実務経験のある教員等による授業科目一覧表

調理専門課程 製パン学科

科目名	必選の別	年間授業時数	実務経験の ある教員等 による科目	主たる 授業方法
製パン実習	必	360	0	実習
製パン実習Ⅱ	必	360	\circ	実習
製パン理論及び材料学I	必	60		講義
製パン理論及び材料学II	必	60		講義
食品衛生学 I	必	30		講義
食品衛生学	必	30		講義
衛生法規及び公衆衛生学	必	30		講義
販売技法	必	30		実習
技術者ライフI	必	30		講義
技術者ライフⅡ	必	30		講義
製パン校外実習Ⅰ	必	60	\circ	実習
選択校外実習	選	60		実習
実務経験のある教員による授業時数 合計		780	単位時間	

中村調理製菓専門学校

開講学科	製パン学科					開請	開講学期			朝	開講年	1年次	
開講クラス	Р					授業の	の方	法	講義·	演習	・実験	· (実	習・実技
授業科目名					製パン	プレ実習 I					必修・対	選択	必修
	山木 健太良	『 (製菓衛生	禎次 (製	菓衛生師)	英衛生師) 小川 光信(製菓衛生師) 大賀 朋子			大賀 朋子	(製菓衛生師)	飛松 5	担江能(製菓衛生師)		
担当教員	小田切 幾太	朗(製菓衛生	主師)	山本	真吾(パン朝	製造技能士)	田口	洋一郎(パン製造技能士)	宮部 國男	(製菓衛生師)	柿添 1	総子(製菓衛生師)
	宇部本 由都	香(製菓衛生											
実務経験のある教員 による授業科目	○ 実務経験の内容				の内容			製菓	・製パン理	見場にお	ける勤務	経験等	争

《授業の内容(授業科目の概要)》

(全角196文字)

製パン技術者として必要な姿勢、体力、礼儀等を身につけ、現場 に対応しうる基本技術を習得し、使用する材料の扱い方、基本生 地についての知識や製法を学ぶ

《授業の到達目標》

(全角196文字)

・挨拶、返事をはじめ学生同士の声かけができる 時間意識を持って、決められた時間内に綺麗な仕事を終了させる ・分割、丸めなどの基本技術を習得している 衛生観念の習得

《成績評価の方法・基準》

評価項目	筆記	出席	レポート	実技							
配点(割合)	5 0	1 0	3 0	1 0							
評価基準	評価項	評価項目の合計が60点以上を合格とする									

《テキスト》

(全角112文字)

製パンテキスト(本校作成)

《参考図書》

(全角196文字)

(全角168文字)

新しい製パン基礎知識 (パンニュース社)

《授業時間外学習》

実習レポートの作成 実技試験課題等の自主練習

(全角84文字)

- ・実習内容は、状況に応じて変更になることがある
- ・筆記試験と実技試験の両方が合格する必要がある
- ・実技試験:小テスト100点、中間実技試験100点、期末実技試験100点、実技試験は小テスト、中間、期末の試験でそれぞれ60点以上で合格とする ※最終的に小テスト、中間、期末の3回の試験の合計300点満点を100点に換算する

	(技業の回数やスケッュール	
週	テーマ (全角22文字)	学習内容など (全角78文字)
1	ガイダンス授業	実習室の使用方法や機材の使い方等の説明
2	実習ガイダンス	フランスパンの製造
3	分割・丸めの基本を学ぶ①	バターロール生地のミキサー仕込み、手仕込み
4	分割・丸めの基本を学ぶ②	バターロール生地の分割、丸めの反復練習
5	分割・丸めの基本と応用①	バターロール 丸型、ロール型、シュガーバターパン
6	分割・丸めの基本と応用②	バターロール 丸型、ロール型、チーズパン
7	分割・丸めの基本と応用③	バターロール 丸型、ロール型、ウインナーロール
8	分割・丸めの基本と応用④	バターロール 丸型、ロール型、コーンパン
9	分割・丸めの基本と応用⑤	バターロール 丸型、ロール型、ツナオニオンパン、ハムエッグパン
10	菓子パン生地の基本を学ぶ	メロンパン、あんぱん
11	食パン生地、菓子パン 生地の基本を学ぶ①	角食パン、クリームパン
12	食パン生地、菓子パン 生地の基本を学ぶ②	山型食パン、クッキーパン
13	食パン生地と編みパンの基 本	ハードトースト、ツオップ(1本編み)

14	バラエティーブレッド バターロール復習	レーズンブレッド、バターロール 丸型、焼きカレーパン
15	前期小テスト (バターロー ル 分割・丸め)	ウォールナッツブレッド、バターロール ロール型、ハムロール (前期小テスト)
16	食パン生地と編みパンの基 本	角食パン、さつまいもパン、ツオップ(3本編み)
17	食パンの復習と菓子パン生 地の応用	ハードトースト、チョココルネ、マカロンパン
18	食パンの復習と菓子パン生 地の応用	トマトブレッド、くるみあんぱん、ココアクッキーパン
19	バラエティーブレッドと ブリオッシュ生地の扱い	ハニーブレッド、ブリオッシュ 丸型、ブリオッシュシュクレ
20	揚げパンの基本①	クグロフ、揚げカレーパン
21	揚げパンの基本② 前期中間実技試験対策	イーストドーナツ、バターロール 丸型 ロール型、塩バターロール
22	バラエティーブレッド 前期期末実技試験対策	ブラウンシュガーブレッド、バターロール 丸型 ロール型 ウインナーロール
23	折り込みについて 編みパンの復習	クロワッサン、ツオップ(1本編み)、あんぱん
24	折り込みについて 編みパンの復習	クロワッサン、ツオップ(3本編み)、メロンパン
25	バラエティーブレッド 基本生地の復習	はちみつレーズンパン、クリームパン、ツナオニオンパン
26	バラエティーブレッド ブリオッシュ生地の扱い	湯種食パン、ブリオッシュ ア テット、シュネッケ、コーンパン
27	フランスパンの基本 基本生地の復習	バゲット、ココアクッキーパン、ハムエッグパン
28	バラエティーブレッドと基 本生地の復習	グラハムブレッド、チョココルネ、ポテトコーンパン
29	フランスパンの基本 セミハード生地の扱い	バゲット、パン オ ノア、ココアメロンパン
30	バラエティーブレッド 前期期末実技試験対策	オニオンチーズブレッド、あんぱん、メロンパン
31	バラエティーブレッド と応用パン	ヘーゼルナッツブレッド、パン オ レ、揚げカレーパン
32	フランスパンの基本 湯種製法の応用	バゲット、イーストドーナツ、湯種のレーズンパン
33	フランスパンの基本	バゲット、ピザパン、栗のクグロフ
34	折り込みについて 菓子パンの応用	クロワッサン、カフェチョコクリームパン、メープルスイートロール
35	製菓実習①	ガトーフレーズ、ルーローフリュイ
36	製菓実習②	ダンディーケーキ、パウンド、マドレーヌ
37	製菓実習③	マカロン、フィナンシェ、ブールドネージュ
38	製菓実習④	キッシュ、タルトレット フリュイ
39	特別講師実習	アトリエ レタンデュエール 大西 かおり シェフ
40	特別講師実習	シェ・サガラ 相良 一公 シェフ
41	前期中間実技試験	バターロール(丸型、ロール型)の手仕込みから焼成までを評価する
42	前期期末実技試験	菓子パン(あんぱん、メロンパン)の手仕込みから焼成までを評価する
43	前期期末筆記試験	
	•	•

中村調理製菓専門学校

													1 - 4 1 4 4 124
開講学科	製パン学科					開講	開講学期後期			朝	開講年	次	1年次
開講クラス	Р					授業の	の方法	去	講義・	演習	・実験	· (実	習・実技
授業科目名					製パン	ン実習Ⅱ					必修・選択		必修
	山木 健太郎(製菓衛生師) 稲富 禎次(製					菓衛生師)	小川	光信	(製菓衛生師)	大賀 朋子	(製菓衛生師)	飛松 』	担江能(製菓衛生師)
担当教員	小田切 幾太	:朗(製菓衛生	主師)	山本	真吾(パン	製造技能士)	田口 洋	羊一郎(パン製造技能士)	宮部 國男	(製菓衛生師)	柿添 耳	総子(製菓衛生師)
	宇部本 由都	季(製菓衛生											
実務経験のある教員 による授業科目	実務経験の内容				の内容		ŕ	製菓	・製パン理	見場にお	ける勤務	経験等	至

《授業の内容(授業科目の概要)》

(全角196文字)

製パン技術者として必要な姿勢、体力、礼儀等を身につけ、現場に対応しうる基本技術を習得し、使用する材料の扱い方、基本生地についての知識や製法を学ぶ

《授業の到達目標》

(全角196文字)

- ・挨拶、返事をはじめ学生同士の声かけができる
- ・時間意識を持って、決められた時間内に綺麗な仕事を終了させ
- 割、丸めなどの基本技術を習得している
- ・衛生観念の習得

《成績評価の方法・基準》

評価項目	筆記	出席	レポート	実技						
配点(割合)	5 0	1 0	3 0	1 0						
評価基準	評価項目の合計が60点以上を合格とする									

《テキスト》

(全角112文字)

製パンテキスト(本校作成)

《参考図書》

(全角196文字)

新しい製パン基礎知識 (パンニュース社)

《授業時間外学習

実習レポートの作成 実技試験課題等の自主練習

(全角84文字)

(全角168文字)

- ・実習内容は、状況に応じて変更になることがある
- ・実習内容は、状況に応じて変更になることがある ・筆記試験と実技試験の両方が合格する必要がある ・実技試験:トテスト100点、中間実技試験100点、期末実技試験100点、※実技試験は小テスト、中間、期末の試験でそれぞれ60点以上で合格とする ※最終的に小テスト、中間、期末の3回の試験の合計300点満点を100点に換算する

	(授業の回数や人グンュール	• •
週	テーマ (全角22文字)	学習内容など (全角78文字)
1	フランスパンの製法①	フランスパンの分類、ダッチブレッド、クロワッサン
2	フランスパンの製法②	バゲット、ベーグル、フルーツのブリオッシュ
3	フランスパンの製法③	バゲット、照りマヨチキンパン、ビエノワショコラ
4	フランスパンの製法④	バゲット、クヴァークブレートヘン、クローベン
5	世界のパン① 折り込みの復習	山型食パン、フォカッチャ、パン オ ショコラ
6	後期小テスト (食パンの成形)	パン ド カンパーニュ、紅茶とオレンジのブリオッシュ 食パン (後期小テスト)
7	折り込み生地の応用①	デニッシュペストリー(ヨーロッパタイプ)、ミルクリッチ食パンベーコンエピ
8	折り込み生地の応用②	デニッシュペストリー (アメリカンタイプ) 白パン、クランベリーチーズ、バゲット
9	世界のパン② 高加水パンについて	リュスティック、ブレッヒクーヘン、ハードトースト
10	世界のパン③ ライ麦パンについて	シュバイツァーブロート、カイザーセンメル、塩パン パン オ ショコラ
11	世界のパン④ ライ麦パンについて	パン オ セーグル、プレッツェル、クロワッサン
12	2次加工を学ぶ①	バゲット、2次加工(タルティーヌ)、ヌスボイゲル
13	2次加工を学ぶ②	デニッシュ食パン、冷蔵発酵バゲット、ザルツシュタンゲン 2次加工(クロックムッシュ)

14	自家製天然酵母について 2 次加工を学ぶ③	天然酵母、リュスティックの応用、グリッシーニ 2次加工 (クロワッサン ダマンド)
15	パンの応用を学ぶ①	オニオンチーズブレッド、ポーリッシュ法のカンパーニュ、バゲット かぼちゃパン
16	パンの応用を学ぶ②	ミルヒブロート、抹茶のあんこ食パン、マッシュポテトのライ麦パン
17	パンの応用を学ぶ③ 伝統的な発酵菓子	パヴェ、りんごのデニッシュ、クリームチーズデニッシュ シュトーレン
18	パンの応用を学ぶ④ 伝統的な発酵菓子	ベーグルアレンジ、パネトーネ、セーグル モンターニュ
19	パンの応用を学ぶ⑤	高加水食パン、ショコラオランジュ、豆乳パン、パン オ ショコラ
20	パンの応用を学ぶ⑥	フリュイセック、フロマージュミエル、タルト フランベ 栗とナッツの高加水パン
21	パンの応用を学ぶ⑦	パン ド セーグル、リュスティックの応用、ショコラブリオッシュ
22	パンの応用を学ぶ⑧	エンサイマダ、くるみレーズンパン、菓子パン、バゲット
23	国産小麦製パン実習	パンドミ、リュスティック、フォカッチャ
24	HACCP授業	HACCPに関する衛生管理を取り入れたパン作りを学ぶ
25	BREAD SHOP①	パンの製造から販売の流れをすべて行うことで衛生管理、安全管理、商品の 品質管理などを学び、製造と接客する能力の両面を身につける
26	BREAD SHOP②	パンの製造から販売の流れをすべて行うことで衛生管理、安全管理、商品の 品質管理などを学び、製造と接客する能力の両面を身につける
27	BREAD SHOP③	パンの製造から販売の流れをすべて行うことで衛生管理、安全管理、商品の 品質管理などを学び、製造と接客する能力の両面を身につける
28	パン細工①	パン細工に関する生地作り、パーツの作成方法、組み立て方法などの基本を 学ぶ
29	パン細工②	パン細工に関する生地作り、パーツの作成方法、組み立て方法などの基本を 学ぶ
30	パン細工③	パン細工に関する生地作り、パーツの作成方法、組み立て方法などの基本を 学ぶ
31	大量仕込実習①	学園祭に向けての商品の製造を行う。クラスごとで行われる多種多様な製造 工程の中で自主性や周りを見る事、視野を広げる学びを行う。また商品を製
32	大量仕込実習②	造する際に最も大切な衛生管理、安全管理、商品の品質管理なども体験の中から学ぶ。
33	調理実習	(半日実習)中国料理実習 (半日実習)西洋料理実習
34	製菓実習⑤	シャルロット ポワール、スフレチーズ
35	製菓実習⑥	ガトーショコラ、シフォンケーキ、プリン
36	製菓実習⑦	ブッシュ ド ノエル
37	製菓実習⑧	(半日実習) スコーン、ロッシェ ショコラ、アーモンドショコラ (半日実習) カステラ、どら焼き
38	製菓実習⑨	シュークリーム
39	特別講師実習	サイラー サイラー・アドルフ シェフ
40	特別講師実習	サマーシュ 西川 功晃 シェフ
41	後期中間実技試験	フランスパン(ポーリッシュ法)の手仕込みから焼成までを評価する
42	卒業実技試験	食パン、ハードトースト、クロワッサンのいずれか1品とフランスパンの仕 込みから焼成までを評価する
43	後期期末筆記試験	
-	•	•

中村調理製菓専門学校

開講	学科		製バ	ン学科		開講	学期	前	期	開講年次		1 年次		
開講ク	フラス	Р				授業の	の方法	議	演習	・実験・実習・実技				
授業科	料目名			ģ.	製パン理語	ー	料 I			必修・選択	!	必修		
		佐々木	聡子											
担当	教員													
実務経験の		0		実務経験	の内容		当	学校現場に	おける技	受業経験あり				
《授業の内	内容(授業	*************************************	(要)》	((全角196文	:字)	(-	テキスト》		(全	:角1	12文字)		
	斗の説明と	:各々の特	微を把持	星できるよ	こう実験を				基礎知識	(パンニュー				
, 111	_401 00) 1. 3 pact — 10 c	.,, ., ,,,,	X = 11 / 0										
							<u> </u>	参考図書》		(全	角19	96文字)		
				((全角196文	字)								
							《	受業時間外	学習	(全	:角l(88文字)		
《成績評価	面の方法・	基準》	1		1		' '							
評価項目	筆記	出席	ノート	`										
配点(割合)	8 0	1 0	1 0				《 {	備考》		(4	全角	84文字)		
評価基準	評価項	目の合	上 計が 6	0点以_	上を合格	とする								
《年間の技	受業計画	(授業の回	数やスク	ァジュール	v) »		l L							
退	Ħ	テーマ	(全)	角22文字)			ě	学習内容な	ど		(全	È角78文字)		
1		,	ガイダン	ス	自己紹介	基本専	門用語 ノ	ペンとは	パン作りの	の心得				
2	2		小麦粉	1	実験①-	- 1 小麦	粉の性状と	ヒグルテン:	採取					
3	3		小麦粉	2	実験①-	- 2 小麦	粉の性状と	ヒグルテン	採取(麩作	E1))				
4	1		小麦粉	3	実験②-	- 1 強力	粉と薄力料	分のパン						
5	5		小麦粉	4	実験②-	- 2 強力	粉と薄力料	分のパン						
6	5	製パ	ン工程 1	(計量)	計量につ	いて四	分割法とに	t						
7	7		水		水の役割	可度と	は							
8	8 塩1					塩の種類と役割 実験③-1塩のパンへの影響								
S	9 塩2				実験③-2塩のパンへの影響									
10	10 イースト1					イーストの種類と役割								
1	1		イースト	2	発酵のシステム ドライイーストのパン作り									

12

13

14

15

砂糖 1

砂糖2

油脂

期末試験

砂糖の種類と役割

砂糖の特性 実験(かりんとう作り)

油脂の種類と役割 実験(バター作り)

中村調理製菓専門学校

開講	学科		製バ	ン学科	ļ		開請	開講学期 後期 開講年次 1年次							
開講ク	7ラス	Р					授業	の方法	議義	演習	・実験	・実	習 ・ 実技		
授業科	料目名			•	製	パン理論	命及び材料	料Ⅱ			必修・	選択	必修		
		佐々木耶	総子												
担当	教員														
							1								
実務経験の				実務経	験の)内容									
《授業の	内容(授業	終科目の概	(要)》		(全	:角196文	字)	((-	テキスト》			(全角	1112文字)		
製パン材料製パン工利	斗の説明と	:、各々の	特徴を打	巴握でき	るよ	こう実験を			しい製パン	基礎知識	(パンニュ				
								({	参考図書》			(全角	196文字)		
《授業の3 理論をふる	到達目標》 まえたうえ	で、製パ	ン実習	と行える		:角196文 になる。		1							
									受業時間外	学習		(全角	168文字)		
								"3	2010-31-371	, , ,		(
《成績評価	面の方法・	基準》						_							
評価項目	筆記	出席	レポー	`											
配点(割合)	80	10	10					《 1	備考》			(全角	角84文字)		
評価基準	評価項	目の合	計が6	0点以	(上	を合格	とする								
	受業計画					»			¥ 17 ⊥ + .	1.9			(A (E E O L		
<u></u>		テーマ		身22文字		対制ロの	五千米五 1、 4 月		学習内容な			•	(全角78文字)		
			乳製品	1	-	乳製品()	種類と役	:割 実験(カッテージ	/ナース作	=9)				
2	2		卵		Į	卵の種類	と役割	実験(マヨ	ネーズ作り))					
3	3	モルト	イース	トフー	۲ ·	モルト、	イースト	フードの種	重類と役割						
4	1	モルト	イース	トフー	ド	実験(モ)	ルト、イー	ーストフー	ドのパン焦	连成)					
5	5	د	その他材	料	,	その他、	ドライフ	ルーツなと	ビ製パン材料	料の説明					
6	3	製パン	工程(ミ:	キシンク	ř)	ミキシン	グについ	て							
7	7	製パン工程(発酵)				発酵(フロアタイム)について									
8	製パン工程(分割丸目、成形)					成 分割、丸目、ベンチタイム、成形について									
9	9 製パン工程(ホイロ)					比容積とは? 実験(比容積の違い)									
1	10 製パン工程(焼成)					実験(ホイロやオーブン温度による製品の違い)									
1	1	,	パンの製	法	á	各種製法によるパンの特徴									

パンの歴史 コーヒー パンの歴史 コーヒーの種類、特徴、入れ方

ワイン、チーズ 一年のま ヒめ ワインとチーズの種類、特徴 一年のまとめ

パンの歴史 紅茶の種類、特徴、入れ方

パンの歴史 紅茶

期末試験

12

13

14

15

中村調理製菓専門学校

											VI [[[]]
開講学科	製パン学科				開講学期前期			開講年次		1 年次	
開講クラス	Р				授業の	の方法	講義 演習		・実験・実		当・ 実技
授業科目名				食品徫	f生学 I				必修・選択		必修
	小森 衤	右子									
担当教員											
実務経験のある教員 による授業科目		身	ミ務経	経験の内容							

《授業の内容(授業科目の概要)》

(全角196文字)

パティシエとして「食の安心・安全」の為に必要な食品衛生の基本的知識を学ぶ。

本的知識を学ぶ。個人衛生から洗浄消毒の具体的方法、食中毒の発生状況、細菌性食中毒の特徴や対策方法などを中心に学習する。HACCP導入に伴う衛生管理の意義を学ぶ。また、校外実習前に食物アレルギーの問題や近年大きな問題となっている食品ゴミ、食品ロス問題の現状、企業の取り組みを学ぶ。

《授業の到達目標》

(全角196文字)

- パティシエとして安全な食の提供をする責任があることを 理解する。
- 全性所する。 2) 危害の原因を理解し、各事象に応じた対策が考えられるようになる。 (3) 授業に意欲的に取り組み、ノートをとる習慣を身に付ける。

《成績評価の方法・基準》

評価項目	筆記	出席	小テスト	レポート		
配点(割合)	70	10	15	5		
評価基準	評価項	目の合	計が6()点以上	を合格。	とする

〈テキスト》	(全角112文字
---------------	----------

製菓衛生師全書(日本菓子教育センター)

《参考図書》	(全角196文字
食品成分表	

《授業時間外学習 (全角168文字)

授業の中で出す課題あり。

《備考》	(全角84文字)

《一同》,及未可固	(授業の回数やスケジュール)	
週	テーマ (全角22文字)	学習内容など (全角78文字)
1	ガイダンス 食品衛生の目的	・飲食における危害の事例 ・食品衛生の目的
2	HACCPについて① 衛生管理対策①	・HACCP導入の経緯、意義 ・個人衛生について(手洗い、健康管理、身だしなみについて)
3	衛生管理対策②	・微生物の種類 ・微生物の増殖条件①
4	衛生管理対策③	・微生物の増殖条件② ・食品の腐敗とは ・衛生指標菌について
5	衛生管理対策④	・洗浄について ・殺菌方法について①
6	衛生管理対策⑤	・殺菌方法について②
7	食中毒	・食中毒の分類について ・食中毒の発生状況
8	細菌性食中毒について①	・サルモネラ食中毒について
9	細菌性食中毒について②	・病原性大腸菌食中毒について・その他の感染型食中毒について
10	細菌性食中毒について③	・黄色ブドウ球菌食中毒について ・ボツリヌス菌食中毒について
11	細菌性食中毒について④	・ウエルシュ菌食中毒について・その他の食中毒について
12	細菌性食中毒について⑤	・細菌性食中毒の予防3原則について
13	食物アレルギー	・食物アレルギーついて
14	食品表示について①	・生鮮食品の食品表示の基本を知る
15	期末試験	・9~14回までに範囲で筆記試験

中村調理製菓専門学校

									1 1 J H/-3-	112	VI 1 1 1 1 V
開講学科	製パン学科			開請	学期	後期		開講年次		1 年次	
開講クラス	Р				授業の	の方法	講義 演習		・実験	・実	習・実技
授業科目名				食品復	前生学Ⅱ				必修・追	選択	必修
	能口健太										
担当教員											
実務経験のある教員 による授業科目		5	実務紹	経験の内容							

《授業の内容(授業科目の概要)》

(全角196文字)

原因の違いによる食中毒や感染症の特徴を学び、各食中毒の原因 を知り、予防対策を考える。 食品の生育、製造から販売、消費の過程における安全対策につい

加工食品に多用されている食品添加物の役割や使用方法など添加物についての理解を深める。 HACCP導入に伴う衛生管理の在り方、記録保存の方法を学ぶ。

《授業の到達目標》

(全角196文字)

- 1) 危害の原因を理解し、各事象に応じた対策が考えられるよ
- うになる。 2) 授業で学んだことを実習授業や普段の生活に生かせるように
- 3) 授業に意欲的に取り組み、ノートをとる習慣を身に付ける。

《成績評価の方法・基準》

評価項目	筆記	出席	小テスト		授業態度	
配点 (割合)	66	10	14		10	
評価基準	評価項	目の合	計が6()点以上	を合格	とする

《テキスト》 (全角112文字)

日本菓子教育センター 製菓衛生師全書

《参考図書》 (全角196文字)

《授業時間外学習 (全角168文字)

《備考》 (全角84文字)

授業中に不要なスマートフォン、スマートウォッチ の操作、その他を見つけた場合、その回の授業を欠 課とします。

《平间の技業計画	(授業の回数やスケジュール	
週	テーマ (全角22文字)	学習内容など (全角78文字)
1	自然食中毒	動物性自然毒、植物性自然毒
2	化学性食中毒	有害化学物質による食中毒、予防対策
3	異物混入	異物の種類、対策
4	水の衛生	水道水の衛生、ミネラルウォーターの衛生
5	食品の表示について	菓子の基本的な表示について
6	寄生虫による食中毒	食品と寄生虫
7	ウイルス性食中毒	ノロウイルス食中毒について、ウイルスの特徴、予防対策
8	その他の食中毒	カビ毒による食中毒、アレルギー様食中毒
9	経口感染症について	代表的な経口感染症、経口感染症の感染源、予防対策
10	人畜共通感染症	家畜の感染症について
11	食品添加物①	食品添加物とは
12	食品添加物②	食品添加物の役割
13	食品添加物③	食品添加物の安全性
14	HACCPについて	製造工程における危害分析
15	期末試験	1~14回の授業理解の確認

中村調理製菓専門学校

開講学科	製パン学科				開講	学期	前	朝	開講年次		1年次	
開講クラス	Р					授業の	の方法	講義	演習	・実験	・実	習・ 実技
授業科目名				衛生活	去規及	び公衆律	i生学			必修・遺	選択	必修
担当教員	宮基 」	良子										
担ヨ教貝												
実務経験のある教員 による授業科目			実務終	経験の同	内容							

《授業の内容(授業科目の概要)》

(全角196文字)

衛生法規においては、製菓衛生師法、食品衛生法、食品表示法などを学び、法的な考え方や法令遵守の重要性を理解する。 公衆衛生学においては、公衆衛生の意義、衛生統計、環境衛生、疾病の予防など食品取扱者として必要な基本的知識を身に着け る。

《授業の到達目標》

(全角196文字)

(全月130又子) 食品取扱者として不可欠な衛生法規と公衆衛生学を学び、その意 義と重要性を深く理解し、製パン技術(製菓技術)に生かされる 基礎的知識を習得し、安全・安心な食を提供する信頼される職業 人となることをめざす。

《成績評価の方法・基準》

評価項目	筆記	出席	小テスト								
配点(割合)	80	10	10								
評価基準	評価項	評価項目の合計が60点以上を合格とする									

《テキスト》

(全角112文字)

- ・製菓衛生師全書(日本菓子教育センター)・適宜配布するプリント

《参考図書》

(全角196文字)

·製菓衛生師教本

(一般社団法人全国製菓衛生師養成施設協会)

《授業時間外学習

(全角168文字)

衛生法規や公衆衛生に関する新聞記事や、報道、特に食品に関係が深い情報に関心を持ち、その理解に 努める。

《備考》 (全角84文字)

《年間の授業計画	(授業の回数やスケジュール	·) »
週	テーマ (全角22文字)	学習内容など (全角78文字)
1	衛生法規1	法学に関する基礎的事項、衛生行政概説
2	衛生法規2	製菓衛生師法の概要、目的、製菓衛生師免許等に関係した様々な事項
3	衛生法規3	食品安全基本法の概要、方針、食品安全委員会など
4	衛生法規4	食品衛生法の概要、目的、禁止事項、営業許可、HACCPの導入など
5	衛生法規5	食品衛生法の食品規格基準、食品添加物、食中毒、処分法規など
6	衛生法規6	食品表示法の表示基準、保健機能食品、特別用途食品など 地域保健法の基本理念、保健所、市町村保健センターなど
7	衛生法規7	感染症予防法、健康増進法、食育基本法、労働基準法、労働安全衛生法など
8	公衆衛生学1	公衆衛生の概要、公衆衛生の定義など
9	公衆衛生学2	公衆衛生行政の制度、衛生統計(人口統計、疾病統計)と健康指標など
10	公衆衛生学3	環境要因(空気、光、水(水道))の重要な働きと環境衛生の確保(下水 道、清掃、廃棄物、害虫駆除)など
11	公衆衛生学4	公害(大気汚染、水質汚濁、騒音)と感染症の病原体など
12	公衆衛生学5	感染症の予防対策など
13	公衆衛生学6	生活習慣病の概要と予防対策など
14	公衆衛生学7	労働に伴う健康障害の原因と労働災害、産業保健対策など
15	期末試験(追試験)	

中村調理製菓専門学校

開講学科	製パン学科				開講	学期	前期		開講年次		1 年次	
開講クラス	Р				授業の	の方法	講義 演習		・実験	· (実	実技	
授業科目名					販	売技法				必修・	選択	必修
担当教員	酒井真	理		比嘉	隆子		中井亜矢	:		-		
担当教員												
実務経験のある教員 による授業科目		ė,	実務終	圣験6	の内容							

《授業の内容	(授業科目の概要)	>>

(全角196文字)

POPの役割を知る。色が発する情報や意味を理解し、現場で使われている色の効果を知る。マジックでPOP文字の練習。

《授業の到達目標》

(全角196文字)

販売促進のメディアの1つであるPOPを学ぶ。お客様とコミュニケーションツールの役割を果たすPOPの基本を理解する。その効 果や機能を知ることで実践的かつ将来的に使えるPOP作りを学

《成績評価の方法・基準》

評価項目	筆記	出席							
配点 (割合)	90	10							
評価基準	評価項目の合計が60点以上を合格とす。								

《テキスト》

(全角112文字)

POPの基本・手書き文字の書き方

《参考図書》

(全角196文字)

《参考図書》 (全角196文字) 彩工房『手書きPOP の技とコツ』(2012)・森本順子 『稼ぐPOPのくり方』同文舘出版(株)(2019)・ (株) 日本カラーデザイン研究所『心を伝える配色 イメージ』講談社(2008)・龍仁ひとみ『色の心理 学』エイ出版社(2020)・一般社団法人日本POPサ ミット協会『販売促進とキャッチコピー』・『バナ ナの魅力を100文字で伝えてください』(2021)

《授業時間外学習

(全角168文字)

街のPOPを調査(各自、宿題として)。街にあるPOPを見て、気づきや、見る目を養うことが目的。

(全角84文字)

評価は比嘉・中井・酒井の3人の合計を100点満 点に換算する

#年間の超紫計画 (拇業の回数やスケジ:

《年間の授業計画	(授業の回数やスケジュール	·) »
週	テーマ (全角22文字)	学習内容など (全角78文字)
1	<pop の基本=""></pop>	ビジュアル・コミュニケーションついて学ぶ・POP とは?その役割・なぜPOPを学ぶのか?・POP 作成メモの作り方
2	<pop の基本=""> <色の基本></pop>	インターネット時代の消費者に対応モデルAISCEAS(アイセアス)でお店にお客様が来店するまでの流れと店内での購買行動を理解する。・色彩心理として色を学ぶ。
3	<色の基本>	色の三属性、配色・色彩心理として色のメッセージを知り、POPでの利用を学ぶ。
4	<手書き文字の書き方>	POP レタリング<ひらがな、カタカナ、数字> (角ペン・丸ペンなど)
5	期末筆記試験	
6		
7		
8		
9		
10		
11		
12		
13		
14		
15		

				71	ηн / -	十尺	汉未	<i>J </i>	'	中村調	理製真	真門学校
開講	学科		製パ	ン学科		開訴	講学期	前	i期	開講年	E次	1年次
開講ク	'ラス	Р				授業	の方法	講義	演習	・実験	· (実	実技
授業科	目名		l		販	売技法				必修・	選択	必修
担当	数昌	中井	亜为	比嘉	喜隆子		酒井真理	E		•		
12.34	TA PA											
実務経験の による授			j	ミ務経験(の内容							
《授業の内				(<u>4</u>	全角196文	(字)		テキスト》			(全角	112文字)
包装の基本	太知識と技	技術を学ぶ						ティスリー 一般社団活		- 4/1	主	(施設協会)
							((-	参考図書》			(全角	196文字)
《授業の到					全角196文		_					
販売促進のを習得でき		こして、包	送の重要	性を理解	し基本知	識や技術						
								~ ~ # n+ FF F	1 W 44		/ A A.	10044
							(3	受業時間外	·字省.		(全角	168文字)
《成績評価				1	1	ı	7					
評価項目	筆記	出席	実技									
配点 (割合)	40	10	50					備考》 画は、比素	喜・酒井・	中井の3名		角84文字) トを100点満点
評価基準	評価項	目の合	計が6() 点以上	を合格	とする	- に !					
《年間の授	受業計画	(授業の回	数やスケ	ジュール) »		-					
週	1	テーマ	(全角	22文字)			į	学習内容な	にど		(全角78文字)
1		導入	授業 包	む-1			₹、目的、♬ 技術習得「↑					
												·

调	テーマ (全角22文字)	学習内容など (全角78文字)
1	導入授業 包む-1	■授業の進行内容、目的、成績評価の説明 ■包み方の基本技術習得「合わせ包み」
2	包む-2	■包み方の基本技術習得「合わせ包み」「斜め包み」
3	包む-3 結ぶ-1	■包み方の基本技術習得「斜め包み」 ■結び方の基本技術習得「蝶結びの基本」「十字掛け」
4	結ぶ-2 実技試験	■結び方の基本技術習得「十字掛け」「斜め掛け」「リボンのカットテクニック」 ■ラッピング実技試験
5	前期期末筆記試験	
6		
7		
8		
9		
10		
11		
12		
13		
14		
15		

中村調理製菓専門学校

											1 111Mul	エュスノ	
開講学科	製パン学科					開講	学期		前期	胡	開講年次		1年次
開講クラス	Р				授業の	の方法	護義演習			・実験・実験・		・実技	
授業科目名				販売						必修・選択		必修	
担当教員	比嘉 隆子 中井 亜矢						酒井 真理						
造马秋萸													
実務経験のある教員 による授業科目		身	ミ務経!	験の内	内容								

実務経験の			実	務経験	の内容							
1142 451 - 1	内容(授業	-1111 17			全角196文	-	《テキスト》			(全角112文	(字)	
1.社会人 2.店舗での 2.店舗での				・基本動	作を習得		1. 「お客様を 2.配布プリン		プロを目	指そう」		
								《参考図書》			(全角196文	(字)
11424-1-	到達目標》				全角196文	字)]					
1.働くこと 2.社会人と 3.食を通し 4.店舗ス	として必要 して社会に	なルール 貢献する	とマナー自覚を深る	を学び身 める								
4. 凸 調 人 :	x y 7 0015	(割と使用	ことも出	文と子の	•			《授業時間外	学習		(全角168文	(字)
《成績評例	画の方法・	基準》	1		ı	1	1					
評価項目	筆記	出席	プリント									
配点 (割合)	80	10	10					《備考》 授業中に確認	ニフトを宇状	ニース こ	(全角84文	字)
評価基準	評価項	目の合	<u> </u> 計が60	点以上	 :を合格。	とする		授業中に確認 評価は、比嘉 に換算			の合計を10	0点満点

《年間の授業計画(授業の同数やスケジュール)》

《年間の授業計画	(授業の回数やスク	アジュール	<i>√</i>)
週	テーマ (全角	922文字)	学習内容など (全角78文字)
1	社会人・企業人と 構え	こしての心	」自己紹介を通して郷土の特産品を紹介 …食の情報を深める 3.社会人としての基本姿勢・基本動作・5W2H・5S・ルールとマナー
2	お客様を感動させ 目指そう		2.通過儀礼 3.季節の行事・しきたりと文化 2.通過儀礼 3.季節の行事・しきたりと文化
3	"	2	1. 販売の心構え ①会社のこと ②商品のこと ③顧客満足第一主義
4	販売の基本知識・①	·基本動作	1.発声の基本 2.笑顔 3.お辞儀の仕方 4.身だしなみ5.接客7大用語
5	"	2	1.言葉づかい ①尊敬語 ②謙譲語 ③丁寧語 ④美化語 ⑤クッション用語 ⑥NG用語 2.電話応対
6	"	3	1. 販売の8ステップ ロールプレイング
7			
8			
9			
10			
11			
12			
13			
14			
15			

中村調理製菓専門学校

開講学科		製菓衛生師科				開請	学期	前期	胡	開講年次		1 年次
開講クラス	Р					授業の	の方法	講義	演習	・実験	・実	習・ 実技
授業科目名					技術者	ライフI				必修・流	選択	必修
担当教員	中村 哲 荒木 礼子				礼子		萩尾 耆	Í				
担当教員												
実務経験のある教員 による授業科目			実務約	経験の	内容							

《授業の内容(授業科目の概要)》

(全角196文字)

- ① 本校での学生生活へのスムーズな導入を図る ② 製パン業界の現状、ルールや考え方について学ぶ。 ③ 社会人としての基本的な考え方、マナーについて学ぶ。
- ④ 就職の基本技術を習得する。

《授業の到達目標》

(全角196文字)

- ① 本校の基本的な教育目的の概要が理解できる
- ② 本校のルール等の考え方やその背景が理解できる
- ③ 製パン技術者が注意すべき基本的生活習慣が理解できる
- ④ 製パン業界の現状が理解できる
- ⑤ 履歴書の書き方や面接方法などの就職の基本技術が身につ
- ⑥ 授業には、まじめに積極的に取り組める。

《成績評価の方法・基準》

評価項目	筆記	出席	小テスト	ノート	発言	
配点(割合)	28	4	42	10	16	
評価基準	評価項	目の合	計が60)点以上	を合格な	とする

《テキスト》

(全角112文字)

学園祖 中村ハル物語、プリント 製菓衛生師全書 (日本菓子教育センター)

《参考図書》 (全角196文字) プリント資料 DVD関連動画

(全角168文字) 《授業時間外学習

見学店舗の計画、調査

《備考》 (全角84文字)

《十四》》及未由固	(1文条の自然ドハケンユール	<i>/</i>
週	テーマ (全角22文字)	学習内容など (全角78文字)
1	導入授業 製菓製パンと食生活(1)	(1)授業の目的と内容、評価方法 (2)製菓製パンの生産と消費の現状 (3)本校 先輩製菓製パン技術者の活躍 (4)プロ製菓製パン技術者のDVD (5)製菓製パ ン技術者に求められるもの (6)本校の役割
2	製菓製パン店経営論(1) 【製菓製パン店の分類①】	①製菓製パン技術者の就職先 ②進路選択にあたって ③シティホテルの製菓製パン技術者(ビデオ)
3	製菓製パン店経営論(2) 【製菓製パン店の分類②】	①専門店の製菓製パン技術者 ②年齢と給料
4	製菓製パン業界における服 装	①製菓製パン業界における服装 ②服装についての考え方 ③頭髪について ④中村ハルの「形は心の現れ」
5	製菓製パンと食生活(2) 製菓技術者と健康	①食生活における菓子の意義 ②製菓技術者にとっての健康の重要性と影響 ③食事と健康
6	製菓製パン店経営論(3) 【製パン現場見学①】	製菓専門の個人店を見学する(見学先未定) (立地、販売促進、労務管理等の実例調査)
7	製菓製パン店経営論(4) 【製パン現場見学②】	ホテルの製菓部門を見学する (立地、販売促進、労務管理等の実例調査)
8	製菓製パン店経営論(5) 【製パン現場見学③】	製パン専門店の見学を計画、実施、内容発表を行う。
9	製菓製パン店経営論(6) 【労務管理】	①給与の支払形態 ②基本給と諸手当 ③給与からの控除項目 ④賞与 ⑤製菓企業の給与の実態
10	創立者中村ハル先生の生き 方に学ぶ	①中村ハル先生についての学習 ②製菓製パン技術者として大切なこと
11	製菓製パン業界への就職①	履歴書の作成 その1 ①夢と志の違い ②日本人の労働観 ③働く上で大切なこと ④就職までの流れ ⑤履歴書の書き方
12	製菓製パン業界への就職②	履歴書の作成 その2 ①志望動機の書き方 ②自己PRの書き方 ③長所と短所を考える ④履歴書の学歴・職歴欄の書き方
13	製菓製パン業界への就職③	履歴書の作成 その3 ①本校の履歴書用紙で練習 ②自己PR作成のペア学習 面接について その1 ①面接の重要性 ②面接への心構え
14	製菓製パン業界への就職④	面接について その2 ①面接での受け答えの基本 ②面接での立ち居振る舞い ③面接での言葉遣い(謙譲語と尊敬語の使い方)
15	期末試験	期末筆記試験、評価

中村調理製菓専門学校

開講学科		製パ	ン学	科		開講	開講学期後期			開講年次		1 年次
開講クラス	Р					授業の	の方法	講義	演習	・実験	・実	習・ 実技
授業科目名					技術者	活ライフⅡ				必修・追	選択	必修
	中村 哲	5		荒木	礼子		宮前 言	川子	小森	佑子		
担当教員												
実務経験のある教員 による授業科目		5	実務終	経験の	内容							

// les xii/s 1	(Issulfactor to Internal)	**
《授羊(/)因签	(授業科日の概要)	>>

(全角196文字)

- ① 製菓製パン店経営の基礎を学び、理解する。 ② 製菓製パンの生産と消費を通し、環境問題について学ぶ。

- ② 製菓製パンの生産と消貨を通じ、環境问題に分 ③ 製菓製パンの歴史を学ぶ。 ④ ビジネス文書の基本が理解でき、作成する。 ⑤ 就職の基本知識、基本技術を学ぶ。 ⑥ 社会人としての基本的な考え方、マナーを学ぶ。

《授業の到達目標》

(全角196文字)

- ① 損益分岐点が理解し、本校の指導の基本方針の背景が理解で
- できる ② ABC分析、クレーム対策など、店舗経営の基本が理解できる ③ ビジネス文書、社会マナーなど、ビジネス能力3級程度の基礎知識が理解できる
- (名) 面接の基本などの就職の基本技術が身につく (3) 製菓業と環境問題、地球温暖化問題の原因を理解し、製菓技術者として出来る対策を検討できるようになる。

《成績評価の方法・基準》

評価項目	筆記	出席	ノート	発言	クイズ点	
配点(割合)	28	4	10	16	42	
評価基準 評価項目の合計が60点以上を合格とする			とする			

《テキスト》	(全角112文字)
記布プリント	

《参考図書》 (全角196文字)

《授業時間外学習	(全角168文字)

《備考》	(全角84文字)

週	(10条の回数 (ヘケフュール) テーマ (全角22文字)	ディップ 学習内容など (全角78文字)
1	文章の書き方①	ビジネス文書の基本と目的 ①基本と目的 ②分類・用紙・表記法
2	文章の書き方②	社内文書の書き方 ①社内文書の特色と役割 ②書き方のポイント
3	文章の書き方③	社外文書の書き方 ①社外文書の特色と役割 ②書き方のポイント
4	文章の書き方④	ビジネスメールの書き方 ①ビジネスメールの特色と役割 ②作り方のポイント
5	環境問題と製菓技術者①	①地球環境問題の概要 ②地球温暖化問題について ③東日本大震災以降の環境問題
6	環境問題と製菓技術者②	①プラスチックごみ問題と環境問題 ②フードロス問題と環境問題
7	製菓製パン店経営論(6) 店舗経営①	①経営とは何か ②開業計画 ③借金について
8	製菓製パン店経営論(7) 店舗経営②	①利益を出すには ②変動費と固定費
9	製菓製パン店経営論(8) 店舗経営③	損益分岐点
10	製菓製パン店経営論(9) 店舗経営④	①製菓製パン店の損益分岐点の特徴
11	製菓製パン店経営論(10) 店舗経営⑤	①顧客満足 (CS)とクレーム対策 ②ABC分析
12	社会マナー①	① 席の上座、下座 ②名刺交換 ③会食のマナー
13	社会マナー②	① 冠婚葬祭のマナー ②贈り物をするときのマナー
14	総括授業	製菓技術者となるために大切なこと (アンケート実施、期末試験について)
15	期末試験	期末試験(筆記)