

作成者:

科目名		学科/学年	年度/時期	授業形態
衛生法規		製菓技術科/1年	2024/通年	講義
授業時間	回数	単位数(時間数)	必須・選択	担当教員
50分	30回	1単位(30時間)	必須	中山 吉宣(実務経験有)
授業の概要				
憲法・民法等の基本的な法律の概略を学ぶとともに、製菓衛生師が理解する必要があると考えられるいくつかの関連法についても学び、製菓衛生師試験の合格の一助とし、もって製菓衛生師としての資質向上を図る。【実務経験有】保健所勤務(獣医師)				
授業終了時の到達目標				
職業人として食中毒などの事故や事件を未然に防ぎ、顧客にも喜ばれ、自分が働きがいのある生活を送るために、最低限の法的考え方や基礎知識を学ぶ				
回	テーマ	内容		
1	法律概論	衛生法規の学ぶ意義 製菓衛生師と関連衛生法規の存在する意義		
2	衛生法規概要	法の役割と種類		
3	法の種類	憲法の基本知識と法律全般の分類と種類		
4	製菓衛生師法 目的及び定義	行政法の基本的な考え方について理解		
5	製菓衛生師試験	製菓衛生師法①		
6	製菓衛生師の免許と受験資格	製菓衛生師法②		
7	免許を与えられない者等	製菓衛生師法③		
8	申請と登録	製菓衛生師法④		
9	名簿の訂正等	製菓衛生師法⑤		
10	免許の取消し 製菓衛生師まとめ	製菓衛生師法⑥		
11	食品安全基本法	食品安全基本法制定の経緯及び目的①		
12	食品安全基本法	食品安全基本法制定の経緯及び目的②		
13	食品衛生法	食品衛生法の制定と目的①		
14	食品衛生法	食品衛生法の制定と目的②		
15	前期のまとめ	傾向と対策		

回	テ ー マ	内 容		
16	用語の定義	各用語の定義及び法律理解		
17	食品表示法	目的と理念 食品表示の基準について		
18	食品及び添加物	食品規格と基準表示①		
19	食品の規格・基準	食品規格と基準表示②		
20	総合衛生管理	食品の製造における自主管理の重要性と「安全法」制定の経緯を理解		
21	食品表示について	食品の規格と基準・表示について理解		
22	報告の要求等	食品検査と営業に関する規制について理解①		
23	ガイドライン	食品検査と営業に関する規制について理解②		
24	施設基準等	食品検査と営業に関する規制について理解③		
25	食中毒調査等	食中毒事件等で実際に法律が適用された場合の責任について考える		
26	洋生菓子の衛生規範等	食品の製造における自主管理の重要性と「安全法」制定の経緯		
27	食品表示関連法規	食品の規格と基準・表示について①		
28	食品表示関連法規	食品の規格と基準・表示について②		
29	食育基本法	食品安全基本法及び食育基本法の目的・基本理念の理解		
30	後期まとめ	傾向と対策・全体まとめ		
教科書・教材		評価基準	評価率	その他
製菓衛生師教本 上 製菓衛生師全書		期末試験	100.0%	

作成者:

科目名		学科/学年	年度/時期	授業形態
公衆衛生		製菓技術科/1年	2024/通年	講義
授業時間	回数	単位数(時間数)	必須・選択	担当教員
50分	60回	2単位(60時間)	必須	中山 吉宣(実務経験有)
授業の概要				
”安心”を保障する仕組みを学ぶ 【実務経験有】保健所勤務(獣医師)				
授業終了時の到達目標				
ヒトの「健康」について理解を深めるとともに、公衆衛生向上のための諸活動についても学ぶ。また、自己の健康づくりの重要性とともに、製菓衛生師が人々の健康にも関与していることを理解し、併せて、製菓衛生師試験に合格する一助とすることを目的とする。				
回	テーマ	内 容		
1~3	自己紹介等、公衆衛生の定義等、公衆衛生の範囲等	公衆衛生の定義と義務、範囲、活動目的		
4~6	公衆衛生行政、食品衛生行政、保健所	法律や定めについて理解		
7~9	保健所の業務、人口静態統計(1)(2)	保健所の業務と人口静態統計の意義について考察		
10~12	人口動態統計(1)(2)(3)	人口動態統計の意義について考察		
13~15	出生、死亡、生命表	年齢階別人口構成の意義について理解		
16~18	疾病統計(1)(2)(3)	衛生統計全般の意義について理解		
19~21	感染症、食中毒、その他の疾患	食中毒統計の意義を理解		
22~24	環境とは、生活衛生関係営業等、酸素等	生活環境について理解		
25~27	空気について、光について、水について	大気環境と水質汚濁について理解		
28~30	水道・近代水道、クリプトスポリジウム等、衛生統計等まとめ	地球上の水の循環メカニズムと人体の水の働きについて知る		
31~33	飲料水の水質、水質基準、51項目	水質汚濁対策と安全な水の確保について学ぶ		
34~36	残留塩素等、水質検査で使われる単位、給水のシステム	上水道施設について知ることで安全な水について理解		
37~39	受水槽のしくみ、受水槽の衛生管理、下水道	下水道施設とそのメカニズムについて理解		
40~42	廃棄物について①②③、衛生害虫について	ごみ(一廃、産廃)の現状とその対策について知る		
43~45	前期授業の復習	応用とまとめ		

回	テーマ	内容		
46～ 48	害虫①	そ族・衛生害虫とその特徴と習性等を知り、その対策について考える		
49～ 51	一酸化炭素、換気、結露、室温・湿度等、採光等	大気環境条件について理解		
52～ 54	4大公害病について、環境省について	生活や健康に及ぼす環境要因について学ぶ		
55～ 57	大気汚染（1）（2）、水質汚濁	大気環境と水質汚濁について理解		
58～ 60	騒音、その他の公害、ホルムアルデヒド等	我が国における公害の歴史について理解		
教科書・教材		評価基準	評価率	その他
製菓衛生師教本 上 製菓衛生師全書		期末試験	100.0%	

作成者:

科目名		学科/学年	年度/時期	授業形態
食品学		製菓技術科/1年	2024/通年	講義
授業時間	回数	単位数(時間数)	必須・選択	担当教員
50分	60回	2単位(60時間)	必須	平田 ふさ子(実務経験有)
授業の概要				
製菓衛生師として必要な、食品学の基礎知識と、健康への意識を高める 【実務経験有】栄養士教員(管理栄養士)				
授業終了時の到達目標				
職に携わるものとして、食物にふくまれる栄養素と体内における役割について理解する				
回	テーマ	内 容		
1~ 2	食品学とは 食品の種類と成分	食品学とは 食品の種類と成分		
3~ 4	食品の成分値	食品成分値		
5~ 6	食品の分類と特性	穀物類・糖類		
7~ 8	食品 米	食品の分類と特性		
9~ 10	食品中の成分・水	1 食品中の成分：水分		
11~ 12	食品中の成分 たんぱく質	たんぱく質・アミノ酸		
13~ 14	炭水化物	炭水化物		
15~ 16	脂質 単純脂質・リン脂質	脂質		
17~ 18	脂質 トランス脂肪酸など 食品の嗜好成分 色素	脂質		
19~ 20	食品の嗜好成分 呈味・香気成分	食品の嗜好成分		
21~ 22	植物性食品 穀物 米 小麦粉	3 植物性食品：穀物		
23~ 24	植物性食品 大麦・トウモロコシ・ そば・その他の穀物	3 植物性食品：穀物 その2		
25~ 26	植物性食品 穀物等まとめ	3 植物性食品：穀物 その3		
27~ 28	食物性食品 いも類	種類について		
29~ 30	植物性食品 豆類前期のまとめ	豆類 種実類の種類まとめ 確認		

回	テーマ	内 容		
31～ 32	種実類	豆類 種実類		
33～ 34	野菜類	野菜類の分類 葉菜類・茎菜類・根菜類・果菜類・花菜類		
35～ 36	果実類	果実類の分類 仁果類・準仁果類・核果類・漿果類		
37～ 38	果実類②	果実類の分類 仁果類・準仁果類・核果類・漿果類果実類		
39～ 40	きのこ類	主なキノコの種類		
41～ 42	海藻類	主な海藻の種類 緑藻類・褐藻類・紅藻類・藍藻類		
43～ 44	動物性食品について食品肉の成分	動物性食品 動物種 牛・豚・鶏		
45～ 46	動物性食品について食品肉の成分②	食肉の構造と熟成 色素と色調変化		
47～ 48	魚介類	赤身魚・白身魚の分類 魚肉の構造・成分		
49～ 50	卵	鶏卵の構造 卵白・卵黄の成分 時間経過による変化		
51～ 52	牛乳・クリーム類	種類と規格 乳製品の種類 アイスクリーム類と規格		
53～ 54	機能性食品	薬機法 食品衛生法・健康増進法・食品表示法		
55～ 56	食品の生産と消費	経済の発展と加工食品 現代の食環境		
57～ 58	食糧の自給率 食品の流通と価格 食品表示	食品自給率 表示義務・有機食品・遺伝子組み換え食品・食物アレルギー関連表示		
59～ 60	まとめと解説	まとめ 確認		
教科書・教材		評価基準	評価率	その他
製菓衛生師教本 下 製菓衛生師全書		期末試験	100.0%	

作成者:

科目名		学科/学年	年度/時期	授業形態
食品衛生学		製菓技術科/1年	2024/通年	講義
授業時間	回数	単位数(時間数)	必須・選択	担当教員
50分	120回	4単位(120時間)	必須	加藤 久(実務経験有)
授業の概要				
製菓衛生師として植物性食品中毒の種類について知り食中毒を発生させないための衛生管理、食品添加物のメリット、デメリットについて知ることを目標とする。 【実務経験有】病院勤務・教員勤務(管理栄養士)				
授業終了時の到達目標				
細菌性食中毒などのこそを学び、予防や衛生管理の知識を得る。 食品添加物などの各部室の特性を学び安全性や危険性について理解する。				
回	テーマ	内容		
1~3	食品衛生概論	意義と定義		
4~6	微生物・細菌・真菌の種類	微生物についての特徴や種類		
7~9	微生物の種類・細菌について	グラム陽性菌とグラム陰性菌		
10~12	真菌・寄生虫	真菌・寄生虫について		
13~15	寄生虫の種類	条虫・吸虫・線虫		
16~18	水分活性	水分活性と微生物の繁殖条件		
19~21	微生物のまとめ	応用と復習 酸敗と変敗の定義		
22~24	食中毒について	食中毒の定義・食中毒の種類		
25~27	細菌性食中毒① 感染型	サルモネラ・腸炎ビブリオ・病原性大腸菌		
28~30	細菌性食中毒②	腸管出血性大腸菌・カンピロバクター・ウエルシュ菌		
31~33	細菌性食中毒③	リステリア・エルシニア菌		
34~36	細菌性食中毒④ 毒素型	ボツリヌス菌・黄色ブドウ球菌		
37~39	細菌性食中毒⑤ ウィルス性	セレウス菌・ノロウィルス・A型、E型肺炎ウィルス		
40~42	細菌性食中毒まとめ	復習とまとめ・問題演習		
43~45	細菌性食中毒予防	予防3原則・ポスター作製		

回	テーマ	内容
46～ 48	自然毒① 動物性自然毒	ふぐ・イシナギ・シガテラ毒
49～ 51	自然毒②	二枚貝・巻貝
52～ 54	自然毒③ 植物性自然毒	じゃがいも・青梅・せり・五色豆など
55～ 57	自然毒④	スイセン・イヌサフラン・キノコ類など
58～ 60	カビ毒	マイコトキシン・ピーナッツなど
61～ 63	微生物・食中毒まとめ	復習と応用・映像視聴
64～ 66	科学性食中毒	ヒスタミン・ヒ素・有機水銀など
67～ 69	食品中の有害物質	水銀・カドミウム・ダイオキシン・PCB・トランス脂肪酸
70～ 72	寄生虫食中毒①	アニサキス・クドア・旋尾線虫
73～ 75	寄生虫食中毒②	肺吸虫・肝吸虫・日本海裂頭条虫
76～ 78	寄生虫食中毒③	トリヒナ・有鉤条虫・無鉤条虫
79～ 81	寄生虫食中毒④	サルコシステイス・回虫・エキノコックス
82～ 84	寄生虫食中毒⑤ 予防について	蟻虫・寄生虫食中毒の予防
85～ 87	寄生虫食中毒のまとめ	復習と応用・問題演習
88～ 90	食品添加物①	食品添加物の定義・使用目的・A I D
91～ 93	食品添加物②	物質名と用途名表記の添加物
94～ 96	食品添加物③	甘味料・保存料・酸化防止剤・発色剤
97～ 99	食品添加物④	防カビ剤・漂白剤・粘着防止剤・乳化剤など
100 ～ 102	食品添加物まとめ アレルギー表記	復習と応用・問題演習 アレルギー7品目表示
103 ～ 105	食品の衛生管理①	食品従事者の衛生管理

回	テ ー マ	内 容		
106 ~ 108	食品の衛生管理②	H A C C P ・ 7 原 則 1 2 手 順		
109 ~ 111	食品の衛生管理③	検食・消毒		
112 ~ 114	食品の衛生管理④	物質的消毒・科学的消毒		
115 ~ 117	食品の衛生管理⑤	殺菌・滅菌・酸敗・変敗		
118 ~ 120	食品衛生学まとめ	食中毒事例について・製菓衛生師の心得 復習と応用		
教科書・教材		評価基準	評価率	その他
製菓衛生師教本 上		期末試験	100.0%	

科目名		学科/学年	年度/時期	授業形態
栄養学		製菓技術科/1年	2024/通年	講義
授業時間	回数	単位数(時間数)	必須・選択	担当教員
50分	60回	2単位(60時間)	必須	平田 ふさ子(実務経験有)
授業の概要				
製菓衛生師として必要な、栄養学の基礎知識と、健康への意識を高めることを目的とする。 【実務経験有】栄養士教員(管理栄養士)				
授業終了時の到達目標				
人間は、食物を摂取し、体内に必要な物質(栄養素)を採り入れる事で、その生命活動を維持している ということを理解し、学ぶ				
回	テーマ	内 容		
1~ 2	食品の成分と体の成分・食品中の栄養素と健康	栄養学とは 栄養学概論		
3~ 4	栄養素の機能	栄養素の機能、たんぱく質、脂質・炭水化物・ミネラル		
5~ 6	栄養素の機能②	ビタミン、無機質、食品の嗜好成分とその他 (色素・呈味・香気成分)		
7~ 8	基礎食品・食事バランスガイド	食事バランスガイド		
9~ 10	健康の考え方・食生活指針	栄養学概論：健康、食生活指針		
11~ 12	栄養の定義、健康づくり対策	栄養の定義		
13~ 14	栄養整理	食欲、消化、吸収 吸収後の栄養素の行方 消化吸収率		
15~ 16	栄養生理②	食欲の調節 食欲調整因子		
17~ 18	栄養生理③	消化・吸収 物理的消化、科学的消化、生物的消化		
19~ 20	栄養生理④	単純拡散、促進拡散、能動輸送 吸収後の栄養素の行方 消化吸収率		
21~ 22	栄養素の機能	糖質の種類 単糖類、少糖類、多糖類		
23~ 24	栄養素の機能②	単糖脂質、複合脂質、誘導脂質		
25~ 26	栄養素の機能③	たんぱく質の分類 栄養価、たんぱく質の栄養的特徴		
27~ 28	ビタミン	ビタミンA・ビタミンD・ビタミンE 水溶性ビタミン、脂溶性ビタミン		
29~ 30	ビタミン②	ビタミンK・ビタミンB・ビタミンC・葉酸		

回	テ ー マ	内 容		
31～ 32	無機質	カルシウム・リン・ナトリウム		
33～ 34	無機質②	微量ミネラル 鉄・亜鉛・セレン・ヨウ素		
35～ 36	食物繊維	不溶性食物繊維・水溶性食物繊維 水 水分出納		
37～ 38	エネルギー代謝	食品のエネルギー 基礎代謝量に影響する因子		
39～ 40	ライフステージ別栄養学	妊娠期・産褥期 妊娠期、産褥期の身体的特徴、栄養管理		
41～ 42	ライフステージ別栄養学②	乳児期 乳児期の身体的特徴、栄養管理		
43～ 44	ライフステージ別栄養学③	乳児期 人工栄養の進め方、混合栄養		
45～ 46	ライフステージ別栄養学④	離乳期 身体的特徴 栄養管理		
47～ 48	ライフステージ別栄養学⑤	幼児期 身体的特徴 栄養管理		
49～ 50	ライフステージ別栄養学⑥	学童期・思春期 身体的特徴 栄養管理		
51～ 52	ライフステージ別栄養学⑦	高齢期・更年期 身体的特徴 栄養管理		
53～ 54	成人期の疾患	肥満・糖尿病・脂質異常症		
55～ 56	成人期の疾患②	高血圧・高尿酸血症・骨粗しょう症・慢性腎臓炎		
57～ 58	栄養の摂取	総合まとめ		
59～ 60	まとめと解説	プリントでの解説及びまとめ		
教科書・教材		評価基準	評価率	その他
製菓衛生師教本 下 製菓衛生師全書		期末試験	100.0%	

作成者:

科目名		学科/学年	年度/時期	授業形態
社会		製菓技術科/1年	2024/通年	講義
授業時間	回数	単位数(時間数)	必須・選択	担当教員
50分	30回	1単位(30時間)	必須	林 佑(実務経験有)
授業の概要				
就職活動に向けての挨拶、敬語の取得 【実務経験有】洋菓子店・カフェ勤務(製菓衛生師)				
授業終了時の到達目標				
グループワークにより、積極性、コミュニケーション能力を養う				
回	テーマ	内容		
1~ 2	社会学概論	菓子と食生活 意義と役割		
3~ 4	菓子の世界史	先史時代・古代エジプト時代・古代ギリシャ時代・古代ローマ時代		
5~ 6	菓子の世界史②	中世・近世・近代・現代・今後の展望		
7~ 8	企業菓子の日本史②	江戸時代・明治時代・大正時代・昭和時代の菓子の特徴と歴史マーケティングの意味		
9~ 10	パッケージの役割と種類	菓子の保護		
11~ 12	パッケージの役割と種類②	箱詰めの方法、取り扱いの利便性		
13~ 14	パッケージデザインの働き	ラッピングイメージを考える、グループワーク		
15~ 16	菓子に使用される容器、包装の材料	菓子包材に使われるプラスチック素材とその特徴		
17~ 18	店舗経営のしくみ	経営とは		
19~ 20	店舗経営のしくみ	環境マネジメント、組織マネジメント		
21~ 22	経営者の役割	経営理念、ミッション、ビジョン		
23~ 24	企業の継続と発展	企業継続の条件		
25~ 26	店舗経営戦略	ポップとはポップの作り方		
27~ 28	店舗経営戦略	クロス分析による戦略		
29~ 30	店舗コンセプト企画	コンセプトとマーケティングの進め方		
教科書・教材		評価基準	評価率	その他
製菓衛生師教本 上 プリント		期末試験	100.0%	

作成者:

科目名		学科/学年	年度/時期	授業形態
製菓理論		製菓技術科/1年	2024/通年	講義
授業時間	回数	単位数(時間数)	必須・選択	担当教員
50分	90回	3単位(90時間)	必須	林 佑(実務経験有)
授業の概要				
菓子の原材料の種類や成分、特徴、加工所の特性を学ぶ 【実務経験有】洋菓子店・カフェ勤務(製菓衛生師)				
授業終了時の到達目標				
食材の特性や種類及び製造工程等を理解し、製造工程はもちろん特に正確な計量や温度、時間の管理は大切である。ということを理解し、学ぶ。				
回	テーマ	内容		
1~ 3	製菓理論とは 粉類①	製菓理論とは 小麦粉の分類、グルテンの特性		
4~ 6	粉類②	でん粉の構造、特性		
7~ 9	粉類③	米粉の種類と製法		
10~ 12	砂糖・甘味料①	原料、成分、種類		
13~ 15	砂糖・甘味料②	調理特性		
16~ 18	砂糖・甘味料③	その他の糖類		
19~ 21	鶏卵①	構造、成分		
22~ 24	鶏卵②	特性		
25~ 27	鶏卵③	加工品		
28~ 30	牛乳・乳製品①	成分・構造		
31~ 33	牛乳・乳製品②	乳製品		
34~ 36	油脂①	構造		
37~ 39	油脂②	バターの調理特性		
40~ 42	油脂③	その他の油脂、変敗		
43~ 45	チョコレート①	原料、栽培方法、品種		

回	テーマ	内容		
46～ 48	チョコレート②	構造、特性		
49～ 51	チョコレート③	テンパリング、種類と特徴、ブルーム、香味		
52～ 54	果実・種実①	果実の種類と特徴①		
55～ 57	果実・種実②	果実の種類と特徴②・果実加工品		
58～ 60	果実・種実③	種実の種類と特徴		
61～ 63	凝固剤	種類と特徴		
64～ 66	酒類	醸造酒、蒸留酒、混成酒		
67～ 69	香辛料・香料	種類と特徴		
70～ 72	補助材料（酵母、塩、水、モルトエキス、製パン改良剤、膨張剤、乳化剤、着色料、増粘安定剤）	特性と取り扱い		
73～ 75	和菓子①	特性、取り扱い、分類		
76～ 78	和菓子②	餡、製法		
79～ 81	洋菓子①	特性、取り扱い、分類		
82～ 84	洋菓子②	材料、クリーム、製法		
85～ 87	パン①	特性、取り扱い、分類、ミキシング6段階		
88～ 90	パン②	製パン工程、焼減率、水温		
教科書・教材		評価基準	評価率	その他
製菓衛生師教本 下 製菓衛生師全書		期末試験	100.0%	

作成者:

科目名		学科/学年	年度/時期	授業形態
製菓実習 (基礎実習: 洋菓子)		製菓技術科/1年	2024/前期	実習
授業時間	回数	単位数 (時間数)	必須・選択	担当教員
50分	60回	2単位 (60時間)	必須	谷内健人 萩野奈緒美 (実務経験有)
授業の概要				
材料の知識を生かし、洋菓子製造における基本的な技術の習得 洋菓子における製品の歴史などを知る 製造製法や材料などの専門用語を理解する 【実務経験有】 ホテル勤務・パティスリー勤務・ブライダル勤務 (製菓衛生師)				
授業終了時の到達目標				
①事前準備の大切さを学びグループでの役割分担がしっかりと出来る ②疑問点をそのままにせず、授業内で分からないことを質問し理解する ③自ら考え率先して行動できる力を養う ④挨拶、返事の徹底 ⑤片付け、掃除の徹底				
回	テーマ	内容		
1~7	オリエンテーション・サブレ2種	実習室使用方法・コックコートの着方・実習時のルール		
8~14	マドレーヌ・フィナンシェ・ショコラ2種	ドウミセック種類・ブルファリネ理解		
15~21	ウィークエンド2種・絞り出し2種	クレメ法復習・絞り出しクッキー・シュガーバター法復習		
22~28	フロランタン・ブルドネージュ	クレメ法復習・絞り出しクッキー・シュガーバター法復習		
29~35	レーズンサンド・ダックワーズ	サブレ復習・クレームオブル復習・メレンゲ菓子の種類		
36~42	シフォンケーキ・ムラングシャンティ	シフォンケーキ製法理解、メレンゲの製法、種類の理解		
43~49	スフレチーズ・ガトーショコラ	メレンゲを使った応用アイテムの製法を理解		
50~56	タルトポワール・アマンディーヌ	共焼きタルト製法理解・前期実技試験内容・(フリユイデモのみ)		
57~60	テスト対策講座・タルトシトロンヴェール	テストに向けての対策講座		
教科書・教材		評価基準	評価率	その他
製菓衛生師教本 下		期末試験	100.0%	

科目名		学科/学年	年度/時期	授業形態
製菓実習(専門実習:洋菓子)		製菓技術科/1年	2024/後期	実習
授業時間	回数	単位数(時間数)	必須・選択	担当教員
50分	150回	5単位(150時間)	必須	谷内健人 萩野奈緒美 (実務経験有)
授業の概要				
材料の知識を生かし、洋菓子製造における基本的な技術の習得 洋菓子における製品の歴史などを知る 製造製法や材料などの専門用語を理解する 【実務経験有】ホテル勤務・パティスリー勤務・ブライダル勤務(製菓衛生師)				
授業終了時の到達目標				
①事前準備の大切さを学びグループでの役割分担がしっかりと出来る ②疑問点をそのままにせず、授業内で分からないことを質問し理解する ③自ら考え率先して行動できる力を養う ④挨拶、返事の徹底 ⑤片付け、掃除の徹底				
回	テーマ	内容		
1~7	キッシュロレーヌ	ブリゼ製法・アパレイユ復習		
8~14	プリン・ブリュレ・ヴェリーヌ2種	アパレイユ復習・凝固剤の種類・カップデザート		
15~21	ビスキュイ・ブッセ・シャルロット	キュイエール製法・ババロワーズの製法		
22~28	ルレオフリユイ	キュイエールロール・フルーツの下処理を理解・ロールの巻き方を理解		
29~35	青池ロール	ジェノワーズ生地の製法・クレームパティシエールの製法を理解		
36~42	シュークリーム・クッキーシュー	シュー生地理解・パティシエール製法理解		
43~49	パリプレスト	シュー生地の応用理解・パティシエール製法理解2・ブラリネの製法		
50~56	サントノーレ	シュー生地の復習・パータブリゼ製法・キャラメルを理解		
57~63	ショートケーキ	ジェノワーズの復習・ナッペの方法を理解		
64~70	フォレノワール	ジェノワーズショコラの製法・ナッペの復習・ガナシュの製法		
71~77	モンブラン	パータマカロン製法・マロンペーストの扱い・モンブランの組み上げを理解		
78~84	ミルフィーユ	フィユタージュオルディネール製法理解・組み上げを理解		
85~91	オペラ	ビスキュイジョコンド製法・パータグラッセの扱いを理解・カット方法を修得		
92~98	キャラメルショコラ	アングレースベースのムースの製法・グラサージュ仕上げの製法を理解		
99~105	ムースショコラブラン	アングレースベースのムースの製法復習・ピストレ仕上げの製法・ムースの構成を理解		

回	テ ー マ	内 容		
106 ～ 112	テスト対策講座	テストに向けての対策講座		
113 ～ 119	チョコレート①	マンディヤン、グリオット・オ・キルシュ、キャラメル ショコラカッセ		
120 ～ 126	チョコレート②	アマンドショコラ、ヘーゼルショコラ、トランペショコラ2 種		
127 ～ 133	グループワーク	販売実習に向けて・規定の製品をグループで協力して製造		
134 ～ 140	朝田シェフ	アプラノスオーナー朝田 晋平氏による特別授業		
141 ～ 147	特別 (+3コマ)	富山県内のシェフを招いての特別授業		
148 ～ 150	総まとめ	1年次の総まとめ		
	教科書・教材	評価基準	評価率	その他
	製菓衛生師教本 下	期末試験	100.0%	

作成者:

科目名		学科/学年	年度/時期	授業形態
製菓実習(専門実習:基礎技術)		製菓技術科/1年	2024/前期	実習
授業時間	回数	単位数(時間数)	必須・選択	担当教員
50分	60回	2単位(60時間)	必須	谷内健人 萩野奈緒美 林佑 (実務経験有)
授業の概要				
現場における基礎的技術(絞り・パイピング・ナッペ・フルーツカット)の修得 【実務経験有】ホテル勤務・パティスリー勤務・ブライダル勤務(製菓衛生師)				
授業終了時の到達目標				
絞りに必要な技術を身に付ける ナッペの基礎的技術を身に付ける パイピングの基礎的技術を身に付ける				
回	テーマ	内容		
1~4	絞り 道具の使い方、丸口金①	絞り袋の使い方・クリームの扱い、丸口金の使い方を修得、棒絞り		
5~8	絞り 丸口金②	丸絞り・棒絞りの復習。スキルチェックに向けての練習		
9~12	絞り 星口金①	星口金の使い方を修得。ローズバット・シェル絞り		
13~16	絞り 星口金②	ローズバット・シェル絞りの復習。スキルチェックに向けての練習		
17~20	スキルチェック	規定時間内に、規定課題を提出。星口金・丸口金の小テスト		
21~24	フルーツカット	ペティナイフの扱い方、基本のフルーツカット		
25~28	パイピング①	コルネの作り方を修得、垂らし書き、擦り書き		
29~32	パイピング②	コルネの作り方の復習、文字を書く(H-B-、お-お-)		
33~36	ナッペ①	パレットナイフの持ち方・使い方を修得。ナッペの手順を修得。		
37~40	ナッペ②	ナッペの復習、自分の課題を改善、クオリティを上げる		
41~44	ナッペ③	ナッペの復習、時間も意識して練習		
45~48	ナッペ④	スキルチェックに向けての課題対策		
49~52	スキルチェック	規定時間内に、フランス天板のしの小テスト		
53~56	トータルチェック	3種類の苦手分野克服。実技テストに向けての対策		
57~60	実技テスト	絞り・生地伸ばし・ナッペのスキルテスト		
教科書・教材		評価基準	評価率	その他
なし		実習・実技評価 授業態度	50.0% 50.0%	

作成者:

科目名		学科/学年	年度/時期	授業形態
製菓実習(基礎実習:和菓子)		製菓技術科/1年	2024/通年	実習
授業時間	回数	単位数(時間数)	必須・選択	担当教員
50分	60回	2単位(60時間)	必須	萩野奈緒美(実務経験有)
授業の概要				
現場において必要な和菓子基礎を学ぶ 【実務経験有】ブライダル勤務(製菓衛生師)				
授業終了時の到達目標				
和菓子の製法を通して日本文化を学ぶ				
回	テーマ	内容		
1~6	小豆、生餡、こし餡、桜餅	製餡の種類、作り方理解、基礎用具、道具の名称を覚える 関東、関西の桜餅の理解、包餡		
7~12	いちご大福	求肥の扱い方		
13~18	かしわもち、だんご	上新粉を使用した団子もち		
19~24	あんみつ	寒天使用菓子、水ようかん、琥珀寒天、黒糖かん		
25~30	くず饅頭、くずきり、すはま	くずの扱い方、水菓子		
31~36	どらやき、きんつば	平鍋の扱い方		
37~42	利休饅頭、かすてら饅頭、乳菓	薄力粉を使った饅頭、蒸し物		
43~48	ねりきり、こなし、ういろう	和菓子細工の基本理解		
49~54	栗蒸し羊羹、浮島、満月饅頭	蒸しカステラ		
55~60	上用饅頭、うぐいすもち	つくねいもの扱い、ほうあんテスト		
教科書・教材		評価基準	評価率	その他
製菓衛生師教本 下 製菓衛生師全書		期末試験	100.0%	

作成者:

科目名		学科/学年	年度/時期	授業形態
製菓実習(基礎実習:製パン)		製菓技術科/1年	2024/通年	実習
授業時間	回数	単位数(時間数)	必須・選択	担当教員
50分	60回	2単位(60時間)	必須	淵上 一明(実務経験有)
授業の概要				
現場において必要なパン基礎を学ぶ 【実務経験有】ホテル勤務・パティスリー勤務				
授業終了時の到達目標				
1. 製パン製法の基礎を学ぶ 2. 包餡の基本理解 3. シーターの折り込みの基本				
回	テーマ	内容		
1~7	バターロール	丸め、麺棒の使い方、成形の仕方、生地巻き方		
8~14	パンドミ	丸め、麺棒の使い方、量の多い生地の成形法、調理パン成形		
15~21	スイートルール(菓子パン)	丸め、ロール成形の仕方、クッキーパンの成形		
22~28	ブリオッシュ	卵、油分の多い生地の製法理解、扱い		
29~35	ソフトパン生地	ミルクハーツ、ベーグルなどそうと生地の製法理解		
36~42	ハードパン	フランスパンの製法理解、扱い		
43~49	クロワッサン	折り込み製法の理解、シーターの使い方		
50~56	デニッシュ	折り込み製法の理解、シーターの使い方		
57~60	技術テスト	包餡バターロール成形チェック		
教科書・教材		評価基準	評価率	その他
		期末試験	100.0%	

作成者:

科目名		学科/学年	年度/時期	授業形態
製菓実習（専門実習：細工実習）		製菓技術科/1年	2024/後期	実習
授業時間	回数	単位数（時間数）	必須・選択	担当教員
50分	60回	2単位（60時間）	必須	谷内健人（実務経験有）
授業の概要				
業界に求められる必要な絞り、ナッペ、生地の上、の基本及び技術向上を目指す。 【実務経験有】ホテル勤務・パティスリー勤務（製菓衛生師）				
授業終了時の到達目標				
①色付けの理解、色彩感覚の向上 ②パイピング製法の習得 ③作品の構成・組み立て理解				
回	テーマ	内容		
1～5	ジェノワーズ焼成	焼成及びデッサン構成・作品紹介		
6～12	マジパン色付け	ローズ・花の製法・色付け・保管方法		
13～18	マジパン細工①	マジパン細工の説明・カバーリング・アイシング製法・帯び巻き		
19～24	マジパン細工②	パイピング・アイシング製法		
25～30	マジパン細工③	作品製作		
31～36	マジパン細工④	作品製作		
37～42	マジパン細工⑤	作品製作		
43～48	マジパン細工⑥	作品製作		
49～54	マジパン細工⑦	作品完成・ディスプレイ・保管方法理解		
55～60	飴細工基礎	飴細工の基本製法理解・製造工程理解		
教科書・教材		評価基準	評価率	その他
なし		実習・実技評価	100.0%	

作成者:

科目名		学科/学年	年度/時期	授業形態
製菓実習(専門実習:校外実習)		製菓技術科/1年	2024/後期	実習
授業時間	回数	単位数(時間数)	必須・選択	担当教員
50分	30回	1単位(30時間)	必須	谷内健人 萩野奈緒美 (実務経験有)
授業の概要				
学業で培った知識や技術を生かし、学外での経験を積むことで現場に必要な技術を習得する。 【実務経験有】ホテル勤務・パティスリー勤務・ブライダル勤務(製菓衛生師)				
授業終了時の到達目標				
①常に言われたことをメモを取るようになる姿勢 ②挨拶・返事 ③作業を早くする為の考え方を意識出来る				
回	テーマ	内容		
1~6	学外研修①	繁忙期の研修		
7~12	学外研修②	繁忙期の研修		
13~18	学外研修③	繁忙期の研修		
19~24	学外研修④	繁忙期の研修		
25~30	学外研修⑤	繁忙期の研修		
教科書・教材		評価基準	評価率	その他
なし		出席率	100.0%	

作成者:

科目名		学科/学年	年度/時期	授業形態
キャリアデザイン		製菓技術科/1年	2024/通年	講義
授業時間	回数	単位数(時間数)	必須・選択	担当教員
50分	30回	1単位(30時間)	必須	谷内 健人(実務経験有)
授業の概要				
人生を考える機会と時間を与える。 多様な価値観があること、考え方があることを学ぶ 【実務経験有】ホテル勤務・パティスリー勤務(製菓衛生師)				
授業終了時の到達目標				
人生100年時代のなかで、自分自身の生き方の道を考え、到達目標に対して今現在からの行動を考え目標設定に近い、または夢に向かって進む力を養う。				
回	テーマ	内容		
1~ 2	キャリアデザインとは	キャリアデザインについて		
3~ 4	人生を考える	将来について		
5~ 6	キャリアロールを考える	キャリアロールについて		
7~ 8	社会が視点を考える	社会の視点について		
9~ 10	成果主義	成果主義について		
11~ 12	エンプロイアビリティと資格	エンプロイアビリティについて		
13~ 18	球技大会①	調理製菓・リハビリとのコミュニケーションをはかる		
19~ 20	適職	適職について考える		
21~ 22	転職	転職について考える		
23~ 24	企業研究・求人票の見方	就職について考える		
25~ 26	モチベーション	働くうえでの、気持ちの持ち方について考える		
27~ 28	希望について考える	夢実現について		
29~ 30	自分をアピールしよう	自分のアピールポイントを考える		
教科書・教材		評価基準	評価率	その他
キャリアデザイン ワークシート		期末試験	100.0%	