

実務経験のある教員等による授業科目の一覧表

(省令で定める基準単位数を満たす単位分科目のみ抜粋)

学校名：学校法人三幸学園 辻学園調理・製菓専門学校

学科名：製菓マイスター科

授業科目名	時間数
栄養学	60
製菓実習Ⅱ	120
合計	180

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	・ 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で実施する。				
担当教員	梅原 茂樹			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	・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、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	和田山 陽子			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 60% 提出物 10% 授業態度 30%				
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	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	機能性食品「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／食品ロスについて学ぶ。
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	北野 敦子			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	・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	篠原 大之			実務経験	○
実務内容	管理栄養士（病院給食、商品開発、特定保健指導、プロ野球選手に対する栄養サポートなど）				

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	オリエンテーション 授業の流れ、到達目標について
2	栄養素の種類と働き	栄養の意義について
3	栄養素の種類と働き	たんぱく質について
4	栄養素の種類と働き	脂質について
5	栄養素の種類と働き	炭水化物について
6	栄養素の種類と働き	ビタミンについて
7	栄養素の種類と働き	ミネラル、水について
8	栄養素の種類と働き	栄養素の種類と働きの復習
9	前期まとめ	まとめ
10	消化と吸収	消化器の構造と機能/消化器管内での消化

11	消化と吸収	栄養素の消化と吸収/消化吸収率
12	消化と吸収	消化と吸収の復習
13	総まとめ	総まとめ
14	食生活と疾病	国民健康栄養調査
15	製菓衛生師試験対策	前期振り返り
16	食生活と疾病	食欲と身体機能の調節①摂食行動
17	食生活と疾病	食欲と身体機能の調節②ホルモン
18	食生活と疾病	栄養素の生理作用 たんぱく質/脂質/炭水化物
19	食生活と疾病	肥満と生活習慣 肥満/糖尿病/高血圧症
20	食生活と疾病	肥満と生活習慣 脂質異常症・痛風・骨粗鬆症・鉄欠乏性貧血
21	食生活と疾病	食生活と疾病の復習
22	後期まとめ	まとめ
23	栄養学の実践	日本人の食事摂取基準・エネルギー代謝
24	栄養学の実践	栄養管理
25	栄養学の実践	ライフステージ別のポイント
26	栄養学の実践	食事バランスガイド
27	栄養学の実践	食品分類法/栄養素の表示
28	後期総まとめ	総まとめ
29	製菓衛生師試験対策	1年間の振り返り・製菓衛生師試験対策①
30	製菓衛生師試験対策	1年間の振り返り・製菓衛生師試験対策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	梅原 茂樹			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				単位数	時間数
年次	1年	学科	製菓マイスター科	3	90
使用教材	①製菓衛生師全書 ②専門料理全書「洋菓子」			出版社	①日本菓子教育センター ②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、述べるすることができる。				
評価基準	期末試験：70%、授業態度：20%、提出物：10%				
認定条件	・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で理論及び講習で、実施する。				
担当教員	西川 敏矢 他6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	講習①共立て・別立て	ガトーラージュ（共立て）
2	講習②シュー生地	シューヴァリエ（シューアラクレーム・エクレア・パニエ・シーニュ）
3	講習③タルト生地	タルトフリュイ（シュクレ生地）
4	材料学	小麦粉について
5	材料学	砂糖について
6	材料学	でんぷん・米粉
7	材料学	卵について
8	講習④ムース・ババロア	シャルロットフランボワーズ（ババロア）
9	外来講師①	外来講師の特別授業
10	材料学	凝固剤について

11	外来講師②	外来講師の特別授業
12	材料学	油脂・牛乳・乳製品
13	試験	製菓理論テスト・振り返り
14	材料学	飴・ピエスモンテ
15	材料学	チョコレート・ピエスモンテ
16	講習⑤フィユタージュ	ピティピエ
17	講習⑥ショコラ	ボンボンショコラ（色吹き、モールド取り）
18	講習⑦古典菓子 1	オペラ・カーディナルシュニッテン
19	講習⑧古典菓子 2	ザッハトルテ、アッフェルシュトゥルデル
20	材料学	チョコレートについて
21	材料学	果実及び果実加工品
22	材料学	種実類・補助材料
23	材料学	膨張剤
24	材料学	風味・調味材料
25	講習⑧クリスマス	ブッシュドノエル（バタークリーム仕上げ）シュトーレン
26	講習⑨ガトー	フレジエ
27	講習⑩伝統菓子	ガレットデロア、ニドバック
28	試験	製菓理論テスト。振り返り
29	材料学	膨張剤・乳化剤
30	材料学	着色料・増粘安定剤 総まとめ

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				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：60％、授業態度：20％、食品衛生意識：20％				
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、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 ※基礎技術実習を含む				
担当教員	松本 健二 他18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	包丁研ぎ、基礎技術		包丁研ぎ/製菓の基礎項目について学ぶ		
2	ケーキ・スポンジ生地		製菓の基礎項目・ケーキ類,スポンジ生地について学ぶ		
3	別立て生地①		別立て生地について学ぶ		
4	別立て生地②		別立て生地を使った菓子について学ぶ		
5	パン①		パンの製法や成形を学ぶ		
6	シュー生地		シュー生地の製法と扱い方を学ぶ		
7	和菓子①		和菓子の基本 製餡ともち米について学ぶ		
8	タルト		タルト生地の製法について学ぶ		
9	カフェ		コーヒーについて学ぶ		
10	パン②		パンの製法や成形を学ぶ		
11	基礎・工芸細工		基礎技術、マジパン細工について学ぶ		
12	和菓子②		餅生地の製法について学ぶ		
13	セック、デザート		生地の製法、デザートについて学ぶ		
14	カフェフード		カフェフードメニューの調理方法について学ぶ		
15	総まとめ		総まとめ		

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：60％、授業態度：20％、食品衛生意識：20％				
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、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 ※基礎技術実習を含む				
担当教員	松本 健二 他18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	セック、ドゥミセック	生地の製法について学ぶ			
2	カフェ	コーヒーについて学ぶ			
3	アントルメ	ムースの製法について学ぶ			
4	パン③	パンの製法や成型を学ぶ			
5	ケイク	ケイクの製法、応用について学ぶ			
6	カフェフード	カフェフードの調理法について学ぶ			
7	アントルメ	ムースの製法について学ぶ			
8	基礎技術	製菓基礎技術について学ぶ			
9	基礎技術	マスケ、ボッシュについて学ぶ			
10	基礎技術	パイピングについて学ぶ			
11	パン④	パンの製法や成型を学ぶ			
12	タルト	タルト生地の製法について学ぶ			
13	店舗ブレ	店舗販売について学ぶ			
14	アントルメ	ムースの製法について学ぶ			
15	総まとめ	総まとめ			

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	・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 ※基礎技術実習を含む				
担当教員	松本 健二 他18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	パイ		パイ生地の製法について学ぶ		
2	パン⑤		パンの製法や成型を学ぶ		
3	販売実習仕込み		季節に合ったケーキを使用し仕込みの進め方を学ぶ		
4	販売実習		季節に合ったケーキを使用し仕込みの進め方を学ぶ		
5	ガトー		組立菓子の製法について学ぶ		
6	カフェフード・基礎技術		カフェフードメニューの調理法、製菓基礎技術について学ぶ		
7	チョコレート		チョコレートの製法、取り扱いについて学ぶ		
8	パン⑥		パンの製法や成型を学ぶ		
9	タルト・基礎技術		タルト生地の製法と取り扱い方、および製菓基礎技術を学ぶ		
10	パン⑦		パンの製法や成型を学ぶ		
11	チョコレート		チョコレートの製法、取り扱いについて学ぶ		
12	選択実習		洋菓子、和菓子、製パン、デリカフェの分野から学ぶ		
13	選択実習		洋菓子、和菓子、製パン、デリカフェの分野から学ぶ		
14	選択実習		洋菓子、和菓子、製パン、デリカフェの分野から学ぶ		
15	総まとめ		総まとめ		

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				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	・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 ※基礎技術実習を含む				
担当教員	松本 健二 他18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③		平鍋の製品・製法について学ぶ		
2	アントルメ		ババロアの製法について学ぶ		
3	販売仕込み		季節に合ったケーキを使用し仕込みの進め方を学ぶ		
4	販売実習		季節に合ったケーキを使用し仕込みの進め方を学ぶ		
5	シュー生地・基礎技術		シュー生地の製法、製品を学ぶ 製菓基礎実習について学ぶ		
6	ガトー		組立菓子の製法、製品について学ぶ		
7	タルト生地		タルト生地を使った製品について学ぶ		
8	クリスマスケーキ		クリスマスの製品について学ぶ		
9	パイ		パイ生地の製法、製品について学ぶ		
10	基礎技術		製菓基礎技術について学ぶ		
11	選択実習		洋菓子、和菓子、製パン、デリカフェの分野から学ぶ		
12	選択実習		洋菓子、和菓子、製パン、デリカフェの分野から学ぶ		
13	総まとめ		総まとめ		
14	パイ生地		パイ生地の製法、製品について学ぶ		
15	チョコレート		チョコレートの製品について学ぶ		

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	製菓マイスター科	2	30
使用教材	7つの習慣Jテキスト 夢のスケッチブック (WEBアプリ)			出版社	FCEエデュケーション

科目の基礎情報②

授業のねらい	7つの習慣を体系的に学ぶことを通じ、三幸学園の教育理念である「技能と心の調和」のうち「心」の部分を身につける。				
到達目標	・7つの習慣について、自身の言葉で説明することができる。 ・7つの習慣を自らの生活と紐づけ、前向きな学習態度として体现することができる。				
評価基準	テスト：20% 授業態度：40% 提出物：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	就職対策				
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！	夢のスケッチブックアプリの使い方を学ぶ。 SANKOワークコンピテンスの理解を深める。
2	7つの習慣とは？	7つの習慣とは何か学ぶ。 夢のスケッチブックを使って日誌を書くことの意味を学ぶ。
3	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意味について学ぶ。
4	自信貯金箱	自信貯金箱の概念を理解する。 自分自身との約束を守る大切さを学ぶ。
5	刺激と反応	「刺激と反応」の考え方を理解する。 主体的に判断・行動していくことの大切さを学ぶ。
6	言葉～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。
7	影響の輪	集中すべき事、集中すべきでない事を明確にすることの大切さを学ぶ。
8	選んだ道と選ばなかった道	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。
9	割れた窓の理論	規則を守る大切さ、重要性を理解する。
10	人生のビジョン	入学時に考えた「卒業後の姿」をより具体的に考え、イメージする。
11	大切なこととは？	なりたいたい自分になるために優先すべき「大切なこと」には、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	私的成功の振り返り	前期授業内容（私的成功）の振り返りを行う。
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、「理解してから理解される」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	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あり、未来は自分の選択次第であることを学ぶ。
23	人生ビジョンを見直そう	将来のなりたい姿を描き、同時にその生活の実現にはお金が必要であることを学ぶ。 現実的なライフプランの大切さを理解する。
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る。
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	未来デザインプログラムの振り返	7つの習慣など、未来デザインプログラムで学んだことを復習（知識確認）する。
29	2年生に向けて①	1年後の自分の姿を鮮明にし、次年度への目標設定を考える。
30	2年生に向けて②	1年後の自分の姿を鮮明にし、次年度への目標設定を考える。

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				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	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、現場でしか得ることのできない実践的技術を身につける。				
到達目標	現場で必要なコミュニケーション能力、モラル、マナーを習得し、仕事をすることの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	インターンシップ先での実地演習態度：60％ 提出物：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	就職HR				
備考	選択による希望制				
担当教員	宇陀 秀昭 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	インターンシップの心得を学ぶ。
2	企業研究の方法	インターンシップ依頼先を研究することを学ぶ。 インターンシップに応募することを学ぶ。
3	インターンシップ実習 1	企業にて実習を行い学ぶ。
4	インターンシップ実習 2	企業にて実習を行い学ぶ。
5	インターンシップ実習 3	企業にて実習を行い学ぶ。
6	インターンシップ実習 4	企業にて実習を行い学ぶ。
7	インターンシップ実習 5	企業にて実習を行い学ぶ。
8	インターンシップ実習 6	企業にて実習を行い学ぶ。
9	インターンシップ実習 7	企業にて実習を行い学ぶ。
10	インターンシップ実習 8	企業にて実習を行い学ぶ。
11	インターンシップ実習 9	企業にて実習を行い学ぶ。

12	インターンシップ実習１０	企業にて実習を行い学ぶ。
13	インターンシップ実習１１	企業にて実習を行い学ぶ。
14	インターンシップ実習１２	企業にて実習を行い学ぶ。
15	インターンシップ実習１３	企業にて実習を行い学ぶ。
16	インターンシップ実習１４	企業にて実習を行い学ぶ。
17	インターンシップ実習１５	企業にて実習を行い学ぶ。
18	インターンシップ実習１６	企業にて実習を行い学ぶ。
19	インターンシップ実習１７	企業にて実習を行い学ぶ。
20	インターンシップ実習１８	企業にて実習を行い学ぶ。
21	インターンシップ実習１９	企業にて実習を行い学ぶ。
22	インターンシップ実習２０	企業にて実習を行い学ぶ。
23	インターンシップ実習２１	企業にて実習を行い学ぶ。
24	インターンシップ実習２２	企業にて実習を行い学ぶ。
25	インターンシップ実習２３	企業にて実習を行い学ぶ。
26	インターンシップ実習２４	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	振り返り	実習の振り返りを行う。

シラバス

科目の基礎情報①

授業形態	講義	科目名	就職対策Ⅰ		
必修選択	必修	(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	・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	未来デザインプログラム				
備考	なし				
担当教員	宇陀 秀昭 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	就職の流れ	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	キャリアマップ登録	キャリアマップ様指導のもと、登録の仕方を学ぶ。
3	働くとは？を想像する①	働くとは？を想像し、働くイメージを学ぶ。
4	働くとは？を想像する②	グループワークを行い、働くイメージについて学ぶ。
5	社会人の基礎マナー①	ビジネスにふさわしい話し方・言葉遣いを学ぶ。
6	社会人の基礎マナー②	敬語の種類と必要性・尊敬語と謙譲語の使い方・聞き方の基本を学ぶ。
7	社会人の基礎マナー③	コミュニケーションを支えるビジネスマナー・社会人としての感じの良い挨拶・おじぎの基本を学ぶ。
8	業界説明①	食の仕事をする意義について学ぶ。
9	業界説明②	業界の特長を学ぶ。(ホテル業界)(多店舗展開業界)
10	業界説明③	業界の特長を学ぶ。(専門店・個人店業界)(給食業界)

11	就職活動のルール①	就職活動中の行動と就職活動規約を学ぶ。
12	就職活動のルール②	求人の探し方と見方を理解することを学ぶ。
13	前期総まとめ	前期総まとめを行う。
14	自己分析①	自分自身の経験から、性格の分析方法を学ぶ。
15	他己分析	周りの人の意見を参考にする方法を学ぶ。
16	自己分析②	自己・他己の分析を基に、自身の総合的な分析方法を学ぶ。
17	身だしなみ①	スーツ登校 決起大会ホテル訪問に備える。
18	就職活動準備	就職活動を行うための流れについて学ぶ。
19	業界研究について	業界の特長を学ぶ。
20	会社説明会について	説明会への参加の仕方、メールの送り方などを学ぶ。
21	就職活動の軸整理	就職活動の方向性を決定し、軸整理について学ぶ。
22	ポートフォリオの登録	キャリアマップの活用として、ポートフォリオの登録の仕方を学ぶ。
23	ビジネスメールの所作①	TAKEOFF P.39を活用し、電子メール（Eメール）の活用・ビジネス文書の役割と書き方・ビジネス文書の種類を学ぶ。
24	インターンシップについて	インターンシップの目的、申込み方法、実施方法を学ぶ。
25	履歴書の書き方①	履歴書の書き方について学ぶ。
26	履歴書の書き方②	履歴書の書き方について学ぶ。
27	履歴書の書き方③	自分の強みと弱みを整理し、それにまつわるエピソードを活かし自己PRの作り方を学ぶ。
28	身だしなみ②と総まとめ	身だしなみについて学ぶ。 後期総まとめを行う。
29	企業訪問の仕方	企業訪問の仕方を学ぶ。
30	面接の種類について	面接の種類や特徴について学ぶ。