

令和3年度 シェフパティシエ専門学校 シラバス						
科目名	衛生法規		担当教員 (教員要件)	小池 雅子 (衛生行政経験)		
授業概要 授業方法	製菓衛生師に必要な衛生法規を学習する。 衛生職であることを自覚して、安全・安心な菓子製造を習得する。					
実務経験	新潟市衛生行政勤務経験					
学科名	製菓製パン技術科		学年 (前・後期)	1 年次：後期		
授業総時間数	30 時間	授業回数	後期： 2 時間× 15 回		必・選の別	必修
評価の観点	<input checked="" type="checkbox"/> 定期試験	<input checked="" type="checkbox"/> 出席点	<input checked="" type="checkbox"/> 授業態度	<input checked="" type="checkbox"/> 提出物	<input checked="" type="checkbox"/> 小テスト	( <input type="checkbox"/> その他 )
使用教材	製菓衛生師全書					
参考文献等	配布プリント					
科目の目標 (到達目標)	製菓衛生師に必要な衛生法規を学習することで、衛生職であることを自覚させ、安全・安心な菓子製造をすることができる人材育成をする。					
回数	授業内容 (到達目標)					
1	第 1 章 法学大意 (法学に関する基礎的事項が説明できる。)					
2	第 2 章 衛生行政概説 (衛生行政と衛生行政組織が説明できる。)					
3	第 3 章 製菓衛生師法 第 1 節 製菓衛生師法の沿革 第 2 節 製菓衛生師法の概要① (製菓衛生師法の概要について説明できる。)					
4	第 3 章 製菓衛生師法 第 2 節 製菓衛生師法の概要② (製菓衛生師法の概要について説明できる。)					
5	第 1 章～第 3 章のまとめ (法の中の衛生法規の位置付けおよび意義が説明できる。)					
6	第 4 章 関係法規 第 1 節 食品安全基本法の概要 (食品安全基本法の概要が説明できる。)					
7	第 4 章 関係法規 第 2 節 食品衛生法の概要① 第 1 条～第 10 条 (食品衛生法の概要が説明できる。)					
8	第 4 章 関係法規 第 2 節 食品衛生法の概要② 第 11 条～第 30 条 (食品衛生法の概要が説明できる。)					
9	第 4 章 関係法規 第 2 節 食品衛生法の概要③ 第 31 条～第 50 条 (食品衛生法の概要が説明できる。)					
10	第 4 章 関係法規 第 2 節 食品衛生法の概要④ 第 51 条～第 79 条 (食品衛生法の概要が説明できる。)					

回数	授業内容（到達目標）
11	第4章 関係法規 第2節 食品衛生法の概要⑤ 洋菓子の衛生規範 （洋菓子の衛生規範の概要が説明できる。）
12	第4章 関係法規 第2節 食品衛生法の概要のまとめ （食品衛生法と関連規範等が説明できる。）
13	第4章 関係法規 その他衛生関係法規（概要）① 1. 食品表示法 （食品表示のルールが説明できる。）
14	第4章 関係法規 その他衛生関係法規（概要）② 2. 地域保健法 3. 感染症法 4. 健康増進法 5. 食育基本法 （関連衛生法規の概要が説明できる。）
15	第4章 関係法規 その他衛生関係法規（概要）のまとめ （関連衛生法規の概要が説明できる。）

令和3年度 シェフパティシエ専門学校 シラバス						
科目名	公衆衛生学		担当教員 (教員要件)	石井大 (管理栄養士)		
授業概要 授業方法	製菓衛生師養成に必要な公衆衛生学の基礎的知識を習得する。					
実務経験	-					
学科名	製菓製パン技術科		学年 (前・後期)	1 年次：前期・後期		
授業総時間数	60 時間	授業回数	前期： 2h 時間 × 15 回 後期： 2h 時間 × 15 回	必・選の別	必修	
評価の観点	<input checked="" type="checkbox"/> 定期試験	<input checked="" type="checkbox"/> 出席点	<input checked="" type="checkbox"/> 授業態度	<input checked="" type="checkbox"/> 提出物	<input checked="" type="checkbox"/> 小テスト	( <input type="checkbox"/> その他 )
使用教材	製菓衛生師全書					
参考文献等	-					
科目の目標 (到達目標)	健康増進に必要な知識や技術を、集団レベルの観点で説明できる。					
回数	授業内容 (到達目標)					
1	第1章 公衆衛生学の概要 公衆衛生の意義・健康とは 【到達目標】 公衆衛生の意義、健康とは何か説明できる。					
2	第1章 公衆衛生学の概要 公衆衛生の歴史 【到達目標】 公衆衛生の歴史、発達の背景を説明できる。					
3	第1章 公衆衛生の概要 公衆衛生行政 【到達目標】 公衆衛生行政の体制を説明できる。					
4	第1章 公衆衛生の概要 衛生統計 人口静態統計 【到達目標】 衛生統計の種類と役割を説明できる。					
5	第1章 公衆衛生の概要 衛生統計 人口動態統計① 【到達目標】 人口動態の指標について説明できる。					
6	第1章 公衆衛生学の概要 人口動態統計② 【到達目標】 人口動態の指標について説明できる。					
7	第1章 公衆衛生学の概要 その他の統計 【到達目標】 各種統計 (疾病統計) の種類と目的を説明できる。					
8	第1章まとめ 【到達目標】 第1章の内容を復習し、自身の理解度を把握できる。					
9	第2章 環境衛生 環境とは、空気 【到達目標】 環境衛生の意義と、空気について説明できる。					
10	第2章 環境衛生 光・水 【到達目標】 光・水の人体の関わりを説明できる。					

回数	授業内容（到達目標）
11	第2章 環境衛生 ごみ, 鼠族・衛生害虫, 衣服・住居, その他 【到達目標】ごみ, 鼠族・衛生害虫による人体への影響を説明できる.
12	第2章 環境衛生 公害① 【到達目標】公害とはどのようなものか, その背景や歴史的経緯を説明できる.
13	第2章 環境衛生 公害② 【到達目標】公害とはどのようなものか, その背景や歴史的経緯を説明できる.
14	第2章 環境衛生 近年の環境問題 【到達目標】オゾン層破壊, 酸性雨, 地球温暖化について説明できる.
15	第2章の復習 【到達目標】第2章の内容を復習し, 自身の理解度を把握できる.
16	第3章 疾病の予防 感染症の予防① 【到達目標】感染症が感染・発症する機序を説明できる.
17	第3章 疾病の予防 感染症の予防② 【到達目標】感染症をその経路によって分類することができる.
18	第3章 疾病の予防 感染症の予防③ 【到達目標】感染症法に基づく疾病分類
19	第3章 疾病の予防 感染症の予防④ 【到達目標】感染症の予防方法について説明できる.
20	第3章 感染症の予防まとめ 【到達目標】感染症の予防について内容を復習し, 自身の理解度を把握することができる.
21	第3章 疾病の予防 生活習慣病の予防① 【到達目標】生活習慣病とはどのようなものか説明できる.
22	第3章 疾病の予防 生活習慣病の予防② 【到達目標】循環器疾患（高血圧, 動脈硬化）について説明できる.
23	第3章 疾病の予防 生活習慣病の予防③ 【到達目標】循環器疾患（心疾患・脳血管疾患）について説明できる.
24	第3章 疾病の予防 生活習慣病の予防④ 【到達目標】悪性新生物（がん）について説明できる.
25	第3章 疾病の予防 生活習慣病の予防⑤ 【到達目標】糖尿病, 肝疾患について説明できる.
26	第3章 生活習慣病の予防まとめ 【到達目標】生活習慣病の予防について内容を復習し, 自身の理解度を把握することができる.
27	第4章 労働衛生 労働と健康① 【到達目標】労働衛生の概要・目的を説明できる.
28	第4章 労働衛生 労働と健康② 【到達目標】職業性疾病と労働災害について説明できる.
29	第4章 労働衛生 安全衛生管理 【到達目標】労働者を保護する仕組みを説明できる.
30	第4章のまとめ 【到達目標】第4章の内容を復習し, 自身の理解度を把握することができる.

令和3年度 シェフパティシエ専門学校 シラバス						
科目名	食品学		担当教員 (教員要件)	内藤澄江 (栄養士・実務経験)		
授業概要 授業方法	食品学の概要を学ぶ。 食品の種類と成分、変質の防止、生産と輸入、流通と価格、消費構造の変化を習得する。					
実務経験	栄養指導、レシピ開発、調理等の実務経験					
学科名	製菓製パン技術科		学年 (前・後期)	1年次：前期・後期		
授業総時間数	60時間	授業回数	前期：2時間×15回 後期：2時間×15回	必・選の別	必修	
評価の観点	<input checked="" type="checkbox"/> 定期試験	<input checked="" type="checkbox"/> 出席点	<input checked="" type="checkbox"/> 授業態度	<input checked="" type="checkbox"/> 提出物	<input checked="" type="checkbox"/> 小テスト	( <input type="checkbox"/> その他 )
使用教材	製菓衛生師全書「日本菓子教育センター」 オールガイド食品成分表2019					
参考文献等	-					
科目の目標 (到達目標)	食品学の概要について習得できている。製菓衛生師として現場に必要な知識を説明できる。					
回数	授業内容 (到達目標)					
1	第1章食品学の概要 (1) 食品の条件①食品学とは②食品の人体における機能 ③食品としての条件 【到達目標】 食品学を学ぶ意義を説明することができる。					
2	第1章食品学の概要 (2) 食品の種類と成分①一般成分②嗜好成分③有害成分 【到達目標】 食品に含まれる成分について分類し、列挙できる。					
3	第1章食品学の概要 (2) 食品の種類と成分④食品成分値⑤食品成分表 【到達目標】 食品成分表の概要を説明できる。					
4	第1章食品学の概要 (2) 食品の種類と成分⑥食品のもつエネルギー⑦食品の栄養価値の判断基準 【到達目標】 アトウォーターの係数を使い食品のエネルギー計算ができる					
5	第3節食品の分類と特性 (1) 食品の分類と特性 【到達目標】 植物性食品と動物性食品との食品学的比較ができる。					
6	第3節食品の分類と特性 (2) 食品の特性①穀類②いも及びでんぷん類③砂糖及び甘味類 【到達目標】 ①穀類②いも及びでんぷん類③砂糖及び甘味類の説明ができる。					
7	第3節食品の分類と特性 (2) 食品の特性④豆類⑤種実類⑥野菜類⑦果実類⑧きのこ類⑨藻類 【到達目標】 ④豆類⑤種実類⑥野菜類⑦果実類⑧きのこ類⑨藻類の説明ができる。					
8	第3節食品の分類と特性 (2) 食品の特性⑩魚介類⑪肉類⑫卵類⑬乳類⑭油脂類 【到達目標】 ⑩魚介類⑪肉類⑫卵類⑬乳類⑭油脂類の説明ができる。					
9	第3節食品の分類と特性 (2) 食品の特性⑮菓子類⑯嗜好飲料類⑰調味料及び香辛料類⑱調理加工食品類 【到達目標】 ⑮菓子類⑯嗜好飲料類⑰調味料及び香辛料類⑱調理加工食品類の分類及び特徴の説明ができる。					
10	第3節食品の分類と特性 (2) 食品の特性①米②麦③とうもろこし④そば⑤その他の穀類 【到達目標】 製菓製パンに関する穀類について特徴を説明できる。					
回数	授業内容 (到達目標)					

11	第3節食品の分類と特性 (2) 食品の特性⑥いも類⑦菓子類⑧大豆及びその製品⑨その他の豆類 【到達目標】製菓製パンに関するいも類、菓子類、大豆及びその加工品について特徴を説明できる。
12	第3節食品の分類と特性 (2) 食品の特性⑩調味料⑪調理加工食品類 【到達目標】調味料、調理加工品について説明できる。
13	第3節食品の分類と特性 (3) 食品微生物応用食品①カビ類の利用②酵母類の利用③細菌類の利用 【到達目標】食品微生物応用食品について説明できる。
14	前期総まとめ① 【到達目標】列挙された食品の指定項目について説明できる。
15	前期総まとめ② 【到達目標】前期の学習内容の確実な修得。
16	第2章 食品の変質とその防止 第1節 食品の変質 (1) 自己消化 (2) 腐敗・変敗 (3) 酸化 【到達目標】食品の変質について分類し説明できる。
17	第2章 食品の変質とその防止 第2節 食品の変質の防止 (1) 水分活性 (2) 水素イオン濃度 【到達目標】食品の変質を防止する状態を水分活性と水素イオン濃度を用いて説明できる。
18	第2章 食品の変質とその防止 第3節 食品の保存方法 (1) 物理的処理による方法 ①冷蔵・冷凍法 ②加熱殺菌法 ③乾燥法 【到達目標】物理的処理による食品の保存方法について説明できる。
19	第2章 食品の変質とその防止 第3節 食品の保存方法 (1) 物理的処理による方法 ④熱蔵法 ⑤放射線の照射 ⑥CA貯蔵法 【到達目標】物理的処理による食品の保存方法について説明できる。
20	第2章 食品の変質とその防止 第3節 食品の保存方法 (1) 細菌学的処理による方法 ①細菌・酵母の応用 ②カビの応用 【到達目標】細菌学的処理による食品の保存方法について説明できる。
21	第2章 食品の変質とその防止 第3節 食品の保存方法 (1) 化学的処理による方法 ①塩蔵法 ②酢漬法 ③砂糖漬法 ④化学物質の添加 【到達目標】化学的処理による食品の保存方法について説明できる。
22	第2章 食品の変質とその防止 第3節 食品の保存方法 (1) 総合的処理による方法 ①燻煙法 ②塩乾法 ③凍結法 ④調味 ⑤瓶詰・缶詰 ⑥プラスチック真空包装 ⑦漬物 【到達目標】総合的処理による食品の保存方法について説明できる。
23	第2章のまとめ 【到達目標】第2章の学習内容の確実な修得
24	第3章 食品の生産と消費 第1節 食品の消費構造の変化 第1節食品の消費構造の変化 【到達目標】昭和30年以降の消費構造の変化について説明できる。
25	3章 食品の生産と消費 第2節 食品生産 1 生産の動向 【到達目標】昭和30年以降の食品生産の動向について説明できる。
26	第3章 食品の生産と消費 第2節 食品生産 2 有機農産物 3 遺伝子組換え食品 【到達目標】有機農産物、遺伝子組換え食品について説明できる。
27	第3章 食品の生産と消費 第3節 食品の生産と輸入 【到達目標】我が国の食料輸入、食料自給率について説明ができる。
28	第3章 食品の生産と消費 第4節 食品の流通と価格 【到達目標】食品の流通と価格について説明ができる。
29	後期総まとめ① 【到達目標】後期の学習内容の確実な修得。
30	後期総まとめ② 【到達目標】後期の学習内容の確実な修得。

令和3年度 シェフパティシエ専門学校 シラバス

科目名	食品衛生学	担当教員 (教員要件)	佐藤 晶代 (食品衛生指導実務)		
授業概要 授業方法	「食品の安全」を確保するための知識や技術を習得する。 製菓実習授業や製菓・製パン加工施設の現場で「安全な菓子・パンの提供」のための食品衛生管理を習得する。				
実務経験	新潟市衛生行政勤務経験				
学科名	製菓製パン技術科	学年 (前・後期)	1年次：前期・後期		
授業総時間数	120 時間	授業回数	前期： 2 時間× 30 回 後期： 2 時間× 30 回	必・選の別	必修
評価の観点	<input checked="" type="checkbox"/> 定期試験	<input checked="" type="checkbox"/> 出席点	<input checked="" type="checkbox"/> 授業態度	<input checked="" type="checkbox"/> 提出物	<input checked="" type="checkbox"/> 小テスト ( <input type="checkbox"/> その他 )
使用教材	製菓衛生師全書				
参考文献等	新調理師養成教育全書 3 食品の安全と衛生、衛生管理ガイドブック (日本食品衛生協会) 配布プリント				
科目の目標 (到達目標)	実習授業や製菓・製パン加工施設の現場で「安全な菓子・パンの提供」のための食品衛生管理を説明できる。				

回数	授業内容 (到達目標)
1	・ 授業ガイダンス ・ 第1章 食品衛生学の概要 1. 食の安全を守る (食品衛生学を学習する目的が説明できる。食品事件事故の概要が説明できる。)
2	第1章 食品衛生学の概要 2. 食品衛生とは 3. 食品衛生と製菓衛生師の責務 (食品安全確保体制が説明できる。食品衛生と調理師の関係が説明できる。)
3	第1章 食品衛生学の概要 4. 微生物の種類 5. 微生物の増殖条件 (各微生物の特徴が説明できる。微生物の増殖条件が説明できる。)
4	第1章 食品衛生学の概要 6. 食品の腐敗 (食品の微生物汚染の経路が説明できる。食品の変質の種類・変性が説明できる。)
5	第1章 食品衛生概要の学習まとめ (学習到達度を確認することができる。)
6	第2章 食中毒 第1節 食中毒の発生状況 (日本の食中毒の発生状況の概要が説明できる。)
7	第2章 食中毒 第2節 食中毒の病因物質と予防対策① 1. 微生物による食中毒 (1) サルモネラ (2) 腸炎ビブリオ食中毒 (各食中毒の原因菌の特徴とその防止方法が説明できる。)
8	第2章 食中毒 第2節 食中毒の病因物質と予防対策② 1. 微生物による食中毒 (3) 病原大腸菌 (4) カンピロバクター (各感染型食中毒の原因菌の特徴とその防止方法が説明できる。)
9	第2章 食中毒 第2節 食中毒の病因物質と予防対策③ 1. 微生物による食中毒 (5) 黄色ブドウ球菌 (6) ボツリヌス菌 (各毒素型食中毒の原因菌の特徴とその防止方法が説明できる。)
10	第2章 食中毒 第2節 食中毒の病因物質と予防対策④ 1. 微生物による食中毒 (7) ウエルシュ菌 (8) セレウス菌 (各毒素型食中毒の原因菌の特徴とその防止方法が説明できる。)

回数	授業内容（到達目標）
11	第2章 食中毒 第2節 食中毒の病因物質と予防対策⑤ 1. 微生物による食中毒（9）その他の食中毒菌（エルシニア、リステリア、ナグビブリオ） （その他の食中毒の原因菌の特徴とその防止方法が説明できる。）
12	第2章 食中毒 第2節 食中毒の病因物質と予防対策⑥ 1. 微生物による食中毒（10）ノロウイルス （ノロウイルスによる食中毒の特徴と防止方法が説明できる。）
13	第2章 食中毒 第2節 食中毒の病因物質と予防対策⑦ 1. 微生物による食中毒 微生物による食中毒の予防 （細菌性、ウイルス性食中毒の予防方法の概念が説明できる。）
14	第2章 食中毒 第2節 食中毒の病因物質と予防対策⑧ 2. 化学物質による食中毒（1）アレルギー様食中毒 （ヒスタミン食中毒の発生概要と防止方法が説明できる。）
15	第2章 食中毒 第2節 食中毒の病因物質と予防対策⑨ 1. 微生物による食中毒 2. 化学物質による食中毒の学習まとめ （学習到達度を確認することができる。）
16	第2章 食中毒 第2節 食中毒の病因物質と予防対策⑩ 3. 自然毒による食中毒（1）動物性自然毒 （動物性自然毒食中毒の特徴と防止方法が説明できる。）
17	第2章 食中毒 第2節 食中毒の病因物質と予防対策⑪ 3. 自然毒による食中毒（2）植物性自然毒 （植物性自然毒食中毒の特徴が説明できる。）
18	第2章 食中毒 第2節 食中毒の病因物質と予防対策⑫ 3. 自然毒による食中毒（3）自然毒食中毒の予防 （自然毒食中毒の防止方法が説明できる。）
19	第2章 食中毒 第2節 食中毒の病因物質と予防対策⑬ 3. 自然毒による食中毒 の学習まとめ （学習到達度を確認することができる。）
20	第2章 食中毒 第3節 菓子と食中毒 （菓子やパンによる食中毒事件例を調べることができる。）
21	第2章 食中毒 教科書外 1. 寄生虫による食中毒の概要 2. 魚介類から感染する寄生虫 （寄生虫食中毒の発生概要が説明できる。魚介類から感染する寄生虫の概要が説明できる。）
22	第2章 食中毒 教科書外 3. 食肉から感染する寄生虫 4. 野菜から感染する寄生虫 5. 飲料水から感染する寄生虫 （食肉、野菜、飲料水から感染する寄生虫の概要が説明できる。）
23	第2章 食中毒 教科書外 寄生虫食中毒 の学習まとめ （学習到達度を確認することができる。）
24	食品衛生実習① 実験実習の概論 （実験実習を学習する目的が説明できる。）
25	食品衛生実習② 手指洗浄前と洗浄後の状態検査 （衛生的な手洗いができる。）
26	食品衛生実習③ 手指からの各種細菌の検出（微生物培養実験①） （衛生的な手洗いの重要性が微生物培養実験から説明できる。）
27	食品衛生実習④ 手指からの各種細菌の検出（微生物培養実験②） （衛生的な手洗いの重要性が微生物培養実験から説明できる。）
28	食品衛生実習⑤ 生卵の鮮度測定 （食品の鮮度を簡易的に判別することができる。）
29	食品衛生実習⑥
30	前期の学習内容のまとめ （学習到達度を確認することができる。）



回数	授業内容（到達目標）
31	第3章 食品添加物 第1節 食品添加物の種類と方法 1. 食品添加物の定義と使用規制（食品添加物の概要） （食品添加物と菓子・パン加工の関係が説明できる。）
32	第3章 食品添加物 第1節 食品添加物の種類と方法 1. 食品添加物の定義と使用規制（関係法規、安全性の評価） （食品添加物を安全に使用するための制度が説明できる。）
33	第3章 食品添加物 第1節 食品添加物の種類と方法 2. 食品添加物の分類（1）主な食品添加物と使用基準 ① 保存料～④ 漂白剤 （各食品添加物の使用目的と使用上の注意事項が説明できる。）
34	第3章 食品添加物 第1節 食品添加物の種類と方法 2. 食品添加物の分類（1）主な食品添加物と使用基準 ⑤着色料 ～⑧ 調味料 （各食品添加物の使用目的と使用上の注意事項が説明できる。）
35	第3章 食品添加物 第1節 食品添加物の種類と方法 2. 食品添加物の分類（1）主な食品添加物と使用基準 ⑨ 酸味料 ～⑬ 結着剤 （各食品添加物の使用目的と使用上の注意事項が説明できる。）
36	第3章 食品添加物 第1節 食品添加物の種類と方法 2. 食品添加物の分類（1）主な食品添加物と使用基準 ⑭ その他 ・食品添加物の使用目的をまとめることができる。 （各食品添加物の使用目的と使用上の注意事項が説明できる。）
37	第3章 食品添加物 第1節 食品添加物の種類と方法 2. 食品添加物の分類（2）化学的合成品以外の添加物 第2節 菓子と食品添加物 （各食品添加物の使用目的と使用上の注意事項が説明できる。）
38	第3章 食品添加物 の学習まとめ （学習到達度を確認することができる。）
39	第4章 食品中における有害物質 第1節 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 2. 重金属 （食品と重金属による健康への影響が説明できる。）
40	第4章 食品中における有害物質 第1節 化学物質による環境汚染と生物濃縮 3. 放射性物質 （食品と放射性物質による健康への影響が説明できる。）
41	第4章 食品中における有害物質 第1節 化学物質による環境汚染と生物濃縮 4. 有機塩素系農薬 5. PCB 6. ダイオキシン （食品と化学物質による健康への影響が説明できる。）
42	第4章 食品中における有害物質 第2節 農薬、動物用医薬品および飼料添加物の食品中の残留 （食品中の化学物質の残留の規制について説明できる。）
43	第4章 食品中における有害物質 第3節 食品中の異物 （食品の異物混入の防止対策が説明できる。）
44	第4章 食品中における有害物質 器具・容器包装の衛生 教科書外 1. 器具・容器包装の概要 （調理作業時に安全に器具や容器包装の取り扱いができる。）
45	第4章 食品中における有害物質 器具・容器包装の衛生 教科書外 2. 材質の種類 （調理作業時に安全に器具や容器包装の取り扱いができる。）
46	第4章 食品中における有害物質 の学習まとめ （学習到達度を確認することができる。）
47	第5章 衛生管理 第1節 食品の取り扱い 1. 食品取扱いの三原則 2. 食品取扱者の衛生 （製菓衛生師として、衛生的に食品を取り扱うことができる。）
48	第5章 衛生管理 第1節 食品の取り扱い 3. 洗浄と消毒（1）洗浄と洗剤 ・洗浄の定義を説明することができる。 （洗浄時の洗剤の使用方法が説明できる。）
49	第5章 衛生管理 第1節 食品の取り扱い 3. 洗浄と消毒（2）消毒 （効果的な消毒方法を選択して衛生的な状態を作ることができる。）
50	第5章 衛生管理 第2節 施設、設備の要件と管理 第3節 営業者の責務 （食品営業施設の衛生的な管理をすることができる。）

回数	授業内容（到達目標）
51	第5章 衛生管理 第4節 総合衛生管理製造過程 （時代に対応した HACCP 衛生管理をすることができる。）
52	第5章 衛生管理 第5節 食品の保存と表示 （菓子・パンに必要な食品表示を読み取ることができる。）
53	第5章 衛生管理 の学習まとめ （学習到達度を確認することができる。）
54	食品衛生実習⑦ 魚肉練り製品の鮮度・品質判定 （食品の鮮度を簡易的に判別することができる。）
55	食品衛生実習⑧ 食肉の鮮度判定 （食品の鮮度を簡易的に判別することができる。）
56	食品衛生実習⑨ 牛乳の鮮度判定 （食品の鮮度を簡易的に判別することができる。）
57	食品衛生実習⑩ 水道水の残留塩素測定等 水質検査 （飲用水の安全性を簡易的に判別することができる。）
58	食品衛生実習⑪ 食品の内部温度の測定 （加熱調理の温度を確認しながら調理作業をすることができる。）
59	食品衛生実習⑫ 食品の pH 測定 （食品の pH と腐敗との関係が説明できる。）
60	後期の学習内容のまとめ （学習到達度を確認することができる。）

令和3年度 シェフパティシエ専門学校 シラバス						
科目名	栄養学		担当教員 (教員要件)	石井大 (管理栄養士)		
授業概要 授業方法	製菓衛生師養成のために必要な栄養学の基礎的知識を習得する。					
実務経験	-					
学科名	製菓製パン技術科		学年 (前・後期)	1年次：前期・後期		
授業総時間数	60時間	授業回数	前期： 2h時間 × 15回 後期： 2h時間 × 15回	必・選の別	必修	
評価の観点	<input checked="" type="checkbox"/> 定期試験	<input checked="" type="checkbox"/> 出席点	<input checked="" type="checkbox"/> 授業態度	<input checked="" type="checkbox"/> 提出物	<input checked="" type="checkbox"/> 小テスト	( <input type="checkbox"/> その他 )
使用教材	製菓衛生師全書					
参考文献等	-					
科目の目標 (到達目標)	栄養素の構造と代謝、機能を理解し、食物の及ぼす人体への影響を理解できる。					
回数	授業内容 (到達目標)					
1	第1章 栄養学概論(1) 栄養とは 【到達目標】 栄養とはどのようなものか説明できる。					
2	第1章 栄養学概論(2) 人体構成成分・五大栄養素 【到達目標】 人体構成成分・五大栄養素について説明できる。					
3	第2章 栄養素の機能(1) 炭水化物① 【到達目標】 炭水化物の構造と種類を説明できる。					
4	第2章 栄養素の機能(2) 炭水化物② 【到達目標】 炭水化物の代謝と役割について説明できる。					
5	第2章 栄養素の機能(3) 脂質① 【到達目標】 脂質の構造と種類を説明できる。					
6	第2章 栄養素の機能(4) 脂質② 【到達目標】 脂質の代謝と役割について説明できる。					
7	第2章 栄養素の機能(5) タンパク質① 【到達目標】 タンパク質の構造と種類を説明できる。					
8	第2章 栄養素の機能(6) タンパク質② 【到達目標】 タンパク質の代謝と役割を説明できる。					
9	第2章 栄養素の機能(7) ミネラル① 【到達目標】 作用と欠乏症について説明できる。					
10	第2章 栄養素の機能(8) ミネラル② 【到達目標】 作用と欠乏症について説明できる。					

回数	授業内容（到達目標）
11	第2章 栄養素の機能（9）ビタミン① 【到達目標】作用と欠乏症について説明できる。
12	第2章 栄養素の機能（10）ビタミン② 【到達目標】作用と欠乏症について説明できる。
13	第2章 栄養素の機能（11）水・ホルモン 【到達目標】水及びホルモンの役割を説明できる。
14	第2章 栄養素の機能（12）基礎食品 【到達目標】食品分類法と栄養素の関連を説明できる。
15	前期まとめ 【到達目標】前期の内容を復習し、自身の理解度を把握できる。
16	第3章 栄養素の消化と吸収（1）栄養素の消化と吸収① 【到達目標】消化と吸収について説明できる。
17	第3章 栄養素の消化と吸収（2）栄養素の消化と吸収② 【到達目標】炭水化物の消化と吸収について説明できる。
18	第3章 栄養素の消化と吸収（3）栄養素の消化と吸収③ 【到達目標】脂質の消化と吸収について説明できる。
19	第3章 栄養素の消化と吸収（4）栄養素の消化と吸収④ 【到達目標】タンパク質の消化と吸収について説明できる。
20	第3章 栄養素の消化と吸収（5）エネルギー代謝① 【到達目標】エネルギー代謝について説明できる。
21	第3章 栄養素の消化と吸収（6）エネルギー代謝② 【到達目標】エネルギー代謝について説明できる。
22	第4章 食生活と疾病 国民健康・栄養調査、食欲と身体機能の調節 【到達目標】食生活が健康に及ぼす影響を理解し、説明できる。
23	第4章 食生活と疾病（2）栄養素の生理作用 【到達目標】栄養素の生理作用と身体への働きを理解し、説明できる。
24	第4章 食生活と疾病（3）肥満と生活習慣 【到達目標】主な生活習慣病と食事のポイントを理解し、説明できる。
25	第5章 栄養学の実践 日本人の食事摂取基準、エネルギー代謝 【到達目標】健康のための望ましい食生活に、根拠があることを理解できる。
26	第5章 栄養学の実践（2）栄養管理 【到達目標】栄養素の適正摂取とライフステージにおける食事のポイントを理解できる。
27	第5章 栄養学の実践（3）食品分類法 【到達目標】食品に含まれる栄養素を理解し、望ましい食事を組み立てることができる。
28	第5章 栄養学の実践（4）栄養成分表示① 【到達目標】食品表示法の要点を説明できる。
29	第5章 栄養学の実践（4）栄養成分表示① 【到達目標】食品表示法の要点を説明できる。
30	後期まとめ 【到達目標】後期の内容を理解し、自身の理解度を把握できる。

令和3年度 シェフパティシエ専門学校 シラバス						
科目名	社会		担当教員 (教員要件)	佐藤 健之 (法学士)		
授業概要 授業方法	社会の中での菓子・パンの存在意義や店舗計画を学習する。 就業意欲、起業意欲を形成し時代の変化に対応しながら、自ら考え行動できる人材を育成する。					
実務経験	会社経営、飲食店起業					
学科名	製菓製パン技術科		学年 (前・後期)	1年次：前期・後期		
授業総時間数	60時間	授業回数	前期：2時間×15回 後期：2時間×15回	必・選の別	必修	
評価の観点	<input checked="" type="checkbox"/> 定期試験	<input checked="" type="checkbox"/> 出席点	<input checked="" type="checkbox"/> 授業態度	<input checked="" type="checkbox"/> 提出物	<input type="checkbox"/> 小テスト	( <input type="checkbox"/> その他 )
使用教材	製菓衛生師全書					
参考文献等	六法全書					
科目の目標 (到達目標)	社会における、菓子・パンの存在意義や店舗計画を身に付ける。 就業意欲、起業意欲を形成して時代の変化に対応しながら自ら考え行動することができる職業人となる。					
回数	授業内容 (到達目標)					
1	・授業ガイダンス (講義スケジュール) ・食品産業を取り巻く経済環境について① (食品産業の現状と課題 (問題点) が説明できる。)					
2	・食品産業を取り巻く経済環境について② (食品産業の現状と課題 (問題点) が説明できる。)					
3	第1章 菓子と食生活 第1節 菓子と食生活 (菓子と食生活の関係が説明できる。)					
4	第1章 第2節 菓子の歴史① (第1期 上古時代から第4期 南蛮菓子時代の概要が説明できる。)					
5	第1章 第2節 菓子の歴史② (第5期 京菓子・江戸風菓子時代から第8期 国際化時代の概要が説明できる。)					
6	第1章 第3節 パンの歴史 (パンの歴史の概要が説明できる。)					
7	第1章 第4節 菓子製造の要件① (基本的な菓子の製造要件が説明できる。)					
8	第1章 第4節 菓子製造の要件② (時代に合わせた菓子の要素が説明できる。)					
9	第1章 第5節 菓子の生産と消費 (菓子の生産状況と消費状況が説明できる。)					
10	第1章 第6節 菓子の包装 (菓子にとって包装の重要性が説明できる。)					

回数	授業内容（到達目標）
11	第2章 菓子店経営論 第1節 経営者の職務① （経営者の職務が説明できる。）
12	第2章 菓子店経営論 第1節 経営者の職務② （経営理念とは何か説明できる。）
13	第2章 菓子店経営論 第1節 経営者の職務③ （企業を継続・発展するための要素が説明できる。）
14	第2章 菓子店経営論 第2節 立地条件および市場調査① （菓子店に適した立地条件が説明できる。）
15	前期 復習 これまで学習した内容が説明できる。
16	第2章 菓子店経営論 第2節 立地条件および市場調査② （市場調査の基礎が説明できる。）
17	第2章 菓子店経営論 第2節 立地条件および市場調査③ （学校を自店と見立てた商圏内競合店の実地調査計画ができる。）
18	第2章 菓子店経営論 第2節 立地条件および市場調査④ （調査した競合店の検証をすることができる。）
19	第2章 菓子店経営論 第2節 立地条件および市場調査⑤ （マーケティング理論が説明できる）
20	第2章 菓子店経営論 第2節 立地条件および市場調査⑥ （マーケティングが実践できる。）
21	第2章 菓子店経営論 第3節 販売促進のあり方① （菓子の特性を考えた販売促進が説明できる。）
22	第2章 菓子店経営論 第3節 販売促進のあり方② （商圏内競合店の販売促進手法を調査できる。）
23	第2章 菓子店経営論 第4節 店舗のつくり方 （多様な店舗構造が図示できる。）
24	第2章 菓子店経営論 第5節 労働生産性 （労働生産性が説明できる。）
25	第2章 菓子店経営論 第6節 必要売上高の求め方① （貸借対照表を作成することができる。）
26	第2章 菓子店経営論 第6節 必要売上高の求め方② （損益計算書を作成することができる。）
27	第2章 菓子店経営論 第6節 必要売上高の求め方③ （損益分岐点売上高を活用することができる。）
28	第2章 菓子店経営論 第7節 原価管理の方法 （経営分析の基本を説明することができる。）
29	第2章 菓子店経営論 第8節 労務管理 （人材育成の重要性を説明できる。）
30	後期の復習 （店舗経営するために必要なことが説明できる。）

令和3年度 シェフパティシエ専門学校 シラバス						
科目名	製菓理論		担当教員 (教員要件)	牧野 義昭 (実務実務) 瀧澤亜結美 (実務実務)		
授業概要 授業方法	製菓・製パンの専門実務に必要な原材料の種類や特徴について学習する。 国家資格製菓衛生師試験に合格するための知識を取得する。					
実務経験	牧野義昭 (洋菓子店での実務経験) 瀧澤亜結美 (ホテル・カフェ等での実務経験)					
学科名	製菓製パン技術科		学年 (前・後期)	1 年次：前期・後期		
授業総時間数	90 時間	授業回数	前期： 2 時間 × 30 回 後期： 2 時間 × 15 回	必・選の別	必修	
評価の観点	<input checked="" type="checkbox"/> 定期試験	<input checked="" type="checkbox"/> 出席点	<input checked="" type="checkbox"/> 授業態度	<input checked="" type="checkbox"/> 提出物	<input type="checkbox"/> 小テスト	( <input type="checkbox"/> その他 )
使用教材	製菓衛生師全書 ・ ALEC ノート ・ C-Learning					
参考文献等	新しい製パン基礎知識 ・ 製菓衛生師教本 洋菓子の科学					
科目の目標 (到達目標)	製菓・製パンの実務に必要な原材料の種類や特徴について学習し、国家資格製菓衛生師試験合格レベルの知識を習得する。					
回数	授業内容 (到達目標)					
1	年間スケジュール及び製菓理論全般について 甘味料 (砂糖) 【到達目標】 甘味料の種類、味、特性、各特徴について説明できる					
2	甘味料 (でん粉糖とその他の糖類) 【到達目標】 種類、特性、各特徴、蔗糖との違い、糖化について説明できる					
3	小麦粉 (小麦とは、種類と特徴) 【到達目標】 小麦粉の種類、特徴、用途別分類、使用方法が説明できる					
4	小麦粉 (小麦とは、種類と特徴) 【到達目標】 小麦粉の品位別分類、小麦粉グルテンについて、分類別の使用方法が説明できる					
5	でん粉 (種類と特性) 【到達目標】 でん粉の粘度、膨化について説明できる、米粉の種類と製法について説明できる					
6	でん粉 (特性)・米粉 (米粉の種類と製法) 【到達目標】 でん粉の粘度、膨化について説明できる、米粉の種類と製法について説明できる					
7	鶏卵・加工卵 (卵黄・卵白の特性) 【到達目標】 鶏卵の特性について説明できる					
8	鶏卵・加工卵 (卵の加工品について) 【到達目標】 加工卵の特徴、長所、短所を説明できる					
9	油脂 (種類と特徴について) 【到達目標】 油脂の種類と特徴について説明できる					
10	油脂 (種類と特徴について) 【到達目標】 油脂の加工適正について説明できる					

回数	授業内容（到達目標）
11	牛乳及び乳製品（種類と特徴について） 【到達目標】牛乳とその加工品について説明できる
12	原料チョコレート（製法と成分の把握） 【到達目標】チョコレートの成分と種類について説明できる
13	原料チョコレート（製法と成分の把握） 【到達目標】チョコレートの成分と種類について説明できる
14	前期理論復習
15	前期理論復習
16	凝固材料（寒天・カラギーナン） 【到達目標】凝固材料の種類と特徴について説明できる
17	凝固材料（ゼラチン、ペクチン）・種実類 【到達目標】凝固材料の種類と特徴について説明できる・種実類の種類と特徴を説明できる
18	風味調味料（酒類・香辛料・香料） 【到達目標】風味調味料の種類と特徴が説明できる
19	パン酵母（特性） 【到達目標】パン酵母の特性について説明できる
20	パン酵母（種類と各特性） 【到達目標】パン酵母の種類と使用方法を説明できる
21	食塩・水・モルトエキス（特性） 【到達目標】各効果について説明できる
22	製パン改良剤（イーストフード）・膨張剤（種類と特徴） 【到達目標】製パン改良剤・膨張剤の種類、効果と特徴が説明できる
23	乳化剤・着色料・その他の補助材料 【到達目標】乳化剤、着色料、その他の補助材料の種類、効果と特徴が説明できる
24	製菓製造理論授業オリエンテーション 【到達目標】・製菓衛生師免許取得の目的を説明できる。
25	洋菓子の分類 メレンゲ 【到達目標】・洋菓子の製法による分類が言える。・メレンゲの種類が言える。
26	メレンゲ 【到達目標】・メレンゲの種類が説明できる。
27	クリーム 【到達目標】・バタークリームの種類が説明できる。
28	クリーム 【到達目標】・バタークリームの特徴が説明できる。・ホイップクリームが説明できる。
29	クリーム 【到達目標】・バタークリームの特徴が説明できる。・ホイップクリームが説明できる。
30	クリーム 【到達目標】・その他のクリーム類について説明できる。



回数	授業内容（到達目標）
31	スポンジ・ロール生地 【到達目標】・スポンジの種類が説明できる。
32	スポンジ・ロール生地 バターケーキ 【到達目標】・スポンジの特徴が説明できる。・バターケーキの特徴が説明できる。
33	バターケーキ 【到達目標】・バターケーキの特徴が説明できる。
34	シュー 【到達目標】・シューの特徴が言える
35	シュー 【到達目標】・シューの注意点が言える
36	ドーナッツ 【到達目標】・ドーナッツの種類について説明できる。
37	パイ（フィユタージュ） 【到達目標】・パイの特徴が言える。
38	前期製菓製造理論復習
39	パイ（フィユタージュ） 【到達目標】・パイの特徴が言える。
40	パイ（フィユタージュ） タルト・タルトレット 【到達目標】・パイの特徴が言える。・タルト・タルトレットの特徴が言える
41	クッキー チョコレート 【到達目標】・クッキー・チョコレートの特徴が言える。
42	チョコレート 【到達目標】・チョコレートの種類が言える。
43	チョコレート プディング 【到達目標】・チョコレート・プディングの注意点が言える。
44	ゼリー バヴァロア ムース 【到達目標】・ゼリー、バヴァロア、ムースの注意点と特徴が言える。
45	後期製菓製造理論復習

令和5年度 シェフパティシエ専門学校 シラバス						
科目名	製菓実習 I		担当教員 (教員要件)	清田 聡美 (実務経験) 長場 昭一 (実務経験) 江上 明利 (実務経験)		
授業概要 授業方法	製菓器具の使い方や食材の取り扱い方を理解しながら基本的な作業手順を習得する。 また、食物アレルギーに対応した製菓技術と知識も習得する。 基礎的な和菓子作りを通じて、和菓子の基本技法や食材に関する基礎知識と衛生管理を学ぶ。 パン作りを学びながら、食の衛生面・安全面を考慮し、製パンにおける基本技術と基本知識を習得する。					
実務経験	清田聡美 (洋菓子店での実務経験) 長場昭一 (製菓店での実務経験) 江上明利 (製パン業界及びカフェ業界での実務経験)					
学科名	製菓製パン技術科		学年 (前・後期)	1 年次：前期・後期		
授業総時間数	375 時間	授業回数	前期： 3 時間 × 30 回 5 時間 × 15 回 後期： 3 時間 × 45 回 5 時間 × 15 回	必・選の別	必修	
評価の観点	<input checked="" type="checkbox"/> 定期試験	<input checked="" type="checkbox"/> 出席点	<input checked="" type="checkbox"/> 授業態度	<input checked="" type="checkbox"/> 提出物	<input checked="" type="checkbox"/> 小テスト	( <input type="checkbox"/> その他 )
使用教材	身につく製菓製パン・製菓衛生師全書					
参考文献等	ケーキング、日本菓子教育センター、和菓子教本、フランスパン詳論、新しい製パン基礎知識					
科目の目標 (到達目標)	製菓の基本技術を習得して実践できる。専用器具を正しく使用できる。食材を正しく取り扱うことができる。 アレルギー対応の洋菓子を作ることができる。和菓子の基本技法や知識、衛生管理を理解して実践できる。 グループワークを行うことでコミュニケーション能力を身に付けることができる。 食の衛生面・安全面を考慮した、製パンの基本技術を実践できる。					
回数	授業内容 (到達目標)					
1	実習室と器具を安全に使用する事ができる パーチディターマを作る事が出来る					
2	絞り練習バタークリームを使用し (ローズバット・ぼんてん・シェル) の絞り方ができる サブレアラポッシュを作る事が出来る					
3	ブラウニーをつくる事ができる コーヒーゼリーをつくる事ができる					
4	オレンジシフォン (手立て) でつくる事ができる マジパン「バラ」がつくる事ができる ラングドシャをつくる事ができる					
5	カトルカール (ミキサー) でつくる事ができる マドレーヌ (型処理→バター) つくる事ができる					
6	ジェノワーズ (手立て) でつくる事ができる クレームパティシエールをつくる事ができる ベイクドチーズケーキのブリゼ仕込みをつくる事ができる					
7	ルーロオフリユイ (ミキサー) をつくる事ができる マジパン「パンダ」をつくる事ができる					
8	ババロアアラバニージュをつくる事ができる フィナンシェ① (型処理→スプレーオイル) をつくる事ができる					
9	フィナンシェ② (①と違う作り方) をつくる事ができる ヨーグルトミルク寒天ゼリーをつくる事ができ					
10	ラングドシャをつくる事ができる ベイクドチーズケーキをつくる事ができる					

回数	授業内容（到達目標）
11	シューアラクレームをつくること チョコチップクッキー仕込みをつくること
12	パリプレストをつくること
13	試験対策（パートシュー）練習
14	試験対策（パートシュー）練習
15	試験対策（パートシュー）練習
16	ルーロオバナヌ（別立て生地）をつくること パートシュクレ・クレームダイヤモンド仕込みをつくること
17	菓子販売考案・試作 オリジナルの焼き菓子を考案し、班で協力し安全に作業する事ができる。
18	ガトーショコラをつくること アップルパイ用パートフィユテラピッド仕込みをつくること
19	アップルパイをつくること ジェノワーズショコラ仕込み（ショコラカaramel）（ミキサー）をつくること チュイルダンテルデモ（ショコラカaramel）をつくること
20	ショコラカaramelをつくること
21	生チョコをつくること ジェノワーズショコラ仕込みをつくること
22	チョコ生デコレーションをつくること ティラミス用ビスキュイアラキュイェール仕込みをつくること
23	ティラミスをつくること シャルロット用ビスキュイアラキュイェール仕込み（手立て）をつくること
24	シャルロットオポワールをつくること ジェノワーズ仕込み（いちごのショートケーキ）（ミキサー）をつくること
25	いちごのショートケーキをつくること ジェノワーズ仕込み（X'mas ケーキ）（ミキサー）をつくること
26	X'mas ケーキをつくること 試験デモを見てポイントの確認ができる
27	試験対策（ビスキュイアラキュイェール）
28	試験対策（ビスキュイアラキュイェール）
29	試験対策（ビスキュイアラキュイェール）
30	試験（ビスキュイアラキュイェール）

回数	授業内容（到達目標）
31	チョコチップクッキーをつくること カスタードプディングをつくること 低糖カスタードプディングをつくること
32	米粉ロールをつくること プリゼ仕込みをつくること
33	フロランタンをつくること 豆乳ヨーグルトをつくること
34	フロランタンをつくること 低糖フィナンシェをつくること
35	キャロットマドレーヌをつくること ケーキサレをつくること
36	フルーツタルトレットをつくること ほうれん草のシフォンケーキをつくること ジュレカカオ仕込み（ショコラカaramel）をつくること
37	ショコラクラシックをつくること タルト生地仕込みをつくること
38	菓子販売製造・販売 班で協力し、衛生面を第一に安全に製造し販売することができる。
39	実習授業の流れを説明し、安全に実習ができる
40	和菓子実習の説明と器具を安全に使用することができる 水羊羹を作ることができる 並餡とはなにか理解し作ることができる
41	桜餅（関東・関西）を作ることができる 小豆を選別することができる
42	柏餅を作ることができる つぶ餡とはなにか理解し作ることができる
43	笹団子を作ることができる
44	きんとんを作ることができる 白並餡を作ることができる
45	大福を作ることができる
46	水無月を作ることができる
47	薬饅頭を作ることができる 梅酒の錦玉羹を作ることができる
48	利久饅頭を作ることができる わらび餅を作ることができる
49	薯蕷饅頭を作ることができる
50	浮島を作ることができる 白並餡を作ることができる

回数	授業内容（到達目標）
51	試験対策（葉饅頭）
52	試験対策（葉饅頭）
53	試験（葉饅頭）
54	葛饅頭を作ることができる。
55	練り羊羹を作ることができる
56	栗饅頭を作ることができる
57	串団子を作ることができる。 黄味火取餡を仕込むことができる。
58	カステラ饅頭を作ることができる りんごっ娘の中餡を作ることができる 白並餡を作ることができる
59	りんごっ娘を作ることができる 月餅の中餡を作ることができる 並餡を作ることができる
60	月餅を作ることができる 求肥を作ることができる
61	どら焼きを作ることができる
62	外郎を作ることができる 雪平の中餡を作ることができる
63	雪平を作ることができる
64	桃山を作ることができる 練り切り餡を作ることができる
65	試験対策（練り切り）
66	試験対策（練り切り）
67	試験対策（練り切り）
68	試験（練り切り）
69	年間スケジュール・全般的な説明・機械等の取扱い方法、手入れについて 【到達目標】（機械の使用用途を説明できる）
70	手ごねでのテーブルロール製作 【到達目標】（手ごねのパン生地が作ることができる）

回数	授業内容（到達目標）
71	手ごねのテーブルロール製作 【到達目標】（分割・丸めができる）
72	山形食パンの製作 【到達目標】（分割・丸め・成形ができる）
73	角食パンの製作 【到達目標】（分割・丸めがきれいにできる）
74	イギリスパンとそのバリエーションの製作 【到達目標】（分割・丸めがきれいにできる）
75	菓子パン（クリームパン・メロンパン）の製作 【到達目標】（分割・丸め・成形・包餡ができる）
76	菓子パン（あんぱん・クッキーパン）の製作 【到達目標】（分割・丸め・成形・包餡ができる）
77	バラエティーブレッド・そのバリエーションの製作① 【到達目標】（バラエティーブレッドが作ることができる）
78	バラエティーブレッド・そのバリエーションの製作② 【到達目標】（バラエティーブレッドの練り込み食材の使用方法理解でき作ることができる）
79	ハードロールの基本製作（ハードロール、カイザーゼンメル） 【到達目標】（直焼きパンの製造方法が理解でき作ることができる）
80	テーブルロールの試験練習 【到達目標】（バターロールの成形ができる）
81	テーブルロールの試験練習 【到達目標】（バターロールを時間内に分割・成形ができる）
82	テーブルロールの試験練習 【到達目標】（バターロールを同じ形に成形ができる）
83	テーブルロールの試験 【到達目標】（時間内に同じ形で天板に均等に並べることができる）
84	フランスパンの製作 【到達目標】（基本直焼きパンを作ることができる）
85	フランスパンのバリエーションの製作 【到達目標】（フランスパンの製法とポイントが理解でき作ることができる）
86	世界の代表的な食事パン 【到達目標】（スイスとアメリカの代表的なパンを作ることができる）
87	世界の代表的な食事パン 【到達目標】（ドイツとフランスのライ麦パンの違いが理解でき作ることができる）
88	スイートロールの製作 【到達目標】（世界の代表的な菓子パンを作ることができる）
89	ドーナツの製作① 【到達目標】（自家製配合のドーナツが作ることができる）
90	ドーナツの製作② 【到達目標】（プレミックス粉のドーナツを作ることができる）

回数	授業内容（到達目標）
91	ブリオッシュの製作 【到達目標】（ブリオッシュの成形ができる）
92	クロワッサンの製作 【到達目標】（折込みパンを作ることができる）
93	デニッシュペストリーの製作 【到達目標】（折込みパンのバリエーションを作ることができる）
94	イベントパンの製作 【到達目標】（シュトレンとクグロフを作ることができる）
95	テーブルロールの試験練習 【到達目標】（4種の成形ができる）
96	テーブルロールの試験練習 【到達目標】（4種の成形が時間内にできる）
97	テーブルロールの試験練習 【到達目標】（時間内に、設定された基準に合う成形ができる）
98	テーブルロールの試験 【到達目標】（時間内により均一な成形ができる）
99	豆乳パンの製作 【到達目標】（卵・乳製品のアレルギー対応のパンを作ることができる）
100	ハニーブラウブレッドとクネツケの製作 【到達目標】（生活習慣病・幼児学童用食事パンの成形ができる）
101	パーネトスカーノと幼児用おやつパンの製作① 【到達目標】（無塩パン・生活習慣病と幼児用）のパンを作ることができる）
102	米粉パンの製作 【到達目標】（小麦アレルギー対応のパンを作ることができる）
103	穀物と海藻パンの製作 【到達目標】（食物繊維とミネラル・生活習慣病対応）のパンを作ることができる）
104	幼児学童用パンの製作② 【到達目標】（幼児用おやつパンを作ることができる）
105	マルチグレインブレッドとシリアルフルーツエナジーバーの製作 【到達目標】（食物繊維の豊富なパンを作ることができる）

令和3年度 シェフパティシエ専門学校 シラバス						
科目名	校外実習 I		担当教員 (教員要件)	牧野義昭(実務経験)		
授業概要 授業方法	実際に食の現場で実務作業を経験して、高度な技術や多様化した業務を知見することで現場に順応できる能力を身につける。					
実務経験	実習先となる製菓店・製パン店及びカフェ施設等の実務経験者が現場指導。					
学科名	製菓製パン技術科		学年 (前・後期)	1 年次：後期		
授業総時間数	60 時間	授業回数	後期： 6 時間× 10 回		必・選の別	必修
評価の観点	<input type="checkbox"/> 定期試験	<input checked="" type="checkbox"/> 出席点	<input checked="" type="checkbox"/> 授業態度	<input type="checkbox"/> 提出物	<input type="checkbox"/> 小テスト	( <input type="checkbox"/> その他 )
使用教材	-					
参考文献等	-					
科目の目標 (到達目標)	実際の現場で作業に加わり、高度な技術や多様化した業務を知見することで現場に順応できる能力を身につける。 自己の将来について深く考える場として捉え、専門職の魅力を見出すことができる。					
回数	授業内容 (到達目標)					
1	施設担当者の指示に従い意欲を持って実習に臨む 【到達目標】 元気に挨拶・返事ができる					
2	施設担当者の指示に従い意欲を持って実習に臨む 【到達目標】 元気に挨拶・返事ができる					
3	施設担当者の指示に従い意欲を持って実習に臨む 【到達目標】 元気に挨拶・返事ができる スタッフの名前がわかる					
4	施設担当者の指示に従い意欲を持って実習に臨む 【到達目標】 元気に挨拶・返事ができる スタッフの名前がわかる					
5	施設担当者の指示に従い意欲を持って実習に臨む 【到達目標】 仕事の流れが少し理解できる					
6	施設担当者の指示に従い意欲を持って実習に臨む 【到達目標】 仕事の流れが少し理解できる					
7	施設担当者の指示に従い意欲を持って実習に臨む 【到達目標】 仕事の流れが理解でき、作業に加わることができる					
8	施設担当者の指示に従い意欲を持って実習に臨む 【到達目標】 職場全体の流れを理解し進んで動くことができる					
9	施設担当者の指示に従い意欲を持って実習に臨む 【到達目標】 実習を振り返り、より深く学ぶことができる					
10	施設担当者の指示に従い意欲を持って実習に臨む 【到達目標】 実習させていただいたことに感謝し表現することができる					