

平岡調理・製菓専門学校（製菓衛生師専修科）		開講時期	1年次(後期)	回数	15回	時間数	30時間
科目名	衛生法規	授業の方法	講義			実務経験の有る 教員による科目	
【授業の到達目標】							
・製菓衛生師法や食品衛生法、その他、関連法規について、その意義や趣旨を正しく理解する							
【授業の概要】							
・板書を併用した、講義形式で、授業を実施する。							
【授業計画】							
第1回	法律 法の役割、社会規範、法の実際、コンプライアンスの重要性等						
第2回	衛生法規・衛生行政 衛生規範の意義・分類、行政機構・中央及び地方組織・保健所						
第3回	製菓衛生師法・製菓衛生師免許 製菓衛生師法の目的・試験について、免許(申請・登録・名簿の訂正等)						
第4回	食品安全基本法 食品安全基本法の目的、食品の安全確保、責務と役割、食品安全委員会						
第5回	食品衛生法 食品衛生法の目的、衛生の原則、有害物質含有食品の販売禁止等						
第6回	食品添加物 食品添加物とは、食品添加物公定書、安全性評価等						
第7回	規格基準 食品の規格基準、器具及び容器包装の規格基準						
第8回	食品表示法 食品表示について(加工食品・添加物)、計量法						
第9回	施設基準・管理運営基準 施設の基準・衛生管理、食品衛生責任者						
第10回	営業許可 営業許可申請、営業許可、廃棄命令、許可の取り消し						
第11回	地域保健法・感染症法 地域保健法の目的・意義、保健所業務、感染症法、感染症の分類・対応						
第12回	健康増進法 健康増進法の目的・責務、食育基本法、消費者政策関連法規						
第13回	過去問題・復習プリント						
第14回	解説						
第15回	筆記試験						
【テキスト】							
・製菓衛生師全書							
・製菓衛生師教本 上							
【授業時間外での学習】							
・受講内容をノートにまとめ、復習を行うこと。							
【成績評価の方法・基準】							
・前期、後期の2回、履修範囲について筆記試験を実施する。							
・筆記試験は100点満点で、0点以上を可、70点以上を良、80点以上を優として成績表記を行う。							

平岡調理・製菓専門学校（製菓衛生師専修科）		開講時期	1年次	回数	30 回	時間数	60 時間
科目名	公衆衛生学	授業の方法	講義			実務経験の有る 教員による科目	
【授業の到達目標】							
<ul style="list-style-type: none"> ・製菓衛生師として、食品衛生に携わる上で必要な、公衆衛生に関する知識を習得する ・製菓衛生師の義務を正しく理解し、公衆衛生の一端を担う資質を身に付ける。 							
【授業の概要】							
<ul style="list-style-type: none"> ・板書を併用した、講義形式で、授業を実施する。 							
【授業計画】							
第1回	公衆衛生学概論① 公衆衛生の定義と義務、範囲						
第2回	公衆衛生学概論② 公衆衛生活動、公衆衛生行政						
第3回	公衆衛生学概論③ 食品衛生行政、公衆衛生の国際機関 他						
第4回	健康と健康増進 健康とは、病気の予防、国民健康づくり運動						
第5回	保健統計① 保健指標と統計、保健統計調査						
第6回	保健統計② 人口統計、平均寿命と健康寿命 他						
第7回	保健統計③ 傷病統計と死因統計、食糧需給表 他						
第8回	疫学① 疫学とは、疫学手法 他						
第9回	疫学② 介入研究 他						
第10回	生活習慣病① 生活習慣病の推移、四大死因						
第11回	生活習慣病② 健康診断、予防医学						
第12回	生活習慣病③ メタボリックシンドロームと特定健康診査 他						
第13回	環境保健① 環境と環境保健、環境基本法						
第14回	環境保健② 公害						
第15回	筆記試験						
第16回	環境保健③ 地球環境問題						
第17回	環境保健④ 地球環境問題 他						
第18回	感染症予防① 感染症発生と予防						
第19回	感染症予防② 感染症の免疫、感染症の分類と性格 他						
第20回	感染症予防③ 発生要因、食中毒の予防 他						
第21回	産業保健① 産業保健とは、労働と健康						
第22回	産業保健② 職業病、労働災害						
第23回	産業保健③ 製菓衛生師における健康問題						
第24回	ライフステージと健康① ライフステージ						
第25回	ライフステージと健康② 母子保健						
第26回	ライフステージと健康③ 学校保健						
第27回	ライフステージと健康④ 成人保健						
第28回	ライフステージと健康⑤ 高齢者保健						
第29回	ライフステージと健康⑥ 精神保健、まとめ						
第30回	筆記試験						
【テキスト】							
<ul style="list-style-type: none"> ・製菓衛生師全書 ・製菓衛生師教本 上 							
【授業時間外での学習】							
<ul style="list-style-type: none"> ・受講内容をノートにまとめ、復習を行うこと。 							
【成績評価の方法・基準】							
<ul style="list-style-type: none"> ・前期、後期の2回、履修範囲について筆記試験を実施する。 ・筆記試験は100点満点で、0点以上を可、70点以上を良、80点以上を優として成績表記を行う。 							

平岡調理・製菓専門学校（製菓衛生師専修科）		開講時期	1年次	回数	30 回	時間数	60 時間
科目名	食品学		授業の方法	講義		実務経験の有る 教員による科目	
【授業の到達目標】							
<ul style="list-style-type: none"> ・食材の特性について学び、加工によって栄養素や食材特性がどう変化するのか理解する。 ・特に製菓材料については、商品ごとの差異が大きいため、具体的に学び理解する。 							
【授業の概要】							
<ul style="list-style-type: none"> ・板書を併用した、講義形式で、授業を実施する。 							
【授業計画】							
第1回	食品の機能・特性						
第2回	水分・栄養成分①						
第3回	栄養成分②						
第4回	栄養成分③						
第5回	嗜好成分①(色)						
第6回	嗜好成分②(味)						
第7回	植物性食品①穀類						
第8回	植物性食品②イモ類						
第9回	植物性食品③豆類						
第10回	植物性食品④種実類						
第11回	植物性食品⑤野菜類						
第12回	植物性食品⑥果実類						
第13回	植物性食品⑦キノコ類						
第14回	植物性食品⑧海藻類						
第15回	筆記試験						
第16回	畜肉類①						
第17回	畜肉類②						
第18回	魚介類①						
第19回	魚介類②						
第20回	卵類						
第21回	乳類						
第22回	砂糖類①						
第23回	砂糖類②						
第24回	油脂類①						
第25回	油脂類②						
第26回	チョコレート類						
第27回	凝固剤						
第28回	風味・調味料						
第29回	機能性食品						
第30回	筆記試験						
【テキスト】							
<ul style="list-style-type: none"> ・製菓衛生師全書 ・製菓衛生師教本 下 							
【授業時間外での学習】							
<ul style="list-style-type: none"> ・受講内容をノートにまとめ、復習を行うこと。 							
【成績評価の方法・基準】							
<ul style="list-style-type: none"> ・前期、後期の2回、履修範囲について筆記試験を実施する。 ・筆記試験は100点満点で、0点以上を可、70点以上を良、80点以上を優として成績表記を行う。 							

平岡調理・製菓専門学校（製菓衛生師専修科）		開講時期	1年次	回数	48回	時間数	96時間
科目名	食品衛生学	授業の方法	講義		実務経験の有る 教員による科目		
【授業の到達目標】							
<ul style="list-style-type: none"> ・食品衛生について、正しく理解し、製菓衛生師の実務に活用できるようになる。 ・製菓製パン現場で具体的な、食品衛生上の危険を学び、実学としての知識を身に付ける。 							
【授業の概要】							
<ul style="list-style-type: none"> ・板書を併用した、講義形式で、授業を実施する。 							
【授業計画】							
第1回	食品衛生学概論① 「食品衛生」とは・食品衛生の課題	製菓衛生師の責務・食品安全対策・食品安全行政					
第2回	食品と微生物① 微生物の種類						
第3回	食品と微生物② 微生物の増殖条件						
第4回	食品と微生物③ 食品中の微生物・の微生物汚染						
第5回	復習プリント①						
第6回	食品と化学物質① 食品添加物(1)						
第7回	食品と化学物質① 食品添加物(2)						
第8回	食品と化学物質① 食品添加物(3)						
第9回	食品と化学物質① 食品添加物(4)						
第10回	食品と化学物質① 食品添加物(5)						
第11回	復習プリント②						
第12回	食品と化学物質② 農薬と動物用医薬品						
第13回	食品の変質と防止① 食品の腐敗						
第14回	食品の変質と防止② 化学的変質						
第15回	復習プリント③						
第16回	食中毒① 食中毒の概要						
第17回	食中毒② 細菌性食中毒(1)						
第18回	食中毒② 細菌性食中毒(2)						
第19回	食中毒② 細菌性食中毒(3)						
第20回	復習プリント④						
第21回	食中毒③ ウイルス性食中毒						
第22回	食中毒④ 自然毒食中毒						
第23回	復習プリント⑤						
第24回	筆記試験						

平岡調理・製菓専門学校 (製菓衛生師専修科)		開講時期	1年次	回数	48 回	時間数	96 時間
科目名	食品衛生学	授業の方法	講義			実務経験の有る 教員による科目	
【授業計画】							
第25回	食中毒⑥ 化学性食中毒						
第26回	食中毒⑤ 菓子と食中毒						
第27回	復習プリント⑥						
第28回	食中毒⑤ 食中毒のまとめ						
第29回	復習プリント⑦						
第30回	飲食に伴う食中毒以外の健康危害 健康危害の種類						
第31回	食品従事者の衛生管理① 食品営業施設・設備の衛生管理(1)						
第32回	食品従事者の衛生管理① 食品営業施設・設備の衛生管理(2)						
第33回	復習プリント⑧						
第34回	食品従事者の衛生管理② 給水および汚水・汚物処理						
第35回	食品従事者の衛生管理③ 食品製造従事者の衛生管理(1)						
第36回	食品従事者の衛生管理③ 食品製造従事者の衛生管理(2)						
第37回	復習プリント⑨						
第38回	食品従事者の衛生管理④ 食材・器具・容器包装の衛生管理(1)						
第39回	食品従事者の衛生管理④ 食材・器具・容器包装の衛生管理(2)						
第40回	復習プリント⑩						
第41回	食品従事者の衛生管理⑤ HACCP						
第42回	食品従事者の衛生管理⑥ 消毒・殺菌法(1)						
第43回	食品従事者の衛生管理⑥ 消毒・殺菌法(2)						
第44回	復習プリント⑪						
第45回	食品従事者の衛生管理⑦ 食品の表示(1)						
第46回	食品従事者の衛生管理⑧ 食品の表示(2)						
第47回	総まとめ、復習プリント⑮						
第48回	筆記試験						
【テキスト】							
<ul style="list-style-type: none"> ・製菓衛生師全書 ・製菓衛生師教本 上 							
【授業時間外での学習】							
<ul style="list-style-type: none"> ・受講内容をノートにまとめ、復習を行うこと。 							
【成績評価の方法・基準】							
<ul style="list-style-type: none"> ・前期、後期の2回、履修範囲について筆記試験を実施する。 ・筆記試験は100点満点で、0点以上を可、70点以上を良、80点以上を優として成績表記を行う。 							

平岡調理・製菓専門学校（製菓衛生師専修科）		開講時期	1年次(後期)	回数	12 回	時間数	24 時間
科目名	食品衛生学実習	授業の方法	実験 実習			実務経験の有る 教員による科目	
<p>【授業の到達目標】</p> <ul style="list-style-type: none"> ・食品衛生学(講義)で学んだ知識について、実習を行い、実体験に基づいた知識を習得する。 ・厨房で発生しうる食品衛生上の危険等を具体的に予防できるようになる。 							
<p>【授業の概要】</p> <ul style="list-style-type: none"> ・実習室を用い、具体的に食品衛生上の危険等を再現し、実験機材等を用いてその危険性を理解する実験を行う。 ・実験内容について、班単位でレポートを制作し、ディスカッションを実施して理解を深める。 							
<p>【授業計画】</p> <p>第1回 食器具類に関する実験</p> <p>第2回 穀類の鮮度・品質判定に関する実験</p> <p>第3回 牛乳の鮮度判定に関する実験</p> <p>第4回 卵の鮮度判定に関する実験</p> <p>第5回 水の硬度に関する実験</p> <p>第6回 食肉の鮮度判定に関する実験</p> <p>第7回 食品添加物に関する実験(甘味料)</p> <p>第8回 食品添加物に関する実験(着色料)</p> <p>第9回 合成洗剤に関する実験(1)</p> <p>第10回 合成洗剤に関する実験(2)</p> <p>第11回 微生物に関する実験(1)</p> <p>第12回 微生物に関する実験(2)</p> <p>第13回 筆記試験</p>							
<p>【テキスト】</p> <ul style="list-style-type: none"> ・製菓衛生師全書 ・製菓衛生師教本 上 							
<p>【授業時間外での学習】</p> <ul style="list-style-type: none"> ・受講内容をノートにまとめ、復習を行うこと。 							
<p>【成績評価の方法・基準】</p> <ul style="list-style-type: none"> ・前期、後期の2回、履修範囲について筆記試験を実施する。 ・筆記試験は100点満点で、0点以上を可、70点以上を良、80点以上を優として成績表記を行う。 							

平岡調理・製菓専門学校（製菓衛生師専修科）	開講時期	1年次	回数	30回	時間数	60時間
科目名	栄養学	授業の方法	講義	実務経験の有る 教員による科目		
【授業の到達目標】 ・栄養について、食材との関連付けを通じて学び、製菓衛生師の実務に活用できるようになる。 ・栄養について、その特性と人体への影響を正しく理解する。						
【授業の概要】 ・板書を併用した、講義形式で、授業を実施する。						
【授業計画】 第1回 栄養学概論 ①本章のねらい・②健康 第2回 栄養学概論 ③栄養・④食品群 第3回 栄養生理 ①食欲 第4回 栄養生理 ②消化 第5回 栄養生理 ③吸収・④吸収後の栄養素の行方・⑤消化吸収率 第6回 栄養素の機能 ①糖質(種類・消化吸収) 第7回 栄養素の機能 ①糖質(代謝・血糖) 第8回 栄養素の機能 ②脂質(種類) 第9回 栄養素の機能 ②脂質(消化吸収・代謝) 第10回 栄養素の機能 ③たんぱく質(分類・消化吸収・代謝・栄養価) 第11回 栄養素の機能 ④ビタミン 第12回 栄養素の機能 ⑤無機質(ミネラル) 第13回 栄養素の機能 ⑥食物繊維 第14回 栄養素の機能 ⑦水・⑧エネルギー代謝 第15回 筆記試験 第16回 ライフステージ別栄養学 ①妊娠期 第17回 ライフステージ別栄養学 ②産褥期 第18回 ライフステージ別栄養学 ③乳児期(1) 第19回 ライフステージ別栄養学 ③乳児期(2) 第20回 ライフステージ別栄養学 ④幼児期 第21回 ライフステージ別栄養学 ⑤学童期・思春期 第22回 ライフステージ別栄養学 ⑥更年期 第23回 ライフステージ別栄養学 ⑦高齢期(1) 第24回 ライフステージ別栄養学 ⑦高齢期(2) 第25回 成人期の疾患(病気と健康)(1) 第26回 成人期の疾患(病気と健康)(2) 第27回 国民健康・栄養調査について 第28回 栄養成分表示について 第29回 機能性食品について 第30回 筆記試験						
【テキスト】 ・製菓衛生師全書 ・製菓衛生師教本 下						
【授業時間外での学習】 ・受講内容をノートにまとめ、復習を行うこと。						
【成績評価の方法・基準】 ・前期、後期の2回、履修範囲について筆記試験を実施する。 ・筆記試験は100点満点で、0点以上を可、70点以上を良、80点以上を優として成績表記を行う。						

平岡調理・製菓専門学校（製菓衛生師専修科）		開講時期	1年次(前期)	回数	15 回	時間数	30 時間
科目名	社会	授業の方法	講義	実務経験の有る 教員による科目		○製菓衛生師	
【授業の到達目標】							
・製菓製パン実務における社会常識を正しく理解する。							
【授業の概要】							
・製菓製パン店・ホテル厨房等の事業所における勤務に際しての社会・業界常識を、教科書等を用いて、実務経験のある教員のもと、実体験を交えてわかりやすく講義する。							
【授業計画】							
第1回	菓子・パンの世界史、日本史						
第2回	パッケージの役割と種類						
第3回	材料原価について						
第4回	サービスとホスピタリティ、材料原価の復習						
第5回	接客について(接客基本・敬語)						
第6回	経営者の役割①、5Sについて						
第7回	商品計画の方法						
第8回	店舗コンセプト						
第9回	経営者の役割②、経営とは						
第10回	店舗計画						
第11回	売上計画(経営計画)						
第12回	店舗経営のシミュレーション、店舗運営のマニュアル作成						
第13回	店舗の組織、店長の役割、広告について						
第14回	人材育成、労務に関する法規						
第15回	筆記試験						
【テキスト】							
・製菓衛生師全書							
・製菓衛生師教本 上							
【授業時間外での学習】							
・受講内容をノートにまとめ、復習を行うこと。							
【成績評価の方法・基準】							
・前期、後期の2回、履修範囲について筆記試験を実施する。							
・筆記試験は100点満点で、0点以上を可、70点以上を良、80点以上を優として成績表記を行う。							

平岡調理・製菓専門学校（製菓衛生師専修科）		開講時期	1年次	回数	26 回	時間数	90 時間
科目名	製菓理論	授業の方法	講義	実務経験の有る 教員による科目		○製菓衛生師	
【授業の到達目標】							
<ul style="list-style-type: none"> ・実習や単なる板書講義形式のみでは指導困難な、専門知識を師範とともに体系的に学習する ・実際に現場で活躍する料理人を招聘し、その経験、体験とともに実学としての知識を学ぶ 							
【授業の概要】							
<ul style="list-style-type: none"> ・280インチのマルチディスプレイシステムと最大6台の4kカメラを活用し、実際に講師の調理作業を見ながら講義を受ける。 ・マルチディスプレイシステムは、最大4面分割表示も可能であり、大型タッチパネルディスプレイへの板書や、PCへの接続、映像媒体の上映、そして調理師範を有機的に組み合わせ表示することで、従来にないインタラクティブな授業を実現する。 ・福岡県を中心に、全国の現場で活躍する一線級のパティシエ・ブーランジェ・和菓子職人を招聘し、担当教員とともに講義を実施。調理現場の最前線における調理知識や技術と、経験を学ぶ 							
【授業計画】 ※1回4時間相当の時間で履修する							
第1回	別立て法と共立て法の製法と特性の違い、加熱による生地の変性作業工程・レシピのフランス語の説明						
第2回	和菓子の歴史・分類、基礎となる餡の作り方、原料について(産地の説明)、凝固剤について(種類、扱い方)						
第3回	卵の性質について(共立法)、起泡性・乳化性・熱凝固性、生クリームのナッペ、絞りの指導、コルネの作り方						
第4回	製パン各工程の解説(原料の保存・温度計測・ミキシング・発酵・分割丸め・ベンチタイム・成形・焼成等)						
第5回	麦粉について(種類、特性、グルテンについて)、シュー生地の仕込み方、火の入れ方						
第6回	タルト生地について(生地の仕込み方、扱い方、フォンサージュ、生地の特性・その使用方法)、蛋白質の熱変性(クレームパティシエール)、衛生上の注意(温度帯)						
第7回	シュガーバッタ法、オールインワン法、フラワーバッタ法について、焼成温度・生地の特徴						
第8回	小麦粉の用途別、品位別の説明、薄力粉と強力粉の違い(グルテン比較)						
第9回	卵の性質(復習)、甘味料分類、砂糖の種類と特性について、溶解性・結晶性・防腐性・着色性						
第10回	フランス菓子① フランス菓子の特徴 歴史について、フレンチ、スイス、イタリアンメレンゲについて(それぞれのメレンゲの基本配合、砂糖の役割)						
第11回	発酵のメカニズム(酵母について)、イーストの種類、生地に合わせた使い分け						
第12回	工芸菓子・パンについて①(文化祭個人作品を題材に)						
第13回	製パンの副材料等について(塩・砂糖・乳製品・卵・モルト・改良剤・水等)						
第14回	油脂の種類、性質について(クリーミング性 可塑性 ショートニング性)、種類による性質の違い(バター、マーガリン、ショートニング)						
第15回	米粉について、原料米と処理方法により分類(求肥、外郎、団子、薯蕷饅頭)						
第16回	揚げパンについて、代表的な揚げパンの作り方や食べ方の説明						
第17回	乳製品の種類・性質について(バター・チーズ)、生クリームの性質、オーバーランについて						
第18回	折込生地について(生地作り、折込の手順、フィリングの使い方、季節素材の使い方、折込による特性)						
第19回	フランスのパンについて、各地域の食文化の違いによる特徴、代表的な配合例						
第20回	イタリア菓子 イタリア菓子の特徴、歴史について						
第21回	ウィーン菓子 ウィーン菓子の特徴、歴史について						
第22回	クリスマスケーキコンテストを題材に(商品価値を高めるデコレーション技法)						
第23回	世界コンクール、コンテスト課題を題材に(菓子職人にとってのコンクールの意義)						
第24回	クリスマスのパン、各生地配合の違い、菓子パンとの違い、歴史、由来等について						
第25回	ドイツ菓子 ドイツ菓子の特徴、歴史について						
第26回	筆記試験						
【テキスト】							
<ul style="list-style-type: none"> ・平岡調理・製菓専門学校製菓衛生師科 実習レシピ集 ・製菓衛生師全書 ・製菓衛生師教本 下 							
【授業時間外での学習】							
<ul style="list-style-type: none"> ・受講内容をノートにまとめ、復習を行うこと。 							
【成績評価の方法・基準】							
<ul style="list-style-type: none"> ・前期末、後期末に、授業進度に準じた筆記試験を実施する。 ・60点以上を可、70点以上を良、80点以上を優として成績表記を行う。 ・平常点は20点を上限とし、受講態度、出席状況、ノートの内容で採点を実施する 							

平岡調理・製菓専門学校 (製菓衛生師専修科)	開講時期	1年次	回数	15 回	時間数	60 時間
科目名	製菓実習(基礎)和菓子	授業の方法	実習		実務経験の有る 教員による科目	○製菓衛生師
【授業の到達目標】 <ul style="list-style-type: none"> ・食中毒予防に必要な衛生管理を実際の調理作業を通じて身に着ける。 ・和菓子についての基礎技術を学ぶ。 ・プロとして調理現場で通用する礼儀作法、勤務態度を身に着ける。 						
【授業の概要】 <ul style="list-style-type: none"> ・入室時の手洗いから、食材の取り扱い、実習室の清掃片付けまでを通じて、現場で必要とされる衛生管理を学ぶ。 ・実習の準備から片づけまで、現場で必要とされる新人の仕事を実践して学ぶとともに、教員指導の下、製菓衛生師としての就業態度を身に付ける ・下記の異なる授業形態を組み合わせ、製菓衛生師に必要な製菓技術を短期間で養成する。 <p>① 基礎製菓実習・・・専用設計された実習室を用い、基礎技術を反復練習し、短期で高度な基礎技術養成を行う。具体的には、1人に1組、作業スペース、火口、調理機材、食材を用意し、作業分担することなく反復練習を行う。</p> <p>② 製菓実習・・・作業分担を要する4人1組の実習も行うことで、技術と現場に必要なチームワーク、そして作業の段取りを身に付けていく。また、座学で学んだ知識の理解と、基礎製菓実習で習得した技術の実践を行う。</p>						
【授業計画】 ※1回4時間相当の時間で履修する <ul style="list-style-type: none"> 第1回 餡の作り方、生餡の製造、小豆の煮方、こしあん・粒あんについて 第2回 餡玉を使っての包餡 第3回 基礎技術の練習(手捏ね・包餡) 第4回 季節の和菓子(春)(柏餅、桜餅) 第5回 季節の和菓子(夏)(葛、わらびもち、水ようかん) 第6回 基礎技術の練習(手捏ね・包餡) 第7回 季節の和菓子(秋)(大福、みたらし団子) 第8回 蒸し菓子(蒸し饅頭、紅白まんじゅう、黒糖饅頭) 第9回 基礎技術の練習(手捏ね・包餡) 第10回 焼菓子(どら焼き、焼きまんじゅう) 第11回 季節の和菓子(冬)(花びら餅、うぐいす餅) 第12回 焼菓子(栗饅頭、アーモンド饅頭、オープン焼菓子) 第13回 干菓子(寒梅打ちもの 州浜、木型を使った打ち物) 第14回 実技試験対策(包餡練習) 第15回 実技試験 						
【テキスト】 <ul style="list-style-type: none"> ・平岡調理・製菓専門学校製菓衛生師科 実習レシピ集 ・製菓衛生師全書 ・製菓衛生師教本 下 						
【授業時間外での学習】 <ul style="list-style-type: none"> ・定期的に放課後実施する、実習室開放に参加し、自発的な反復練習を行うこと。 ・平素から、実習道具の手入れを行うこと。 						
【成績評価の方法・基準】 <ul style="list-style-type: none"> ・前期末、後記末に、授業進度に準じた実技試験を実施する。 ・60点以上を可、70点以上を良、80点以上を優として成績表記を行う。 ・平常点は、出席状況、受講態度から総合的に評価する。 						

平岡調理・製菓専門学校 (製菓衛生師専修科)		開講時期	1年次	回数	15 回	時間数	60 時間
科目名	製菓実習(基礎)製パン		授業の方法	実習		実務経験の有る 教員による科目	○製菓衛生師
【授業の到達目標】							
<ul style="list-style-type: none"> ・食中毒予防に必要な衛生管理を実際の調理作業を通じて身に着ける。 ・製パンについての基礎技術を学ぶ。 ・プロとして調理現場で通用する礼儀作法、勤務態度を身に着ける。 							
【授業の概要】							
<ul style="list-style-type: none"> ・入室時の手洗いから、食材の取り扱い、実習室の清掃片付けまでを通じて、現場で必要とされる衛生管理を学ぶ。 ・実習の準備から片づけまで、現場で必要とされる新人の仕事を実践して学ぶとともに、教員指導の下、製菓衛生師としての就業態度を身に付ける ・下記の異なる授業形態を組み合わせ、製菓衛生師に必要な製菓技術を短期間で養成する。 <p>① 基礎製菓実習・・・専用設計された実習室を用い、基礎技術を反復練習し、短期で高度な基礎技術養成を行う。具体的には、1人に1組、作業スペース、火口、調理機材、食材を用意し、作業分担することなく反復練習を行う。</p> <p>② 製菓実習・・・作業分担を要する4人1組の実習も行うことで、技術と現場に必要なチームワーク、そして作業の段取りを身に付けていく。また、座学で学んだ知識の理解と、基礎製菓実習で習得した技術の実践を行う。</p>							
【授業計画】 ※1回4時間相当の時間で履修する							
第1回	実習ガイダンス(実習室の使用方法、機材の使い方等の説明)						
第2回	手捏ねの工程について説明、基本を学ぶ						
第3回	基礎技術の練習(手捏ね・丸め)						
第4回	基礎技術の練習(手捏ね・丸め)						
第5回	実技試験対策①(ロールパン)						
第6回	実技試験対策②(ロールパン)						
第7回	成型の工程について説明、基礎技術練習(手捏ね・丸め・成型)						
第8回	基礎技術の練習(手捏ね・丸め・成型)						
第9回	基礎技術の練習(手捏ね・丸め・成型)						
第10回	基礎技術の練習(手捏ね・丸め・成型)(ロールパン)						
第11回	基礎技術の練習(手捏ね・丸め・成型)(ツイスト)						
第12回	基礎技術の練習(手捏ね・丸め・成型)(三つ編み)						
第13回	実技試験対策①(ロールパン・ツイスト・三つ編み)						
第14回	実技試験対策②(ロールパン・ツイスト・三つ編み)						
第15回	実技試験						
【テキスト】							
<ul style="list-style-type: none"> ・平岡調理・製菓専門学校製菓衛生師科 実習レシピ集 ・製菓衛生師全書 ・製菓衛生師教本 下 							
【授業時間外での学習】							
<ul style="list-style-type: none"> ・定期的に放課後実施する、実習室開放に参加し、自発的な反復練習を行うこと。 ・平素から、実習道具の手入れを行うこと。 							
【成績評価の方法・基準】							
<ul style="list-style-type: none"> ・前期末、後記末に、授業進度に準じた実技試験を実施する。 ・60点以上を可、70点以上を良、80点以上を優として成績表記を行う。 ・平常点は、出席状況、受講態度から総合的に評価する。 							

平岡調理・製菓専門学校（製菓衛生師専修科）		開講時期	1年次	回数	15 回	時間数	60 時間
科目名	製菓実習(基礎)洋菓子		授業の方法	実習		実務経験の有る 教員による科目	○製菓衛生師
【授業の到達目標】							
<ul style="list-style-type: none"> ・食中毒予防に必要な衛生管理を実際の調理作業を通じて身に着ける。 ・洋菓子についての基礎技術を学ぶ。 ・プロとして調理現場で通用する礼儀作法、勤務態度を身に着ける。 							
【授業の概要】							
<ul style="list-style-type: none"> ・入室時の手洗いから、食材の取り扱い、実習室の清掃片付けまでを通じて、現場で必要とされる衛生管理を学ぶ。 ・実習の準備から片づけまで、現場で必要とされる新人の仕事を実践して学ぶとともに、教員指導の下、製菓衛生師としての就業態度を身に付ける ・下記の異なる授業形態を組み合わせ、製菓衛生師に必要な製菓技術を短時間で養成する。 <p>① 基礎製菓実習・・・専用設計された実習室を用い、基礎技術を反復練習し、短期で高度な基礎技術養成を行う。具体的には、1人に1組、作業スペース、火口、調理機材、食材を用意し、作業分担することなく反復練習を行う。</p> <p>② 製菓実習・・・作業分担を要する4人1組の実習も行うことで、技術と現場に必要なチームワーク、そして作業の段取りを身に付けていく。また、座学で学んだ知識の理解と、基礎製菓実習で習得した技術の実践を行う。</p>							
【授業計画】 ※1回4時間相当の時間で履修する							
第1回	実習ガイダンス(実習室の器具機材の使い方・メンテナンスについて、基本的な製菓用語についてと計量の基本、実習室清掃指導、手洗い・消毒・身だしなみなど、衛生観念)						
第2回	ナッペ・絞りについて、パレットナイフ、回転台の扱い方、パイピング・コルネの作り方(バタークリームで繰り返し練習)						
第3回	ナッペ・絞りについて、パレットナイフ、回転台の扱い方、パイピング・コルネの作り方(バタークリームで繰り返し練習)						
第4回	ビスキュイ・ア・ラ・キュイエール、別立て法について、バタークリームでの絞りの練習、ホイッパーの扱い、絞袋の扱い						
第5回	ビスキュイ・ア・ラ・キュイエール テスト形式で実施						
第6回	シュー生地の作り方・絞り方・焼成について、クレームパティシエールについて、フォンダンの扱い方、ジェノワーズ12cm焼成(マジパン土台)						
第7回	シュー生地の作り方・絞り方・焼成について、クレームパティシエールについて、フォンダンの扱い方、ジェノワーズ12cm焼成(マジパン土台)						
第8回	マジパン細工、土台の削り方、カバーリング(マジパンの土台の作り方・帯の作り方からパイピングまで)						
第9回	マジパン細工、バラ、人形の作り方、必要な道具や本などの案内						
第10回	チョコレート基礎練習、テンパリングについて、タブラージュ法、水冷法						
第11回	チョコレート基礎練習、テンパリングについて、タブラージュ法、水冷法(Xmasデコレーションについて)						
第12回	Xmasケーキコンテスト(オリジナルデザイン、ルセットで制作)						
第13回	実技試験対策①(ナッペ・絞り・パイピング)						
第14回	実技試験対策②(ナッペ・絞り・パイピング)						
第15回	実技試験						
【テキスト】							
<ul style="list-style-type: none"> ・平岡調理・製菓専門学校製菓衛生師科 実習レシピ集 ・製菓衛生師全書 ・製菓衛生師教本 下 							
【授業時間外での学習】							
<ul style="list-style-type: none"> ・定期的に放課後実施する、実習室開放に参加し、自発的な反復練習を行うこと。 ・平素から、実習道具の手入れを行うこと。 							
【成績評価の方法・基準】							
<ul style="list-style-type: none"> ・前期末、後記末に、授業進度に準じた実技試験を実施する。 ・60点以上を可、70点以上を良、80点以上を優として成績表記を行う。 ・平常点は、出席状況、受講態度から総合的に評価する。 							

平岡調理・製菓専門学校（製菓衛生師専修科）		開講時期	1年次	回数	38回	時間数	150時間
科目名	製菓実習（専門）洋菓子	授業の方法	実習		実務経験の有る 教員による科目		○製菓衛生師
【授業の到達目標】							
<ul style="list-style-type: none"> ・食中毒予防に必要な衛生管理を実際の調理作業を通じて身に着ける。 ・洋菓子についての発展技術を学ぶ。 ・プロとして調理現場で通用する礼儀作法、勤務態度を身に着ける。 							
【授業の概要】							
<ul style="list-style-type: none"> ・入室時の手洗いから、食材の取り扱い、実習室の清掃片付けまでを通じて、現場で必要とされる衛生管理を学ぶ。 ・実習の準備から片づけまで、現場で必要とされる新人の仕事を実践して学ぶとともに、教員指導の下、製菓衛生師としての就業態度を身に付ける ・製菓実習（基礎）の学習を前提とした、発展技法や大量製造を学ぶ 							
【授業計画】							
※1回4時間相当の時間で履修する							
第1回	本的な材料、器具の扱い、オープンに使い方、別立て法について(ビスキュイ・キュイエール①)						
第2回	基本的な材料、器具の扱いを学ぶ、別立て法について(ビスキュイ・キュイエール②)						
第3回	共立て法について(手で泡立てる)、スポンジ焼成&スライス練習(ジェノワーズ①)						
第4回	共立て法について(手で泡立てる)、スポンジ焼成&スライス練習(ジェノワーズ②)						
第5回	シュー生地製造・絞り方・焼成について、クレームパティシエールについて(シュー生地①)						
第6回	シュー生地製造・絞り方・焼成について、クレームパティシエールについて(シュー生地②)						
第7回	ビスキュイを使ったお菓子を製造、絞り袋、レパレットの扱いについて、生クリームの扱い方、ロールの巻き方(ビスキュイ・キュイエール③)						
第8回	大量調理実習① ビスキュイロール(1人1台)						
第9回	パートシュクレ仕込み(タルト生地について)、クッキーの仕込み方、焼成について(サブレアマンド、サブレショコラ)						
第10回	パートシュクレ仕込み(タルト生地について)、生地の扱い(伸ばし方、フォンサージュ、ピケについて)、フレゼ(フラゼ)の仕方(アマンディーヌ)						
第11回	パートシュクレ仕込み(タルト生地について)、生地の扱い(伸ばし方、フォンサージュ、ピケについて)、アプリコットジャムの扱い方(タルトポワール)						
第12回	イタリアンメレンゲについて、タルト焼成、キュイール・ア・ブラン(空焼き)、卵の凝固力を利用したクリーム(タルトシトロン)						
第13回	パウンドケーキ由来の主な作り方、グラスアロー・型紙の作り方、アプリコテの仕方、発酵乳・ドライフルーツの使い方(ケーキ・オ・フリユイ、ウィークエンドシトロン)						
第14回	フランス菓子① メレンゲの立て方・混ぜ方、シャブロン(型)の使い方、バタークリームの作り方(ダックワーズ・アマンド)						
第15回	フランス菓子② アングレーズを使ったムースの仕込み方、ナパージュの種類(加熱、非加熱)の使い方(ムース・プラリネ)						
第16回	大量調理実習② ショートケーキ(1人1台)スポンジスライス・ナッペ・カットについて、生クリームの扱いについて						
第17回	フランス菓子③ ピューレを使ったムース、イタリアンメレンゲを使ったムースの仕込み方(ミロワール・オ・カシス)						
第18回	アパレイユについて、湯煎焼の方法、フライパンの扱いについて(油のなじませ方)、フランベについて、ソテーについて(クレープシュゼット、スフレ・オ・フロマージュ)						
第19回	フランス菓子④ アングレーズ、メレンゲ両方を使ったムース、コーヒーを使ったお菓子(ブラジリエヌ)						
第20回	ドイツ菓子① (バウムクーヘンリンド、シュプリッツゲベック・ショコラーデ)						
第21回	大量調理実習③ ショートケーキ(1人1台)スポンジスライス・ナッペ・カットについて、生クリームの扱いについて						
第22回	フランス菓子⑤ クレーム・オ・プールを使用したお菓子、マカロン焼成のポイント、コンフィチュールの作り方(マカロン・フランボワーズ)						
第23回	フィユタージュ・パータフォンセについて、折り込みパイ・練りこみパイについて、成型の仕方について(ミルフィーユ)						
第24回	フィユタージュ・パータフォンセについて、折り込みパイ・練りこみパイについて、成型の仕方について、飾り模様について(ピティビエ、ショーソン・オ・ボム)						
第25回	大量調理実習④ ショートケーキ(1人1台)スポンジスライス・ナッペ・カットについて、生クリームの扱いについて						
第26回	Xmasケーキコンテスト試作①(デッサンに応じてデコレーションの指導)						
第27回	Xmasケーキコンテスト試作②(デッサンに応じてデコレーションの指導)						
第28回	イタリア菓子① イタリア地方菓子、現在のフランス菓子のルーツになったお菓子(クレマ・カタナラ、カラメル・セミフレッド)						
第29回	フランス菓子⑥ ビスキュイ・ジョコンド生地の焼成の仕方、バタークリーム・ガナッシュの作り方(オペラ)						
第30回	ウィーン菓子について、シュトゥルーデルタイクについて(伸ばし方指導)(アップフェルシュトゥルーデル、ヴァニレキプフェル)						
第31回	ドイツ菓子② 伝統的なドイツ菓子を現代風にアレンジ(フランクフルタークランツ)						
第32回	フランス菓子⑦ パートブリゼを使ったタルト、タルトレット(ミニタルト)について(タルト・オ・ボム、ミルリトン)						
第33回	イタリア菓子② (ティラミス、バーチ・ディ・ダーマ)						
第34回	チョコレートモールドの使い方、乳化について、転化糖の役割、バターを加える温度、お酒の重要性(風味、防腐性)(チョコレートトリュフ、チョコレートボンボン)						
第35回	フランス菓子⑧ どのお店でも販売しているお菓子、シフォンケーキのナッペの仕方(フロランタン、エンゼルケーキ)						
第36回	フランス菓子⑨ 馴染み深い、どのお店でも置いている焼き菓子(キャラメルプディング、マドレーヌ、フィナンシェ)						
第37回	実技試験対策(ナッペ・絞り・パイピング)						
第38回	実技試験						
【テキスト】							
<ul style="list-style-type: none"> ・平岡調理・製菓専門学校製菓衛生師科 実習レシピ集 ・製菓衛生師全書 ・製菓衛生師教本 下 							
【授業時間外での学習】							
<ul style="list-style-type: none"> ・定期的に放課後実施する、実習室開放に参加し、自発的な反復練習を行うこと。 ・平素から、実習道具の手入れを行うこと。 							
【成績評価の方法・基準】							
<ul style="list-style-type: none"> ・前期末、後記末に、授業進度に準じた実技試験を実施する。 ・60点以上を可、70点以上を良、80点以上を優として成績表記を行う。 ・平常点は、出席状況、受講態度から総合的に評価する。 							

平岡調理・製菓専門学校（製菓衛生師専修科）		開講時期	1年次	回数	23 回	時間数	90 時間																																														
科目名	製菓実習(専門)製パン	授業の方法	実習		実務経験の有る 教員による科目	○製菓衛生師																																															
【授業の到達目標】 <ul style="list-style-type: none"> ・食中毒予防に必要な衛生管理を実際の調理作業を通じて身に付ける。 ・製パンについての発展技術を学ぶ。 ・プロとして調理現場で通用する礼儀作法、勤務態度を身に付ける。 																																																					
【授業の概要】 <ul style="list-style-type: none"> ・入室時の手洗いから、食材の取り扱い、実習室の清掃片付けまでを通じて、現場で必要とされる衛生管理を学ぶ。 ・実習の準備から片づけまで、現場で必要とされる新人の仕事を実践して学ぶとともに、教員指導の下、製菓衛生師としての就業態度を身に付ける ・製菓実習(基礎)の学習を前提とした、発展技法や大量製造を学ぶ 																																																					
【授業計画】 ※1回4時間相当の時間で履修する <table border="0"> <tr><td>第1回</td><td>パン作りの流れと基本技術の習得、ロール生地の仕込み、生地分割・丸めについて(丸パン)</td></tr> <tr><td>第2回</td><td>パン作りの流れと基本技術の習得、ロール生地の仕込み、生地分割・丸めについて(ドッグパン)</td></tr> <tr><td>第3回</td><td>菓子生地の特徴、包餡技術の習得(あんパン)</td></tr> <tr><td>第4回</td><td>ロールパンのバリエティ、代表的な具材を使用した総菜パン(ハムロール)</td></tr> <tr><td>第5回</td><td>ロールパンのバリエティ、代表的な具材を使用した総菜パン(チーズロール、ツナロール)</td></tr> <tr><td>第6回</td><td>混ぜ込み生地の扱い方、代表的な具材を使用した食卓パン(くるみパン)</td></tr> <tr><td>第7回</td><td>混ぜ込み生地の扱い方、代表的な具材を使用した食卓パン(レーズンロール)</td></tr> <tr><td>第8回</td><td>米粉パン、米粉生地の特徴について習得、小麦粉との違い、製パン性を理解(クッペ)</td></tr> <tr><td>第9回</td><td>米粉パン、米粉生地の特徴について習得、小麦粉との違い、製パン性を理解(あんパン)</td></tr> <tr><td>第10回</td><td>ソフトフランス生地のパン、オールインミックス製法の習得(塩バターロール)</td></tr> <tr><td>第11回</td><td>ソフトフランス生地のパン、オールインミックス製法の習得(ベーコンエピ)</td></tr> <tr><td>第12回</td><td>柔らかい生地の扱い方を習得、ブリオッシュ生地の特徴と注意点の理解(ブリオッシュ・ア・テット)</td></tr> <tr><td>第13回</td><td>柔らかい生地の扱い方を習得、ブリオッシュ生地の特徴と注意点の理解(ブリオッシュ・ムースリーヌ)</td></tr> <tr><td>第14回</td><td>ハード系パンの製法について習得、生地の扱い方と焼成方法の注意点を理解(フィセル、クッペ)</td></tr> <tr><td>第15回</td><td>ハード系パンの製法について習得、生地の扱い方と焼成方法の注意点を理解(ファンデュ、シャンピニオン)</td></tr> <tr><td>第16回</td><td>様々な製法の知識を習得、特徴ある製法や材料について理解(ベーグル)</td></tr> <tr><td>第17回</td><td>様々な製法の知識を習得、特徴ある製法や材料について理解(ボン・デ・ケージョ)</td></tr> <tr><td>第18回</td><td>イタリアのパンについて習得、特徴ある製法や材料について理解(フォカッチャ)</td></tr> <tr><td>第19回</td><td>イタリアのパンについて習得、特徴ある製法や材料について理解(チャバッタ)</td></tr> <tr><td>第20回</td><td>イタリアのパンについて習得、特徴ある製法や材料について理解(グリッシーニ)</td></tr> <tr><td>第21回</td><td>油脂折込生地の製法について習得、生地の扱い方や基本の成型を習得(クロワッサン)</td></tr> <tr><td>第22回</td><td>油脂折込生地の製法について習得、生地の扱い方や基本の成型を習得(パン・オ・ショコラ)</td></tr> <tr><td>第23回</td><td>実技試験</td></tr> </table>								第1回	パン作りの流れと基本技術の習得、ロール生地の仕込み、生地分割・丸めについて(丸パン)	第2回	パン作りの流れと基本技術の習得、ロール生地の仕込み、生地分割・丸めについて(ドッグパン)	第3回	菓子生地の特徴、包餡技術の習得(あんパン)	第4回	ロールパンのバリエティ、代表的な具材を使用した総菜パン(ハムロール)	第5回	ロールパンのバリエティ、代表的な具材を使用した総菜パン(チーズロール、ツナロール)	第6回	混ぜ込み生地の扱い方、代表的な具材を使用した食卓パン(くるみパン)	第7回	混ぜ込み生地の扱い方、代表的な具材を使用した食卓パン(レーズンロール)	第8回	米粉パン、米粉生地の特徴について習得、小麦粉との違い、製パン性を理解(クッペ)	第9回	米粉パン、米粉生地の特徴について習得、小麦粉との違い、製パン性を理解(あんパン)	第10回	ソフトフランス生地のパン、オールインミックス製法の習得(塩バターロール)	第11回	ソフトフランス生地のパン、オールインミックス製法の習得(ベーコンエピ)	第12回	柔らかい生地の扱い方を習得、ブリオッシュ生地の特徴と注意点の理解(ブリオッシュ・ア・テット)	第13回	柔らかい生地の扱い方を習得、ブリオッシュ生地の特徴と注意点の理解(ブリオッシュ・ムースリーヌ)	第14回	ハード系パンの製法について習得、生地の扱い方と焼成方法の注意点を理解(フィセル、クッペ)	第15回	ハード系パンの製法について習得、生地の扱い方と焼成方法の注意点を理解(ファンデュ、シャンピニオン)	第16回	様々な製法の知識を習得、特徴ある製法や材料について理解(ベーグル)	第17回	様々な製法の知識を習得、特徴ある製法や材料について理解(ボン・デ・ケージョ)	第18回	イタリアのパンについて習得、特徴ある製法や材料について理解(フォカッチャ)	第19回	イタリアのパンについて習得、特徴ある製法や材料について理解(チャバッタ)	第20回	イタリアのパンについて習得、特徴ある製法や材料について理解(グリッシーニ)	第21回	油脂折込生地の製法について習得、生地の扱い方や基本の成型を習得(クロワッサン)	第22回	油脂折込生地の製法について習得、生地の扱い方や基本の成型を習得(パン・オ・ショコラ)	第23回	実技試験
第1回	パン作りの流れと基本技術の習得、ロール生地の仕込み、生地分割・丸めについて(丸パン)																																																				
第2回	パン作りの流れと基本技術の習得、ロール生地の仕込み、生地分割・丸めについて(ドッグパン)																																																				
第3回	菓子生地の特徴、包餡技術の習得(あんパン)																																																				
第4回	ロールパンのバリエティ、代表的な具材を使用した総菜パン(ハムロール)																																																				
第5回	ロールパンのバリエティ、代表的な具材を使用した総菜パン(チーズロール、ツナロール)																																																				
第6回	混ぜ込み生地の扱い方、代表的な具材を使用した食卓パン(くるみパン)																																																				
第7回	混ぜ込み生地の扱い方、代表的な具材を使用した食卓パン(レーズンロール)																																																				
第8回	米粉パン、米粉生地の特徴について習得、小麦粉との違い、製パン性を理解(クッペ)																																																				
第9回	米粉パン、米粉生地の特徴について習得、小麦粉との違い、製パン性を理解(あんパン)																																																				
第10回	ソフトフランス生地のパン、オールインミックス製法の習得(塩バターロール)																																																				
第11回	ソフトフランス生地のパン、オールインミックス製法の習得(ベーコンエピ)																																																				
第12回	柔らかい生地の扱い方を習得、ブリオッシュ生地の特徴と注意点の理解(ブリオッシュ・ア・テット)																																																				
第13回	柔らかい生地の扱い方を習得、ブリオッシュ生地の特徴と注意点の理解(ブリオッシュ・ムースリーヌ)																																																				
第14回	ハード系パンの製法について習得、生地の扱い方と焼成方法の注意点を理解(フィセル、クッペ)																																																				
第15回	ハード系パンの製法について習得、生地の扱い方と焼成方法の注意点を理解(ファンデュ、シャンピニオン)																																																				
第16回	様々な製法の知識を習得、特徴ある製法や材料について理解(ベーグル)																																																				
第17回	様々な製法の知識を習得、特徴ある製法や材料について理解(ボン・デ・ケージョ)																																																				
第18回	イタリアのパンについて習得、特徴ある製法や材料について理解(フォカッチャ)																																																				
第19回	イタリアのパンについて習得、特徴ある製法や材料について理解(チャバッタ)																																																				
第20回	イタリアのパンについて習得、特徴ある製法や材料について理解(グリッシーニ)																																																				
第21回	油脂折込生地の製法について習得、生地の扱い方や基本の成型を習得(クロワッサン)																																																				
第22回	油脂折込生地の製法について習得、生地の扱い方や基本の成型を習得(パン・オ・ショコラ)																																																				
第23回	実技試験																																																				
【テキスト】 <ul style="list-style-type: none"> ・平岡調理・製菓専門学校製菓衛生師科 実習レシピ集 ・製菓衛生師全書 ・製菓衛生師教本 下 																																																					
【授業時間外での学習】 <ul style="list-style-type: none"> ・ノートをまとめ、学習内容をきちんと復習すること。 ・腸内細菌検査を通じ、平素からプロとしての健康管理への意識を持ち、うがい・手洗い等習慣づけること 																																																					
【成績評価の方法・基準】 <ul style="list-style-type: none"> ・試験は、その履修した科目について筆記、口述、論文等の方法により行う。 ・優は80点、良は70点、可は60点換算とし、「実習態度」「職場内での協調性」「仕事に対する向上心」の3項目の平均に、提出された実習ノートを20点満点で採点したものを合算して、100点満点をもって表し60点以上を合格、59点以下を不合格とする。 																																																					

平岡調理・製菓専門学校 (製菓衛生師専修科)	開講時期	1年次	回数	15 回	時間数	60 時間
科目名	製菓実習(専門)カフェ(洋菓子・製パン)	授業の方法	実習		実務経験の有る 教員による科目	○製菓衛生師
【授業の到達目標】 <ul style="list-style-type: none"> ・洋菓子・製パン店舗厨房の運営を理解する。 ・実際の製菓店厨房の取り扱い、特に衛生管理を理解する。 ・大量製造を通じて、今まで学習したことを昇華する。 						
【授業の概要】 <ul style="list-style-type: none"> ・校内に設置した、洋菓子・製パン店「カフェ・ド・ヒラオカ」の運営を教員指導の下行う。 ・実際に外部のお客様に、自分たちが作った商品を提供することで、自らが就職する専門業を学内に居ながらにして体験することができ、非常に大きな実学上の学習効果を得ることができる。 ・学生5名あたり1名の実務経験教員を配することで、店舗運営とともに高度な学生指導を可能とする。 ・店舗厨房では実際に現場で用いられる機材を採用しており、これを用いることで、準備から後片付けまで、現場と変わらぬ環境で実習ができる。 						
【授業計画】 ※1回4時間相当の時間で履修する 第1回 オリエンテーション①(カフェ実習の心構え、清掃・衛生管理、厨房機器の取り扱い方について) 第2回 オリエンテーション②(製造スケジュール、店舗経営、接客用語について) 第3回 販売指導① 立ち方、言葉遣い、礼の基本、発声練習 第4回 カフェ実習①(チームワークを大切に、仲間とコミュニケーションをとって行動できる) 第5回 カフェ実習②(作業効率を考えてより良い行動が選択できる) 第6回 販売指導② 商品の袋・箱詰め練習、箱詰め技術の習得 第7回 カフェ実習③(商品の質を上げ、安定した商品の提供ができる) 第8回 カフェ実習④(製造数の増加に伴う商品性の安定提供) 第9回 販売指導③ お客様への商品説明を実践練習 第10回 販売指導④ 商品の陳列、レジ打ちの実戦練習 第11回 カフェ実習⑤(コスト意識を持ち、ロス率を理解することができる) 第12回 カフェ実習⑥(各自の担当に責任を持ち、主体性を持ってチーム運営ができる) 第13回 販売指導⑤ 販売におけるクレーム対応を学ぶ 第14回 カフェ実習⑦(プロ意識を持った商品の安定供給) 第15回 カフェ実習⑧(臨機応変な対応ができる)						
【テキスト】 <ul style="list-style-type: none"> ・平岡調理・製菓専門学校製菓衛生師科 実習レシピ集 ・製菓衛生師全書 ・製菓衛生師教本 下 						
【授業時間外での学習】 <ul style="list-style-type: none"> ・ノートをまとめ、学習内容をきちんと復習すること。 ・腸内細菌検査を通じ、平素からプロとしての健康管理への意識を持ち、うがい・手洗い等習慣づけること 						
【成績評価の方法・基準】 <ul style="list-style-type: none"> ・「実習態度」「職場内での協調性」「仕事に対する向上心」の3項目について、「優良可」の3段階評価を行う。 ・優は80点、良は70点、可は60点換算とし、「実習態度」「職場内での協調性」「仕事に対する向上心」の3項目の平均に、提出された実習ノートを20点満点で採点したものを合算して、100点満点をもって表し60点以上を合格、59点以下を不合格とする。 						

平岡調理・製菓専門学校 (製菓衛生師専修科)		開講時期	2年次	回数	60 回	時間数	240 時間
科目名	製菓理論	授業の方法	講義	実務経験の有る 教員による科目		○製菓衛生師	
<p>【授業の到達目標】</p> <ul style="list-style-type: none"> ・実習や単なる板書講義形式のみでは指導困難な、専門知識を師範とともに体系的に学習する ・実際に現場で活躍する料理人を招聘し、その経験、体験とともに実学としての知識を学ぶ ・1年次の学習内容を踏まえて、より高度な技術・知識を習得する。 							
<p>【授業の概要】</p> <ul style="list-style-type: none"> ・280インチのマルチディスプレイシステムと最大6台の4kカメラを活用し、実際に講師の調理作業を見ながら講義を受ける。 ・マルチディスプレイシステムは、最大4面分割表示も可能であり、大型タッチパネルディスプレイへの板書や、PCへの接続、映像媒体の上映、そして調理師範を有機的に組み合わせ表示することで、従来にないインタラクティブな授業を実現する。 ・福岡県を中心に、全国の現場で活躍する一線級のパティシエ・ブーランジェ・和菓子職人を招聘し、担当教員とともに講義を実施。調理現場の最前線における調理知識や技術と、経験を学ぶ 							
<p>【授業計画】 ※1回4時間相当の時間で履修する</p> <p>第1回 発酵菓子の応用 様々なバリエーションの紹介 利点・意義について</p> <p>第2回 ローマジパンを使用した生地 別の油脂、膨張剤を使って フランス伝統菓子とその応用</p> <p>第3回 盆景菓子(糖芸菓子)について</p> <p>第4回 フランス菓子① 香辛料、フレーバーを使用した焼き菓子 エッセンス、オイルを使用したお菓子</p> <p>第5回 洋菓子で使われる基本的なクリーム(クレームパティシエール、ムースリヌ、アパレイユ)の比較</p> <p>第6回 甘味料について。砂糖が与える影響 糖類の種類(蔗糖, 果糖, 転化糖, トレハロースなど)</p> <p>第7回 洋菓子製造技術の最前線について①</p> <p>第8回 直捏法と中種法,成形の種類、 その他製法の紹介</p> <p>第9回 パイを使ったお菓子① パイ生地を使って様々な成型(ハート型、スティック状、エスカルゴ)</p> <p>第10回 基本配合 仕込みによる違い バリエーションの紹介 クグロフ型、ブリキ型での焼き上がりの違い</p> <p>第11回 薄力粉の種類による、焼成後の生地の違いについて(弾力、食感、口どけ等)</p> <p>第12回 基本のパン生地と様々な副材料との応用</p> <p>第13回 工芸菓子について①(文化祭作品をテーマとして)</p> <p>第14回 基本配合、生地の状態について(失敗例の分析)、焼成の仕方 パータシュアのバリエーション</p> <p>第15回 洋菓子製造技術の最前線について②</p> <p>第16回 夏に向けてのデザート 牛乳及び乳製品(発酵乳)を用いて</p> <p>第17回 氷菓について(グラス、ソルベ、アントルメグラッセ)安定剤について(VOIDフィックス、グアーガムなど)</p> <p>第18回 二次加工商品について 様々なバリエーションの紹介</p> <p>第19回 発酵生地のお菓子について お菓子に使われるイーストの目的</p> <p>第20回 フランス菓子② メレンゲについて(発展) 卵白の起泡性</p> <p>第21回 折込生地の応用 基本の折込み方法の復習 成形のバリエーション</p> <p>第22回 紅茶を使ったお菓子、コーヒーを使ったお菓子</p> <p>第23回 生地のなぜ?について実験(失敗例と成功例の比較、レシピの合理性について)</p> <p>第24回 フランス菓子③ 生地とクリームのシンプルなお菓子</p> <p>第25回 工芸菓子について②(チョコレート細工)必要な道具、材料。モンタージュの仕方 デッサンについて(基本の形)</p> <p>第26回 イタリア菓子② イタリア地方菓子</p> <p>第27回 前期のまとめ(和菓子) 総合的な技法の組み合わせ方</p> <p>第28回 前期のまとめ(洋菓子) 総合的な技法の組み合わせ方</p> <p>第29回 前期のまとめ(製パン) 総合的な技法の組み合わせ方</p> <p>第30回 筆記試験</p>							

平岡調理・製菓専門学校（製菓衛生師専修科）		開講時期	2年次	回数	60 回	時間数	240 時間
科目名	製菓理論	授業の方法	講義		実務経験の有る 教員による科目		○製菓衛生師
【授業計画】							
第31回	フランス菓子④ 洋梨、栗、キャラメルなどを使用したお菓子						
第32回	フランス菓子⑤ グラサージュについて						
第33回	工芸用(飾り)パンについて 基本生地やその他生地の種類 目的に適した使い分け						
第34回	アシェットデセールについて ショコラ、飴、チュイールなどを用いて様々な飾り						
第35回	フランス菓子⑥ サブレを使ったお菓子。タルト						
第36回	ウィーン菓子① ザルツブルガーノッカル カスタニエシュニッテン エステルハージトルテ						
第37回	ドイツ菓子② ティーゲベック(お茶菓子)						
第38回	工芸菓子について③(あめ細工)						
第39回	クリスマスケーキについて①						
第40回	フランス菓子⑦ 地方菓子						
第41回	クリスマスケーキについて②						
第42回	洋菓子製造技術の最前線について③						
第43回	正月の伝統菓子、式菓子						
第44回	洋菓子製造技術の最前線について④						
第45回	世界のパンの食事情 多様な生地・製法の紹介						
第46回	洋菓子製造技術の最前線について⑤						
第47回	いちごを使った原材料について(フリーズドライストロベリーなど)						
第48回	パイを使ったお菓子② フィユタージュの折り方、成型 クープ(飾り切り)についての重要性、デザインの紹介						
第49回	祭事・行事のパンについて						
第50回	天然酵母について(市販のイーストと天然酵母の違い) 種起こしと生地発酵の特徴						
第51回	フランス菓子⑧ プティフル(タルトレット)について						
第52回	ウィーン菓子② ドボストルテ キルシェンシュニッテン シトロネンシャウムヴァイン						
第53回	和菓子製造技術の最前線について①						
第54回	バレンタイン商品の開発について ボンボンショコラ(モールドの扱い方、注意点)						
第55回	和菓子製造技術の最前線について②						
第56回	ホワイトデー商品の開発について						
第57回	2年間のまとめ(製パン) 総合的な技法 レシピの考え方について						
第58回	2年間のまとめ(和菓子) 総合的な技法 レシピの考え方について						
第59回	2年間のまとめ(洋菓子) 総合的な技法 レシピの考え方について						
第60回	筆記試験						
【テキスト】							
<ul style="list-style-type: none"> ・平岡調理・製菓専門学校製菓衛生師科 実習レシピ集 ・製菓衛生師全書 ・製菓衛生師教本 下 							
【授業時間外での学習】							
<ul style="list-style-type: none"> ・定期的に放課後実施する、実習室開放に参加し、自発的な反復練習を行うこと。 ・平素から、実習道具の手入れを行うこと。 							
【成績評価の方法・基準】							
<ul style="list-style-type: none"> ・前期末、後記末に、授業進度に準じた実技試験を実施する。 ・60点以上を可、70点以上を良、80点以上を優として成績表記を行う。 ・平常点は、出席状況、受講態度から総合的に評価する。 							

平岡調理・製菓専門学校（製菓衛生師専修科）		開講時期	2年次	回数	56 回	時間数	150 時間
科目名	製菓実習専門Ⅱ（洋菓子）	授業の方法	実習		実務経験の有る 教員による科目		○製菓衛生師
【授業の到達目標】 <ul style="list-style-type: none"> ・食中毒予防に必要な衛生管理を実際の調理作業を通じて身に付ける。 ・洋菓子についての高度な発展技術を学ぶ。 ・プロとして調理現場で通用する礼儀作法、勤務態度を身に付ける。 							
【授業の概要】 <ul style="list-style-type: none"> ・入室時の手洗いから、食材の取り扱い、実習室の清掃片付けまでを通じて、現場で必要とされる衛生管理を学ぶ。 ・実習の準備から片づけまで、現場で必要とされる新人の仕事を実践して学ぶとともに、教員指導の下、製菓衛生師としての就業態度を身に付ける ・製菓実習（基礎）及び製菓実習（専門）の学習を前提として、各論的に菓子のバリエーションを学ぶ。 ・複数作業の並列運用を個人で反復し、高いレベルでの実践力を身に着ける。 ・卒業後、実務経験を経ての資格取得に備え、菓子製造技能士検定2級相当の実技課題に合格できる水準の技術を身に着ける。 							
【授業計画】 ※1回4時間相当の時間で履修する							
第1回	パイピング練習①（規定課題） 洋菓子検定課題対策						
第2回	1年生歓迎会を題材に①（1年次に製造した菓子の大量生産）						
第3回	1年生歓迎会を題材に②（1年次に製造した菓子の大量生産）						
第4回	1年生歓迎会を題材に③（1年次に製造した菓子の大量生産）						
第5回	パイピング練習②（規定課題） 洋菓子検定課題対策						
第6回	1年生歓迎会を題材に④（1年次に製造した菓子の大量生産）						
第7回	1年生歓迎会を題材に⑤（1年次に製造した菓子の大量生産）						
第8回	ジェノワーズ応用① ローマジパンを使ったお菓子						
第9回	ビスキュイ応用①（ウィーン菓子）						
第10回	タルト応用① パータフォンセについて アイスクリームについて						
第11回	フランス菓子① フランス伝統菓子						
第12回	パイピング練習③（規定課題） 洋菓子検定課題対策						
第13回	ジェノワーズ（共立て法）について① スポンジスライス、ナッペ、カットについて 生クリームの扱いについて						
第14回	シュー応用①						
第15回	折り込みパイ、練りこみパイについて キャラメライザーの使い方 クリーム・シブーストについて						
第16回	フランス菓子②						
第17回	ジェノワーズ（共立て法）について② スポンジスライス、ナッペ、カットについて 生クリームの扱いについて						
第18回	イタリア菓子①						
第19回	前期実技試験課題対策①						
第20回	フランス菓子③ フルーツカットの仕方、盛り付け。ナパージュの塗り方						
第21回	ドイツ菓子① ドイツ菓子の歴史、お菓子の産まれた背景						
第22回	ジェノワーズ（共立て法）について③ スポンジスライス、ナッペ、カットについて 生クリームの扱いについて						
第23回	フランス菓子④ ダクワーズを使用したタルトケース						
第24回	フランス菓子⑤ 定番のお菓子について シュクセ生地を使ったお菓子①						
第25回	フランス菓子⑥ キャラメライザーの使い方（キャラメリゼの指導）						

平岡調理・製菓専門学校 (製菓衛生師専修科)		開講時期	2年次	回数	56 回	時間数	150 時間
科目名	製菓実習専門Ⅱ (洋菓子)	授業の方法	実習		実務経験の有る 教員による科目		○製菓衛生師
【授業計画】							
第26回	前期実技試験課題対策②						
第27回	前期実技試験課題対策③						
第28回	実技試験						
第29回	フランス菓子⑦ シュクセ生地を使ったお菓子②						
第30回	バター生地応用② エングリッシューフルトクーヘン						
第31回	ドイツ菓子② モーレンコプフ アプリコーゼンクーヘン						
第32回	フランス菓子⑧ マカロンを使ったお菓子						
第33回	バタークリームの扱いについて パイピング(キャラクター)①						
第34回	バタークリームの扱いについて パイピング(キャラクター)②						
第35回	工芸菓子①(文化祭個人作品を題材に)						
第36回	工芸菓子②(文化祭個人作品を題材に)						
第37回	工芸菓子③(文化祭個人作品を題材に)						
第38回	バタークリームでのナッペ、絞りの練習①						
第39回	バタークリームでのナッペ、絞りの練習②						
第40回	バタークリームでのナッペ、絞りの練習③						
第41回	チョコレートの扱い、テンパリング① シートチョコの作り方(OPPシートを使ったテクニック)パレットナイフを使ったテクニック						
第42回	チョコレートの扱い、テンパリング② 氷水を使用したテンパリングの仕方						
第43回	クリスマスケーキコンテスト試作①						
第44回	クリスマスケーキコンテスト試作②						
第45回	クリスマスケーキコンテスト						
第46回	スポンジスライス、ナッペ、絞り、パイピング①						
第47回	フランス菓子⑨ パータ・デコール(赤・緑)を用いたビスキュイ オレンジのソテー、フランベの仕方						
第48回	スポンジスライス、ナッペ、絞り、パイピング②						
第49回	フランス菓子⑩ チョコレートのお菓子① チョコレートのトランペ						
第50回	バレンタインデーの季節商品について チョコレートのお菓子②						
第51回	ホワイトデーの季節商品について						
第52回	フランス菓子⑪ チョコレートのお菓子③ チョコレートのデコレーション(チョコ細工)グラサージュショコラのかけ方						
第53回	フランス菓子⑫ チョコレートのお菓子④ チョコレートとフルーツの組み合わせ。(2層)						
第54回	後期実技試験対策						
第55回	後期実技試験対策						
第56回	実技試験						
【テキスト】							
<ul style="list-style-type: none"> ・平岡調理・製菓専門学校製菓衛生師科 実習レシピ集 ・製菓衛生師全書 ・製菓衛生師教本 下 							
【授業時間外での学習】							
<ul style="list-style-type: none"> ・定期的に放課後実施する、実習室開放に参加し、自発的な反復練習を行うこと。 ・平素から、実習道具の手入れを行うこと。 							
【成績評価の方法・基準】							
<ul style="list-style-type: none"> ・前期末、後記末に、授業進度に準じた実技試験を実施する。 ・60点以上を可、70点以上を良、80点以上を優として成績表記を行う。 ・平常点は、出席状況、受講態度から総合的に評価する。 							

平岡調理・製菓専門学校（製菓衛生師専修科）	開講時期	2年次	回数	23 回	時間数	90 時間
科目名	製菓実習専門Ⅱ（製パン）	授業の方法	実習		実務経験の有る 教員による科目	○製菓衛生師
【授業の到達目標】						
<ul style="list-style-type: none"> ・食中毒予防に必要な衛生管理を実際の調理作業を通じて身に付ける。 ・製パンについての高度な発展技術を学ぶ。 ・プロとして調理現場で通用する礼儀作法、勤務態度を身に付ける。 						
【授業の概要】						
<ul style="list-style-type: none"> ・入室時の手洗いから、食材の取り扱い、実習室の清掃片付けまでを通じて、現場で必要とされる衛生管理を学ぶ。 ・実習の準備から片づけまで、現場で必要とされる新人の仕事を実践して学ぶとともに、教員指導の下、製菓衛生師としての就業態度を身に付ける ・製菓実習（基礎）及び製菓実習（専門）の学習を前提として、各論的に菓子のバリエーションを学ぶ。 ・複数作業の並列運用を個人で反復し、高いレベルでの実践力を身に付ける。 ・卒業後、実務経験を経ての資格取得に備え、菓子製造技能士検定2級相当の実技課題に合格できる水準の技術を身に付ける。 						
【授業計画】 ※1回4時間相当の時間で履修する						
第1回	1年生歓迎会を題材に①(1年次に製造したパンの大量生産)					
第2回	1年生歓迎会を題材に②(1年次に製造したパンの大量生産)					
第3回	メロン皮生地,クッキー生地の作り方					
第4回	ライ麦パンの特徴 製法と材料の違い					
第5回	菓子パンのバラエティ 菓子生地の様々な成形の習得					
第6回	パンの包餡反復① クリームパン包餡					
第7回	揚げパンの基本 焼く場合と揚げる場合の違い					
第8回	パンの包餡反復② クリームパン包餡					
第9回	ブリオッシュ生地のバラエティ 混ぜ込み生地や成形の違い					
第10回	パンの包餡反復③ クリームパン包餡					
第11回	前期実技試験対策					
第12回	前期実技試験					
第13回	ハード系生地のバラエティ 様々な製法や成形の違い					
第14回	バゲットの成型とクープ①					
第15回	ドイツのパンについて 特徴ある製法や材料					
第16回	文化祭創作展示をテーマに(工芸パンの製法①)					
第17回	文化祭創作展示をテーマに(工芸パンの製法②)					
第18回	惣菜パンのバリエーション					
第19回	折込生地の応用について					
第20回	バゲットの成型とクープ②					
第21回	バゲットの成型とクープ③					
第22回	後期実技試験対策					
第23回	後期実技試験					
【テキスト】						
<ul style="list-style-type: none"> ・平岡調理・製菓専門学校製菓衛生師科 実習レシピ集 ・製菓衛生師全書 ・製菓衛生師教本 下 						
【授業時間外での学習】						
<ul style="list-style-type: none"> ・定期的に放課後実施する、実習室開放に参加し、自発的な反復練習を行うこと。 ・平素から、実習道具の手入れを行うこと。 						
【成績評価の方法・基準】						
<ul style="list-style-type: none"> ・前期末、後記末に、授業進度に準じた実技試験を実施する。 ・60点以上を可、70点以上を良、80点以上を優として成績表記を行う。 ・平常点は、出席状況、受講態度から総合的に評価する。 						

平岡調理・製菓専門学校（製菓衛生師専修科）	開講時期	2年次	回数	15回	時間数	120時間
科目名	製菓実習専門Ⅱ（カフェ）	授業の方法	実習		実務経験の有る 教員による科目	○製菓衛生師
【授業の到達目標】 <ul style="list-style-type: none"> ・大量調理時の食中毒予防に必要な衛生管理を実際の調理作業を通じて身に付ける。 ・オーダーが入ってから調理を実施する、専門店の作業工程を学び、現場での即戦力となる。 ・厨房における、ポジション分担とそれぞれの実際の動きを学び、将来調理の現場に就職した際の理解に役立てる。 ・実際に専門店で用いられる機材の扱いやメンテナンス、清掃を学ぶ。 ・調理理論Ⅱ、調理実習Ⅱで学習した知識・技術を大量調理を通じ実践し、昇華する。 						
【授業の概要】 <ul style="list-style-type: none"> ・専門店の念頭に専用設計した実習室を用い、一般人を対象として飲食店の運営を行う。 ・実際の専門店厨房同様に、腸内細菌検査から、業者からの食材受け入れ、材料分配計量、下処理、仕込み、調理と、実習を進行する。 ・実習室には実際に専門店で用いられる機材を採用しており、これを用いることで、準備から後片付けまで、調理現場と変わらぬ環境で実習ができる。 						
【授業計画】 ※1回8時間相当の時間で履修する <ul style="list-style-type: none"> 第1回 製菓・製パン技術の向上、チームワーク向上① 第2回 製菓・製パン技術の向上、チームワーク向上② 第3回 前回の復習、店舗運営の理解、自主性を身に付ける① 第4回 前回の復習、店舗運営の理解、自主性を身に付ける② 第5回 衛生管理の徹底、タイムスケジュールの管理、製菓・製パン技術の理解を深める① 第6回 衛生管理の徹底、タイムスケジュールの管理、製菓・製パン技術の理解を深める② 第7回 季節メニューの開発・提供、店舗運営について① 第8回 季節メニューの開発・提供、店舗運営について② 第9回 衛生管理の徹底、タイムスケジュールの管理、製菓・製パン技術の理解を深める③ 第10回 衛生管理の徹底、タイムスケジュールの管理、製菓・製パン技術の理解を深める④ 第11回 季節メニューの開発・提供、店舗運営について③ 第12回 季節メニューの開発・提供、店舗運営について④ 第13回 1年間の集大成、就職に向けての目標設定・達成① 第14回 1年間の集大成、就職に向けての目標設定・達成② 第15回 1年間の集大成、就職に向けての目標設定・達成③ 						
【テキスト】 <ul style="list-style-type: none"> ・平岡調理・製菓専門学校製菓衛生師科 実習レシピ集 ・製菓衛生師全書 ・製菓衛生師教本 下 						
【授業時間外での学習】 <ul style="list-style-type: none"> ・ノートをまとめ、学習内容をきちんと復習すること。 ・腸内細菌検査を通じ、平素からプロとしての健康管理への意識を持ち、うがい・手洗い等習慣づけること 						
【成績評価の方法・基準】 <ul style="list-style-type: none"> ・「実習態度」「職場内での協調性」「仕事に対する向上心」の3項目について、「優良可」の3段階評価を行う。 ・優は80点、良は70点、可は60点換算とし、「実習態度」「職場内での協調性」「仕事に対する向上心」の3項目の平均に、提出された実習ノートを20点満点で採点したものを合算して、100点満点をもって表し60点以上を合格、59点以下を不合格とする。 						

平岡調理・製菓専門学校 (製菓衛生師専修科)		開講時期	2年次(後期)	回数	15 回	時間数	30 時間
科目名	フランス語	授業の方法	講義			実務経験の有る 教員による科目	
<p>【授業の到達目標】</p> <ul style="list-style-type: none"> ・洋菓子業界で多用されるフランス語の基礎知識を身に付け、厨房内での用語を習得する。 ・仏語について基礎を学び、フランス語レシピのあらましを読めるようになる。 ・仏語を通じて、フランスの文化を知り、洋菓子への理解を深める。 							
<p>【授業の概要】</p> <ul style="list-style-type: none"> ・板書を併用した、講義形式で、授業を実施する。 ・会話練習についてはネイティブスピーカーの講師を招聘し、発音とヒアリングを練習する。 							
<p>【授業計画】</p> <p>第1回 "L'alphabet(アルファベット)、Le nombre(数詞)、La salutation(挨拶)*フランス文化・特徴</p> <p>第2回 "Le nombre(数詞)、La salutation(挨拶)、Se présenter(自己紹介)、Le nom(名詞)*フランス生活・習慣</p> <p>第3回 "Le nombre(数詞)、La salutation(挨拶)、Le verbe(動詞)、Le conversation(日常会話)*フランスの食文化3-①</p> <p>第4回 "Le nombre(数詞)、La salutation(挨拶)、Le verbe(動詞)、Le conversation(日常会話)*フランスの食文化3-②</p> <p>第5回 "Le nombre(数詞)、La salutation(挨拶)、Le verbe(動詞)、Le conversation(日常会話)*フランスの食文化3-③</p> <p>第6回 "Les noms pour pâtisserie(菓子の名詞)、Les verbes pourpâtisserie(菓子の動詞)*パリとパリ近郊の地方菓子・地方料理"</p> <p>第7回 "Les noms pour pâtisserie(菓子の名詞)、Les verbes pourpâtisserie(菓子の動詞)*フランスの地方菓子・地方料理2-①"</p> <p>第8回 "Les noms pour pâtisserie(菓子の名詞)、Les verbes pourpâtisserie(菓子の動詞)*フランスの地方菓子・地方料理2-②"</p> <p>第9回 "Pour comprendre la recette(ルセットの読み方)、Pour faire la recette(ルセットの作り方)*フランス風の仕事2-①"</p> <p>第10回 "Pour comprendre la recette(ルセットの読み方)、Pour faire la recette(ルセットの作り方)*フランス風の仕事2-②"</p> <p>第11回 La récapitulation(まとめ) ① 総合会話演習</p> <p>第12回 La récapitulation(まとめ) ② 総合会話演習</p> <p>第13回 La récapitulation(まとめ) ③ 総合会話演習</p> <p>第14回 La récapitulation(まとめ) ④ 学習内容のおさらい</p> <p>第15回 期末試験</p>							
<p>【テキスト】</p> <ul style="list-style-type: none"> ・お菓子・パン学ぶ人のための フランス語・ドイツ語・英語 会話集 							
<p>【授業時間外での学習】</p> <ul style="list-style-type: none"> ・受講内容をノートにまとめ、復習を行うこと。 							
<p>【成績評価の方法・基準】</p> <ul style="list-style-type: none"> ・前期、後期の2回、履修範囲について筆記試験を実施する。 ・筆記試験は100点満点で、0点以上を可、70点以上を良、80点以上を優として成績表記を行う。 							

平岡調理・製菓専門学校（製菓衛生師専修科）		開講時期	2年次(前期)	回数	15回	時間数	30時間
科目名	デコレーション法	授業の方法	実習			実務経験の有る 教員による科目	
【授業の到達目標】							
・砂糖細工を中心に、マジパン、工芸菓子に通ずる技法を習得し、商品の付加価値を高めることができるようになる。							
【授業の概要】							
・一人一台の実習室を用い、講師の師範後、各自で反復練習を実施しながら、講師の個別指導を受ける。							
・各自が作業を分担することなく、通しで一つの課題に反復して取り組む結果、高い学習効果が見込める。							
【授業計画】							
第1回	ベビーシューズのケーキ① 1ベビーシューズ 2フリルのケーキ※ブラッシュエンプロイダリー						
第2回	ベビーシューズのケーキ② 1ベビーシューズ 2フリルのケーキ※ブラッシュエンプロイダリー						
第3回	ベビーシューズのケーキ③ 1ベビーシューズ 2フリルのケーキ※ブラッシュエンプロイダリー						
第4回	ベビーシューズのケーキ④ 1ベビーシューズ 2フリルのケーキ※ブラッシュエンプロイダリー						
第5回	バラのケーキ① 1バラ、つぼみ、葉 2ケーキデコレーション(アイシングデコ)※プルドフラワー						
第6回	バラのケーキ② 1バラ、つぼみ、葉 2ケーキデコレーション(アイシングデコ)※プルドフラワー						
第7回	バラのケーキ③ 1バラ、つぼみ、葉 2ケーキデコレーション(アイシングデコ)※プルドフラワー						
第8回	バラのケーキ④ 1バラ、つぼみ、葉 2ケーキデコレーション(アイシングデコ)※プルドフラワー						
第9回	マーガレットのケーキ① 1マーガレット、葉 2テーブルクロス風ケーキデコレーション ※イチゴ、ブラックベリー等						
第10回	マーガレットのケーキ② 1マーガレット、葉 2テーブルクロス風ケーキデコレーション ※イチゴ、ブラックベリー等						
第11回	マーガレットのケーキ③ 1マーガレット、葉 2テーブルクロス風ケーキデコレーション ※イチゴ、ブラックベリー等						
第12回	マーガレットのケーキ④ 1マーガレット、葉 2テーブルクロス風ケーキデコレーション ※イチゴ、ブラックベリー等						
第13回	マーガレットのケーキ⑤ 1マーガレット、葉 2テーブルクロス風ケーキデコレーション ※イチゴ、ブラックベリー等						
第14回	マーガレットのケーキ⑥ 1マーガレット、葉 2テーブルクロス風ケーキデコレーション ※イチゴ、ブラックベリー等						
第15回	定期試験(試験課題作品の作成)						
【テキスト】							
・プリント							
【授業時間外での学習】							
・自宅においても、授業内で履修した課題を反復練習し、次回授業に持参して教員の指導を仰ぐこと。							
【成績評価の方法・基準】							
・前期末、後記末に、授業進度に準じた実技試験を実施する。							
・60点以上を可、70点以上を良、80点以上を優として成績表記を行う。							
・平常点は、出席状況、受講態度から総合的に評価する。							

平岡調理・製菓専門学校（製菓衛生師専修科）		開講時期	2年次(後期)	回数	15回	時間数	30時間
科目名	店舗装飾法	授業の方法	講義	演習	実務経験の有る 教員による科目		○(製菓衛生師)
【授業の到達目標】							
<ul style="list-style-type: none"> ・店舗内のPOPなどの販促や、装飾について学び、就職後の実務に必要な技術知識を身に付ける。 							
【授業の概要】							
<ul style="list-style-type: none"> ・ヴァンドゥーズ(製菓販売員)として、必要な、店舗内のPOPや装飾、商品展示について、本校が運営する学生運営カフェレストラン「CAFE DE HIRAOKA」の接客販売を題材として講義、演習形式で授業を進行する。 ・実際に「CAFE DE HIRAOKA」でヴァンドゥーズとしての演習も経験することで、経験として実践的な知識習得も可能とする。 							
【授業計画】							
第1回	商品陳列について①						
第2回	商品陳列について②						
第3回	ヴァンドゥーズ演習①						
第4回	日本の12か月、ディスプレイなどのイメージ①						
第5回	日本の12か月、ディスプレイなどのイメージ②						
第6回	ヴァンドゥーズ演習②						
第7回	クリスマスのディスプレイ、商品の見せ方(クリスマスケーキコンクールを題材として)①						
第8回	クリスマスのディスプレイ、商品の見せ方(クリスマスケーキコンクールを題材として)②						
第9回	ヨーロッパの祝祭典						
第10回	実際の店舗の装飾についてケーススタディ(有名店を題材に)						
第11回	店舗内装を作る為の機材について(POP)						
第12回	店舗デザイン、厨房設計						
第13回	ヴァンドゥーズ演習③						
第14回	店舗内装のまとめ 色についての授業(色の表すイメージ)						
第15回	定期試験						
【テキスト】							
<ul style="list-style-type: none"> ・プリント ・CAFE DE HIRAOKA接客マニュアル 							
【授業時間外での学習】							
<ul style="list-style-type: none"> ・受講内容をノートにまとめ、復習を行うこと。 							
【成績評価の方法・基準】							
<ul style="list-style-type: none"> ・前期、後期の2回、履修範囲について筆記試験を実施する。 ・筆記試験は100点満点で、0点以上を可、70点以上を良、80点以上を優として成績表記を行う。 							

平岡調理・製菓専門学校（製菓衛生師専修科）		開講時期	2年次(前期)	回数	15 回	時間数	30 時間
科目名	接客法	授業の方法	講義	演習	実務経験の有る 教員による科目		○(製菓衛生師)
【授業の到達目標】							
<ul style="list-style-type: none"> ・ヴァンドゥーズ(製菓販売員)として通用する接客スキルを身に付ける。 							
【授業の概要】							
<ul style="list-style-type: none"> ・ヴァンドゥーズ(製菓販売員)として、必要な、店舗内のPOPや装飾、商品展示について、本校が運営する学生運営カフェレストラン「CAFE DE HIRAOKA」の接客販売を題材として講義、演習形式で授業を進行する。 ・実際に「CAFE DE HIRAOKA」でヴァンドゥーズとしての演習も経験することで、経験として実践的な知識習得も可能とする。 							
【授業計画】							
第1回	CAFE DE HIRAOKA接客マニュアルの概要について						
第2回	接客媒体の作成の仕方 ホテル、専門店、結婚式場の現状						
第3回	ベーカリーにおけるホスピタリティ						
第4回	ドリンクについて(飲料提供のマナーについて)						
第5回	接客サービスについて						
第6回	接客用語①(満足と不満足について、7大接客用語、クッション言葉)						
第7回	接客用語②(買う気にさせる接客用語、飲食店の接客用語)						
第8回	敬語について お祝い事の常識(結婚記念日・年数によつての名称など)						
第9回	電話応対・クレームについて						
第10回	クレーム対応についてケーススタディ①						
第11回	クレーム対応についてケーススタディ②						
第12回	ヴァンドゥーズ接客演習①						
第13回	ヴァンドゥーズ接客演習②						
第14回	学習内容のおさらい						
第15回	期末試験						
【テキスト】							
<ul style="list-style-type: none"> ・CAFE DE HIRAOKA接客マニュアル 							
【授業時間外での学習】							
<ul style="list-style-type: none"> ・受講内容をノートにまとめ、復習を行うこと。 							
【成績評価の方法・基準】							
<ul style="list-style-type: none"> ・前期、後期の2回、履修範囲について筆記試験を実施する。 ・筆記試験は100点満点で、0点以上を可、70点以上を良、80点以上を優として成績表記を行う。 							

平岡調理・製菓専門学校（製菓衛生師専修科）		開講時期	2年次(前期)	回数	15 回	時間数	30 時間
科目名	材料製菓学	授業の方法	講義	実務経験の有る 教員による科目		○製菓衛生師	
【授業の到達目標】							
・洋菓子・パンを題材とし、製菓材料の特性やそれに合わせた製造技術を、商品開発を通じて学習し、現場での実務に役立てる。							
【授業の概要】							
・板書講義形式で製菓・製パン材料の特性を中心に、商品開発についても授業を進行する。							
・自宅で困難な試作などを、教員指導の下授業内で行い、レシピと実践の差を知ることで、より現実的かつ商品価値のあるものを開発する。							
【授業計画】							
第1回	＜洋菓子＞デコレーション技術(飴、チョコレート、メレンゲなど使用)、仕上げの表現方法(季節感など)						
第2回	＜洋菓子＞スタンダードな味の組み立て方とその発展						
第3回	＜洋菓子＞レシピ作成、デッサン、原価計算 ①						
第4回	＜洋菓子＞レシピ作成、デッサン、原価計算 ②						
第5回	＜洋菓子＞レシピ作成、デッサン、原価計算 ③						
第6回	＜洋菓子＞商品試作①						
第7回	＜洋菓子＞商品試作②						
第8回	＜パン＞折り込みの基本工程と技術について(商品開発でのバリエーション)						
第9回	＜パン＞折り込み生地を使った商品考案・組立について						
第10回	＜パン＞前回までの復習 レシピ作成・デッサン・原価計算 ①						
第11回	＜パン＞レシピ作成、デッサン、原価計算 ②						
第12回	＜パン＞レシピ作成、デッサン、原価計算 ③						
第13回	＜パン＞商品試作①						
第14回	＜パン＞商品試作②						
第15回	期末試験(商品開発コンクール)						
【テキスト】							
・プリント							
【授業時間外での学習】							
・受講内容をノートにまとめ、復習を行うこと。							
【成績評価の方法・基準】							
・前期、後期の2回、履修範囲について筆記試験を実施する。							
・筆記試験は100点満点で、0点以上を可、70点以上を良、80点以上を優として成績表記を行う。							

平岡調理・製菓専門学校（製菓衛生師専修科）		開講時期	2年次(前期)	回数	15 回	時間数	30 時間
科目名	国家試験対策		授業の方法	講義	実務経験の有る 教員による科目		
【授業の到達目標】 <ul style="list-style-type: none"> ・2年次に、製菓衛生師資格を取得する。 ・資格取得後は、学習した知識の復習、定着の場として、他県試験内容を学習する。 							
【授業の概要】 <ul style="list-style-type: none"> ・福岡県とその隣県を中心に、製菓衛生師国家試験について、過去問題を中心に学習を実施する。 ・板書形式を中心に問題の解説、出題傾向の解説を実施。佐賀県、熊本県や福岡県の試験を目標に学習する。 							
【授業計画】 <p>第1回 衛生法規 試験問題演習</p> <p>第2回 公衆衛生学 試験問題演習①</p> <p>第3回 公衆衛生学 試験問題演習②</p> <p>第4回 食品学 試験問題演習①</p> <p>第5回 食品学 試験問題演習②</p> <p>第6回 食品衛生学 試験問題演習①</p> <p>第7回 食品衛生学 試験問題演習②</p> <p>第8回 栄養学 試験問題演習①</p> <p>第9回 栄養学 試験問題演習②</p> <p>第10回 製菓理論 試験問題演習①</p> <p>第11回 製菓理論 試験問題演習②</p> <p>第12回 製菓実技 試験問題演習①</p> <p>第13回 製菓実技 試験問題演習②</p> <p>第14回 佐賀県製菓衛生師試験 過去問演習</p> <p>第15回 期末試験</p>							
【テキスト】 <ul style="list-style-type: none"> ・プリント ・製菓衛生師国家試験過去問集 							
【授業時間外での学習】 <ul style="list-style-type: none"> ・受講内容をノートにまとめ、復習を行うこと。 							
【成績評価の方法・基準】 <ul style="list-style-type: none"> ・前期、後期の2回、履修範囲について筆記試験を実施する。 ・筆記試験は100点満点で、0点以上を可、70点以上を良、80点以上を優として成績表記を行う。 							

平岡調理・製菓専門学校（製菓衛生師専修科）		開講時期	2年次(後期)	回数	15 回	時間数	30 時間
科目名	PC講座	授業の方法	講義			実務経験の有る 教員による科目	
【授業の到達目標】							
<ul style="list-style-type: none"> ・PCを用いた、帳票、POP制作の基礎を学び、実務に役立てる。 ・インターネット、SNSを利用する上で重要なネットリテラシーについて理解する。 							
【授業の概要】							
<ul style="list-style-type: none"> ・一人に一台PCを完備したPC教室を用いて、Microsoft社のWindows、Officeを教材として、その基本的な使い方を講習する。 							
【授業計画】							
第1回	PCの扱いについてーパソコンの基本的な操作に慣れるーフリーアドレスの利点ー						
第2回	インターネットについてー SNSを利用するにあたってーメディアリテラシーについてー						
第3回	Word -1ー 基本的な操作法、および絵や写真を入れた媒体、POP作り①ー						
第4回	Word -2ー 基本的な操作法、および絵や写真を入れた媒体、POP作り②ー						
第5回	Word -3ー 実際に媒体制作を行うー						
第6回	Excel -1ー 四則演算の方法、セルの扱い方についてー						
第7回	Excel -2ー 基本的な関数、アンケートへの応用ー						
第8回	Excel -3ー 媒体・POP制作への応用ー						
第9回	Excel -4ー 実際に媒体制作を行うー						
第10回	Powerpoint -1ー 基本的な操作方法、用途についてー						
第11回	Powerpoint -2ー ポスターの作り方ー						
第12回	応用 CAFE DE HIRAOKAの商品販促媒体を制作①						
第13回	応用 CAFE DE HIRAOKAの商品販促媒体を制作②						
第14回	学習内容のおさらい						
第15回	期末試験						
【テキスト】							
<ul style="list-style-type: none"> ・プリント 							
【授業時間外での学習】							
<ul style="list-style-type: none"> ・受講内容をノートにまとめ、復習を行うこと。 							
【成績評価の方法・基準】							
<ul style="list-style-type: none"> ・前期、後期の2回、履修範囲について筆記試験を実施する。 ・筆記試験は100点満点で、0点以上を可、70点以上を良、80点以上を優として成績表記を行う。 							

平岡調理・製菓専門学校（製菓衛生師専修科）		開講時期	2年次	回数	15 回	時間数	30 時間																														
科目名	保健体育	授業の方法	実技		実務経験の有る 教員による科目																																
【授業の到達目標】 <ul style="list-style-type: none"> ・プロの製菓衛生師として、長時間の作業に耐えうる体力を育成する。 ・就職後の健康維持のため、正しいトレーニング法を学び、習慣づける。 																																					
【授業の概要】 <ul style="list-style-type: none"> ・グラウンド、体育館、フィットネスルームを用い、調理師に必要な体力養成を実施する。 ・講師の指導の下、ランニングと自重トレーニングを中心とし、ボールなどを用いたレクリエーションも交えて、無理なく体力の育成をする。 ・球技大会や運動会を通じて、体力育成とともにコミュニケーション能力と人格を養う。 																																					
【授業計画】 <table border="0"> <tr><td>第1回</td><td>オリエンテーション</td></tr> <tr><td>第2回</td><td>トレーニング+バレーボール(球技)</td></tr> <tr><td>第3回</td><td>トレーニング+バレーボール(球技)</td></tr> <tr><td>第4回</td><td>バレーボール大会</td></tr> <tr><td>第5回</td><td>バレーボール大会</td></tr> <tr><td>第6回</td><td>トレーニング+球技</td></tr> <tr><td>第7回</td><td>トレーニング+球技</td></tr> <tr><td>第8回</td><td>トレーニング+球技</td></tr> <tr><td>第9回</td><td>トレーニング+球技</td></tr> <tr><td>第10回</td><td>トレーニング+球技</td></tr> <tr><td>第11回</td><td>トレーニング+球技</td></tr> <tr><td>第12回</td><td>運動会練習(応援合戦、競技)</td></tr> <tr><td>第13回</td><td>運動会練習(応援合戦、競技)</td></tr> <tr><td>第14回</td><td>運動会練習(応援合戦、競技)</td></tr> <tr><td>第15回</td><td>学習内容のまとめ</td></tr> </table>								第1回	オリエンテーション	第2回	トレーニング+バレーボール(球技)	第3回	トレーニング+バレーボール(球技)	第4回	バレーボール大会	第5回	バレーボール大会	第6回	トレーニング+球技	第7回	トレーニング+球技	第8回	トレーニング+球技	第9回	トレーニング+球技	第10回	トレーニング+球技	第11回	トレーニング+球技	第12回	運動会練習(応援合戦、競技)	第13回	運動会練習(応援合戦、競技)	第14回	運動会練習(応援合戦、競技)	第15回	学習内容のまとめ
第1回	オリエンテーション																																				
第2回	トレーニング+バレーボール(球技)																																				
第3回	トレーニング+バレーボール(球技)																																				
第4回	バレーボール大会																																				
第5回	バレーボール大会																																				
第6回	トレーニング+球技																																				
第7回	トレーニング+球技																																				
第8回	トレーニング+球技																																				
第9回	トレーニング+球技																																				
第10回	トレーニング+球技																																				
第11回	トレーニング+球技																																				
第12回	運動会練習(応援合戦、競技)																																				
第13回	運動会練習(応援合戦、競技)																																				
第14回	運動会練習(応援合戦、競技)																																				
第15回	学習内容のまとめ																																				
【テキスト】 特になし																																					
【授業時間外での学習】 <ul style="list-style-type: none"> ・自主トレーニングを通じ、体力養成を各自行うこと。 																																					
【成績評価の方法・基準】 <ul style="list-style-type: none"> ・出席状況、受講態度を総合的に判断して、100点満点で採点する。 																																					

平岡調理・製菓専門学校（製菓衛生師専修科）		開講時期	1年次	回数	回	時間数	60 時間
科目名	校外実習	授業の方法	実習		実務経験の有る 教員による科目		○製菓衛生師
<p>【授業の到達目標】</p> <ul style="list-style-type: none"> 希望する調理現場での就労体験を通じて、実際の製菓衛生師業務への理解を深める。 衛生管理や専門知識、技術はもとより、調理現場で重要視される礼儀作法やコミュニケーションスキルといった、これまでの学習内容を、実際に現場での就労で活用し、自らに不足している点を正しく理解して、今後の学習に役立てる。 実際に就職を希望する職場での就労体験を通じ自己アピールを行い、今後の就職活動に役立てる。 実習後の事業所指導者からの評価表を基に、自己評価と現実のすり合わせを行う。 							
<p>【授業の概要】</p> <ul style="list-style-type: none"> 実習前に、全学生より校外実習先の希望調査を実施、教員会議を経て調整し、依頼する。主な実習先は関東関西を中心とした1流ホテルや製菓、製パン店である。 校外実習先については、生徒の希望を最優先し、地域やジャンルを問わず依頼するが、教員会議にて、「実習先として不適」と判断された事業所や、本人の現在の学習到達度に比して困難であると判断された事業所、希望が集中し十分な学習が困難な事業所への依頼は差し控えることがある。 校外実習の実施前に、校内でオリエンテーションを実施し、先方との打ち合わせのやり方、学習用レポートの記入方法、実習中の心構え、トラブル発生時の対応(特にインターン向け学生保険の利用)など、社会経験の無い生徒が大多数を占めることを勘案し、細かく指導しサポートする。 実習当日までの、校外実習先との打ち合わせのために、事前挨拶日を設け、近隣は直接、遠隔地は電話で、学生本人と実習先との直接打ち合わせを実施し、学生の主体性と社会性を涵養する。 校外実習期間中は、担当教員による巡回と電話による状況確認・指導をコンスタントに実施し、トラブル対応体制をとる。 							
<p>【授業計画】</p> <p>第1回 冬季校外実習オリエンテーションと事前挨拶・打ち合わせ</p> <p>冬季実習:12日間の実習期間を設定し、その中で1日最大7.5時間、8日間を目安に、合計60時間のインターンを実施</p>							
<p>【テキスト】</p> <ul style="list-style-type: none"> 校外実習ノート 							
<p>【授業時間外での学習】</p> <ul style="list-style-type: none"> 校外実習に際しての打ち合わせを適時、事業所と行き、打ち合わせ内容をノートに記載したうえ教員に報告する。 教育ノートの日誌欄を毎日記載し、実習で得た気づきや反省をまとめて、実習終了後提出する。 							
<p>【成績評価の方法・基準】</p> <ul style="list-style-type: none"> 規定時間の60時間以上、校外実習を行ったことが、事業所側指導者が押印した報告書の提出をもって証明されることを前提とする。 事業所側指導者が押印した報告書において、「実習態度」「職場内での協調性」「仕事に対する向上心」の3項目について、「優良可」の3段階評価とともに、各項目において記述式で指導者からの具体的な評価を行う。 優は80点、良は70点、可は60点換算とし、「実習態度」「職場内での協調性」「仕事に対する向上心」の3項目の平均に、提出された実習ノートを20点満点で採点したものを合算して、100点満点とする。60点以上を合格、59点以下を不合格とする。 							

平岡調理・製菓専門学校（製菓衛生師専修科）		開講時期	2年次	回数	回	時間数	120 時間
科目名	校外実習	授業の方法	実習		実務経験の有る 教員による科目		○製菓衛生師
<p>【授業の到達目標】</p> <ul style="list-style-type: none"> 希望する調理現場での就労体験を通じて、実際の製菓衛生師業務への理解を深める。 衛生管理や専門知識、技術はもとより、調理現場で重要視される礼儀作法やコミュニケーションスキルといった、これまでの学習内容を、実際に現場での就労で活用し、自らに不足している点を正しく理解して、今後の学習に役立てる。 実際に就職を希望する職場での就労体験を通じ自己アピールを行い、今後の就職活動に役立てる。 実習後の事業所指導者からの評価表を基に、自己評価と現実のすり合わせを行う。 							
<p>【授業の概要】</p> <ul style="list-style-type: none"> 実習前に、全学生より校外実習先の希望調査を実施、教員会議を経て調整し、依頼する。主な実習先は関東関西を中心とした1流ホテルや製菓、製パン店である。 校外実習先については、生徒の希望を最優先し、地域やジャンルを問わず依頼するが、教員会議にて、「実習先として不適」と判断された事業所や、本人の現在の学習到達度に比して困難であると判断された事業所、希望が集中し十分な学習が困難な事業所への依頼は差し控えることがある。 校外実習の実施前に、校内でオリエンテーションを実施し、先方との打ち合わせのやり方、学習用レポートの記入方法、実習中の心構え、トラブル発生時の対応(特にインターン向け学生保険の利用)など、社会経験の無い生徒が大多数を占めることを勘案し、細かく指導しサポートする。 実習当日までの、校外実習先との打ち合わせのために、事前挨拶日を設け、近隣は直接、遠隔地は電話で、学生本人と実習先との直接打ち合わせを実施し、学生の主体性と社会性を涵養する。 校外実習期間中は、担当教員による巡回と電話による状況確認・指導をコンスタントに実施し、トラブル対応体制をとる。 							
<p>【授業計画】</p> <p>第1回 夏季校外実習オリエンテーションと事前挨拶・打ち合わせ</p> <p>夏季実習:12日間の実習期間を設定し、その中で1日最大7.5時間、8日間を目安に、合計60時間のインターンを実施</p> <p>第2回 冬季校外実習オリエンテーションと事前挨拶・打ち合わせ</p> <p>冬季実習:12日間の実習期間を設定し、その中で1日最大7.5時間、8日間を目安に、合計60時間のインターンを実施</p>							
<p>【テキスト】</p> <ul style="list-style-type: none"> 校外実習ノート 							
<p>【授業時間外での学習】</p> <ul style="list-style-type: none"> 校外実習に際しての打ち合わせを適時、事業所と行き、打ち合わせ内容をノートに記載したうえ教員に報告する。 教育ノートの日誌欄を毎日記載し、実習で得た気づきや反省をまとめて、実習終了後提出する。 							
<p>【成績評価の方法・基準】</p> <ul style="list-style-type: none"> 規定時間の60時間以上、校外実習を行ったことが、事業所側指導者が押印した報告書の提出をもって証明されることを前提とする。 事業所側指導者が押印した報告書において、「実習態度」「職場内での協調性」「仕事に対する向上心」の3項目について、「優良可」の3段階評価とともに、各項目において記述式で指導者からの具体的な評価を行う。 優は80点、良は70点、可は60点換算とし、「実習態度」「職場内での協調性」「仕事に対する向上心」の3項目の平均に、提出された実習ノートを20点満点で採点したものを合算して、100点満点とする。60点以上を合格、59点以下を不合格とする。 							