄養学　栄養素の分類

第4回　栄養素の機能　栄養素の働き①（たんぱく質）

第5回　栄養素の機能　栄養素の働き②（脂質）

第6回　栄養素の機能　栄養素の働き③（炭水化物）

第7回　栄養素の機能　栄養素の働き④（ミネラル）

第8回　栄養素の機能　栄養素の働き⑤（ビタミン）

第9回　栄養素の機能　栄養素の働き⑥（水／三大栄養素）

第10回　栄養素の機能　基礎食品①（食品の分類）

第11回　栄養素の機能　基礎食品②（食事バランスガイド）

第12回　栄養素の機能　ホルモンとその機能

第13回　栄養の消化と吸収　栄養の消化と吸収①

第14回　栄養の消化と吸収　栄養の消化と吸収②

第15回　栄養の消化と吸収　栄養の消化と吸収③

第16回　栄養の消化と吸収　栄養の消化と吸収④

第17回　栄養の消化と吸収　栄養の消化と吸収⑤

第18回　栄養の消化と吸収　栄養の消化と吸収⑥

第19回　栄養の消化と吸収　エネルギー代謝①

第20回　栄養の消化と吸収　エネルギー代謝②

第21回　栄養の消化と吸収　エネルギー代謝③

第22回　栄養の摂取　栄養所要量①（食事摂取基準）

第23回　栄養の摂取　栄養所要量②（食事摂取基準）

第24回　栄養の摂取　栄養所要量③（生活消費量）

第25回　栄養の摂取　栄養所要量④（国民健康・栄養調査）

第26回　栄養の摂取　菓子と栄養①（ライフステージの栄養）

第27回　栄養の摂取　菓子と栄養②（労働と栄養）

第28回　栄養の摂取　菓子と栄養③（食生活と疾病）

平岡調理・製菓専門学校（製菓衛生師専修科）		開講時期	1年次	回数	30　回	時間数	60　時間
科目名	栄養学	授業の方法	講義			実務経験の有る 教員による科目	

【授業計画】

第29回　　栄養の摂取　栄養成分表示①

第30回　　栄養の摂取　栄養成分表示②

【テキスト】

・製菓衛生師全書

・製菓衛生師教本 下

【授業時間外での学習】

・受講内容をノートにまとめ、復習を行うこと。

【成績評価の方法・基準】

・前期、後期の2回、履修範囲について筆記試験を実施する。

・筆記試験は100点満点で、60点以上を可、70点以上を良、80点以上を優として成績表記を行う。

平岡調理・製菓専門学校（製菓衛生師専修科）	開講時期	1年次	回数	45　回	時間数	90　時間
科目名	製菓理論	授業の方法	講義	実務経験の有る教員による科目	○製菓衛生師	

【授業の到達目標】

・実習や単なる板書講義形式のみでは指導困難な、専門知識を師範とともに体系的に学習する。

・実際に現場で活躍する職人の経験、体験とともに実学としての知識を学ぶ。

【授業の概要】

・製菓、製パン、和菓子の全ジャンルにおいて、実際に講師の作業工程を見ながら講義を受ける。

【授業計画】

第1回	洋菓子	製菓理論　菓子の分類　洋菓子の分類
第2回	和菓子	製菓理論　菓子の分類　和菓子の分類
第3回	パン	製菓理論　菓子の分類　パンの分類
第4回	洋菓子	製菓理論　菓子の分類　洋菓子の歴史
第5回	和菓子	製菓理論　菓子の分類　和菓子の歴史
第6回	パン	製菓理論　菓子の分類　パンの歴史
第7回	洋菓子	製菓理論　菓子の原材料　甘味料①
第8回	和菓子	製菓理論　菓子の原材料　甘味料②
第9回	パン	製菓理論　菓子の原材料　甘味料③
第10回	洋菓子	製菓理論　菓子の原材料　小麦粉①
第11回	和菓子	製菓理論　菓子の原材料　小麦粉②
第12回	パン	製菓理論　菓子の原材料　小麦粉③（小麦粉の種類と分類、性質）
第13回	パン	製菓理論　菓子の原材料　小麦粉④（全粒粉を使ったパン）
第14回	洋菓子	製菓理論　菓子の原材料　米粉①
第15回	和菓子	製菓理論　菓子の原材料　米粉②（もち米：羽二重粉／白玉粉／牛皮粉／焼きみじん粉／道明寺粉等）
第16回	和菓子	製菓理論　菓子の原材料　米粉③（うるち米：上新粉／薯蕷粉／早並粉等）
第17回	パン	製菓理論　菓子の原材料　米粉④
第18回	洋菓子	製菓理論　菓子の原材料　鶏卵①
第19回	和菓子	製菓理論　菓子の原材料　鶏卵②
第20回	パン	製菓理論　菓子の原材料　鶏卵③
第21回	洋菓子	製菓理論　菓子の原材料　油脂①
第22回	和菓子	製菓理論　菓子の原材料　油脂②
第23回	パン	製菓理論　菓子の原材料　油脂③
第24回	洋菓子	製菓理論　菓子の原材料　牛乳及び乳製品①
第25回	和菓子	製菓理論　菓子の原材料　牛乳及び乳製品②
第26回	パン	製菓理論　菓子の原材料　牛乳及び乳製品③
第27回	洋菓子	製菓理論　菓子の原材料　チョコレート類①
第28回	洋菓子	製菓理論　菓子の原材料　果実及び果実加工品①
第29回	和菓子	製菓理論　菓子の原材料　果実及び果実加工品②
第30回	パン	製菓理論　菓子の原材料　果実及び果実加工品③

平岡調理・製菓専門学校（製菓衛生師専修科）	開講時期	1年次	回数	45　回	時間数	90　時間
科目名	製菓理論	授業の方法	講義	実務経験の有る教員による科目	○製菓衛生師	

【授業計画】

第31回　洋菓子　製菓理論　菓子の原材料　凝固材料①

第32回　和菓子　製菓理論　菓子の原材料　凝固材料②

第33回　パン　製菓理論　菓子の原材料　凝固材料③

第34回　洋菓子　製菓理論　菓子の原材料　種実類（ナッツ類）①

第35回　和菓子　製菓理論　菓子の原材料　種実類（ナッツ類）②

第36回　パン　製菓理論　菓子の原材料　種実類（ナッツ類）③

第37回　洋菓子　製菓理論　菓子の原材料　種実類（風味・調味材料）①

第38回　和菓子　製菓理論　菓子の原材料　種実類（風味・調味材料）②

第39回　パン　製菓理論　菓子の原材料　種実類（風味・調味材料）③

第40回　洋菓子　製菓理論　補助材料　膨張剤／乳化剤／着色料／増粘安定剤等①

第41回　和菓子　製菓理論　補助材料　膨張剤／乳化剤／着色料／増粘安定剤等②

第42回　パン　製菓理論　補助材料　パン酵母（イースト）／モルトエキス／製パン改良剤／乳化剤等

第43回　洋菓子　製菓理論　菓子の包装①

第44回　和菓子　製菓理論　菓子の包装②

第45回　パン　製菓理論　菓子の包装③

【テキスト】

・平岡調理・製菓専門学校製菓衛生師科　実習レシピ集

・製菓衛生師全書

・製菓衛生師教本 下

【授業時間外での学習】

・受講内容をノートにまとめ、復習を行うこと。

【成績評価の方法・基準】

・前期末、後期末に、授業進度に準じた筆記試験を実施する。

・60点以上を可、70点以上を良、80点以上を優として成績表記を行う。

・平常点は20点を上限とし、受講態度、出席状況、ノートの内容で採点を実施する

平岡調理・製菓専門学校（製菓衛生師専修科）	開講時期	1年次	回数	30　回	時間数	60　時間
科目名	製菓実習（基礎）和菓子	授業の方法	実習	実務経験の有る教員による科目	○製菓衛生師	

【授業の到達目標】

・食中毒予防に必要な衛生管理を実際の調理作業を通じて身に着ける。

・和菓子についての基礎技術を学ぶ。

・プロとして調理現場で通用する礼儀作法、勤務態度を身に着ける。

【授業の概要】

・入室時の手洗いから、食材の取り扱い、実習室の清掃片付けまでを通じて、現場で必要とされる衛生管理を学ぶ。

・実習の準備から片づけまで、現場で必要とされる新人の仕事を実践して学ぶとともに、教員指導の下、製菓衛生師としての就業態度を身に付ける

・下記の異なる授業形態を組み合わせ、製菓衛生師に必要な製菓技術を短期間で養成する。

・基礎技術を反復練習し、短期で高度な基礎技術養成を行う。

【授業計画】

第1回　　餡の作り方、製餡（漉し餡）

第2回　　餡の作り方、製餡（潰し餡）

第3回　　餡玉を使っての包餡

第4回　　餡玉を使っての包餡

第5回　　基礎技術の練習（手捏ね・包餡）

第6回　　基礎技術の練習（手捏ね・包餡）

第7回　　季節の和菓子（春）（柏餅）

第8回　　季節の和菓子（春）（桜餅）

第9回　　蒸し菓子（小麦粉饅頭）

第10回　　蒸し菓子（薯蕷饅頭）

第11回　　季節の和菓子（夏）（葛、わらびもち）

第12回　　季節の和菓子（夏）（水ようかん）

第13回　　基礎技術の練習（手捏ね・包餡）

第14回　　基礎技術の練習（手捏ね・包餡）

第15回　　季節の和菓子（秋）（大福餅）

第16回　　季節の和菓子（秋）（みたらし団子）

第17回　　流し物（上南羹）

第18回　　流し物（練羊羹）

第19回　　基礎技術の練習（手捏ね・包餡）

第20回　　基礎技術の練習（手捏ね・包餡）

第21回　　季節の和菓子（冬）（花びら餅）

第22回　　季節の和菓子（冬）（うぐいす餅）

第23回　　焼菓子（どら焼き）

第24回　　焼菓子（焼きまんじゅう）

第25回　　焼菓子（栗饅頭）

第26回　　焼菓子（長崎カステラ）

第27回　　干菓子（寒梅打ちもの）

第28回　　干菓子（州浜、木型を使った打ち物）

平岡調理・製菓専門学校（製菓衛生師専修科）	開講時期	1年次	回数	30　回	時間数	60　時間
科目名	製菓実習（基礎）和菓子	授業の方法	実習	実務経験の有る教員による科目	○製菓衛生師	

【授業計画】

第29回　　実技試験対策（包餡練習）

第30回　　実技試験対策（包餡練習）

【テキスト】

・平岡調理・製菓専門学校製菓衛生師科　実習レシピ集

・製菓衛生師全書

・製菓衛生師教本 下

【授業時間外での学習】

・定期的に放課後実施する、実習室開放に参加し、自発的な反復練習を行うこと。

・平素から、実習道具の手入れを行うこと。

【成績評価の方法・基準】

・前期末、後記末に、授業進度に準じた実技試験を実施する。

・60点以上を可、70点以上を良、80点以上を優として成績表記を行う。

・平常点は、出席状況、受講態度から総合的に評価する。

平岡調理・製菓専門学校（製菓衛生師専修科）	開講時期	1年次	回数	30　回	時間数	60　時間
科目名	製菓実習（基礎）製パン	授業の方法	実習	実務経験の有る教員による科目	○製菓衛生師	

【授業の到達目標】

・食中毒予防に必要な衛生管理を実際の調理作業を通じて身に着ける。

・製パンについての基礎技術を学ぶ。

・プロとして調理現場で通用する礼儀作法、勤務態度を身に着ける。

【授業の概要】

・入室時の手洗いから、食材の取り扱い、実習室の清掃片付けまでを通じて、現場で必要とされる衛生管理を学ぶ。

・実習の準備から片づけまで、現場で必要とされる新人の仕事を実践して学ぶとともに、教員指導の下、製菓衛生師としての就業態度を身に付ける

・下記の異なる授業形態を組み合わせ、製菓衛生師に必要な製菓技術を短期間で養成する。

・基礎技術を反復練習し、短期で高度な基礎技術養成を行う。

【授業計画】

第1回　実習ガイダンス（実習室の使用方法、機材の使い方等の説明）

第2回　実習ガイダンス（実習室の使用方法、機材の使い方等の説明）

第3回　パンの意義（パンとは）

第4回　パンの意義（パンの分類）

第5回　製パン工程の基本①

第6回　製パン工程の基本②

第7回　製パン工程の基本③

第8回　製パン法　直捏法

第9回　製パン法　中種法

第10回　製パン法　その他の製法

第11回　基礎技術の練習（手捏ね・丸め）

第12回　基礎技術の練習（手捏ね・丸め）

第13回　実技試験対策（手捏ね・丸め）

第14回　実技試験対策（手捏ね・丸め）

第15回　実技試験対策（手捏ね・丸め）

第16回　成型の工程について、基礎技術練習（手捏ね・丸め・成型）

第17回　成型の工程について、基礎技術練習（手捏ね・丸め・成型）

第18回　基礎技術の練習（手捏ね・丸め・成型）（ロールパン）

第19回　基礎技術の練習（手捏ね・丸め・成型）（ロールパン）

第20回　基礎技術の練習（手捏ね・丸め・成型）（ロールパン）

第21回　基礎技術の練習（手捏ね・丸め・成型）（ツイスト）

第22回　基礎技術の練習（手捏ね・丸め・成型）（ツイスト）

第23回　基礎技術の練習（手捏ね・丸め・成型）（ツイスト）

第24回　基礎技術の練習（手捏ね・丸め・成型）（三つ編み）

第25回　基礎技術の練習（手捏ね・丸め・成型）（三つ編み）

第26回　基礎技術の練習（手捏ね・丸め・成型）（三つ編み）

第27回　実技試験対策（ロールパン・ツイスト・三つ編み）

第28回　実技試験対策（ロールパン・ツイスト・三つ編み）

平岡調理・製菓専門学校（製菓衛生師専修科）	開講時期	1年次	回数	30　回	時間数	60　時間
科目名	製菓実習（基礎）製パン	授業の方法	実習	実務経験の有る教員による科目	○製菓衛生師	

【授業計画】

第29回　　実技試験対策（ロールパン・ツイスト・三つ編み）

第30回　　実技試験対策（ロールパン・ツイスト・三つ編み）

【テキスト】

・平岡調理・製菓専門学校製菓衛生師科　実習レシピ集

・製菓衛生師全書

・製菓衛生師教本 下

【授業時間外での学習】

・定期的に放課後実施する、実習室開放に参加し、自発的な反復練習を行うこと。

・平素から、実習道具の手入れを行うこと。

【成績評価の方法・基準】

・前期末、後記末に、授業進度に準じた実技試験を実施する。

・60点以上を可、70点以上を良、80点以上を優として成績表記を行う。

・平常点は、出席状況、受講態度から総合的に評価する。

平岡調理・製菓専門学校（製菓衛生師専修科）	開講時期	1年次	回数	30　回	時間数	60　時間
科目名	製菓実習（基礎）洋菓子	授業の方法	実習	実務経験の有る教員による科目	○製菓衛生師	

【授業の到達目標】

・食中毒予防に必要な衛生管理を実際の調理作業を通じて身に着ける。

・洋菓子についての基礎技術を学ぶ。

・プロとして調理現場で通用する礼儀作法、勤務態度を身に着ける。

【授業の概要】

・入室時の手洗いから、食材の取り扱い、実習室の清掃片付けまでを通じて、現場で必要とされる衛生管理を学ぶ。

・実習の準備から片づけまで、現場で必要とされる新人の仕事を実践して学ぶとともに、教員指導の下、製菓衛生師としての就業態度を身に付ける

・下記の異なる授業形態を組み合わせ、製菓衛生師に必要な製菓技術を短期間で養成する。

・基礎技術を反復練習し、短期で高度な基礎技術養成を行う。

【授業計画】

第1回　実習ガイダンス（実習室の器具機材の使い方・メンテナンスについて／基本的な製菓用語について）

第2回　実習ガイダンス（計量の基本／実習室清掃指導／手洗い・消毒・身だしなみなど／衛生観念）

第3回　ナッペ・絞りについて、パレットナイフ、回転台の扱い方

第4回　ナッペ・絞りについて、パレットナイフ、回転台の扱い方

第5回　パイピング・コルネの作り方

第6回　ビスキュイ・ア・ラ・キュイエール　別立て法について

第7回　ビスキュイ・ア・ラ・キュイエール　別立て法について

第8回　バタークリームでの絞りの練習、ホイッパーの扱い、絞り袋の扱い

第9回　バタークリームでの絞りの練習、ホイッパーの扱い、絞り袋の扱い

第10回　シュー生地の作り方・絞り方・焼成について

第11回　シュー生地の作り方・絞り方・焼成について

第12回　実技試験対策（ビスキュイ・ア・ラ・キュイエール）

第13回　実技試験対策（ビスキュイ・ア・ラ・キュイエール）

第14回　実技試験対策（ビスキュイ・ア・ラ・キュイエール）

第15回　実技試験対策（ビスキュイ・ア・ラ・キュイエール）

第16回　クレームパティシエールについて

第17回　フォンダンの扱い方

第18回　マジパン細工　ジェノワーズ12cm焼成（マジパン土台）

第19回　マジパン細工　土台の作り方（削り方）

第20回　マジパン細工　帯の作り方からパイピングまで

第21回　マジパン細工　バラの作り方

第22回　マジパン細工　人形の作り方

第23回　マジパン細工　人形の作り方

第24回　チョコレート基礎練習　テンパリングについて（タブラージュ法）

第25回　チョコレート基礎練習　テンパリングについて（水冷法）

第26回　ナッペ・絞り・パイピングについて（復習）

第27回　実技試験対策①（ナッペ・絞り・パイピング）

第28回　実技試験対策②（ナッペ・絞り・パイピング）

平岡調理・製菓専門学校（製菓衛生師専修科）	開講時期	1年次	回数	30　回	時間数	60　時間
科目名	製菓実習（基礎）洋菓子	授業の方法	実習	実務経験の有る教員による科目	○製菓衛生師	

【授業計画】

第29回　　実技試験対策③（ナッペ・絞り・パイピング）

第30回　　実技試験対策④（ナッペ・絞り・パイピング）

【テキスト】

・平岡調理・製菓専門学校製菓衛生師科　実習レシピ集

・製菓衛生師全書

・製菓衛生師教本 下

【授業時間外での学習】

・定期的に放課後実施する、実習室開放に参加し、自発的な反復練習を行うこと。

・平素から、実習道具の手入れを行うこと。

【成績評価の方法・基準】

・前期末、後記末に、授業進度に準じた実技試験を実施する。

・60点以上を可、70点以上を良、80点以上を優として成績表記を行う。

・平常点は、出席状況、受講態度から総合的に評価する。

平岡調理・製菓専門学校（製菓衛生師専修科）	開講時期	1年次	回数	75　回	時間数	150　時間
科目名	製菓実習（専門）洋菓子	授業の方法	実習	実務経験の有る教員による科目	○製菓衛生師	

【授業の到達目標】

・食中毒予防に必要な衛生管理を実際の調理作業を通じて身に付ける。

・洋菓子についての発展技術を学ぶ。

・プロとして調理現場で通用する礼儀作法、勤務態度を身に付ける。

【授業の概要】

・入室時の手洗いから、食材の取り扱い、実習室の清掃片付けまでを通じて、現場で必要とされる衛生管理を学ぶ。

・実習の準備から片づけまで、現場で必要とされる新人の仕事を実践して学ぶとともに、教員指導の下、製菓衛生師としての就業態度を身に付ける。

・作業分担を要する4人1組の実習を行うことで、技術と現場で必要なチームワーク、そして作業の段取りを身に着けていく。

・座学で学んだ知識の理解と、基礎製菓実習で習得した技術の実践を行う。

・製菓実習（基礎）の学習を前提とした、発展技法や大量製造を学ぶ。

【授業計画】

第1回　基本的な材料、器具の扱い、オーブンの使い方／別立て法について（ビスキュイ）

第2回　別立て法　ビスキュイ

第3回　別立て法　ビスキュイ

第4回　基本的な材料、器具の扱い、オーブンの使い方／共立て法について（ジェノワーズ）

第5回　共立て法　ジェノワーズ

第6回　共立て法　ジェノワーズ

第7回　クリームの種類　バタークリーム／クレーム・シャンティイ／クレーム・パティシエール

第8回　スポンジ・ロール生地について

第9回　ビスキュイ・ロール

第10回　ビスキュイ・ロール

第11回　バターケーキについて

第12回　ケーク・オ・フリュイ、ウィークエンドシトロン

第13回　ケーク・オ・フリュイ、ウィークエンドシトロン

第14回　シューについて

第15回　シュー・ア・ラ・クレーム／エクレール

第16回　シュー・ア・ラ・クレーム／エクレール

第17回　ドーナッツについて

第18回　フレンチドーナッツ／アメリカンドーナッツ／イングリッシュドーナッツ

第19回　フレンチドーナッツ／アメリカンドーナッツ／イングリッシュドーナッツ

第20回　パイ（フィユタージュ）について

第21回　ミルフィーユ

第22回　ミルフィーユ

第23回　タルト・タルトレットについて

第24回　タルト・ポワール

第25回　タルト・ポワール

平岡調理・製菓専門学校（製菓衛生師専修科）	開講時期	1年次	回数	75　回	時間数	150　時間
科目名	製菓実習（専門）洋菓子	授業の方法	実習	実務経験の有る教員による科目	○製菓衛生師	

【授業計画】

第26回　クッキーについて

第27回　サブレ・アマンド、サブレ・ショコラ

第28回　サブレ・アマンド、サブレ・ショコラ

第29回　イースト物について／大量製造について

第30回　大量製菓実習①　ビスキュイロール（1人1台）

第31回　大量製菓実習①　ビスキュイロール（1人1台）

第32回　プディングについて

第33回　フランス菓子①　キャラメルプディング、マドレーヌ、フィナンシェ

第34回　フランス菓子①　キャラメルプディング、マドレーヌ、フィナンシェ

第35回　ゼリーについて　ジュレ・ド・ヴァン・ルージュ

第36回　大量製菓実習②　ショートケーキ（1人1台）

第37回　大量製菓実習②　ショートケーキ（1人1台）

第38回　バヴァロアについて　バヴァロア・ア・ラ・ヴァニーユ

第39回　フランス菓子②　ダックワーズ・アマンド

第40回　フランス菓子②　ダックワーズ・アマンド

第41回　ムースについて　ムース・オ・カシス

第42回　フランス菓子③　ムースプラリネ

第43回　フランス菓子③　ムースプラリネ

第44回　フランス菓子④　タルト・シトロン

第45回　フランス菓子④　タルト・シトロン

第46回　フランス菓子⑤　ミロワール・オ・カシス

第47回　フランス菓子⑤　ミロワール・オ・カシス

第48回　フランス菓子⑥　クレープシュゼット、スフレ・オ・フロマージュ

第49回　フランス菓子⑥　クレープシュゼット、スフレ・オ・フロマージュ

第50回　フランス菓子⑦　ブラジリエンヌ

第51回　フランス菓子⑦　ブラジリエンヌ

第52回　フランス菓子⑧　マカロン・フランボワーズ

第53回　フランス菓子⑧　マカロン・フランボワーズ

第54回　フランス菓子⑨　ピティビエ、ショーソン・オ・ポム

第55回　フランス菓子⑨　ピティビエ、ショーソン・オ・ポム

第56回　フランス菓子⑩　オペラ

第57回　フランス菓子⑩　オペラ

第58回　Xmasケーキコンテスト

第59回　Xmasケーキコンテスト

第60回　フランス菓子⑪　フロランタン、エンゼルケーキ

第61回　フランス菓子⑪　フロランタン、エンゼルケーキ

第62回　フランス菓子⑫　タルト・オ・ポム、ミルリトン

平岡調理・製菓専門学校（製菓衛生師専修科）	開講時期	1年次	回数	75　回	時間数	150　時間
科目名	製菓実習（専門）洋菓子	授業の方法	実習	実務経験の有る教員による科目	○製菓衛生師	

【授業計画】

第63回　フランス菓子⑫　タルト・オ・ポム、ミルリトン

第64回　フランス菓子⑬　チョコレートトリュフ、チョコレートボンボン

第65回　フランス菓子⑬　チョコレートトリュフ、チョコレートボンボン

第66回　ウィーン菓子①　アプフェルシュトゥルーデル、ヴァニレキプフェル

第67回　ウィーン菓子①　アプフェルシュトゥルーデル、ヴァニレキプフェル

第68回　イタリア菓子①　クレマ・カタナラ、カラメルのセミフレッド

第69回　イタリア菓子①　クレマ・カタナラ、カラメルのセミフレッド

第70回　イタリア菓子②　ティラミス、バーチ・ディ・ダーマ

第71回　イタリア菓子②　ティラミス、バーチ・ディ・ダーマ

第72回　ドイツ菓子①　バウムクーヘンリンデ、シュプリッツゲベック・ショコラーデ

第73回　ドイツ菓子①　バウムクーヘンリンデ、シュプリッツゲベック・ショコラーデ

第74回　ドイツ菓子②　フランクフルタークランツ

第75回　ドイツ菓子②　フランクフルタークランツ

【テキスト】

・平岡調理・製菓専門学校製菓衛生師科　実習レシピ集

・製菓衛生師全書

・製菓衛生師教本 下

【授業時間外での学習】

・定期的に放課後実施する、実習室開放に参加し、自発的な反復練習を行うこと。

・平素から、実習道具の手入れを行うこと。

【成績評価の方法・基準】

・前期末、後記末に、授業進度に準じた実技試験を実施する。

・60点以上を可、70点以上を良、80点以上を優として成績表記を行う。

・平常点は、出席状況、受講態度から総合的に評価する。

平岡調理・製菓専門学校（製菓衛生師専修科）	開講時期	1年次	回数	45　回	時間数	90　時間
科目名	製菓実習（専門）製パン	授業の方法	実習	実務経験の有る教員による科目	○製菓衛生師	

【授業の到達目標】

・食中毒予防に必要な衛生管理を実際の調理作業を通じて身に付ける。

・製パンについての発展技術を学ぶ。

・プロとして調理現場で通用する礼儀作法、勤務態度を身に付ける。

【授業の概要】

・入室時の手洗いから、食材の取り扱い、実習室の清掃片付けまでを通じて、現場で必要とされる衛生管理を学ぶ。

・実習の準備から片づけまで、現場で必要とされる新人の仕事を実践して学ぶとともに、教員指導の下、製菓衛生師としての就業態度を身に付ける。

・作業分担を要する4人1組の実習を行うことで、技術と現場で必要なチームワーク、そして作業の段取りを身に着けていく。

・座学で学んだ知識の理解と、基礎製菓実習で習得した技術の実践を行う。

・製菓実習（基礎）の学習を前提とした、発展技法や大量製造を学ぶ。

【授業計画】

第1回　パン作りの流れと基本技術　ロール生地の仕込み、生地の分割・丸めについて（丸パン）

第2回　パン作りの流れと基本技術　ロール生地の仕込み、生地の分割・丸めについて（丸パン）

第3回　パン作りの流れと基本技術　ロール生地の仕込み、生地の分割・丸めについて（ドッグパン）

第4回　パン作りの流れと基本技術　ロール生地の仕込み、生地の分割・丸めについて（ドッグパン）

第5回　菓子生地の特徴、包餡技術（あんパン）

第6回　菓子生地の特徴、包餡技術（あんパン）

第7回　ロールパンのバラエティ、代表的な具材を使用した総菜パン（ハムロール）

第8回　ロールパンのバラエティ、代表的な具材を使用した総菜パン（ハムロール）

第9回　ロールパンのバラエティ、代表的な具材を使用した総菜パン（チーズロール、ツナロール）

第10回　ロールパンのバラエティ、代表的な具材を使用した総菜パン（チーズロール、ツナロール）

第11回　混ぜ込み生地の扱い方、代表的な具材を使用した食卓パン（くるみパン）

第12回　混ぜ込み生地の扱い方、代表的な具材を使用した食卓パン（くるみパン）

第13回　混ぜ込み生地の扱い方、代表的な具材を使用した食卓パン（レーズンロール）

第14回　混ぜ込み生地の扱い方、代表的な具材を使用した食卓パン（レーズンロール）

第15回　米粉パン、米粉生地の特徴について、小麦粉との違い、製パン性の理解（クッペ）

第16回　米粉パン、米粉生地の特徴について、小麦粉との違い、製パン性の理解（クッペ）

第17回　米粉パン、米粉生地の特徴について、小麦粉との違い、製パン性の理解（あんパン）

第18回　米粉パン、米粉生地の特徴について、小麦粉との違い、製パン性の理解（あんパン）

第19回　ソフトフランス生地のパン、オールインミックス製法（塩バターロール）

第20回　ソフトフランス生地のパン、オールインミックス製法（塩バターロール）

第21回　ソフトフランス生地のパン、オールインミックス製法（ベーコンエピ）

第22回　ソフトフランス生地のパン、オールインミックス製法（ベーコンエピ）

第23回　柔らかい生地の扱い方、ブリオッシュ生地の特徴と注意点（ブリオッシュ・ア・テット）

第24回　柔らかい生地の扱い方、ブリオッシュ生地の特徴と注意点（ブリオッシュ・ア・テット）

第25回　柔らかい生地の扱い方、ブリオッシュ生地の特徴と注意点（ブリオッシュ・ムースリーヌ）

第26回　柔らかい生地の扱い方、ブリオッシュ生地の特徴と注意点（ブリオッシュ・ムースリーヌ）

平岡調理・製菓専門学校（製菓衛生師専修科）	開講時期	1年次	回数	45　回	時間数	90　時間
科目名	製菓実習（専門）製パン	授業の方法	実習	実務経験の有る教員による科目	○製菓衛生師	

【授業計画】

第27回　ハード系パンの製法について、生地の扱い方と焼成方法の注意点（フィセル、クッペ）

第28回　ハード系パンの製法について、生地の扱い方と焼成方法の注意点（フィセル、クッペ）

第29回　ハード系パンの製法について、生地の扱い方と焼成方法の注意点（ファンデュ、シャンピニオン）

第30回　ハード系パンの製法について、生地の扱い方と焼成方法の注意点（ファンデュ、シャンピニオン）

第31回　様々な製法の知識、特徴ある製法や材料について

第32回　ベーグル

第33回　様々な製法の知識、特徴ある製法や材料について

第34回　ポン・デ・ケージョ

第35回　イタリアのパンについて、特徴ある製法や材料について

第36回　イタリアのパン①　フォカッチャ

第37回　イタリアのパンについて、特徴ある製法や材料について

第38回　イタリアのパン②　チャバッタ

第39回　イタリアのパンについて、特徴ある製法や材料について

第40回　イタリアのパン③　グリッシーニ

第41回　油脂折込生地の製法について、生地の扱い方や基本の成型

第42回　クロワッサン

第43回　油脂折込生地の製法について、生地の扱い方や基本の成型

第44回　パン・オ・ショコラ

第45回　まとめ

【テキスト】

・平岡調理・製菓専門学校製菓衛生師科　実習レシピ集

・製菓衛生師全書

・製菓衛生師教本 下

【授業時間外での学習】

・定期的に放課後実施する、実習室開放に参加し、自発的な反復練習を行うこと。

・平素から、実習道具の手入れを行うこと。

【成績評価の方法・基準】

・前期末、後記末に、授業進度に準じた実技試験を実施する。

・60点以上を可、70点以上を良、80点以上を優として成績表記を行う。

・平常点は、出席状況、受講態度から総合的に評価する。

平岡調理・製菓専門学校（製菓衛生師専修科）	開講時期	1年次	回数	30　回	時間数	60　時間
科目名	製菓実習（専門）カフェ（洋菓子・製パン）	授業の方法	実習	実務経験の有る教員による科目	○製菓衛生師	

【授業の到達目標】

・洋菓子・製パン店舗厨房の運営を理解する。

・実際の製菓店厨房の取り扱い、特に衛生管理を理解する。

・大量製造を通じて、今まで学習したことを昇華する。

【授業の概要】

・校内に設置した、洋菓子・製パン販売設備を活用し、就職後を想定した現場で必要な技能、知識を習得する。

・商品価値のある製品を作るスキルを身に付ける。

・実際に現場で用いられる機材を用いることで、準備から後片付けまで、現場と変わらぬ環境で実習を行う。

【授業計画】

第1回　オリエンテーション①（カフェ実習の心構え、清掃・衛生管理、厨房機器の取り扱い方について）

第2回　オリエンテーション①（カフェ実習の心構え、清掃・衛生管理、厨房機器の取り扱い方について）

第3回　オリエンテーション②（製造スケジュール、店舗経営、接客用語について）

第4回　オリエンテーション②（製造スケジュール、店舗経営、接客用語について）

第5回　カフェ商品の製造①（洋菓子：基本の生菓子）

第6回　カフェ商品の製造①（洋菓子：基本の生菓子）

第7回　カフェ商品の製造②（洋菓子：基本の生菓子）

第8回　カフェ商品の製造②（洋菓子：基本の生菓子）

第9回　カフェ商品の製造③（洋菓子：基本の焼菓子）

第10回　カフェ商品の製造③（洋菓子：基本の焼菓子）

第11回　カフェ商品の製造④（洋菓子：基本の焼菓子）

第12回　カフェ商品の製造④（洋菓子：基本の焼菓子）

第13回　カフェ商品の製造⑤（洋菓子：季節ごとの商品　春）

第14回　カフェ商品の製造⑤（洋菓子：季節ごとの商品　春）

第15回　カフェ商品の製造⑥（洋菓子：季節ごとの商品　秋）

第16回　カフェ商品の製造⑥（洋菓子：季節ごとの商品　秋）

第17回　カフェ商品の製造⑦（冷菓）

第18回　カフェ商品の製造⑦（冷菓）

第19回　カフェ商品の製造⑧（パン：基本のパン）

第20回　カフェ商品の製造⑧（パン：基本のパン）

第21回　カフェ商品の製造⑨（パン：基本のパン）

第22回　カフェ商品の製造⑨（パン：基本のパン）

第23回　カフェ商品の製造⑩（パン：季節ごとの商品　春）

第24回　カフェ商品の製造⑩（パン：季節ごとの商品　夏）

第25回　カフェ商品の製造⑪（パン：季節ごとの商品　秋）

第26回　カフェ商品の製造⑪（パン：季節ごとの商品　冬）

第27回　カフェ商品　商品開発から製造・販売まで、商品ディスプレイ、プライスカード、PR媒体等

第28回　カフェ商品　商品開発から製造・販売まで、商品ディスプレイ、プライスカード、PR媒体等

平岡調理・製菓専門学校（製菓衛生師専修科）	開講時期	1年次	回数	30　回	時間数	60　時間
科目名	製菓実習（専門）カフェ（洋菓子・製パン）	授業の方法	実習	実務経験の有る教員による科目	○製菓衛生師	

【授業計画】

第29回　　カフェ実習　まとめ

第30回　　カフェ実習　まとめ

【テキスト】

・平岡調理・製菓専門学校製菓衛生師科　実習レシピ集

・製菓衛生師全書

・製菓衛生師教本 下

【授業時間外での学習】

・ノートをまとめ、学習内容をきちんと復習すること。

・腸内細菌検査を通じ、平素からプロとしての健康管理への意識を持ち、うがい・手洗い等習慣づけること

【成績評価の方法・基準】

・「実習態度」「職場内での協調性」「仕事に対する向上心」の3項目について、「優良可」の3段階評価を行う。

・優は80点、良は70点、可は60点換算とし、「実習態度」「職場内での協調性」「仕事に対する向上心」の3項目の平均に、提出された実習ノートを20点満点で採点したものを合算して、100点満点をもって表し60点以上を合格、59点以下を不合格とする。

平岡調理・製菓専門学校　（製菓衛生師専修科）	開講時期	2年次	回数	120　回	時間数	240　時間
科目名	製菓理論Ⅱ	授業の方法	講義	実務経験の有る教員による科目	○製菓衛生師	

【授業の到達目標】

・実習や単なる板書講義形式のみでは指導困難な、専門知識を師範とともに体系的に学習する

・実際に現場で活躍する料理人を招聘し、その経験、体験とともに実学としての知識を学ぶ

・1年次の学習内容を踏まえて、より高度な技術・知識を習得する。

【授業の概要】

・各ジャンル（洋・和・パン）の講師の作業工程を見て学ぶ。

【授業計画】

第1回　発酵菓子の応用　様々なバリエーションの紹介　利点・意義について

第2回　洋菓子製造技術の最前線について①

第3回　薄力粉の種類による、焼成後の生地の違いについて（弾力、食感、口どけ等）

第4回　基本配合、生地の状態について（失敗例の分析）、焼成の仕方　パータシューのバリエーション

第5回　洋菓子製造技術の最前線について②

第6回　氷菓について（グラス、ソルベ、アントルメグラッセ）

第7回　安定剤について（ヴィドフィックス、グアーガムなど）

第8回　洋菓子製造技術の最前線について③

第9回　生地のなぜ？について実験（失敗例と成功例の比較、レシピの合理性について）

第10回　折込生地の応用　基本の折込み方法の復習　成形のバリエーション

第11回　洋菓子製造技術の最前線について④

第12回　洋菓子で使われる基本的なクリーム（クレームパティシエール、ムースリーヌ、アパレイユ）の比較

第13回　洋菓子製造技術の最前線について⑤

第14回　アシェットデセールについて　ショコラ、飴、チュイールなどを用いて様々な飾り

第15回　甘味料について。砂糖が与える影響　糖類の種類（蔗糖，果糖、転化糖、トレハロースなど）

第16回　ローマジパンを使用した生地　別の油脂、膨張剤を使って　フランス伝統菓子とその応用

第17回　ローマジパンを使用した生地　別の油脂、膨張剤を使って　フランス伝統菓子とその応用

第18回　フランス菓子①　香辛料、フレーバーを使用した焼き菓子　エッセンス、オイルを使用したお菓子

第19回　フランス菓子①　香辛料、フレーバーを使用した焼き菓子　エッセンス、オイルを使用したお菓子

第20回　パイを使ったお菓子①　パイ生地を使って様々な成型（ハート型、スティック状、エスカルゴ）

第21回　パイを使ったお菓子①　パイ生地を使って様々な成型（ハート型、スティック状、エスカルゴ）

第22回　基本配合　仕込みによる違い　バリエーションの紹介　クグロフ型、ブリキ型での焼き上がりの違い

第23回　基本配合　仕込みによる違い　バリエーションの紹介　クグロフ型、ブリキ型での焼き上がりの違い

第24回　工芸菓子について①（文化祭作品をテーマとして）

第25回　工芸菓子について①（文化祭作品をテーマとして）

第26回　夏に向けてのデザート　牛乳及び乳製品（発酵乳）を用いて

第27回　夏に向けてのデザート　牛乳及び乳製品（発酵乳）を用いて

第28回　二次加工商品について　様々なバリエーションの紹介

第29回　二次加工商品について　様々なバリエーションの紹介

第30回　発酵生地のお菓子について　お菓子に使われるイーストの目的

第31回　発酵生地のお菓子について　お菓子に使われるイーストの目的

平岡調理・製菓専門学校　（製菓衛生師専修科）		開講時期	2年次	回数	120　回	時間数	240　時間
科目名	製菓理論Ⅱ	授業の方法	講義	実務経験の有る教員による科目	○製菓衛生師		

【授業計画】

第32回　フランス菓子②　メレンゲについて（発展）　卵白の起泡性

第33回　フランス菓子②　メレンゲについて（発展）　卵白の起泡性

第34回　紅茶を使ったお菓子、コーヒーを使ったお菓子

第35回　紅茶を使ったお菓子、コーヒーを使ったお菓子

第36回　フランス菓子③　生地とクリームのシンプルなお菓子

第37回　フランス菓子③　生地とクリームのシンプルなお菓子

第38回　工芸菓子について②（チョコレート細工）必要な道具、材料。モンタージュの仕方　デッサンについて（基本の形）

第39回　工芸菓子について②（チョコレート細工）必要な道具、材料。モンタージュの仕方　デッサンについて（基本の形）

第40回　イタリア菓子②　イタリア地方菓子

第41回　イタリア菓子②　イタリア地方菓子

第42回　前期のまとめ（洋菓子）　総合的な技法の組み合わせ方

第43回　前期のまとめ（洋菓子）　総合的な技法の組み合わせ方

第44回　ウィーン菓子①　ザルツブルガーノッカル　カスタニエシュニッテン　エステルハージトルテ

第45回　ウィーン菓子①　ザルツブルガーノッカル　カスタニエシュニッテン　エステルハージトルテ

第46回　1年次復習

第47回　基本のパン生地と様々な副材料との応用

第48回　直捏法と中種法、その他製法の紹介

第49回　成形の種類

第50回　製パン製造技術の最前線について①

第51回　製パン製造技術の最前線について②

第52回　工芸用(飾り)パンについて　基本生地やその他生地の種類　目的に適した使い分け

第53回　天然酵母について（市販のイーストと天然酵母の違い）

第54回　種起こしと生地発酵の特徴

第55回　世界のパンの食事情　多様な生地・製法の紹介①

第56回　盆景菓子(糖芸菓子)について

第57回　和菓子製造技術の最前線について①

第58回　和菓子製造技術の最前線について②

第59回　前期のまとめ（和菓子）　総合的な技法の組み合わせ方

第60回　前期のまとめ（製パン）　総合的な技法の組み合わせ方

第61回　フランス菓子④ 洋梨、栗、キャラメルなどを使用したお菓子

第62回　フランス菓子④ 洋梨、栗、キャラメルなどを使用したお菓子

第63回　フランス菓子⑤　グラサージュについて

第64回　フランス菓子⑤　グラサージュについて

第65回　フランス菓子⑥　サブレを使ったお菓子。タルト

第66回　フランス菓子⑥　サブレを使ったお菓子。タルト

第67回　ドイツ菓子②　ティーゲベック（お茶菓子）

第68回　ドイツ菓子②　ティーゲベック（お茶菓子）

平岡調理・製菓専門学校　（製菓衛生師専修科）	開講時期	2年次	回数	120　回	時間数	240　時間
科目名	製菓理論Ⅱ	授業の方法	講義	実務経験の有る教員による科目	○製菓衛生師	

【授業計画】

第69回　工芸菓子について③(あめ細工)

第70回　工芸菓子について③(あめ細工)

第71回　クリスマスケーキについて①

第72回　クリスマスケーキについて①

第73回　フランス菓子⑦　地方菓子

第74回　フランス菓子⑦　地方菓子

第75回　クリスマスケーキについて②

第76回　クリスマスケーキについて②

第77回　正月の伝統菓子、式菓子

第78回　正月の伝統菓子、式菓子

第79回　いちごを使った原材料について(フリーズドライストロベリーなど)

第80回　いちごを使った原材料について(フリーズドライストロベリーなど)

第81回　パイを使ったお菓子②　フィユタージュの折り方、成型　クープ(飾り切り)についての重要性、デザインの紹介

第82回　パイを使ったお菓子②　フィユタージュの折り方、成型　クープ(飾り切り)についての重要性、デザインの紹介

第83回　フランス菓子⑧　プティフール(タルトレット)について

第84回　フランス菓子⑧　プティフール(タルトレット)について

第85回　ウィーン菓子②　ドボストルテ　キルシェンシュニッテン　シトローネンシャウムヴァイン

第86回　ウィーン菓子②　ドボストルテ　キルシェンシュニッテン　シトローネンシャウムヴァイン

第87回　バレンタイン商品の開発について

第88回　バレンタイン商品の開発について

第89回　ホワイトデー商品の開発について

第90回　ホワイトデー商品の開発について

第91回　2年間のまとめ(洋菓子)　総合的な技法　レシピの考え方について

第92回　2年間のまとめ(洋菓子)　総合的な技法　レシピの考え方について

第93回　ハード系生地の応用

第94回　ハード系生地の応用

第95回　セミハード生地の応用

第96回　セミハード生地の応用

第97回　ブリオッシュ生地の応用

第98回　ブリオッシュ生地の応用

第99回　各種小麦粉によるパン　ライムギ／全粒粉／米粉ほか

第100回　各種小麦粉によるパン　ライムギ／全粒粉／米粉ほか

第101回　ドーナツのバラエティ

第102回　ドーナツのバラエティ

第103回　四季の練りきり

第104回　四季の練りきり

第105回　工芸用(飾り)パンについて　基本生地やその他生地の種類　目的に適した使い分け

平岡調理・製菓専門学校　（製菓衛生師専修科）	開講時期	2年次	回数	120　回	時間数	240　時間
科目名	製菓理論Ⅱ	授業の方法	講義	実務経験の有る教員による科目	○製菓衛生師	

【授業計画】

第106回　工芸用(飾り)パンについて　基本生地やその他生地の種類　目的に適した使い分け

第107回　天然酵母について　パン・オ・ルヴァン

第108回　天然酵母について　パン・オ・ルヴァン

第109回　祭事・行事のパンについて　ツォップフ／パネトーネ

第110回　祭事・行事のパンについて　ツォップフ／パネトーネ

第111回　バレンタイン商品の開発について

第112回　バレンタイン商品の開発について

第113回　ホワイトデー商品の開発について

第114回　ホワイトデー商品の開発について

第115回　世界のパンの食事情　多様な生地・製法の紹介②　ナン／スコーン／イングリッシュマフィン

第116回　世界のパンの食事情　多様な生地・製法の紹介②　ナン／スコーン／イングリッシュマフィン

第117回　2年間のまとめ（製パン）　総合的な技法　レシピの考え方について

第118回　2年間のまとめ（製パン）　総合的な技法　レシピの考え方について

第119回　2年間のまとめ（和菓子）　総合的な技法　レシピの考え方について

第120回　2年間のまとめ（和菓子）　総合的な技法　レシピの考え方について

【テキスト】

・平岡調理・製菓専門学校製菓衛生師科　実習レシピ集

・製菓衛生師全書

・製菓衛生師教本 下

【授業時間外での学習】

・受講内容をノートにまとめ、復習を行うこと。

【成績評価の方法・基準】

・前期末、後期末に、授業進度に準じた筆記試験を実施する。

・60点以上を可、70点以上を良、80点以上を優として成績表記を行う。

・平常点は20点を上限とし、受講態度、出席状況、ノートの内容で採点を実施する

平岡調理・製菓専門学校　（製菓衛生師専修科）	開講時期	2年次	回数	135　回	時間数	270　時間
科目名	製菓実習専門Ⅱ（洋菓子）	授業の方法	実習	実務経験の有る教員による科目	○製菓衛生師	

【授業の到達目標】

・食中毒予防に必要な衛生管理を実際の調理作業を通じて身に付ける。

・洋菓子についての高度な発展技術を学ぶ。

・プロとして調理現場で通用する礼儀作法、勤務態度を身に付ける。

【授業の概要】

・入室時の手洗いから、食材の取り扱い、実習室の清掃片付けまでを通じて、現場で必要とされる衛生管理を学ぶ。

・実習の準備から片づけまで、現場で必要とされる新人の仕事を実践して学ぶとともに、教員指導の下、製菓衛生師としての就業態度を身に付ける

・製菓実習（基礎）及び製菓実習（専門）の学習を前提として、各論的に菓子のバリエーションを学ぶ。

・複数作業の並列運用を個人で反復し、高いレベルでの実践力を身に着ける。

・卒業後、実務経験を経ての資格取得に備え、菓子製造技能士検定2級相当の実技課題に合格できる水準の技術を身に着ける。

【授業計画】

第1回　イタリアンメレンゲ、バタークリーム製造、ナッペ、絞り、パイピング①

第2回　イタリアンメレンゲ、バタークリーム製造、ナッペ、絞り、パイピング①

第3回　ジェノワーズ応用①（ローマジパンを使ったお菓子）　パンドジェーヌ

第4回　ジェノワーズ応用①（ローマジパンを使ったお菓子）　パンドジェーヌ

第5回　ビスキュイ応用①（ウィーン菓子）　カルディナールシュニッテン

第6回　ビスキュイ応用①（ウィーン菓子）　カルディナールシュニッテン

第7回　イタリアンメレンゲ、バタークリーム製造、ナッペ、絞り、パイピング②

第8回　イタリアンメレンゲ、バタークリーム製造、ナッペ、絞り、パイピング②

第9回　バター生地応用①　パンデピス／ケーク・オ・キャラメル

第10回　バター生地応用①　パンデピス／ケーク・オ・キャラメル

第11回　ウィーン菓子①　ザッハトルテ

第12回　ウィーン菓子①　ザッハトルテ

第13回　イタリアンメレンゲ、バタークリーム製造、ナッペ、絞り、パイピング③

第14回　イタリアンメレンゲ、バタークリーム製造、ナッペ、絞り、パイピング③

第15回　大量製造①（ビュッフェ用菓子製造）　1年次に製造した菓子の復習

第16回　大量製造①（ビュッフェ用菓子製造）　1年次に製造した菓子の復習

第17回　大量製造②（ビュッフェ用菓子製造）　1年次に製造した菓子の復習

第18回　大量製造②（ビュッフェ用菓子製造）　1年次に製造した菓子の復習

第19回　大量製造③（ビュッフェ用菓子製造）　1年次に製造した菓子の復習

第20回　大量製造③（ビュッフェ用菓子製造）　1年次に製造した菓子の復習

第21回　大量製造④（ビュッフェ用菓子製造）　1年次に製造した菓子の復習

第22回　大量製造④（ビュッフェ用菓子製造）　1年次に製造した菓子の復習

第23回　シュー応用①　ルリジューズ／サントノーレ

第24回　シュー応用①　ルリジューズ／サントノーレ

第25回　タルト応用①　タルト・オ・スリーズ／グラスバニーユ（アイスクリーム）

第26回　タルト応用①　タルト・オ・スリーズ／グラスバニーユ（アイスクリーム）

第27回　パイ応用①　ピュイダムール

平岡調理・製菓専門学校　（製菓衛生師専修科）		開講時期	2年次	回数	135　回	時間数	270　時間
科目名	製菓実習専門Ⅱ（洋菓子）	授業の方法	実習	実務経験の有る教員による科目	○製菓衛生師		

【授業計画】

第28回　パイ応用①　ピュイダムール

第29回　イタリアンメレンゲ、バタークリーム製造、ナッペ、絞り、パイピング④

第30回　イタリアンメレンゲ、バタークリーム製造、ナッペ、絞り、パイピング④

第31回　ジェノワーズ応用②　ショートケーキ（1人1台）

第32回　ジェノワーズ応用②　ショートケーキ（1人1台）

第33回　フランス菓子②　デリスショコラ

第34回　フランス菓子②　デリスショコラ

第35回　イタリア菓子①　トルタ・プリマヴェーラ／ブルッティ・ブオーニ

第36回　イタリア菓子①　トルタ・プリマヴェーラ／ブルッティ・ブオーニ

第37回　ナッペ・絞り・パイピング

第38回　ナッペ・絞り・パイピング

第39回　フランス菓子③　タルト・オ・フリュイ

第40回　フランス菓子③　タルト・オ・フリュイ

第41回　ナッペ・絞り・パイピング

第42回　ナッペ・絞り・パイピング

第43回　ドイツ菓子①　シュヴァルツヴェルダーキルシュトルテ／オクセンアウゲン

第44回　ドイツ菓子①　シュヴァルツヴェルダーキルシュトルテ／オクセンアウゲン

第45回　ナッペ・絞り・パイピング

第46回　ナッペ・絞り・パイピング

第47回　フランス菓子④　タルト・マロン・ポワール／ダクワーズ

第48回　フランス菓子④　タルト・マロン・ポワール／ダクワーズ

第49回　ナッペ・絞り・パイピング

第50回　ナッペ・絞り・パイピング

第51回　フランス菓子⑤　モンブラン

第52回　フランス菓子⑤　モンブラン

第53回　ナッペ・絞り・パイピング

第54回　ナッペ・絞り・パイピング

第55回　フランス菓子⑥　タルトシブースト　キャラメライザーの使い方

第56回　フランス菓子⑥　タルトシブースト　キャラメライザーの使い方

第57回　ナッペ・絞り・パイピング

第58回　ナッペ・絞り・パイピング

第59回　フランス菓子⑦　シュクセ・プラリネ／ロッシェ・ノワ・ド・ココ

第60回　フランス菓子⑦　シュクセ・プラリネ／ロッシェ・ノワ・ド・ココ

第61回　ナッペ・絞り・パイピング

第62回　ナッペ・絞り・パイピング

第63回　ジェノワーズ応用③　ショートケーキ（1人1台）

第64回　ジェノワーズ応用③　ショートケーキ（1人1台）

平岡調理・製菓専門学校　（製菓衛生師専修科）		開講時期	2年次	回数	135　回	時間数	270　時間
科目名	製菓実習専門Ⅱ（洋菓子）	授業の方法	実習	実務経験の有る教員による科目	○製菓衛生師		

【授業計画】

第65回　ナッペ・絞り・パイピング

第66回　ナッペ・絞り・パイピング

第67回　バター生地応用②　エングリッシャーフルフトクーヘン

第68回　バター生地応用②　エングリッシャーフルフトクーヘン

第69回　ナッペ・絞り・パイピング

第70回　ナッペ・絞り・パイピング

第71回　ドイツ菓子②　モーレンコプフ／アプリコーゼンクーヘン

第72回　ドイツ菓子②　モーレンコプフ／アプリコーゼンクーヘン

第73回　ジェノワーズ応用④　ショートケーキ（1人1台）

第74回　ジェノワーズ応用④　ショートケーキ（1人1台）

第75回　前期実技試験対策①　シュー生地、カスタードクリーム、パイピング

第76回　前期実技試験対策①　シュー生地、カスタードクリーム、パイピング

第77回　フランス菓子⑧　マカロン・ショコラ

第78回　フランス菓子⑧　マカロン・ショコラ

第79回　バタークリームの扱いについて　パイピング（キャラクター）①

第80回　バタークリームの扱いについて　パイピング（キャラクター）①

第81回　フランス菓子⑨　ムースオランジュ

第82回　フランス菓子⑨　ムースオランジュ

第83回　前期実技試験対策②　シュー生地、カスタードクリーム、パイピング

第84回　前期実技試験対策②　シュー生地、カスタードクリーム、パイピング

第85回　前期実技試験対策③　シュー生地、カスタードクリーム、パイピング

第86回　前期実技試験対策③　シュー生地、カスタードクリーム、パイピング

第87回　前期実技試験対策④　シュー生地、カスタードクリーム、パイピング

第88回　前期実技試験対策④　シュー生地、カスタードクリーム、パイピング

第89回　バタークリームの扱いについて　パイピング（キャラクター）②

第90回　バタークリームの扱いについて　パイピング（キャラクター）②

第91回　工芸菓子①（文化祭個人作品を題材に）

第92回　工芸菓子①（文化祭個人作品を題材に）

第93回　製菓衛生師養成施設技術コンクール　規定課題練習①

第94回　製菓衛生師養成施設技術コンクール　規定課題練習②

第95回　工芸菓子②（文化祭個人作品を題材に）

第96回　工芸菓子②（文化祭個人作品を題材に）

第97回　製菓衛生師養成施設技術コンクール　規定課題練習③

第98回　チョコレートの扱い、テンパリング①　シートチョコの作り方（OPPシートを使ったテクニック）

第99回　チョコレートの扱い、テンパリング①　シートチョコの作り方（OPPシートを使ったテクニック）

第100回　製菓衛生師養成施設技術コンクール　規定課題練習④

第101回　チョコレートの扱い、テンパリング②　シートチョコの作り方（パレットナイフを使ったテクニック）

平岡調理・製菓専門学校　（製菓衛生師専修科）	開講時期	2年次	回数	135　回	時間数	270　時間
科目名	製菓実習専門Ⅱ（洋菓子）	授業の方法	実習	実務経験の有る教員による科目	○製菓衛生師	

【授業計画】

第102回　チョコレートの扱い、テンパリング②　シートチョコの作り方（パレットナイフを使ったテクニック）

第103回　製菓衛生師養成施設技術コンクール　規定課題練習⑤

第104回　チョコレートの扱い、テンパリング③　氷水を使用したテンパリングの仕方

第105回　チョコレートの扱い、テンパリング③　氷水を使用したテンパリングの仕方

第106回　クリスマスケーキコンテスト試作①

第107回　クリスマスケーキコンテスト試作①

第108回　製菓衛生師養成施設技術コンクール　規定課題練習⑥

第109回　クリスマスケーキコンテスト試作②

第110回　クリスマスケーキコンテスト試作②

第111回　製菓衛生師養成施設技術コンクール　規定課題練習⑦

第112回　クリスマスケーキコンテスト

第113回　クリスマスケーキコンテスト

第114回　製菓衛生師養成施設技術コンクール　規定課題練習⑧

第115回　フランス菓子⑩　チョコレートのお菓子①　ペルティキュウス／マンディアン

第116回　フランス菓子⑩　チョコレートのお菓子①　ペルティキュウス／マンディアン

第117回　製菓衛生師養成施設技術コンクール　規定課題練習⑨

第118回　フランス菓子⑪　チョコレートのお菓子②　タルト・オ・ショコラ

第119回　フランス菓子⑪　チョコレートのお菓子②　タルト・オ・ショコラ

第120回　製菓衛生師養成施設技術コンクール　規定課題練習⑩

第121回　製菓衛生師養成施設技術コンクール　規定課題練習⑪

第122回　フランス菓子⑫　チョコレートのお菓子③チョコレートとフルーツの組み合わせ　フランボワーズショコラ

第123回　フランス菓子⑫　チョコレートのお菓子③チョコレートとフルーツの組み合わせ　フランボワーズショコラ

第124回　製菓衛生師養成施設技術コンクール　規定課題練習⑫

第125回　バレンタインデーの季節商品について　チョコレートのお菓子④

第126回　バレンタインデーの季節商品について　チョコレートのお菓子④

第127回　製菓衛生師養成施設技術コンクール　規定課題練習⑬

第128回　ホワイトデーの季節商品について

第129回　ホワイトデーの季節商品について

第130回　後期実技試験対策①　規定課題

第131回　後期実技試験対策①　規定課題

第132回　後期実技試験対策②　規定課題

第133回　後期実技試験対策②　規定課題

第134回　後期実技試験対策③　規定課題

第135回　後期実技試験対策③　規定課題

【テキスト】 ・平岡調理・製菓専門学校製菓衛生師科　実習レシピ集 ・製菓衛生師全書 ・製菓衛生師教本 下
【授業時間外での学習】 ・定期的に放課後実施する、実習室開放に参加し、自発的な反復練習を行うこと。 ・平素から、実習道具の手入れを行うこと。
【成績評価の方法・基準】 ・前期末、後記末に、授業進度に準じた実技試験を実施する。 ・60点以上を可、70点以上を良、80点以上を優として成績表記を行う。 ・平常点は、出席状況、受講態度から総合的に評価する。

平岡調理・製菓専門学校　（製菓衛生師専修科）		開講時期	2年次	回数	45　回	時間数	90　時間
科目名	製菓実習専門Ⅱ（製パン・和菓子）	授業の方法	実習	実務経験の有る教員による科目	○製菓衛生師		

【授業の到達目標】

・食中毒予防に必要な衛生管理を実際の調理作業を通じて身に付ける。

・製パンについての高度な発展技術を学ぶ。

・プロとして調理現場で通用する礼儀作法、勤務態度を身に付ける。

【授業の概要】

・入室時の手洗いから、食材の取り扱い、実習室の清掃片付けまでを通じて、現場で必要とされる衛生管理を学ぶ。

・実習の準備から片づけまで、現場で必要とされる新人の仕事を実践して学ぶとともに、教員指導の下、製菓衛生師としての就業態度を身に付ける

・製菓実習（基礎）及び製菓実習（専門）の学習を前提として、各論的に菓子のバリエーションを学ぶ。

・複数作業の並列運用を個人で反復し、高いレベルでの実践力を身に着ける。

・卒業後、実務経験を経ての資格取得に備え、菓子製造技能士検定2級相当の実技課題に合格できる水準の技術を身に着ける。

【授業計画】

第1回　大量製造①（ビュッフェ用パン製造）　1年次に製造したパン・和菓子の復習

第2回　大量製造①（ビュッフェ用パン製造）　1年次に製造したパン・和菓子の復習

第3回　大量製造②（ビュッフェ用パン製造）　1年次に製造したパン・和菓子の復習

第4回　大量製造②（ビュッフェ用パン製造）　1年次に製造したパン・和菓子の復習

第5回　大量製造③（ビュッフェ用パン製造）　1年次に製造したパン・和菓子の復習

第6回　大量製造③（ビュッフェ用パン製造）　1年次に製造したパン・和菓子の復習

第7回　いちご大福／うぐいす餅

第8回　いちご大福／うぐいす餅

第9回　芋あん／長芋あん／栗茶巾／上生菓子

第10回　芋あん／長芋あん／栗茶巾／上生菓子

第11回　栗蒸し羊羹／外郎

第12回　栗蒸し羊羹／外郎

第13回　工芸菓子（あゆ）

第14回　工芸菓子（あゆ）

第15回　山芋のコシの切り方　残し方　薯蕷饅頭　織部饅頭、葛使用の黒糖饅頭

第16回　山芋のコシの切り方　残し方　薯蕷饅頭　織部饅頭、葛使用の黒糖饅頭

第17回　餡の変化　角きんつば、きんつばロール

第18回　餡の変化　角きんつば、きんつばロール

第19回　ドイツのパン①　ミッシュブロート／ヴァイツェン／ロッゲン

第20回　ドイツのパン①　ミッシュブロート／ヴァイツェン／ロッゲン

第21回　ドイツのパン②　ブレッヒクーヘン／ラウンドショコラ

第22回　ドイツのパン②　ブレッヒクーヘン／ラウンドショコラ

第23回　セミハードロール　タルティーヌ／フーガス／フォカッチャ

第24回　セミハードロール　タルティーヌ／フーガス／フォカッチャ

第25回　菓子パンのバラエティ　スイートロール／カスタードレザン／モーンノア

第26回　菓子パンのバラエティ　スイートロール／カスタードレザン／モーンノア

第27回　実技試験対策　クリームパン包餡／メロンパン成型／包餡／鋏菊

平岡調理・製菓専門学校　（製菓衛生師専修科）		開講時期	2年次	回数	45　回	時間数	90　時間
科目名	製菓実習専門Ⅱ（製パン・和菓子）	授業の方法	実習	実務経験の有る教員による科目	○製菓衛生師		

【授業計画】

第28回　実技試験対策　クリームパン包餡／メロンパン成型／包餡／鋏菊

第29回　実技試験対策　クリームパン包餡／メロンパン成型／包餡／鋏菊

第30回　実技試験対策　クリームパン包餡／メロンパン成型／包餡／鋏菊

第31回　ハード系生地の基本　フランスパン

第32回　ハード系生地の応用　リュスティック／タバティエール

第33回　ハード系生地の応用　ソーセージフランス

第34回　揚げパンの基本　カレーパン／ドーナッツ

第35回　飾りパン（クリスマス）

第36回　折込生地の基本　クロワッサン

第37回　折込生地の応用　デニッシュポワール／デニッシュチェリー

第38回　ブリオッシュ生地の基本　ブリオッシュ・フリュイ

第39回　ブリオッシュ生地の応用　ブリオッシュ・シュクレ／ブリオッシュ・ノア

第40回　ライ麦パン製法と材料の違い　パン・ド・セーグル

第41回　ライ麦パン製法と材料の違い　セーグル・ノア・レザン

第42回　実技試験対策　バゲットの成型とクープ／包餡、練り切り練習

第43回　実技試験対策　バゲットの成型とクープ／包餡、練り切り練習

第44回　実技試験対策　バゲットの成型とクープ／包餡、練り切り練習

第45回　実技試験対策　バゲットの成型とクープ／包餡、練り切り練習

【テキスト】

・平岡調理・製菓専門学校製菓衛生師科　実習レシピ集

・製菓衛生師全書

・製菓衛生師教本 下

【授業時間外での学習】

・定期的に放課後実施する、実習室開放に参加し、自発的な反復練習を行うこと。

・平素から、実習道具の手入れを行うこと。

【成績評価の方法・基準】

・前期末、後記末に、授業進度に準じた実技試験を実施する。

・60点以上を可、70点以上を良、80点以上を優として成績表記を行う。

・平常点は、出席状況、受講態度から総合的に評価する。

平岡調理・製菓専門学校　（製菓衛生師専修科）	開講時期	2年次（後期）	回数	15　回	時間数	30　時間
科目名	フランス語	授業の方法	講義		実務経験の有る教員による科目	

【授業の到達目標】

・洋菓子業界で多用されるフランス語の基礎知識を身に着け、厨房内での用語を習得する。

・仏語について基礎を学び、フランス語レシピのあらましを読めるようになる。

・仏語を通じて、フランスの文化を知り、洋菓子への理解を深める。

【授業の概要】

・板書を併用した、講義形式で、授業を実施する。

・会話練習についてはネイティブスピーカーの講師により、発音とヒアリングを練習する。

【授業計画】

第1回　″L'alphabet(アルファベット)、Le nombre(数詞)、La salutation(挨拶)*フランス文化・特徴

第2回　″Le nombre(数詞)、La salutation(挨拶)、Se présanter(自己紹介)、Le nom（名詞）*フランス生活・習慣

第3回　″Le nombre(数詞)、La salutation(挨拶)、Le verbe(動詞)、Le conversation(日常会話)*フランスの食文化3-①

第4回　″Le nombre(数詞)、La salutation(挨拶)、Le verbe(動詞)、Le conversation(日常会話)*フランスの食文化3-②

第5回　″Le nombre(数詞)、La salutation(挨拶)、Le verbe(動詞)、Le conversation(日常会話)*フランスの食文化3-③

第6回　″Les noms pour pâtisserie(菓子の名詞)、Les verbes pourpâtisserie(菓子の動詞)*パリとパリ近郊の地方菓子・地方料理″

第7回　″Les noms pour pâtisserie(菓子の名詞)、Les verbes pourpâtisserie(菓子の動詞)*フランスの地方菓子・地方料理2-①″

第8回　″Les noms pour pâtisserie(菓子の名詞)、Les verbes pourpâtisserie(菓子の動詞)*フランスの地方菓子・地方料理2-②″

第9回　″Pour comprendre la recette(ルセットの読み方)、Pour faire la recette(ルセットの作り方)*フランス風の仕事2-①″

第10回　″Pour comprendre la recette(ルセットの読み方)、Pour faire la recette(ルセットの作り方)*フランス風の仕事2-②″

第11回　La récapitulation(まとめ) ①　総合会話演習

第12回　La récapitulation(まとめ) ②　総合会話演習

第13回　La récapitulation(まとめ) ③　総合会話演習

第14回　La récapitulation(まとめ) ④　学習内容のおさらい

第15回　La récapitulation(まとめ) ⑤　学習内容のおさらい

【テキスト】

・お菓子・パン学ぶ人のための フランス語・ドイツ語・英語 会話集

【授業時間外での学習】

・受講内容をノートにまとめ、復習を行うこと。

【成績評価の方法・基準】

・学期末に、履修範囲について筆記試験を実施する。

・筆記試験は100点満点で、60点以上を可、70点以上を良、80点以上を優として成績表記を行う。

平岡調理・製菓専門学校　（製菓衛生師専修科）	開講時期	2年次（前期）	回数	15　回	時間数	30　時間
科目名	デコレーション法	授業の方法	実習		実務経験の有る 教員による科目	

【授業の到達目標】

・砂糖細工を中心に、マジパン、工芸菓子に通ずる技法を習得し、商品の付加価値を高めることができるようになる。

【授業の概要】

・一人一台の実習室を用い、講師の師範後、各自で反復練習を実施しながら、講師の個別指導を受ける。

・各自が作業を分担することなく、通しで一つの課題に反復して取り組む結果、高い学習効果が見込める。

【授業計画】

第1回　ベビーシューズのケーキ①　1ベビーシューズ　2フリルのケーキ※ブラッシュエンブロイダリー

第2回　ベビーシューズのケーキ②　1ベビーシューズ　2フリルのケーキ※ブラッシュエンブロイダリー

第3回　ベビーシューズのケーキ③　1ベビーシューズ　2フリルのケーキ※ブラッシュエンブロイダリー

第4回　ベビーシューズのケーキ④　1ベビーシューズ　2フリルのケーキ※ブラッシュエンブロイダリー

第5回　バラのケーキ①　1バラ、つぼみ、葉　2ケーキデコレーション（アイシングデコ）※プルドフラワー

第6回　バラのケーキ②　1バラ、つぼみ、葉　2ケーキデコレーション（アイシングデコ）※プルドフラワー

第7回　バラのケーキ③　1バラ、つぼみ、葉　2ケーキデコレーション（アイシングデコ）※プルドフラワー

第8回　バラのケーキ④　1バラ、つぼみ、葉　2ケーキデコレーション（アイシングデコ）※プルドフラワー

第9回　マーガレットのケーキ①　1マーガレット、葉　2テーブルクロス風ケーキデコレーション　※イチゴ、ブラックベリー等

第10回　マーガレットのケーキ②　1マーガレット、葉　2テーブルクロス風ケーキデコレーション　※イチゴ、ブラックベリー等

第11回　マーガレットのケーキ③　1マーガレット、葉　2テーブルクロス風ケーキデコレーション　※イチゴ、ブラックベリー等

第12回　マーガレットのケーキ④　1マーガレット、葉　2テーブルクロス風ケーキデコレーション　※イチゴ、ブラックベリー等

第13回　マーガレットのケーキ⑤　1マーガレット、葉　2テーブルクロス風ケーキデコレーション　※イチゴ、ブラックベリー等

第14回　マーガレットのケーキ⑥　1マーガレット、葉　2テーブルクロス風ケーキデコレーション　※イチゴ、ブラックベリー等

第15回　まとめ

【テキスト】

・プリント

【授業時間外での学習】

・自宅においても、授業内で履修した課題を反復練習し、次回授業に持参して教員の指導を仰ぐこと。

【成績評価の方法・基準】

・60点以上を可、70点以上を良、80点以上を優として成績表記を行う。

・平常点は、出席状況、受講態度から総合的に評価する。

平岡調理・製菓専門学校　（製菓衛生師専修科）		開講時期	2年次（後期）	回数	15　回	時間数	30　時間
科目名	店舗装飾法	授業の方法	講義　演習	実務経験の有る教員による科目	○（製菓衛生師）		

【授業の到達目標】

・店舗内のPOPなどの販促や、装飾について学び、就職後の実務に必要な技術知識を身に付ける。

【授業の概要】

・ヴァンドゥーズ（製菓販売員）として、必要な、店舗内のPOPや装飾、商品展示について、本校が運営する学生運営カフェレストラン「CAFE DE HIRAOKA」の接客販売を題材として講義、演習形式で授業を進行する。

・実際に「CAFE DE HIRAOKA」でヴァンドゥーズとしての演習も経験することで、経験としてに実践的な知識習得も可能とする。

【授業計画】

第1回　商品陳列について①

第2回　商品陳列について②

第3回　ヴァンドゥーズ演習①

第4回　日本の12か月、ディスプレイなどのイメージ①

第5回　日本の12か月、ディスプレイなどのイメージ②

第6回　ヴァンドゥーズ演習②

第7回　クリスマスのディスプレイ、商品の見せ方（クリスマスケーキコンクールを題材として）①

第8回　クリスマスのディスプレイ、商品の見せ方（クリスマスケーキコンクールを題材として）②

第9回　ヨーロッパの祝祭典

第10回　実際の店舗の装飾についてケーススタディ（有名店を題材に）

第11回　店舗内装を作る為の機材について（POP）

第12回　店舗デザイン、厨房設計

第13回　ヴァンドゥーズ演習③

第14回　店舗内装のまとめ　色についての授業（色の表すイメージ）

第15回　まとめ

【テキスト】

・プリント

・CAFE DE HIRAOKA接客マニュアル

【授業時間外での学習】

・受講内容をノートにまとめ、復習を行うこと。

【成績評価の方法・基準】

・学期末に履修範囲について筆記試験を実施する。

・筆記試験は100点満点で、60点以上を可、70点以上を良、80点以上を優として成績表記を行う。

平岡調理・製菓専門学校　（製菓衛生師専修科）	開講時期	2年次（前期）	回数	15　回	時間数	30　時間
科目名	接客法	授業の方法	講義　演習	実務経験の有る教員による科目	○（製菓衛生師）	

【授業の到達目標】

・ヴァンドゥーズ（製菓販売員）として通用する接客スキルを身に付ける。

【授業の概要】

・ヴァンドゥーズ（製菓販売員）として、必要な、店舗内のPOPや装飾、商品展示について、本校が運営する学生運営カフェレストラン「CAFE DE HIRAOKA」の接客販売を題材として講義、演習形式で授業を進行する。

・実際に「CAFE DE HIRAOKA」でヴァンドゥーズとしての演習も経験することで、経験としてに実践的な知識習得も可能とする。

【授業計画】

第1回　CAFE DE HIRAOKA接客マニュアルの概要について

第2回　接客媒体の作成の仕方　ホテル、専門店、結婚式場の現状

第3回　ベーカリーにおけるホスピタリティ

第4回　ドリンクについて（飲料提供のマナーについて）

第5回　接客サービスについて

第6回　接客用語①（満足と不満足について、7大接客用語、クッション言葉）

第7回　接客用語②（買う気にさせる接客用語、飲食店の接客用語）

第8回　敬語について　お祝い事の常識（結婚記念日・年数によっての名称など）

第9回　電話応対・クレームについて

第10回　クレーム対応についてケーススタディ①

第11回　クレーム対応についてケーススタディ②

第12回　ヴァンドゥーズ接客演習①

第13回　ヴァンドゥーズ接客演習②

第14回　学習内容のおさらい①

第15回　学習内容のおさらい②

【テキスト】

・CAFE DE HIRAOKA接客マニュアル

【授業時間外での学習】

・受講内容をノートにまとめ、復習を行うこと。

【成績評価の方法・基準】

・学期末に、履修範囲について筆記試験を実施する。

・筆記試験は100点満点で、60点以上を可、70点以上を良、80点以上を優として成績表記を行う。

平岡調理・製菓専門学校　（製菓衛生師専修科）	開講時期	2年次（後期）	回数	15　回	時間数	30　時間
科目名	材料製菓学	授業の方法	講義	実務経験の有る教員による科目	○製菓衛生師	

【授業の到達目標】

・洋菓子・パンを題材とし、製菓材料の特性やそれに合わせた製造技術を、商品開発を通じて学習し、現場での実務に役立てる。

【授業の概要】

・板書講義形式で製菓・製パン材料の特性を中心に、商品開発についても授業を進行する。

・自宅で困難な試作などを、教員指導の下授業内で行い、レシピと実践の差を知ることで、より現実的かつ商品価値のあるものを開発する。

【授業計画】

第1回　＜洋菓子＞デコレーション技術（飴、チョコレート、メレンゲなど使用）、仕上げの表現方法（季節感など）

第2回　＜洋菓子＞スタンダードな味の組み立て方とその発展

第3回　＜洋菓子＞レシピ作成、デッサン、原価計算　①

第4回　＜洋菓子＞レシピ作成、デッサン、原価計算　②

第5回　＜洋菓子＞レシピ作成、デッサン、原価計算　③

第6回　＜洋菓子＞商品試作①

第7回　＜洋菓子＞商品試作②

第8回　＜パン＞折り込みの基本工程と技術について（商品開発でのバリエーション）

第9回　＜パン＞折り込み生地を使った商品考案・組立について

第10回　＜パン＞前回までの復習　レシピ作成・デッサン・原価計算　①

第11回　＜パン＞レシピ作成、デッサン、原価計算　②

第12回　＜パン＞レシピ作成、デッサン、原価計算　③

第13回　＜パン＞商品試作①

第14回　＜パン＞商品試作②

第15回　商品開発コンテスト

【テキスト】

・プリント

【授業時間外での学習】

・受講内容をノートにまとめ、復習を行うこと。

【成績評価の方法・基準】

・学期末に、履修範囲について筆記試験を実施する。

・筆記試験は100点満点で、60点以上を可、70点以上を良、80点以上を優として成績表記を行う。

平岡調理・製菓専門学校　（製菓衛生師専修科）	開講時期	2年次（前期）	回数	15　回	時間数	30　時間
科目名	国家試験対策	授業の方法	講義	実務経験の有る教員による科目		

【授業の到達目標】

・2年次に、製菓衛生師資格を取得する。

・資格取得後は、学習した知識の復習、定着の場として、他県試験内容を学習する。

【授業の概要】

・福岡県とその隣県を中心に、製菓衛生師国家試験について、過去問題を中心に学習を実施する。

・板書形式を中心に問題の解説、出題傾向の解説を実施。佐賀県、熊本県や福岡県の試験を目標に学習する。

【授業計画】

第1回　衛生法規　試験問題演習

第2回　公衆衛生学　試験問題演習①

第3回　公衆衛生学　試験問題演習②

第4回　食品学　試験問題演習①

第5回　食品学　試験問題演習②

第6回　食品衛生学　試験問題演習①

第7回　食品衛生学　試験問題演習②

第8回　栄養学　試験問題演習①

第9回　栄養学　試験問題演習②

第10回　製菓理論　試験問題演習①

第11回　製菓理論　試験問題演習②

第12回　製菓実技　試験問題演習①

第13回　製菓実技　試験問題演習②

第14回　佐賀県製菓衛生師試験　過去問演習①

第15回　佐賀県製菓衛生師試験　過去問演習②

【テキスト】

・プリント

・製菓衛生師国家試験過去問集

【授業時間外での学習】

・受講内容をノートにまとめ、復習を行うこと。

【成績評価の方法・基準】

・学期末に、履修範囲について筆記試験を実施する。

・筆記試験は100点満点で、60点以上を可、70点以上を良、80点以上を優として成績表記を行う。

平岡調理・製菓専門学校　（製菓衛生師専修科）	開講時期	2年次（前期）	回数	15　回	時間数	30　時間
科目名	PC講座	授業の方法	講義	実務経験の有る教員による科目		

【授業の到達目標】

・PCを用いた、帳票、POP制作の基礎を学び、実務に役立てる。

・インターネット、SNSを利用する上で重要なネットリテラシーについて理解する。

【授業の概要】

・一人に一台PCを完備したPC教室を用いて、Microsoft社のWindows、Officeを教材として、その基本的な使い方を講習する。

【授業計画】

第1回　PCの扱いについて／パソコンの基本的な操作に慣れる／フリーアドレスの利点

第2回　インターネットについて／SNSを利用するにあたって／メディアリテラシーについて

第3回　Word　-1－　基本的な操作法、および絵や写真を入れた媒体、POP作り①

第4回　Word　-2－　基本的な操作法、および絵や写真を入れた媒体、POP作り②

第5回　Word　-3－　実際に媒体制作を行う

第6回　Excel -1－　四則演算の方法、セルの扱い方について

第7回　Excel -2－　基本的な関数、アンケートへの応用

第8回　Excel -3－　媒体・POP制作への応用

第9回　Excel -4－　実際に媒体制作を行う

第10回　Powerpoint　-1—　基本的な操作方法、用途について

第11回　Powerpoint　-2—　ポスターの作り方

第12回　応用　CAFE DE HIRAOKAの商品販促媒体を制作①

第13回　応用　CAFE DE HIRAOKAの商品販促媒体を制作②

第14回　応用　CAFE DE HIRAOKAの商品販促媒体を制作③

第15回　学習内容のおさらい

【テキスト】

・プリント

【授業時間外での学習】

・受講内容をノートにまとめ、復習を行うこと。

【成績評価の方法・基準】

・学期末に、履修範囲について筆記試験を実施する。

・筆記試験は100点満点で、60点以上を可、70点以上を良、80点以上を優として成績表記を行う。

平岡調理・製菓専門学校　（製菓衛生師専修科）	開講時期	2年次（後期）	回数	15　回	時間数	30　時間
科目名	保健体育	授業の方法	実技		実務経験の有る教員による科目	

【授業の到達目標】

・プロの製菓衛生師として、長時間の作業に耐えうる体力を育成する。

・就職後の健康維持のため、正しいトレーニング法を学び、習慣づける。

【授業の概要】

・グラウンド、体育館、フィットネスルームを用い、調理師に必要な体力養成を実施する。

・講師の指導の下、ランニングと自重トレーニングを中心とし、ボールなどを用いたレクリエーションも交えて、無理なく体力の育成をする。

・球技大会や運動会を通じて、体力育成とともにコミュニケーション能力と人格を養う。

【授業計画】

第1回　オリエンテーション

第2回　トレーニング＋バレーボール（球技）

第3回　トレーニング＋バレーボール（球技）

第4回　バレーボール大会

第5回　バレーボール大会

第6回　トレーニング＋球技

第7回　トレーニング＋球技

第8回　トレーニング＋球技

第9回　トレーニング＋球技

第10回　トレーニング＋球技

第11回　トレーニング＋球技

第12回　運動会練習（応援合戦、競技）

第13回　運動会練習（応援合戦、競技）

第14回　運動会練習（応援合戦、競技）

第15回　学習内容のまとめ

【テキスト】

特になし

【授業時間外での学習】

・自主トレーニングを通じ、体力養成を各自行うこと。

【成績評価の方法・基準】

・出席状況、受講態度を総合的に判断して、100点満点で採点する。

平岡調理・製菓専門学校　（製菓衛生師専修科）	開講時期	2年次	回数	回	時間数	60　時間
科目名	校外実習	授業の方法	実習	実務経験の有る教員による科目	○製菓衛生師	

【授業の到達目標】

・希望する調理現場での就労体験を通じて、実際の製菓衛生師業務への理解を深める。

・衛生管理や専門知識、技術はもとより、調理現場で重要視される礼儀作法やコミュニケーションスキルといった、これまでの学習内容を、実際に現場での就労で活用し、自らに不足している点を正しく理解して、今後の学習に役立てる。

・実際に就職を希望する職場での就労体験を通じ自己アピールを行い、今後の就職活動に役立てる。

・実習後の事業所指導者からの評価表を基に、自己評価と現実のすり合わせを行う。

【授業の概要】

・実習前に、全学生より校外実習先の希望調査を実施、教員会議を経て調整し、依頼する。主な実習先は関東関西を中心とした1流ホテルや製菓、製パン店である。

・校外実習先については、生徒の希望を最優先し、地域やジャンルを問わず依頼するが、教員会議にて、「実習先として不適」と判断された事業所や、本人の現在の学習到達度に比して困難であると判断された事業所、希望が集中し十分な学習が困難な事業所への依頼は差し控えることがある。

・校外実習の実施前に、校内でオリエンテーションを実施し、先方との打ち合わせのやり方、学習用レポートの記入方法、実習中の心構え、トラブル発生時の対応（特にインターン向け学生保険の利用）など、社会経験の無い生徒が大多数を占めることを勘案し、細かく指導しサポートする。

・実習当日までの、校外実習先との打ち合わせのために、事前挨拶日を設け、近隣は直接、遠隔地は電話で、学生本人と実習先との直接打ち合わせを実施し、学生の主体性と社会性を涵養する。

・校外実習期間中は、担当教員による巡回と電話による状況確認・指導をコンスタントに実施し、トラブル対応体制をとる。

【授業計画】

夏季校外実習オリエンテーションと事前挨拶・打ち合わせ

夏季実習：12日間の実習期間を設定し、その中で1日最大7.5時間、8日間を目安に、合計60時間のインターンを実施

【テキスト】

・校外実習ノート

【授業時間外での学習】

・校外実習に際しての打ち合わせを適時、事業所と行い、打ち合わせ内容をノートに記載したうえ教員に報告する。

・教育ノートの日誌欄を毎日記載し、実習で得た気づきや反省をまとめて、実習終了後提出する。

【成績評価の方法・基準】

・規定時間の60時間以上、校外実習を行ったことが、事業所側指導者が押印した報告書の提出をもって証明されることを前提とする。

・事業所側指導者が押印した報告書において、「実習態度」「職場内での協調性」「仕事に対する向上心」の3項目について、「優良可」の3段階評価とともに、各項目において記述式で指導者からの具体的な評価を行う。

・優は80点、良は70点、可は60点換算とし、「実習態度」「職場内での協調性」「仕事に対する向上心」の3項目の平均に、提出された実習ノートを20点満点で採点したものを合算して、100点満点とする。60点以上を合格、59点以下を不合格とする。

平岡調理・製菓専門学校（製菓衛生師専修科）	開講時期	1年次	回数	回	時間数	60　時間
科目名	校外実習	授業の方法	実習	実務経験の有る教員による科目	○製菓衛生師	

【授業の到達目標】

・希望する調理現場での就労体験を通じて、実際の製菓衛生師業務への理解を深める。

・衛生管理や専門知識、技術はもとより、調理現場で重要視される礼儀作法やコミュニケーションスキルといった、これまでの学習内容を、実際に現場での就労で活用し、自らに不足している点を正しく理解して、今後の学習に役立てる。

・実際に就職を希望する職場での就労体験を通じ自己アピールを行い、今後の就職活動に役立てる。

・実習後の事業所指導者からの評価表を基に、自己評価と現実のすり合わせを行う。

【授業の概要】

・実習前に、全学生より校外実習先の希望調査を実施、教員会議を経て調整し、依頼する。主な実習先は関東関西を中心とした1流ホテルや製菓、製パン店である。

・校外実習先については、生徒の希望を最優先し、地域やジャンルを問わず依頼するが、教員会議にて、「実習先として不適」と判断された事業所や、本人の現在の学習到達度に比して困難であると判断された事業所、希望が集中し十分な学習が困難な事業所への依頼は差し控えることがある。

・校外実習の実施前に、校内でオリエンテーションを実施し、先方との打ち合わせのやり方、学習用レポートの記入方法、実習中の心構え、トラブル発生時の対応（特にインターン向け学生保険の利用）など、社会経験の無い生徒が大多数を占めることを勘案し、細かく指導しサポートする。

・実習当日までの、校外実習先との打ち合わせのために、事前挨拶日を設け、近隣は直接、遠隔地は電話で、学生本人と実習先との直接打ち合わせを実施し、学生の主体性と社会性を涵養する。

・校外実習期間中は、担当教員による巡回と電話による状況確認・指導をコンスタントに実施し、トラブル対応体制をとる。

【授業計画】

冬季校外実習オリエンテーションと事前挨拶・打ち合わせ

冬季実習：12日間の実習期間を設定し、その中で1日最大7.5時間、8日間を目安に、合計60時間のインターンを実施

【テキスト】

・校外実習ノート

【授業時間外での学習】

・校外実習に際しての打ち合わせを適時、事業所と行い、打ち合わせ内容をノートに記載したうえ教員に報告する。

・教育ノートの日誌欄を毎日記載し、実習で得た気づきや反省をまとめて、実習終了後提出する。

【成績評価の方法・基準】

・規定時間の60時間以上、校外実習を行ったことが、事業所側指導者が押印した報告書の提出をもって証明されることを前提とする。

・事業所側指導者が押印した報告書において、「実習態度」「職場内での協調性」「仕事に対する向上心」の3項目について、「優良可」の3段階評価とともに、各項目において記述式で指導者からの具体的な評価を行う。

・優は80点、良は70点、可は60点換算とし、「実習態度」「職場内での協調性」「仕事に対する向上心」の3項目の平均に、提出された実習ノートを20点満点で採点したものを合算して、100点満点とする。60点以上を合格、59点以下を不合格とする。