

シラバス

科目の基礎情報①

授業形態	講義	科目名	衛生法規			
必修選択	必修	(学則表記)	衛生法規			
開講					単位数	時間数
年次	1年	学科	製菓マイスター科	1	30	
使用教材	製菓衛生師全書		出版社	日本菓子教育センター		

科目の基礎情報②

授業のねらい	製菓製パン業界に関わる法律知識を身につける。				
到達目標	食品衛生の基礎的な説明をすることができる。 衛生に関わる法律または感染予防に関する法律などについて理解することができる。				
評価基準	期末試験：60%、小テスト：20%、授業態度：20%				
認定条件	<ul style="list-style-type: none"> 出席が総時間数の3分の2以上ある者 成績評価が2以上の者 				
関連資格	製菓衛生師免許受験資格				
関連科目	食品衛生学、公衆衛生学				
備考	原則、この科目は対面授業形式と同時双方向型遠隔授業形式を併用し、実施する。				
担当教員	梅木衡平 他1名	実務経験			
実務内容					

習熟状況等により授業の展開が変わることがあります

各回の展開

回数	単元	内容
1	オリエンテーション	法を学ぶ意義について
2	法の種類①	憲法、法律、条令等、法の構成
3	法の種類②	衛生法規の分類
4	製菓衛生師法①	沿革～製菓衛生師試験
5	製菓衛生師法②	免許及び登録①
6	製菓衛生師法③	免許及び登録②
7	製菓衛生師法④	小テスト
8	食品衛生法①	目的・定義

9	食品衛生法②	販売禁止食品
10	食品衛生法③	食品の規格、総合衛生管理製造過程
11	食品衛生法④	食品衛生監視員、食品衛生管理者、食品衛生責任者
12	食品衛生法⑤	営業
13	前期理解度確認	製菓衛生師法と食品衛生法の理解度を確認する
14	前期総まとめ①	前期授業の振り返りと総まとめを行う
15	前期総まとめ②	前期総まとめ
16	食品表示法①	食品表示の仕組み
17	食品表示法②	表示項目①
18	食品表示法③	表示項目②
19	感染症予防法①	感染症予防のメカニズム
20	感染症予防法②	感染症法の仕組み
21	感染症関連法制	予防接種法、検疫法、家畜伝染病予防法
22	健康増進法①	国民健康栄養調査、特定給食施設
23	健康増進法②	受動喫煙の防止、特別用途表示
24	食品安全基本法①	目的、リスク分析
25	食品安全基本法②	基本理念、食品安全委員会
26	地域保健法	概要
27	食育基本法	概要
28	後期理解度確認	後期内容について理解度を確認する
29	後期総まとめ①	後期総まとめ
30	後期総まとめ②	1年間の振り返り

シラバス

科目の基礎情報①

授業形態	講義	科目名	公衆衛生学		
必修選択	必修	(学則表記)	公衆衛生学		
開講				単位数	時間数
年次	1年	学科	製菓マイスター科	2	60
使用教材	製菓衛生師全書		出版社	日本菓子教育センター	

科目の基礎情報②

授業のねらい	公衆衛生の意義を理解し、社会を取り巻く環境、健康と疾病予防についての知識が身を身につける。				
到達目標	身のまわりの衛生について、基礎的な知識を身につけることができる。 製菓衛生師の国家試験を受験するために必要となる衛生の知識を身につけることができる。				
評価基準	筆記試験：60% その他：40% (提出物・小テスト)				
認定条件	<ul style="list-style-type: none"> ・出席が総時間数の3分の2以上ある者 ・成績評価が2以上の者 				
関連資格	製菓衛生師受験資格				
関連科目	食品衛生学、衛生法規				
備考	原則、この科目は対面授業形式と同時双方向型遠隔授業形式を併用し、実施する。				
担当教員	加来 舞衣子 他1名		実務経験		
実務内容					

習熟状況等により授業の展開が変わることがあります

各回の展開

回数	単元	内容
1	オリエンテーション	授業の流れ、到達目標について学ぶ
2	公衆衛生とは	公衆衛生の定義、歴史について学ぶ
3	公衆衛生の現状	公衆衛生行政、保健所の機能について学ぶ
4		公衆衛生行政、保健所の機能について学ぶ
5	衛生統計	人口統計について学ぶ
6		人口統計 死因別死亡順位 結核 について学ぶ
7		疾病統計について学ぶ
8		主な疾病統計調査について学ぶ

9	衛生統計	まとめ
10	環境衛生	空気、光、水について学ぶ
11	環境と健康	水道、廃棄物処理、害虫駆除について学ぶ
12	環境と公害	生活衛生、公害について学ぶ
13	総まとめ	総まとめ
14	前期振り返り	前期振り返り
15		前期振り返りと総まとめ
16	疾病の予防	感染症の予防について学ぶ
17		感染症の予防対策について学ぶ
18	感染症	わが国の感染症対策について学ぶ
19		感染症の種類について学ぶ
20		まとめ
21	生活習慣病について	生活習慣病の予防について学ぶ
22		循環器病について学ぶ
23		高血圧について学ぶ
24		がんについて学ぶ
25		糖尿病と菓子成分について学ぶ
26	労働衛生	労働衛生、安全管理について学ぶ
27		健康保持増進対策とメンタルヘルス対策について学ぶ
28	総まとめ	総まとめ
29	1年間の振り返り	1年間の振り返り
30		1年間の振り返りと総まとめ

シラバス

科目の基礎情報①

授業形態	講義	科目名	食品学			
必修選択	必修	(学則表記)	食品学			
開講					単位数	時間数
年次	1年	学科	製菓マイスター科	2	60	
使用教材	製菓衛生師全書		出版社	日本菓子教育センター		

科目の基礎情報②

授業のねらい	製菓衛生師としてふさわしい食品の知識を身につける。				
到達目標	食品の特性について考え、その食品に適した使い方ができる。 使った素材の質問に答えることができる。 次年度の国家試験に合格できるレベルの知識を身につける。				
評価基準	テスト40% 小テスト20% 提出物20% 授業態度20%				
認定条件	<ul style="list-style-type: none"> ・出席が総時間数の3分の2以上ある者 ・成績評価が2以上の者 				
関連資格	製菓衛生師免許受験資格				
関連科目	栄養学・食品衛生学				
備考	原則、この科目は対面授業形式と同時双方向型遠隔授業形式を併用し、実施する。				
担当教員	吉岡 幸美	実務経験		○	
実務内容	栄養相談業務・食育講座・料理講習会・メニュー開発等				

習熟状況等により授業の展開が変わることがあります

各回の展開

回数	単元	内容
1	食品学の概要	授業の流れ、到達目標、食品学の概要について学ぶ。
2	食品の成分	自由水と結合水・水分活性・水素イオン濃度について学ぶ。
3	食品の一次機能	食品中の五大栄養素について学ぶ。
4	食品の二次機能	色素・香気成分・呈味成分について学ぶ。
5	食品の種類と特性①	穀類（米・米製品）について学ぶ。
6	食品の種類と特性②	穀類（小麦・大麦・とうもろこし・そば・それらの加工品）について学ぶ。
7	食品の種類と特性③	1～6のまとめと補足について学ぶ。
8	食品の種類と特性④	いも類及びでんぷん類について学ぶ。

9	食品の種類と特性⑤	砂糖および甘味料類について学ぶ。
10	食品の種類と特性⑥	豆類・種実類について学ぶ。
11	食品の種類と特性⑦	野菜類・果実類について学ぶ。
12	食品の種類と特性⑧	きのこ類・藻類と8～12のまとめについて学ぶ。
13	総まとめ	総まとめを行う。
14	食品の種類と特性⑨	魚介類について学ぶ。
15	前期まとめと食品の種類と特性⑩	前期振り返りと肉類について学ぶ。
16	食品の種類と特性⑪	卵類について学ぶ。
17	食品の種類と特性⑫	乳類について学ぶ。
18	食品の種類と特性⑬	油脂類・菓子類・嗜好飲料類について学ぶ。
19	食品の種類と特性⑭	調味料・香辛料類について学ぶ。
20	食品の種類と特性⑮	14～19回のまとめと補足について学ぶ。
21	機能的食品「食品の三次機能」	特別用途食品と保健機能食品について学ぶ。
22	食品の変質とその防止①	食品の変質について学ぶ。
23	食品の変質とその防止②	食品の保存方法について学ぶ。
24	食品表示①	食品表示基準・栄養成分表示・アレルギー表示について学ぶ。
25	食品表示②	遺伝子組換え食品の表示・有機農作物とその表示について学ぶ。
26	食品の生産と消費①	食品の消費構造の変化・食品の生産と輸入について学ぶ。
27	食品の生産と消費②	食品の輸入・輸出について学ぶ。
28	総まとめ	総まとめを行う。
29	食品の生産と消費	自給率/食品ロスについて
30	総まとめ振り返り	振り返りを行う。

シラバス

科目の基礎情報①

授業形態	講義	科目名	食品衛生学		
必修選択	必修	(学則表記)	食品衛生学		
開講				単位数	時間数
年次	1年	学科	製菓マイスター科	4	120
使用教材	製菓衛生師全書		出版社	日本菓子教育センター	

科目の基礎情報②

授業のねらい	飲食による危害発生の防止・国民の健康保護を理解する力が身につける。				
到達目標	食品衛生の基礎的な知識を身に付けることができる。 食品に含まれる有害物質や食品添加物、食品表示などについても理解することができる。 製菓衛生師の国家試験を受験するのに必要となる衛生の知識を学ぶことができる。				
評価基準	テスト：60% 小テスト：20% 提出物など：20%				
認定条件	・出席率が総時間数の3分の2以上ある者 ・成績評価が2以上の者				
関連資格	製菓衛生師免許受験資格				
関連科目	公衆衛生学				
備考	原則、この科目は対面授業形式と同時双方向型遠隔授業形式を併用し、実施する。				
担当教員	永野里美	実務経験		○	
実務内容	保健センターにて、栄養士業務に従事				

習熟状況等により授業の展開が変わることがあります

各回の展開

回数	単元	内容
1	食品衛生とは	食品衛生とは 授業の流れ
2	食品衛生とは	食の安全を守る 食の安全確保のしくみ 食品衛生と調理師の責務 について学ぶ
3	手洗いについて	食品中の微生物 食品の腐敗 について学ぶ
4	食中毒とは	食中毒の概要 食中毒の分類 発生状況 について学ぶ
5	食中毒の病原物質と予防対策	細菌性食中毒 について学ぶ
6	食中毒の病原物質と予防対策	細菌性食中毒 について学ぶ
7	食中毒の病原物質と予防対策	細菌性食中毒 について学ぶ
8	食中毒の病原物質と予防対策	細菌性食中毒まとめ ウイルス性食中毒 について学ぶ

9	食中毒の病原物質と予防対策	ウイルス性食中毒 について学ぶ
10	食中毒の病原物質と予防対策	自然毒 について学ぶ
11	食中毒の病原物質と予防対策	自然毒について学ぶ
12	前期試験対策	試験対策重要ポイント
13	前期総まとめ	前期総まとめ
14	試験解説	試験の解説
15	前期総復習	前期振り返り
16	食中毒の病原物質と予防対策	前期振り返り 食中毒事例 について学ぶ
17	食中毒の病原物質と予防対策	菓子 食中毒事例、食中毒事例 0-157 について学ぶ
18	食中毒の病原物質と予防対策	大規模食中毒事例 小テスト
19	食品添加物	食品添加物の種類と使用方法 について学ぶ
20	食品添加物	食品添加物 分類 について学ぶ
21	食品添加物	食品添加物 分類 小テスト
22	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 について学ぶ
23	衛生管理	食品の取り扱い、施設設備の要件と管理 営業者の責務 について学ぶ
24	衛生管理	H A C C Pによる衛生管理 について学ぶ
25	食物アレルギー	アレルギー物質を含む食品の表示について 小テスト
26	後期試験対策①	試験対策重要ポイント
27	後期試験対策②	試験対策重要ポイント
28	後期総まとめ	後期総まとめ
29	食品衛生実習	食品衛生に関する実験を行う
30	総まとめ	試験 食品衛生 振り返りまとめ

シラバス

科目の基礎情報①

授業形態	講義	科目名	栄養学		
必修選択	必修	(学則表記)	栄養学		
開講				単位数	時間数
年次	1年	学科	製菓マイスター科	2	60
使用教材	製菓衛生師全書		出版社	日本菓子教育センター	

科目の基礎情報②

授業のねらい	製菓衛生師にふさわしい栄養の知識を身につける。				
到達目標	食品の中に含まれる栄養素の基礎的な知識を理解し、説明ができる。				
評価基準	期末試験：60%、小テスト・授業態度：40%				
認定条件	<ul style="list-style-type: none"> ・出席が総時間数の3分の2以上ある者 ・成績評価が2以上の者 				
関連資格	製菓衛生師国家試験				
関連科目	食品学				
備考	原則、この科目は対面授業形式と同時双方向型遠隔授業形式を併用し、実施する。				
担当教員	中井智明 他1名	実務経験		○	
実務内容	病院にて、管理栄養士業務に従事				

習熟状況等により授業の展開が変わることがあります

各回の展開

回数	単元	内容
1	栄養学の概要/栄養素の種類と働き①	栄養の意義/たんぱく質
2	栄養素の種類と働き②	脂質について
3	栄養素の種類と働き③	炭水化物について
4	栄養素の種類と働き④	ビタミンについて
5	栄養素の種類と働き⑤	ミネラル、水について
6	栄養素の種類と働き⑥	栄養素の種類と働きの復習 その1
7	栄養素の種類と働き⑦	栄養素の種類と働きの復習 その2
8	消化と吸収①	消化器の構造と機能/消化器管内での消化

9	消化と吸収②	栄養素の消化と吸収/消化吸収率
10	消化と吸収③	消化と吸収のまとめ①
11	消化と吸収④	消化と吸収のまとめ②
12	前期総まとめ	前期のまとめ
13	総まとめ	前期の復習
14	製菓衛生士対策①	復習まとめ
15	製菓衛生士対策②	総まとめ
16	前期の振り返り	前期のまとめ、振り返り
17	食生活と疾病①	国民栄養調査/食欲と身体機能の調節①摂食行動
18	食生活と疾病②	食欲と身体機能の調節②ホルモン
19	食生活と疾病③	栄養素の生理作用 ①たんぱく質
20	食生活と疾病④	栄養素の生理作用 ②脂質
21	食生活と疾病⑤	栄養素の生理作用 ③炭水化物
22	食生活と疾病⑥	栄養素の生理作用 ④まとめ
23	食生活と疾病⑦	肥満と生活習慣 ①肥満・糖尿病・高血圧症
24	食生活と疾病⑧	肥満と生活習慣 ②脂質異常症・痛風・骨粗鬆症・鉄欠乏性貧血
25	栄養学の実践①	日本人の摂取基準・エネルギー代謝
26	栄養学の実践②	栄養管理
27	栄養学の実践③	食事バランスガイド
28	後期総まとめ	後期のまとめ
29	総まとめ①	1年間の振り返り・製菓衛生士試験対策①
30	総まとめ②	1年間の振り返り・製菓衛生士試験対策②

シラバス

科目の基礎情報①

授業形態	講義	科目名	社会学		
必修選択	必修	(学則表記)	社会学		
		開講	単位数	時間数	
年次	1年	学科	製菓マイスター科	1	30
使用教材	製菓衛生師全書		出版社	日本菓子教育センター	

科目の基礎情報②

授業のねらい	目指す職業の成立ちと歴史を習得し、菓子店経営の基礎的な知識を身につける。				
到達目標	演習において菓子店起業の課題を発表、提出することで菓子作りの歴史を理解し、菓子店の運営に必要な知識を理解することができる。				
評価基準	期末試験：60%、演習：40%				
認定条件	・出席が総時間数の3分の2以上ある者 ・成績評価が2以上の者				
関連資格	製菓衛生師免許受験資格				
関連科目	製菓理論				
備考	原則、この科目は対面授業形式と同時双方向型遠隔授業形式を併用し、実施する。				
担当教員	梅木衡平 他1名	実務経験			
実務内容					

習熟状況等により授業の展開が変わることがあります

各回の展開

回数	単元	内容
1	オリエンテーション	授業の流れ、到達目標について
2	菓子と食生活	菓子とは？ 食生活における意義
3	菓子の歴史①	上古時代
4	菓子の歴史②	唐菓子時代
5	菓子の歴史③	点心時代
6	菓子の歴史④	南蛮菓子時代
7	菓子の歴史⑤	京菓子・江戸菓子時代
8	菓子の歴史⑥	洋菓子輸入時代

9	菓子の歴史⑤	大量生産時代以降
10	パンの世界史①	メソポタミア～ローマ時代
11	パンの世界史②	ローマ～近代
12	パンの日本史①	パンの伝来
13	前期理解度確認	前期の内容について理解度を確認する
14	前期総まとめ①	前期授業の振り返りと総まとめを行う
15	前期総まとめ②	総まとめ
16	菓子製造の要件①	菓子作りに必須の条件について学ぶ
17	菓子製造の要件②	菓子作りに必須の条件について学ぶ
18	菓子の生産と消費①	和・洋菓子の生産状況
19	菓子の生産と消費②	和・洋菓子の消費状況
20	菓子店経営 演習①	演習形式にて菓子店の起業のグループワークを行う
21	菓子店経営 演習②	演習形式にて菓子店の起業のグループワークを行う
22	菓子店経営 演習③	演習形式にて菓子店の起業のグループワークを行う
23	菓子店経営 演習④	演習形式にて菓子店の起業のグループワークを行う
24	菓子店経営 演習⑤	演習形式にて菓子店の起業のグループワークを行う
25	菓子店経営 発表①	班ごとに起業計画を発表する
26	菓子店経営 発表②	班ごとに起業計画を発表する
27	菓子の包装	包装の定義と目的について学ぶ
28	後期理解度確認	後期の内容について理解度を確認する
29	後期総まとめ	総まとめ
30	総まとめ	1年間の振り返り

シラバス

科目の基礎情報①

授業形態	演習	科目名	製菓理論		
必修選択	必修	(学則表記)	製菓理論		
開講					
年次	1年	学科	製菓マイスター科	単位数	3
時間数					90
使用教材	製菓衛生師全書 専門料理全書「洋菓子」		出版社	日本菓子教育センター 辻学園調理・製菓専門学校	

科目の基礎情報②

授業のねらい	製菓の主材料に関する専門知識を身につける。				
到達目標	材料の特徴・特性について、説明することができる。 材料の歴史について、述べるができる。				
評価基準	期末試験：70%、授業態度：20%、提出物：10%				
認定条件	<ul style="list-style-type: none"> ・出席が総時間数の3分の2以上ある者 ・成績評価が2以上の者 				
関連資格	製菓衛生師免許受験資格				
関連科目	製菓実習Ⅰ～Ⅳ				
備考	原則、この科目は対面授業形式と同時双方向型遠隔授業形式を併用し、実施する。				
担当教員	得田 吉宏 他2名	実務経験	○		
実務内容	洋菓子店での製造及び販売に従事				

習熟状況等により授業の展開が変わることがあります

各回の展開

回数	単元	内容
1	製菓衛生師を知る	製菓衛生師受験に向けての心構え
2	甘味料について学ぶ①	砂糖の精製技術と歴史
3	甘味料について学ぶ②	砂糖の種類と製法と用途
4	甘味料について学ぶ③	砂糖の特性
5	その他の糖質	人工甘味料と天然甘味料 機能を持つ糖
6	小麦粉①	小麦粉の種類
7	小麦粉②	小麦粉の特徴
8	小麦粉③	小麦粉の加工適性 1

9	小麦粉④	小麦粉の加工適性 2
10	でんぷん	でんぷんの種類と特製
11	米粉	米粉の製法・特性
12	鶏卵	鶏卵の構造と特製
13	総まとめ	材料の知識の確認
14	油脂	油脂の種類と特製
15	牛乳	牛乳の製造・特性
16	乳製品	乳製品の特性
17	クリーム	クリームの製法及び種類と特製
18	バター	バターの特性
19	チョコレート	チョコレートの製法・種類と特徴
20	果実及び果実加工品	果物の種類について
21	凝固材料	寒天 カラギーナン ゼラチン ベクチンについて
22	種実類	種実類の分類・特性
23	風味調味料①	酒類 香辛料 香料について
24	補助材料①	パン酵母 製パン改良剤 膨張剤 について
25	補助材料②	乳化剤 着色料 増粘安定剤について
26	洋菓子の分類①	クリーム スポンジ ロール生地バターケーキシュードーナツ
27	洋菓子の分類②	パイ タルト クッキー チョコレート他
28	総まとめ	材料についての知識の確認
29	和菓子の分類②	餡 蒸し物 流しもの他
30	製パンの分類①	パンの意義 製造理論他

シラバス

科目の基礎情報①

授業形態	実技	科目名	製菓実習Ⅰ		
必修選択	必修	(学則表記)	製菓実習Ⅰ		
開講					
年次	1年	学科	製菓マイスター科	単位数	4
時間数					120
使用教材	①専門料理全書「洋菓子」 ②製菓衛生師全書		出版社	①辻学園調理・製菓専門学校 ②日本菓子教育センター	

科目の基礎情報②

授業のねらい	幅広く製菓技法を学びながら、製菓衛生師としての基礎的能力を身に付け、理論と実践の両方を理解し習得する。				
到達目標	製菓用語や食材の扱い方を理解し、製菓に関する基本的操作・製菓技法を実践することで、就職後に役立つ技術力と実践力を身に付けることができる。				
評価基準	各実技試験規定項目をABCにて判定（60%）+授業態度（20%）+食品衛生意識（20%）				
認定条件	<ul style="list-style-type: none"> ・出席が総時間数の3分の2以上ある者 ・成績評価が2以上の者 				
関連資格	製菓衛生師免許受験資格				
関連科目	製菓理論、製菓実習Ⅱ				
備考	原則、この科目は対面授業形式にて実施する				
担当教員	西川 敏矢 他5名	実務経験		○	
実務内容	ホテル、個人店での製造販売経験者				

習熟状況等により授業の展開が変わることがあります

各回の展開

回数	単元	内容
1	包丁の研ぎ方	包丁研ぎ/製菓の基礎項目について学ぶ
2	基礎・ケーキ類	製菓の基礎項目・ケーキ類について学ぶ
3	和菓子①	和菓子の基本 製餡ともち米について学ぶ
4	タルト①	タルト生地の製法について学ぶ
5	カフェ・カフェフード①	コーヒーとカフェフードメニューの調理法について学ぶ
6	デリカテッセン①	デリカの製法について学ぶ
7	デリカテッセン②	デリカの製法について学ぶ
8	アントルメ①	アントルメの製法について学ぶ

9	工芸細工①	工芸細工の製法について学ぶ
10	古典菓子	アントルメの製法について学ぶ
11	基礎・メレンゲ	基礎技術・メレンゲ生地 of 製法について学ぶ
12	パイピング	パイピング・デザート盛りデッサンの製法について学ぶ
13	総まとめ	総まとめ
14	基礎・絞り方	絞りの扱い方について学ぶ
15	カフェ・カフェフード②	コーヒーとカフェフードメニューの調理法について学ぶ

シラバス

科目の基礎情報①

授業形態	実技	科目名	製菓実習Ⅱ		
必修選択	必修	(学則表記)	製菓実習Ⅱ		
開講				単位数	時間数
年次	1年	学科	製菓マイスター科	4	120
使用教材	①専門料理全書「洋菓子」 ②製菓衛生師全書		出版社	①辻学園調理・製菓専門学校 ②日本菓子教育センター	

科目の基礎情報②

授業のねらい	幅広く製菓技法を学びながら、製菓衛生師としての基礎的能力を身に付け、理論と実践の両方を理解し習得する。				
到達目標	製菓用語や食材の扱い方を理解し、製菓に関する基本的操作・製菓技法を実践することで、就職後に役立つ技術力と実践力を身に付けることができる。				
評価基準	各実技試験規定項目をABCにて判定（60％）+授業態度（20％）+食品衛生意識（20％）				
認定条件	<ul style="list-style-type: none"> ・出席が総時間数の3分の2以上ある者 ・成績評価が2以上の者 				
関連資格	製菓衛生師免許受験資格				
関連科目	製菓理論、製菓実習Ⅰ				
備考	原則、この科目は対面授業形式にて実施する				
担当教員	西川 敏矢 他5名	実務経験		○	
実務内容	ホテル、個人店での製造販売経験者				

習熟状況等により授業の展開が変わることがあります

各回の展開

回数	単元	内容
1	パン①	パンの製法や成形を学ぶ
2	シュー生地①	シュー生地の製法と扱い方を学ぶ
3	シュー生地②	シュー生地の製法と扱い方を学ぶ
4	シュー生地③	シュー生地の製法と扱い方を学ぶ
5	和菓子②	もち米の製法について学ぶ
6	和菓子③	平鍋の扱い方について学ぶ
7	パン②	パンの製法や成型を学ぶ
8	タルト生地②	タルト生地の製法について学ぶ

9	和菓子④	凝固剤の扱い方について学ぶ
10	パン③	パンの製法や成型について学ぶ
11	和菓子⑤	凝固剤の扱い方について学ぶ
12	パン④	パンの製法や成型について学ぶ
13	総まとめ	総まとめ
14	アントルメ②	ババロワの製法について学ぶ
15	パン⑤	フランスパン・フランスパン生地バリエーション/フランスパンの製法を学ぶ

シラバス

科目の基礎情報①

授業形態	実技	科目名	製菓実習Ⅲ		
必修選択	必修	(学則表記)	製菓実習Ⅲ		
開講				単位数	時間数
年次	1年	学科	製菓マイスター科	4	120
使用教材	①専門料理全書「洋菓子」 ②製菓衛生師全書		出版社	①辻学園調理・製菓専門学校 ②日本菓子教育センター	

科目の基礎情報②

授業のねらい	幅広く製菓を学びながら、製菓衛生師としてのより高度な知識と技術を身に付け、理論と実践の両方を理解し習得する。				
到達目標	前期の学びをベースに、多種の製菓用語や食材の扱い方を理解し、製菓技法に関する応用的操作・作業を体験することで、就職後に役立つ技術力と実践力を身に付けることができる。				
評価基準	各実技試験：60%、授業態度：20%、食品衛生意識：20%				
認定条件	<ul style="list-style-type: none"> ・出席が総時間数の3分の2以上ある者 ・成績評価が2以上の者 				
関連資格	製菓衛生師免許受験資格				
関連科目	製菓理論、製菓実習Ⅳ				
備考	原則、この科目は対面授業形式にて実施する				
担当教員	西川 敏矢 他5名	実務経験	○		
実務内容	ホテル、個人店での製造販売経験者				

習熟状況等により授業の展開が変わることがあります

各回の展開

回数	単元	内容
1	アントルメ③	ババロアの製法について学ぶ
2	工芸細工②	工芸細工の製法について学ぶ
3	販売・販売仕込み①-1	季節に合ったケーキを使用し仕込みの進め方を学ぶ
4	セック	生地の絞り方や製法について学ぶ
5	販売・販売仕込み②-1	季節に合ったケーキを使用し仕込みの進め方を学ぶ
6	クリーム塗り方、絞り方	クリームの扱い方について学ぶ
7	カフェ・カフェフード	コーヒーとカフェフードメニューの調理法について学ぶ
8	フルーツの扱い方①	フルーツの扱い方やカットの技法を学ぶ
9	チョコレート	チョコレートの製法について学ぶ
10	フルーツの扱い方②	フルーツの扱い方やカットの技法を学ぶ

11	フルーツの扱い方③	フルーツの扱い方やカットの技法を学ぶ
12	販売・販売仕込み③-1	季節に合ったケーキを使用し仕込みの進め方を学ぶ
13	総まとめ	総まとめ
14	古典菓子①	古典菓子の製法について学ぶ
15	パイ生地	パイ生地の製法について学ぶ

シラバス

科目の基礎情報①

授業形態	実技	科目名	製菓実習Ⅳ		
必修選択	必修	(学則表記)	製菓実習Ⅳ		
開講					
年次	1年	学科	製菓マイスター科	単位数	4
時間数					120
使用教材	①専門料理全書「洋菓子」 ②製菓衛生師全書		出版社	①辻学園調理・製菓専門学校 ②日本菓子教育センター	

科目の基礎情報②

授業のねらい	幅広く製菓を学びながら、製菓衛生師としてのより高度な知識と技術を身に付け、理論と実践の両方を理解し習得する。				
到達目標	前期の学びをベースに、多種の製菓用語や食材の扱い方を理解し、製菓技法に関する応用的操作・作業を体験することで、就職後に役立つ技術力と実践力を身に付けることができる。				
評価基準	各実技試験：60%、授業態度：20%、食品衛生意識：20%				
認定条件	<ul style="list-style-type: none"> ・出席が総時間数の3分の2以上ある者 ・成績評価が2以上の者 				
関連資格	製菓衛生師免許受験資格				
関連科目	製菓理論、製菓実習Ⅲ				
備考	原則、この科目は対面授業形式にて実施する				
担当教員	西川 敏矢 他5名	実務経験	○		
実務内容	ホテル、個人店での製造販売経験者				

習熟状況等により授業の展開が変わることがあります

各回の展開

回数	単元	内容
1	和菓子⑥	包餡と蒸し方について学ぶ
2	パイ生地	パイ生地の製法について学ぶ
3	販売・販売仕込み①-2	季節に合ったケーキを使用し仕込みの進め方を学ぶ
4	和菓子⑦	平鍋の製品・製法について学ぶ
5	パン⑥	イーストの扱い方および製法について学ぶ
6	パン⑦	ドーナツ生地の製法について伝えます
7	販売・販売仕込み②-2	季節に合ったケーキを使用し仕込みの進め方を学ぶ
8	和菓子⑧	蒸し物の製法について学ぶ

9	和菓子⑨	もち米の扱いについて学ぶ
10	パン⑨	デンニッシュ生地の製法について学ぶ
11	販売・販売仕込み③-2	季節に合ったケーキを使用し仕込みの進め方を学ぶ
12	洋菓子①和菓子①製パン①デリカフェ①	(洋菓子) タルト生地の製品について (和菓子) 練り切りについて (製パン) セミハード系生地について (デリカフェ) ドリップコーヒー、グラタンについて学ぶ
13	総まとめ	総まとめ
14	洋菓子②和菓子②製パン②デリカフェ②	(洋菓子) シュー生地について (和菓子) オープン焼き菓子について (製パン) クロワッサン生地について (デリカフェ) ラテアート、オードブルについて学ぶ
15	洋菓子③和菓子③製パン③デリカフェ③	(洋菓子) パイ生地の製品について (和菓子) 練りもの生地について (製パン) ハード系生地について (デリカフェ) ソフトドリンク、サンドイッチについて学ぶ

シラバス

科目の基礎情報①

授業形態	講義	科目名	未来デザインプログラム		
必修選択	必修	(学則表記)	未来デザインプログラム		
開講				単位数	時間数
年次	1年	学科	調理師科	2	30
使用教材	7つの習慣」テキスト、夢のスケッチブック		出版社		

科目の基礎情報②

授業のねらい	三幸学園の教育理念である「技能と心の調和」を体現する為の授業として、7つの習慣を体系的に学ぶことで、社会人／職業人としてあるべき人格を高め、主体性を発揮して物事にチャレンジできる人材に成長する				
到達目標	<ul style="list-style-type: none"> ・「自立」と「相互依存」のためにはどんな考え方や行動習慣が必要なのかを理解する ・他者へのリーダーシップを醸成し、主体性を発揮できる様になる 				
評価基準	小テスト／レポート：20% 授業態度：40% 提出物：40%				
認定条件	<ul style="list-style-type: none"> ・出席が総時間数の3分の2以上ある者 ・成績評価が2以上の者 				
関連資格					
関連科目	就職対策				
備考	原則、この科目は対面授業形式と同時双方向型遠隔 授業形式を併用し、実施する。				
担当教員	奥友江 他1名	実務経験			
実務内容					

習熟状況等により授業の展開が変わることがあります

各回の展開

回数	単元	内容
1	専門学校へようこそ！	未来デザインプログラム授業への価値付けを行い、日誌を書くことの意味や今日から実行できる機会を考える
2	自分制限パラダイムを解除しよう！	自分制限パラダイムの概念を知り、自分制限パラダイムを取り払った状態で行動が継続できる様に考える
3	自信貯金箱	自信貯金箱の概念を理解すると共に、自分自身への約束を守る大切さを学ぶ
4	刺激と反応	刺激と反応の考え方を理解し、どの様な状況でも一時停止ボタンを使い主体的に判断・行動していくことの大切さを考える
5	言霊～ことだま～	言葉の持つ力や自分の言動が、描く未来や成功に繋がっていくことを学ぶ
6	影響の輪	集中すべき事、集中すべきでない事を明確にし、今自分がやるべき事、考えるべき事を優先順位を考えながら整理していく大切さを学ぶ
7	選んだ道と選ばなかった道	自分の選択は自分の気持ち次第であり、自分が決めたことに対して、最後までやり遂げる大切さを学ぶ

8	割れた窓の理論	規則を守る大切さ、重要性を再確認する
9	人生のビジョン	10年後のなりたい自分を考えることにより、スタプロで考えた「卒業時の姿」をより具体的に考える
10	自分の価値観を知る	なりたい姿を鮮明にすることの大切さを知り、自分の価値観を深掘りすることで、将来のなりたい姿を具体的にイメージできるプロセスを学ぶ
11	大切なこととは	なりたい自分になるために優先すべき「大切なこと」は夢の実現や目標達成に直接関係することだけではなく、間接的に必要なこともあることを学ぶ
12	一番大切なことを優先する	スケジュールの立て方を学ぶ。自らが決意したことを実際の行動に移すことの大切さを学ぶ
13	時間管理のマトリクス	第2領域（緊急性はないが重要なこと）を優先したスケジュール管理について学ぶ
14	前期総まとめ	前期総まとめ
15	リーダーシップを発揮する	リーダーシップを発揮するためには、「主体性」が問われるということを学ぶ
16	信頼貯金箱	信頼貯金箱の概念を理解し、周囲から信頼されるための考え方を学ぶ
17	Win-Winを考える	お互いがハッピーになれる方法を考えることの大切さを学ぶ
18	豊かさマインド	人を思いやることは自分自身のためでもあることを学ぶ
19	理解してから理解される	人の話の聴き方を考え、理解してから理解するという考え方があるということを学ぶ
20	相乗効果を発揮する	多様性や人と違いがあることに価値があることを学ぶ
21	自分を磨く	自分を磨くことの大切さ、学び続けることの大切さを考える
22	未来は大きく変えられる	人生は選択の連続で未来は自分の選択次第ということを学ぶ
23	人生ビジョンを見直そう	自らが立てたライフプランを現実的な視点から見つめ、必要な軌道修正を考える
24	未来マップを作ろう①	未来の自分の姿（仕事、家庭、趣味など）を写真や絵で表現するマップを作成し、将来の夢を実現するモチベーションを高めていく
25	未来マップを作ろう②	未来マップの発表を通して、自身の夢を実現する決意をする
26	感謝の心	人間関係構築/向上の基本である感謝の心について考える
27	7つの習慣授業の復習	7つの習慣Jの授業の復習をすることでその関連性を学ぶとともに、私的成功が公的成功に先立つことを理解する
28	後期総まとめ	後期総まとめ
29	総まとめ①	総まとめ
30	総まとめ②	1年間の振り返りと今後について

シラバス

科目の基礎情報①

授業形態	実習	科目名	インターンシップ実習 I		
必修選択	選択	(学則表記)	インターンシップ実習 I		
開講					
年次	1年	学科	製菓マイスター科	単位数	2
使用教材	TakeOff		出版社	学校オリジナル	

科目の基礎情報②

授業のねらい	職業体験を通じて、現場でした得ることのできない実践的技術を身につける。				
到達目標	現場に必要なコミュニケーション能力、モラル、マナーを習得し、仕事をする楽しさと厳しさを感じ、就職活動への意欲が高まる。				
評価基準	授業態度：60% 提出物：40%				
認定条件	<ul style="list-style-type: none"> ・出席が総時間数の3分の2以上ある者 ・成績評価が2以上の者 				
関連資格					
関連科目					
備考					
担当教員	酒井千鶴子 他2名	実務経験			
実務内容					

習熟状況等により授業の展開が変わることがあります

各回の展開

回数	単元	内容
1	オリエンテーション①	インターンシップの心得を学ぶ。
2	オリエンテーション②	インターンシップの心得を学ぶ。
3	企業研究の方法①	インターンシップ依頼先を研究することを学ぶ。
4	企業研究の方法②	インターンシップ依頼先を研究することを学ぶ。
5	志望動機を考える①	インターンシップに応募することを学ぶ。
6	志望動機を考える②	インターンシップに応募することを学ぶ。
7	インターンシップ実習1	企業にて実習を行い学ぶ。
8	インターンシップ実習2	企業にて実習を行い学ぶ。

9	インターンシップ実習3	企業にて実習を行い学ぶ。
10	インターンシップ実習4	企業にて実習を行い学ぶ。
11	インターンシップ実習5	企業にて実習を行い学ぶ。
12	インターンシップ実習6	企業にて実習を行い学ぶ。
13	インターンシップ実習7	企業にて実習を行い学ぶ。
14	インターンシップ実習8	企業にて実習を行い学ぶ。
15	インターンシップ実習9	企業にて実習を行い学ぶ。
16	インターンシップ実習10	企業にて実習を行い学ぶ。
17	インターンシップ実習11	企業にて実習を行い学ぶ。
18	インターンシップ実習12	企業にて実習を行い学ぶ。
19	インターンシップ実習13	企業にて実習を行い学ぶ。
20	インターンシップ実習14	企業にて実習を行い学ぶ。
21	インターンシップ実習15	企業にて実習を行い学ぶ。
22	インターンシップ実習16	企業にて実習を行い学ぶ。
23	インターンシップ実習17	企業にて実習を行い学ぶ。
24	インターンシップ実習18	企業にて実習を行い学ぶ。
25	インターンシップ実習19	企業にて実習を行い学ぶ。
26	インターンシップ実習20	企業にて実習を行い学ぶ。
27	インターンシップ実習21	企業にて実習を行い学ぶ。
28	インターンシップ実習22	企業にて実習を行い学ぶ。
29	インターンシップ実習23	企業にて実習を行い学ぶ。
30	インターンシップ実習24	企業にて実習を行い学ぶ。

シラバス

科目の基礎情報①

授業形態	講義	科目名	就職対策Ⅰ		
必修選択	選択	(学則表記)	就職対策Ⅰ		
開講				単位数	時間数
年次	1年	学科	製菓マイスター科	2	30
使用教材	TakeOff		出版社	学校オリジナル	

科目の基礎情報②

授業のねらい	人間力、自己PR力を高めることができ、選ばれる人材になることができる。				
到達目標	就職活動マナーを身につけ、履歴書を作成、企業研究ができる。				
評価基準	授業態度：60% 提出物：40%				
認定条件	<ul style="list-style-type: none"> ・出席が総時間数の3分の2以上ある者 ・成績評価が2以上の者 				
関連資格					
関連科目					
備考					
担当教員	布金大輝 他3名	実務経験			
実務内容					

習熟状況等により授業の展開が変わることがあります

各回の展開

回数	単元	内容
1	就職活動のルール①	就職活動の流れを理解し、年間のスケジュールを作ることを学ぶ。
2	就職活動のルール②	就職活動中の行動を学ぶ。
3	就職活動のルール③	求人の探し方と見方が理解することを学ぶ。
4	就職活動のルール④	就職活動規約、内定規約を理解することを学ぶ。
5	身だしなみ①	身だしなみの大切さ※第一印象の大切さ、制服心理の観点を理解することを学ぶ。
6	身だしなみ②	身だしなみに必要な物品の扱い方と意味を理解することを学ぶ。
7	自己分析①	自分のやる気ポイントを理解することを学ぶ。
8	自己分析②	自分の経験から性格を分析することを学ぶ。

9	他己分析①	周りの人の意見をもとに、改めて自分自身について分析することができる。
10	他己分析②	周りの人の意見をもとに、改めて自分自身について分析することができる。
11	自己PR①	自分の強みと弱みを整理し、それに関わるエピソードを活かし自己PRを整理することを学ぶ。
12	自己PR②	自分の強みと弱みを整理し、それに関わるエピソードを活かし自己PRを整理することを学ぶ。
13	業界・企業研究①	食にかかわる仕事の種類は多く、どのような特徴があるかを理解し、自分自身の就職活動の方向性を見つけることを学ぶ。(ホテル業界)
14	業界・企業研究②	食にかかわる仕事の種類は多く、どのような特徴があるかを理解し、自分自身の就職活動の方向性を見つけることを学ぶ。(多店舗展開業界)
15	業界・企業研究③	食にかかわる仕事の種類は多く、どのような特徴があるかを理解し、自分自身の就職活動の方向性を見つけることを学ぶ。(専門店・個人店業界)
16	業界・企業研究④	食にかかわる仕事の種類は多く、どのような特徴があるかを理解し、自分自身の就職活動の方向性を見つけることを学ぶ。(給食業界)
17	業界・企業研究⑤	会社説明会に参加し、志望動機の記事を書くことを学ぶ。
18	業界・企業研究⑥	採用担当者にビジネスメールを送ることや電話をかけ、訪問することを学ぶ。
19	業界・企業研究⑦	企業の情報を整理し、まとめることを学ぶ。
20	履歴書・エントリーシートの書き方①	履歴書・エントリーシートを書くことを学ぶ。①
21	履歴書・エントリーシートの書き方②	履歴書・エントリーシートを書くことを学ぶ。②
22	履歴書・エントリーシートの書き方③	履歴書・エントリーシートを書くことを学ぶ。③
23	履歴書・エントリーシートの書き方④	履歴書・エントリーシートを書くことを学ぶ。④
24	面接練習①	面接の流れを理解し、立ち居振る舞いを学ぶ。(入室～自己紹介まで)①
25	面接練習②	面接の流れを理解し、立ち居振る舞いを学ぶ。(入室～自己紹介まで)②
26	面接練習③	面接の流れを理解し、立ち居振る舞いを学ぶ。(自己紹介～自己PRまで)①
27	面接練習④	面接の流れを理解し、立ち居振る舞いを学ぶ。(自己紹介～自己PRまで)②
28	面接練習⑤	面接の流れを理解し、立ち居振る舞いを学ぶ。(自己PR～退室まで)①
29	面接練習⑥	面接の流れを理解し、立ち居振る舞いを学ぶ。(自己PR～退室まで)②
30	模擬面接①	模擬面接をホテル人事の方から受け、実践を学ぶ。①
29	模擬面接②	模擬面接をホテル人事の方から受け、実践を学ぶ。②
30	模擬面接③	模擬面接をホテル人事の方から受け、実践を学ぶ。③