

宮城調理製菓専門学校 2019年度 授業計画（シラバス）

学科名	上級製菓製パン科		
コース名	パティシエシヨコラティエコース、ブーランジェ（製パン）コース		
科目名	公衆衛生学		
履修年次	1年次	履修学期	前期／後期（ 通年 ）授業形態
曜日・時限	火曜日1,2時限	単位時間数	講義65時間（60時間：2単位）
担当教員	木戸一博	実務経験	宮城県の環境衛生監視員、試験検査・研究担当職員として勤務 資格 薬剤師
目的／概要	<p><目的> 講義を通じて食品に携わるものとして環境衛生、疾病、生活習慣病、労働衛生、食育等の知識を習得し調理師として必要な知識を身に着ける。</p> <p><概要> 健康づくり、食生活と疾病、食育、労働衛生、環境衛生等健康の概念とする健康状態を成立させるために必要な食生活について学ぶ。</p>		
到達目標	<ul style="list-style-type: none"> ・健康とは何かを理解する。 ・食生活と疾病、健康づくりについて理解する。 ・食育における調理師の役割について理解する。 ・労働と健康について理解する。 ・環境と健康について理解する。 		
目標資格	製菓衛生師試験受験資格		
前提知識	高校卒業程度の知識		
授業計画	時期	授業内容	
	4月 5月 6月 7,8月 9,10月 11,12月 1,2月	公衆衛生とは、公衆衛生の範囲と意義、公衆衛生の行政と現状 健康とは、国民健康づくり運動、生活習慣病、感染症の予防 保健統計調査、人口統計、平均寿命と健康寿命 疫学とは、疫学的手法 環境と環境保健の意義、環境基本法、公害、環境衛生と健康 産業保健とは、労働安全衛生法、労働災害補償 ライフステージ、母と子の健康、学校保健、高齢者保健	
使用教材	製菓衛生師教本、製菓衛生師全書、製菓衛生師試験問題集		
履修上の注意	「公衆衛生学」法定必修科目授業時間数60時間（2単位）を規定時間とする。		
成績評価の方法	前期、後期の期末テストにおいて60点以上の合格点を取ること。		

宮城調理製菓専門学校 2019年度 授業計画（シラバス）

学科名	上級製菓製パン科		
コース名	パティシエ・ショコラティエ、ブーランジェ（製パン）コース		
科目名	栄養学		
履修年次	1年次	履修学期	前期／後期／ 通年 授業形態 【講義／実習／演習】
曜日・時限	月曜日 3時限 金曜日 5時限	単位時間数	開講65時間 （60時間：2単位）
担当教員	鈴木智香子	実務経験	乳業メーカーにて勤務し、お客様相談室にて料理講習会、メニュー開発、商品普及活動担当。 資格 管理栄養士
目的／概要	講義を通じて、栄養学の基礎知識を習得し、食と健康が密接な関係にあることを正しく理解し、社会で活用する術を身に着けることを目的とする。 (概要) 栄養の基礎知識、栄養現象、食生活における適切な栄養摂取と人体の機能との関係について学習する。		
到達目標	<ul style="list-style-type: none"> ・5大栄養素の基礎知識を習得し、人間と食物の相互関係を理解する ・食事摂取基準や食事バランスガイド等を学び、健康な食生活の実践法を理解する ・各ライフステージの栄養を学び、健康な食生活の実践法を理解する ・栄養現象（摂食、消化と吸収、代謝、排泄など）を正しく理解する ・栄養摂取の過不足が、体の機能障害や疾病の原因になることを理解し応用する 		
目標資格	製菓衛生師受験資格取得		
前提知識	中・高等学校卒業程度の理科の知識		
授業計画	時期	授業内容	
	4月 5月 6月 7月 8・9月 10月 11月 12月 1月 2・3月	<ul style="list-style-type: none"> ・栄養学の概論（5大栄養素の主な機能）・食品の成分と体の成分 ・エネルギー代謝 ・食事摂取基準 ・食事バランスガイド・食品分類 ・炭水化物の定義と種類（糖質と食物繊維の種類とその機能、食品等） ・脂質の定義と種類（単純・複合・誘導脂質の種類と機能、必須脂肪酸等） ・たんぱく質の定義と種類（たんぱく質の分類と特性、必須アミノ酸等） ・ビタミンの定義と種類（各種ビタミンの機能、欠乏症、過剰症、食品） ・ミネラルの定義と種類（各種ミネラルの機能、欠乏症、過剰症、食品） ・水分 ・機能性成分 食品の摂取調節と栄養感覚・消化器官 ・栄養素の消化・吸収（消化器官での消化、消化管の病気と栄養など） ・各ライフステージ別栄養 ・成人期の疾患（病気と栄養） 	
使用教材	製菓衛生師全書 製菓衛生師教本（下） 製菓衛生師試験問題集 食品成分表 食事バランスガイドカード		
履修上の注意	法定の教科科目 栄養学は60時間（2単位）を規定時間とする		
成績評価の方法	前期・後期学期末考査において6割（60点）以上の評価を得ることが必須条件		

宮城調理製菓専門学校 2019年度 授業計画 (シラバス)

学科名	上級製菓製パン科1年		
コース名	パティシエ・ショコラティエコース、ブーランジェコース		
科目名	社会		
履修年次	1年次	履修学期	前期／後期／ 通年 授業形態 講義 ／実習／演習
曜日・時限	月曜日 1時限	単位時間数	開講33時間 (30時間：1単位)
担当教員	市村 岳史	実務経験	1993.4日本大学法学部管理行政学科卒業、1993.4駿河台学園入職、2005宮城調理製菓専門学校入職現在に至る
目的／概要	製菓業界に身を置く者にとって必要な菓子やパンの歴史を知識として身につける。また菓子店を経営するためにそして従業員として働くために必要な知識や技術、関連の法律を学ぶ。以上のことを学び、製菓業界で活躍するスキルを身につけることを目的とする。		
到達目標	<ul style="list-style-type: none"> ・菓子の世界史や日本史、パンの世界史や日本史を学び今後の時代の変化に対応するための知識を身につける ・経営理念、市場の動向と消費者動向等の把握を含め経営者に必要な知識、情報を理解する ・経営の基礎知識として、マーケティング、財務について関係諸表等を正しく理解し活用できるようにする ・労働基準法を学び、労働者の権利やその保護の重要性を理解する 		
目標資格			
前提知識	高等学校卒業程度の知識		
授業計画	時期	授業内容	
	4月 5月 6月 7月 8・9月 10月 11月 12月 1月 2・3月	菓子と食生活 菓子の世界史・日本史 パンの世界史・日本史 パッケージの役割と種類 店舗経営の仕組み 商品計画（マーケティング） 経営指標の見方 利益計画 食品の流通 労務管理	
使用教材	製菓衛生師教本 社会Ⅰ 社会Ⅱ		
履修上の注意	学則に定める30時間（1単位）を規定時間とする		
成績評価の方法	前期・後期学期末考査において6割（60点）以上の評価を得ることが必須条件		

宮城調理製菓専門学校 2019年度 授業計画（シラバス）

学科名	上級製菓製パン科		
コース名	パティシエシヨコラティエコース、ブーランジェ（製パン）コース		
科目名	衛生法規		
履修年次	1年次	履修学期	前期／後期 （通年） 授業形態
曜日・時限	火曜日2時限	単位時間数	講義33時間（30時間：1単位）
担当教員	助野典義	実務経験	宮城県の試験検査・研究担当職員 及び行政職員として勤務
目的／概要	<p><目的> 講義を通じて食品に携わるものとして食中毒などの事故や事件を未然に防ぎ、消費者が安全で安心できる食品を提供するため製菓衛生師として法的な基礎知識を身に着ける。</p> <p><概要> 製菓衛生師として必要な製菓衛生師法、食品衛生法、食品安全基本法、食品表示法などの各種法律を学ぶ。</p>		
到達目標	<ul style="list-style-type: none"> ・ 衛生法規の概要を理解する。 ・ 製菓衛生師法を理解する ・ 食品衛生法、食品安全基本法を理解する。 ・ 食育基本法、健康増進法を理解する。 ・ 環境と健康について理解する。 		
目標資格	製菓衛生師試験受験資格		
前提知識	高校卒業程度の知識		
授業計画	時期	授業内容	
	4月 5月 6,7,8月 9月 10,11月 12月 1,2月	法の役割と実際、衛生法規の意義と分類、製菓衛生師と衛生法規 製菓衛生師法 食品衛生法 食品安全基本法、食育基本法 健康増進法、栄養士法、調理師法、地域保健法、感染症法 生活衛生関係営業の運営の適正化及び振興に関する法律、水道法等 学校衛生・労働衛生・消費者政策関連・商品表示関連等法規	
使用教材	製菓衛生師教本、製菓衛生師全書、製菓衛生師試験問題集		
履修上の注意	「衛生法規」法定必修科目授業時間数30時間（1単位）を規定時間とする。		
成績評価の方法	前期、後期の期末テストにおいて60点以上の合格点を取ること。		

宮城調理製菓専門学校 2019年度 授業計画（シラバス）

学科名	上級製菓製パン科				
コース名	パティシエショコラティエコース、ブーランジュ（製パン）コース				
科目名	製菓実習和菓子				
履修年次	1年次	履修学期	通年	授業形態	実習
曜日・時限	月曜日・火曜日・木曜日・金曜日/1時限～4時限 水曜日/1時限～3時限	単位時間数	製菓実習420時間 ・基礎実習 60時間 ・専門実習 40時間		
担当教員	森谷 幸男 庄子 信行	実務経験	御菓子処モリヤ 店主 資格:製菓衛生師 株式会社白松がモナカ本舗 勤務 資格:製菓衛生師		
目的/概要	<p><目的> 和菓子を作るにあたっての衛生面についてと、器具類の取り扱い。餡に関する材料の選別、製造のコツ、生地に関する製法、技法を実習を通して学ぶ事を目的とする。 特に、饅頭の生地の分割、餡玉切り、包餡の基本的作業は反復し、学習させる。</p> <p><概要> 和菓子の主原料である穀粉、特に米粉について座学で説明する。 また、暦と行事菓子についても、由来を説明しながら授業を進める。 製菓衛生師取得に必要な時間数を実習する。</p>				
到達目標	生地や餡の分割作業の正確さを目標とする。 和菓子の成り立ち、由来を理解させ、和菓子への興味を引き出させる。				
目標資格	製菓衛生師				
前提知識	高校卒業程度の知識				
授業計画	時期	授業内容			
	4月 5月 6月 7月 8月・9月 10月 11月 12月 1月 2月・3月	餡 餅物 蒸し物 焼き物あ(平釜) 焼き物(オーブン物) 流し物 練り物 打ち物 飴物 工芸菓子			
使用教材	製菓衛生師教本 下 製菓実技				
履修上の注意	法廷教科科目 製菓実習420時間(3.4単位)を規定時間とする。				
成績評価の方法	期末試験において評価する。				

宮城調理製菓専門学校 2019年度 授業計画（シラバス）

学科名	上級製菓技術科2年				
コース名					
科目名	製菓実習和菓子				
履修年次	2年次	履修学期	前期／後期	授業形態	実習
曜日・時限	月曜日・火曜日・木曜日・金曜日 1～7時限	単位時間数	時間		
	水曜日 1～6時限				
担当教員	續橋 みどり 千葉 亮	実務経験	(株)玉澤総本店製造経験がある。資格 製菓衛生師		
目的／概要	1年目の復習作業により包餡作業が短時間でより完成度が高く製造できるようにする。1年目の実習を踏まえて、複数の素材の組み合わせや季節感のある上生菓子を仕上げられるように習熟させる。新たに一口菓子の種類を増やして茶席菓子のバリエーションを学習する。餡グラス、刷り込みによる仕上げ方の技法も併せて学ぶ。				
到達目標	三角ヘラや細工鋏みを使い、同じ製品を重さ形大きさが均一になるように複数個作れるようにする。色の濃淡が適切につけることができる。				
目標資格					
前提知識	高校卒業程度の知識				
授業計画	時期	授業内容			
	4月 5月 6月 7月 8月 9月 10月 11月 12月 1月 2月 3月	餡細工（流し餡・引き餡） マジパン細工 パステヤージュ・シュガークラフト・パイピング ジュレ・焼き菓子 プディング グラス・ソルベ・氷菓・グラニテ ショコラ基本 アントルメ・トゥレットウール・イースト菓子 ノエル アシェット デセール ショコラ応用 アントルメ2			
使用教材	製菓衛生師 下巻 製菓実技				
履修上の注意					
成績評価の方法	実習内で数回基本技術習得テストをおこなう。 期末テストをおこない総合的に評価する。				

宮城調理製菓専門学校 2019年度 授業計画（シラバス）

学科名	上級製菓製パン科				
コース名	パティシエショコラティエコース、ブーランジュ（製パン）コース				
科目名	製菓実習				
履修年次	1年次	履修学期	通年	授業形態	実習
曜日・時限	月曜日・火曜日・木曜日・金曜日/1時限～4時限 水曜日/1時限～3時限	単位時間数	製菓実習420時間 ・基礎実習 60時間 ・専門実習 100時間		
担当教員	門脇 孝夫 佐藤 優	実務経験	仙台勝山館にて、製造経験有り 有限会社オランジュリーにて洋菓子製造に従事、シェフパティシエを務める		
目的／概要	<p><目的> フランス菓子を作るための衛生観念や、各種製菓器具・機械の使用法、基礎の生地の製法を実習を通して学ぶことを目的とする。 また、生地の製法を学んだ後、応用としてクリームなどの組み合わせにより菓子のバリエーションをデモンストレーションを通して学習して、実際にそれを形作る。</p> <p><概要> フランス菓子を作るにあたっては科学的要素を含んでいるので、製菓理論などの座学の内容とリンクさせて実習に参加させるモニターを利用して、生地の製法でのポイントの細部まで映し出す。</p>				
到達目標	製菓器具の使用法を把握したうえで、基本生地パート ビスキュイを卵の泡立て、粉合わせ、焼成までを一人で見極めながら出来るようになる。 絞り袋と口金を使用しローズ、シェル絞りが出来るようになる。 一年を通して基礎をしっかりと身に付ける。				
目標資格	製菓衛生師				
前提知識	高校卒業程度の知識				
授業計画	時期	授業内容			
	4月	基本の生地 パート ビスキュイ			
	5月	基本クリーム クレーム オ ブール・クリームのナッペ			
	6月	クリームの絞り 基本生地のバリエーション ビスキュイ ルレ・ビスキュイ ザマンド・ビスキュイ ジョコンド・ジェノワーズ			
	7月	基本生地の応用、ジェノワーズ			
	8,9月	ババロア			
	10月	ムース			
	11月	タルト、クレーム ダマンド			
	12月	パート シュー 基本クリーム クレーム パティシエール			
	1月	パイ生地 フィユタージュ・折りパイ			
	2月	パート フォンセ・パート ブリゼ・練りパイ			
	3月	ケック・フルセック			
	使用教材	製菓衛生師教本 下 製菓実技			
履修上の注意	法廷教科科目 製菓実習420時間（3.4単位）を規定時間とする。				
成績評価の方法	実習内で数回基本技術習得テストを行う。 期末テストを行い、総合的に評価する。				

宮城調理製菓専門学校 2019年度 授業計画（シラバス）

学科名	上級製菓技術科2年				
コース名					
科目名	製菓実習洋菓子				
履修年次	2年次	履修学期	前期／後期	授業形態	実習
曜日・時限	月曜日・木曜日 金曜日 1～7時 限	単位時間数	時間		
	火曜日 1～4時限				
	水曜日 1～6時限				
担当教員	奥 保春 佐藤 優	実務経験	(株)東北ロイヤルパークホテルに勤務、パストリーシェフの経験がある。資格 製菓衛生師 (有)オランジュリーに勤務、シェフパティシエの経験がある。資格 製菓衛生師		
目的／概要	1年次はフランス菓子の製法の基本を習得しているため、2年次はそれを基にした応用としてアントルメの構成と組み立て方を学習する。また、より専門的な実習として、飴細工、マジパン細工、チョコレートの技法基礎を学び、応用として作品やブティックでの商品へ展開させる。実践授業としてブティック、カフェ、レストラン宴会と提供形態の違いにより、それぞれに適した洋菓子を作り、お菓子と温度の関係やテイクアウト提供時間での状態の変化などを学習する。その他基本以外での様々なフランス菓子の製法を学び、レタリング、パイピングなどのデコレーション技術も習得する。実習においては時間数も増え、個人で制作するものが1年次よりも多くなる。				
到達目標	基本のナッペと絞りは卒業までにはをしっかりと習得する。実践授業においては知識、技術の両面から学習し円滑にできるようにする。実習授業の集大成として、卒業制作コンクールにてアントルメの製作をする。				
目標資格					
前提知識	高校卒業程度の知識				
授業計画	時期	授業内容			
	4月	飴細工（流し飴・引き飴）			
	5月	マジパン細工			
	6月	パステヤージュ・シュガークラフト・パイピング			
	7月	ジュレ・焼き菓子			
	8月	プディング			
	9月	グラス・ソルベ・氷菓・グラニテ			
	10月	ショコラ基本			
	11月	アントルメ・トゥレトール・イースト菓子			
	12月	ノエル			
	1月	アシェット デセール			
	2月	ショコラ応用			
	3月	アントルメ2			
使用教材	製菓衛生師 下巻 製菓実技				
履修上の注意					
成績評価の方法	実習内で数回基本技術習得テストをおこなう。 期末テストをおこない総合的に評価する。				

宮城調理製菓専門学校 2019年度 授業計画（シラバス）

学科名	上級製菓製パン科				
コース名	パティシエシヨコラティエコース・ブーランジェ（製パン）コース				
科目名	製パン実習				
履修年次	1年次	履修学期	通年	授業形態	実習
曜日・時限	月曜日・火曜日 4～7時限 水曜日 4～6時限 木曜日・金曜日 1～4時限	単位時間数	製菓実習 420時間 ・基礎実習 60時間 ・専門実習 100時間		
担当教員	穴戸周 伊藤 芳裕 浅野 祐司	実務経験	（株）森観光トラスト ウェスティンホテル仙台 ベーカリーシェフ経験がある。資格 製菓衛生師 （有）パン工房ウエルストン 石井屋 代表取締役専務 （有）カスクルート オーナーブーランジェ		
目的／概要	製パンを作るための衛生観念、機材・器具の使用方法、基本生地の製法・技術習得を実習を通して学習する事を目的とする。世界のパンを紹介し、ソフト系生地からハード系生地とバリエーションを変え、「素早く・綺麗」に作業出来るよう指導。製パン理論を実習に取り組み、基本的な材料の扱い・発酵のメカニズム、製パン製造工程、温度調整を科学的要素を加えながら授業展開する。基礎生地进行を反復実践させて授業展開し、2年次の応用に繋げる。				
到達目標	製パン器具・機材の使用方法を理解して作ることが出来るようになる。ソフト系生地・ハード系生地の基礎成形各種、発酵の見極め方、焼成、手捏ねの仕方を理解して出来るようになる。				
目標資格	製菓衛生師				
前提知識	高校卒業程度の知識				
授業計画	時期	授業内容			
	4月	基本生地：ソフトロール・バターロール			
	5月	基本生地：パンオレザン・パンオノア			
	6月	基本生地：ソフト系生地			
	7月	基本生地：食パン生地のバリエーションⅠ			
	8月	基本生地：食パン生地のバリエーションⅡ			
	9月	基本生地：菓子パン類Ⅰ			
	10月	基本生地：菓子パン類Ⅱ			
	11月	基本生地：セミハード系生地Ⅰ			
	12月	基本生地：セミハード系生地Ⅱ			
1月	基本生地：ハード系生地Ⅰ				
2月	基本生地：ハード系生地Ⅱ				
3月	基本生地：ハード系生地Ⅲ				
使用教材	製菓衛生師教本（下巻）製菓理論Ⅰ・製菓理論Ⅱ・製菓実技				
履修上の注意	法定教科科目 製菓実習420時間（3.4単位）を規定時間とする				
成績評価方法	期末テストをおこない総合的に評価する。				

宮城調理製菓専門学校 2019年度 授業計画 (シラバス)

学科名	上級製菓技術科2年				
コース名					
科目名	製パン実習				
履修年次	2年次	履修学期	前期/後期	授業形態	実習
曜日・時限	月曜日・金曜日 1～7時限	単位時間数	製菓実習	750時間	
	水曜日 1～6時限				
担当教員	穴戸 周	実務経験	(株)森観光トラスト ウェスティンホテル仙台 ペーカリースーシェフ経験がある。資格 製菓衛生師		
目的/概要	1年次に培った基礎技術・製法を基本に、作業技術・作業効率を実習を通して応用学習する事を目的とする。 ソフト系生地・ハード系生地の応用バリエーション、天然酵母による製パン製造、レストラン用プチポーションパンなど幅広く学ぶ。国産小麦やフランス産・カナダ産などの外麦小麦と小麦粉バリエーションを多く取り入れる。米粉や他の穀類を利用した健康志向の物も取り、伝統的な製法・成形技術も学習する。運営実践では、店舗運営(ブティック)、レストラン、宴会場、カフェと料理に合わせての作成や提供を指導する。				
到達目標	ハード系(フランスパン)の成形、クーブナイフの入れ方、焼成までを一人で見極めて作ることが出来るようになる。				
目標資格	製菓衛生師				
前提知識	高校卒業程度の知識				
授業計画	時期	授業内容			
	4月	ソフト・ハード系生地の応用製法：直捏法(ストレート法)			
	5月	ソフト・ハード系生地の応用製法：発酵種法			
	6月	ソフト・ハード系生地の製法：ポーリッシュ法			
	7月	ソフト・ハード系生地の製法：低温長時間発酵法			
	8月	ミキシング(生地作り)製法の特徴 (時間の長短・バシナージュ・混ぜ込み)			
	9月	天然酵母によるパンⅠ			
	10月	天然酵母によるパンⅡ			
	11月	天然酵母によるパンⅢ			
	12月	ノエル(クリスマス・特殊パン)			
	1月	レストラン・プチポーションパンⅠ			
	2月	レストラン・プチポーションパンⅡ			
	3月	レストラン・プチポーションパンⅢ			
使用教材	製菓衛生師教本(下巻) 製菓理論Ⅰ・製菓理論Ⅱ・製菓実技				
履修上の注意	法定教科科目 製菓実習750時間(25単位)を規定時間とする				
成績評価方法	期末テストをおこない総合的に評価する。				

宮城調理製菓専門学校 2019年度 授業計画（シラバス）

学科名	上級製菓製パン科				
コース名	パティシエシヨコラティエコース・ブーランジェ（製パン）コース				
科目名	製菓理論				
履修年次	1年次	履修学期	通年	授業形態	講義
曜日・時限	水曜日 1～3時限	単位時間数	講義98時間（30時間：1単位）		
担当教員	門脇 孝夫	実務経験	仙台勝山館 洋菓子製造勤務経験がある		
目的／概要	<p><目的> 講義を通じて菓子製造業に従事する者の資質向上。 基礎的、普遍的な製菓材料知識の習得を意図とする。</p> <p><概要> 製菓理論Ⅰ（材料学知識）、製菓理論Ⅱ（材料特性・特徴）と細分化し、より科学的要素を取り入れて指導。更に、和菓子理論・製パン理論を加え、菓子製造業全般に関わる知識を学ぶ。</p>				
到達目標	<ul style="list-style-type: none"> ・ 製菓理論の概要を理解する ・ 製菓材料の種類や成分、特徴、加工上の特性を理解する 				
目標資格	製菓衛生師				
前提知識	高校卒業程度の知識				
授業計画	時期	授業内容			
	4月 5月 6月 7月 8月 9月 10月 11月 12月 1月 2月 3月	菓子の原材料：小麦粉・米及び米の加工品・でんぷん類 菓子の原材料：砂糖類及び甘味料・糖質系甘味料Ⅰ 菓子の原材料：砂糖類及び甘味料・糖質系甘味料Ⅱ 製パン理論：製パン材料と工程 和菓子理論：和菓子材料と分類 製餡製法 菓子の原材料：鶏卵 菓子の原材料：牛乳及び乳製品 菓子の原材料：チョコレート類 菓子の原材料：果実類と種実類 菓子の原材料：凝固剤・増粘剤 菓子の原材料：風味と調味料 菓子の原材料：補助材料			
使用教材	製菓衛生師教本（下巻）製菓理論Ⅰ・製菓理論Ⅱ・製菓実技				
履修上の注意	法定の教科科目 90時間（3単位）を規定時間とする				
成績評価方法	各単元ごとのテスト、期末テストをおこない総合的に評価する。				

宮城調理製菓専門学校 2019年度 授業計画 (シラバス)

学科名	上級製菓製パン科
コース名	パティシエ・シコラティエコース ブーランジェ (製パン) コース

科目名	外国語				
履修年次	2年次	履修学期	通年	授業形態	講義
曜日・時限	火曜日 5・6時限	単位時間数	開講65時間 (60時間:2単位)		
担当教員	ドゥヴィレール ダヴィッド	実務経験	資格 DUFLE フランス語教師		
目的/概要	講義を通して言語脳・柔軟性を持ち、多言語に挑戦し、業界に求められる国際人への一歩を歩みだせるように指導する。 又は製菓用語を取得して、難なく専門用語及びレシピを理解し、製造所で活用する術を身につける事を目的とする。				
到達目標	フランス語での自己紹介が出来る。 製造所での最低限なコミュニケーションが取れる。 フランス語のレシピの解読が出来る。 製菓用語を読める・書ける・理解できる。				
目標資格	製菓衛生士受験資格				
前提知識	高等学校卒業程度の知識				
授業計画	時期	授業内容			
	4月	フランス語の基本・アルファベット・発音			
	5月	自己紹介・数字 (0~99)・野菜名			
	6月	果物名・数字 (10~100万)・時間・時刻			
	7月	文法 (一般会話・料理関係)			
	8月	レシピの解読①・復習・形容詞			
	9月	レシピの解読①・動作を表す動詞・乳製品 (部位など)			
	10月	レシピの解読②・器具名・小麦粉など・動作を表す動詞			
	11月	レシピの解読②・色と形を表し方・副詞			
	12月	レシピの解読③・計量の表し方・動作を表す動詞			
	1月	レシピの解読③・曜日・月・季節			
2月	製造所での会話				
使用教材	プリント				
履修上の注意	法定の規定教育内容に定める調理に関する国際コミュニケーションの科目として60時間 (2単位) を規定時間とする。				
成績評価の方法	前期・後期学期期末考査において6割 (60点) 以上の評価を得る事は必須条件				

宮城調理製菓専門学校 2019年度 授業計画 (シラバス)

学科名	上級製菓技術科
コース名	

科目名	実践学				
履修年次	2年次	履修学期	通年	授業形態	講義・実習・演習
曜日・時限	月曜日・5, 6, 7時限	単位時間数	開講時間数 104時間 (90時間: 3単位)		
担当教員	池田 峯公	実務経験	作法 仙台藩作法指南役		
	阿部 耕也	実務経験	紅茶専任講師 (株)GANESH代表取締役		
	奥 保春	実務経験	(株)東北ロイヤルパークホテルパストリーシェフとして勤務 資格: 製菓衛生師		
	穴戸 周	実務経験	森トラストホテルウエスティンホテルパストリーシェフとして勤務 資格: 製菓衛生師		
	三浦 淳也	実務経験	仙台勝山館勤務 ソムリエ レストランサービス技能士1級		
	相澤 博史	実務経験	仙台勝山館勤務 ソムリエ レストランサービス技能士1級		
目的/概要	講義・演習を通じて製菓業界において販売サービス技術や店舗運営・演出技術などの即戦力を目指すため、技術・手法を学び、社会で活用する術を身に付けることを目的とする。				
到達目標	<ul style="list-style-type: none"> ・店舗運営するために必要な営業知識を理解し実店舗での商品販売、接客サービス、店舗演出法を学び、実践応用をする。 ・飲料サービス(ドリンク・ワイン・紅茶・珈琲・抹茶)の基礎知識、提供方法等など実践にいかせる力を身につける。 ・接客の基本・心構え・食器類の取扱い方等実践に即した演習で習得することが出来る。 ・宴会やパーティーを想定した宴会実習でのデセール提供などを理解し提供することが出来る。 ・講義・演習を通してラッピングの基本技術、販売サービス技術・店舗ディスプレイ演出法を修得する。 				
目標資格	パティスリー・ラッピング3級受験資格取得				
前提知識	中・高等学校卒業程度の知識				
	時期	授業内容			
授業計画	4月	店舗運営(概論・実践販売・シュミレーション・販売サービス)			
	5月	飲料サービス(概論・サービスの基本動作・ホスピタリティとは)			
	6月	ドリンクの基礎知識・酒概論・ワインの基礎知識・テイスティング			
	7・8・9月	材料学(牛乳・乳製品の基礎知識・色・味の違い)			
		和室の立居振舞(姿勢の法、礼法とは)			
	11月	抹茶の基礎知識(嗜み・抹茶の点て方・抹茶・菓子の頂き方)			
	12月	紅茶・エフレッソの基礎知識(特徴・加工方法等)			
	1月	デセールテクスチャーと組立て(皿盛りデザート・宴会厨房での提供方法)			
	2月	店舗運営(チョコレートの取り扱い・ラッピング概論・演習)			
使用教材	礼法入門書 パティスリーラッピング3級テキスト				
履修上の注意	パティスリーラッピング3級受験資格は「実技試験」を含めて15時間以上を受講				
成績評価の方法	前期・後期学科期末考査において6割(60点)以上の評価を得ることが必須条件				

宮城調理製菓専門学校 2019年度 授業計画（シラバス）

学科名	上級製菓技術科
コース名	

科目名	経営学		
履修年次	2年次	履修学期	前期／後期／ 通年 授業形態 講義 ／実習／演習
曜日・時限	火曜日 6時限	単位時間数	開講33時間 (30時間：1単位)
担当教員	照井 潤	実務経験	1989.5米カンザス州立エンボリア大学MBAコース（経営修士課程）修了後、株式会社細菌科学研究所（現：サンケミファ株式会社）に入社 2004.12 同社代表取締役社長に就任 現在に至る
目的／概要	将来的な独立の有無にかかわらず、ひとりひとりが調理に携わる人生の経営者として、身に着けるべき基礎知識を習得することを目的とする		
到達目標	<ul style="list-style-type: none"> ・フードサービス産業の歴史・トレンド学び、時代を予測し変化に対応できる経営術を理解する ・経営理念、市場の動向と消費者動向等の把握を含め経営者に必要な知識、情報を理解する ・経営の基礎知識として、マーケティング、財務について関係諸表等を正しく理解し活用できるようにする 		
目標資格			
前提知識	高等学校卒業程度の知識		
授業計画	時期	授業内容	
	4月	経営学概論	
	5月	経営理念（目的・目標の4観点、ヒト・モノ・カネ・情報、社会的責任）	
	6月	外食産業（外食産業の発展、市場規模と動向）日本の状況 消費者動向	
	7月	管理会計、変動費、固定費、損益分岐点、法人	
	8・9月	ミクロ組織論、マクロ組織論 経営戦略、ニッチ戦略、フレームワーク	
	10月	マーケティング	
	11月	簿記・会計、損益計算書	
	12月	簿記・会計、貸借対照表、ホテル レストランチェーンの財務諸表考察	
1月	簿記・会計 仕訳 税金、給与明細		
2・3月	世界のレポート、日本のレポート キャリアプランニング、ライフプランニング		
使用教材			
履修上の注意	学則に定める30時間（1単位）を規定時間とする		
成績評価の方法	前期・後期学期末考査において6割（60点）以上の評価を得ることが必須条件		

宮城調理製菓専門学校 2019年度 授業計画 (シラバス)

学科名	上級製菓製パン科
コース名	パティシエ・ショコラティエコース ブーランジェ (製パン) コース

科目名	食品学		
履修年次	1年次	履修学期	前期／後期／ (通年) 授業形態 (講義)／実習／演習
曜日・時限	月曜日・2時限 木曜日・7時限	単位時間数	開講65時間 (60時間：2単位)
担当教員	池谷玲奈	実務経験	給食会社に勤務し、高齢者施設での大量調理業務を担当。資格 管理栄養士
目的／概要	<p><目的> 市場に出回る食品や流通について知識を深める事により、国内外の食糧事情を考える。また安全かつ正しい食品選択を身につけ、製菓材料として活用の幅を広げる事を目的とする。</p> <p><概要> 食品の特性 (成分、種類、加工、流通等) を理解し、食材としての活用方法について学ぶ。</p>		
到達目標	<ul style="list-style-type: none"> ・食品標準成分表を活用し、各食品の成分値や栄養価の算出方法を理解する。 ・食品の特性 (成分、種類、加工、流通等) を理解する。 ・安全かつ正しい食品選択、活用方法を理解する。 ・様々な地域の特産物について理解し、活用の幅を広げる。 		
目標資格	製菓衛生師受験資格取得		
前提知識	高校卒業程度の知識		
授業計画	時期	授業内容	
	4月 5月 6月 7月 8・9月 10月 11月 12月 1月 2・3月	食品学概論、食品標準成分表、栄養価計算 食品中の成分、食品中の成分間反応 食品の特徴と性質 (植物性食品)、穀類、いも類 砂糖及び甘味料、豆類、種実類 野菜 (製菓材料としての活用)、果実類 きのこと類、藻類 食品の特徴と性質 (動物性食品) 食肉類 魚介類、卵類、乳類 その他の加工食品、食品の加工と貯蔵 食品の生産と流通	
使用教材	製菓衛生師教本、製菓衛生師全書、食品標準成分表 製菓衛生師試験問題集、食品サンプル		
履修上の注意	法廷の規定教科科目「食品学」は60時間 (2単位) を規定時間とする。		
成績評価の方法	前期、後期の期末試験において60点以上の合格点を獲得すること。		

宮城調理製菓専門学校 2019年度 授業計画（シラバス）

学科名	上級製菓製パン科		
コース名	パティシエシヨコラティエコース、ブーランジェ（製パン）コース		
科目名	食品衛生学		
履修年次	1年次	履修学期	前期／後期（ 通年 ）授業形態 講義 / 実習 / 演習
曜日・時限	木曜日5時限, 6時限（実習） 金曜日6, 7時限	単位時間数	開講：講義103時間、実習26時間、計129時間 （講義96時間、実習24時間、計120時間 4単位）
担当教員	大山英明	実務経験	宮城県に食品衛生監視員として勤務 資格 獣医師
目的／概要	<p><目的> 講義を通じて食品に携わるものとして食品の安全性にかかる食品衛生の知識を習得し製菓衛生師として必要な知識を身に着ける。実習を通じて食品衛生に関する実験や鮮度判定を行うことにより、食品衛生について、衛生管理の重要性等を学ぶ。</p> <p><概要> 講義では食品による健康危害となる食中毒、異物混入等に関する事、それらを防止するための安全対策、またそれらに関係する法律について学習する。実習では細菌汚染の状況、食品の鮮度判定、食品添加物のしくみ、自主衛生管理HACCPシステム等の実践等を行い食品衛生の重要性を学習する。</p>		
到達目標	<ul style="list-style-type: none"> ・食中毒を理解する。 ・食品添加物について理解する。 ・食品安全対策にかかわる法律を理解する。 ・自主衛生管理HACCPを理解する。 		
目標資格	製菓衛生師試験受験資格		
前提知識	高校卒業程度の知識		
授業計画	時期	授業内容	
	4月 5月 6月 7, 8月 9, 10月 11月 12月 1, 2月	食品衛生の概要と意義、製菓衛生師の責務、（実習）衛生的手洗い 食品と微生物、微生物の種類、増殖条件（実習）細菌培養 食品と化学物質、食品添加物（実習）卵、牛乳の鮮度判定 食品の変質、食中毒の概要、細菌性食中毒、（実習）食器用洗剤の残留 ウイルス性、自然毒、化学性食中毒（実習）食品からの細菌検出 飲食に伴う食中毒以外の健康危害（実習）手指の黄色ブドウ球菌検出 食品営業施設、設備の衛生管理、営業者の責務（実習）塩素消毒液調整 食品の表示、自主衛生管理（HACCP）（実習）HACCPによる危害要因分析	
使用教材	製菓衛生師教本、製菓衛生師全書、製菓衛生師試験問題集		
履修上の注意	「食品衛生学」法定必修科目授業時間数120時間（3単位）を規定時間とする。		
成績評価の方法	前期、後期の期末テストにおいて60点以上の合格点を取ること。		