

平成31年度

授業概要（シラバス）

科目名	衛生法規 (1.5) 単位		担当者氏名		山崎弘一（法学士） 専門店オーナー
			学習形態		講義
学科 開講学年	製菓・製パン専攻学科 1年	開講期	2期	授業時間数	51 時間
授業目標	製菓衛生師法について学び、製菓衛生師免許について理解し、食品衛生に関する法規及び対策の目的や内容を理解する。				
授業概要	法学に関する基礎的事項／衛生行政に関する基礎的事項／我が国の衛生行政機関 製菓衛生師法の沿革／製菓衛生師法の概要 食品衛生法の概要／衛生関係法令の概要				
授業計画表	1	法学に関する基礎的事項・法の種類、衛生法規の意義／衛生法規の分類、現状の衛生法規の概要			
	2	行政に関する基礎的事項国家とは、行政機構国と地方の行政			
	3	衛生とは、衛生行政とは衛生行政の歴史、国の衛生行政機構、地方の衛生行政機構			
	4	製菓衛生師法の沿革製菓衛生師法の目的			
	5	製菓衛生師試験製菓衛生師の免許及び登録			
	6	製菓衛生師法製菓衛生師法施行令製菓衛生師施行規則			
	7	食品安全基本法の概要／施策の策定に係る基本的な方針／食品安全委員会			
	8	目的、用語の定義食品及び添加物			
	9	添加物等の販売等の禁止食品等の規格・基準と総合衛生管理製造過程			
	10	器具及び容器包装の規格基準表示の規制、食品衛生監視員による監視指導			
	11	公衆衛生上講ずべき措置の基準(管理運営基準)			
	12	施設基準営業許可			
	13	営業者に対する行政処分食中毒調査			
	14	準用、罰則洋生菓子の衛生規範			
	15	地域保健法感染症予防法			
	16	健康増進法食育と食育基本法			
	17	消費者庁及び消費者委員会設置法			
	18				
成績評価基準	レポート試験において60点以上を合格とし単位を認定する。 3分の2以上の出席。				
使用テキスト等	製菓衛生師全書				

平成31年度

授業概要（シラバス）

科目名	食品学 (1) 単位		担当者氏名		桜井直子（管理栄養士） 民間企業勤務
			学習形態		講義
学科 開講学年	製菓・製パン専攻学科 1年	開講期	1期	授業時間数	36 時間
授業目標	食品の成分や特徴、食品の加工や貯蔵の方法、生産や流通の仕組みを理解する。				
授業概要	食品学の概要／食品の種類と成分 食品の変質／食品の変質の防止 食品の生産と輸入／食品の流通と価格／食品の消費構造の変化				
授 業 計 画 表	1	食品の条件とは			
	2	食品学とは			
	3	食品の人体における機能			
	4	食品としての条件			
	5	食品の種類、成分とは			
	6	一般成分			
	7	嗜好成分			
	8	有害成分			
	9	食品成分値			
	10	食品成分表			
	11	食品のもつエネルギー			
	12	食品の栄養価値の判断基準			
	13	食品の分類、特性とは			
	14	食品の種類と分類①			
	15	食品の種類と分類②			
	16	食品の特性①			
	17	食品の特性②			
	18	食品微生物応用食品			
成績評価基準	レポート試験において60点以上を合格とし単位を認定する。 3分の2以上の出席。				
使用テキスト等	製菓衛生師全書				

平成31年度

授業概要（シラバス）

科目名	食品学 (1) 単位		担当者氏名		桜井直子（管理栄養士） 民間企業勤務
			学習形態		講義
学科 開講学年	製菓・製パン専攻学科 1年	開講期	2期	授業時間数	34 時間
授業目標	食品の成分や特徴、食品の加工や貯蔵の方法、生産や流通の仕組みを理解する。				
授業概要	食品学の概要／食品の種類と成分 食品の変質／食品の変質の防止 食品の生産と輸入／食品の流通と価格／食品の消費構造の変化				
授業 計 画 表	1	食品の変質とは			
	2	自己消化			
	3	腐敗、変敗			
	4	酸化			
	5	食品の変質の防止			
	6	食品の保存方法とは			
	7	物理処理による方法			
	8	細菌学的処理による方法			
	9	化学的処理による方法			
	10	総合的処理による方法			
	11	食品の消費構造の変化			
	12	食品生産とは			
	13	生産の動向			
	14	有機農産物			
	15	遺伝子組換え食品（組換えDNA技術応用食品）			
	16	食品の生産と輸入			
	17	食品の流通と価格			
	18				
成績評価基準	レポート試験において60点以上を合格とし単位を認定する。 3分の2以上の出席。				
使用テキスト等	製菓衛生師全書				

平成31年度

授業概要（シラバス）

科目名	食品衛生学 (2) 単位		担当者氏名		桜井直子（管理栄養士） 民間企業勤務
			学習形態		講義
学科 開講学年	製菓・製パン専攻学科 1年	開講期	1期	授業時間数	72 時間
授業目標	食品の安全の重要性を認識し、飲食による危害の原因とその予防法に関する知識や技術を習得するとともに、食品衛生の管理を担う製菓衛生師としての自覚を養う。				
授業概要	食品衛生学の概要／食品衛生の意義／食品衛生の現状 食中毒の発生状況／食中毒の病因物質と予防対策／菓子と食中毒 食品添加物の種類と使用方法／菓子と食品添加物 化学物質による環境汚染と生物濃縮／農薬と動物用医薬品の食品中の残留／食品中の異物 食品の取扱い／総合衛生管理製造過程／食品の保存と表示／施設、設備の要件と管理、 営業者の責務				
授 業 計 画 表	1	食品衛生の意義と現状			
	2	食中毒の発生状況／食中毒の分類			
	3	年次推移／季節変動			
	4	病因物質と予防対策			
	5	微生物による食中毒			
	6	化学物質による食中毒／自然毒による食中毒(動物性自然毒、植物性自然毒)			
	7	食中毒の予防			
	8	和菓子による食中毒の事例／洋菓子による食中毒の事例			
	9	食品添加物の種類と使用方法／食品添加物の定義と使用規制			
	10	食品添加物の分類			
	11	食品添加物の安全性の再検討			
	12	和洋菓子・パンに使用される主な食品添加物			
	13	化学物質による環境汚染物質と生物濃縮			
	14	生物濃縮と食物連鎖／重金属			
	15	放射性物質／有機塩素系農薬			
	16	PCB／ダイオキシン			
	17	農薬、動物用医薬品および飼料添加物の食品中の残留とは／残留農薬			
	18	残留動物用医薬品／残留飼料添加物			
成績評価基準	レポート試験において60点以上を合格とし単位を認定する。 3分の2以上の出席。				
使用テキスト等	製菓衛生師全書				

平成31年度

授業概要（シラバス）

科目名	食品衛生学 (1) 単位		担当者氏名		桜井直子（管理栄養士） 民間企業勤務
			学習形態		講義
学科 開講学年	製菓・製パン専攻学科 1年	開講期	2期	授業時間数	34 時間
授業目標	食品の安全の重要性を認識し、飲食による危害の原因とその予防法に関する知識や技術を習得するとともに、食品衛生の管理を担う製菓衛生師としての自覚を養う。				
授業概要	食品衛生学の概要／食品衛生の意義／食品衛生の現状 食中毒の発生状況／食中毒の病因物質と予防対策／菓子と食中毒 食品添加物の種類と使用方法／菓子と食品添加物 化学物質による環境汚染と生物濃縮／農薬と動物用医薬品の食品中の残留／食品中の異物 食品の取扱い／総合衛生管理製造過程／食品の保存と表示／施設、設備の要件と管理、 営業者の責務				
授 業 計 画 表	1	ガラス測定器具の使い方			
	2	食品のpH測定			
	3	生卵の鮮度判定			
	4	牛乳の鮮度判定			
	5	手指洗浄前・洗浄後の汚れ状態の検査			
	6	手指洗浄前・洗浄後の汚れ状態の検査			
	7	手指洗浄前・洗浄後の汚れ状態の検査			
	8	調理器具の汚れ状態の検査			
	9	調理器具の汚れ状態の検査			
	10	調理器具の汚れ状態の検査			
	11	食器洗浄後の汚れ状態の検査			
	12	食器洗浄後の汚れ状態の検査			
	13	水道水の残留塩素測定			
	14	水道水の残留塩素測定			
	15	空中浮遊微生物の測定			
	16	食品からの各種細菌の検出			
	17	食品からの各種細菌の検出			
	18				
成績評価基準	レポート試験において60点以上を合格とし単位を認定する。 3分の2以上の出席。				
使用テキスト等	製菓衛生師全書				

授業概要（シラバス）

科目名	食品衛生学 (3) 単位		担当者氏名		桜井直子（管理栄養士） 民間企業勤務
			学習形態		講義
学科 開講学年	製菓・製パン学科 2年	開講期	1期	授業時間数	90 時間
授業目標	食品の安全の重要性を認識し、飲食による危害の原因とその予防法に関する知識や技術を習得するとともに、食品衛生の管理を担う製菓衛生師としての自覚を養う。				
授業概要	食品衛生学の概要／食品衛生の意義／食品衛生の現状 食中毒の発生状況／食中毒の病因物質と予防対策／菓子と食中毒 食品添加物の種類と使用方法／菓子と食品添加物 化学物質による環境汚染と生物濃縮／農薬と動物用医薬品の食品中の残留／食品中の異物 食品の取扱い／総合衛生管理製造過程／食品の保存と表示／施設、設備の要件と管理、営業者の責務				
授 業 計 画 表	1	食品中の異物とは			
	2	動物性異物			
	3	植物性異物			
	4	鉱物性異物			
	5	衛生管理とは、食品の取り扱い食品取り扱いの三原則食品取扱者の衛生、洗浄と消毒			
	6	施設、設備の要件と管理とは			
	7	営業者の責務とは管理運営基準と施設設備の管理			
	8	総合衛生管理とはHACCPによる衛生管理菓子製造におけるHACCP			
	9	食品の保存と表示とは製品の保存、表示事項菓子の保存と表示			
	10	アレルギー物質を含む食品表示について			
	11	小テスト			
	12	食品衛生学の概要食中毒のまとめ解答、解説			
	13	小テスト			
	14	食品添加物のまとめ解答、解説			
	15	小テスト			
	16	食品中における有害物質のまとめ解答、解説			
	17	小テスト			
	18	衛生管理のまとめ解答、解説			
成績評価基準	レポート試験において60点以上を合格とし単位を認定する。 3分の2以上の出席。				
使用テキスト等	製菓衛生師全書				

平成31年度

授業概要（シラバス）

科目名	食品と栄養の特性（栄養学）		担当者氏名		斎木将希（管理栄養士）
	（ 1 ）単位		学習形態		講義
学科 開講学年	製菓・製パン専攻学科 1年	開講期	1期	授業時間数	36 時間
授業目標	エネルギーや栄養素の体内での働きに関する知識を習得し、食品・栄養と健康の関わりを理解する。また健康の保持・増進を担う製菓衛生師としての自覚を養う。				
授業概要	栄養学の概要／栄養の意義／栄養素の分類 栄養素の機能 栄養の消化と吸収 栄養所要量／菓子と栄養／栄養成分表示				
授業 計 画 表	1	栄養の意義とは			
	2	栄養学とは			
	3	人体構成成分			
	4	栄養素の分類とは			
	5	栄養素の働きとは			
	6	たんぱく質			
	7	脂質			
	8	炭水化物			
	9	無機質(ミネラル)			
	10	ビタミン			
	11	水			
	12	エネルギー源としての機能			
	13	基礎食品とは			
	14	ホルモンとその機能			
	15	甲状腺ホルモン			
	16	副甲状腺ホルモン			
	17	膵臓ホルモン			
	18	副腎髄質ホルモン			
成績評価基準	レポート試験において60点以上を合格とし単位を認定する。 3分の2以上の出席。				
使用テキスト等	製菓衛生師全書				

平成31年度

授業概要（シラバス）

科目名	食品と栄養の特性（栄養学）		担当者氏名		飛岡美春（管理栄養士）
	（ 1 ）単位		学習形態		講義
学科 開講学年	製菓・製パン専攻学科 1年	開講期	2期	授業時間数	34 時間
授業目標	エネルギーや栄養素の体内での働きに関する知識を習得し、食品・栄養と健康の関わりを理解する。また健康の保持・増進を担う製菓衛生師としての自覚を養う。				
授業概要	栄養学の概要／栄養の意義／栄養素の分類 栄養素の機能 栄養の消化と吸収 栄養所要量／菓子と栄養／栄養成分表示				
授業計画表	1	栄養の消化と吸収とは			
	2	口腔内での消化①			
	3	口腔内での消化②			
	4	胃の中での消化①			
	5	胃の中での消化②			
	6	腸での消化・吸収①			
	7	腸での消化・吸収②			
	8	消化吸収率①			
	9	消化吸収率②			
	10	エネルギー代謝とは			
	11	基礎代謝①			
	12	基礎代謝②			
	13	活動代謝①			
	14	活動代謝②			
	15	食事誘発性体熱産生(DIT)①			
	16	食事誘発性体熱産生(DIT)②			
	17	推定エネルギー必要量			
	18				
成績評価基準	レポート試験において60点以上を合格とし単位を認定する。 3分の2以上の出席。				
使用テキスト等	製菓衛生師全書				

平成31年度

授業概要（シラバス）

科目名	栄養学 (0.5) 単位		担当者氏名		桜井直子（管理栄養士） 民間企業勤務
			学習形態		講義
学科 開講学年	製菓・製パン専攻学科 2年	開講期	1期	授業時間数	18 時間
授業目標	エネルギーや栄養素の体内での働きに関する知識を習得し、食品・栄養と健康の関わりを理解する。また健康の保持・増進を担う製菓衛生師としての自覚を養う。				
授業概要	栄養学の概要／栄養の意義／栄養素の分類 栄養素の機能 栄養の消化と吸収 栄養所要量／菓子と栄養／栄養成分表示				
授業 計 画 表	1	食事摂取基準			
	2	エネルギーの指標／栄養素の指標			
	3	生活消費量			
	4	国民健康・栄養調査			
	5	ライフステージの栄養			
	6	労働（生活活動）と栄養			
	7	食生活と疾病とは			
	8	症例の食事のポイント			
	9	栄養成分表示			
	10	栄養表示基準制度／特別用途食品／特定保健用食品			
	11	小テスト			
	12	栄養学、栄養素のまとめ解答、解説			
	13	小テスト			
	14	栄養の消化と吸収のまとめ解答、解説			
	15	小テスト			
	16	栄養の摂取、栄養成分表示まとめ解答、解説			
	17	小テスト			
	18	栄養学総まとめ解答、解説			
成績評価基準	レポート試験において60点以上を合格とし単位を認定する。 3分の2以上の出席。				
使用テキスト等	製菓衛生師全書				

平成31年度

授業概要（シラバス）

科目名	製菓理論		担当者氏名		山崎弘一（製菓衛生師） 専門店オーナー 早川亜紀（調理師・製菓衛生師） 小学校／製パン専門店勤務
	(3.5) 単位		学習形態		講義
学科 開講学年	製菓・製パン専攻学科 1年	開講期	1期	授業時間数	108 時間
授業目標	菓子・パンの原理について、栄養面、安全面、嗜好面（おいしさ）等から、科学的に理解するとともに、食材の特徴、基本操作、目的や規模に応じた器具・設備等に関する知識を習得する。				
授業概要	製菓理論／菓子の分類／菓子の原材料／菓子の包装				
授 業 計 画 表	1	菓子の原材料とは／まとめ			
	2	甘味料①／まとめ			
	3	甘味料②／まとめ			
	4	小麦粉①／まとめ			
	5	小麦粉②／まとめ			
	6	でん粉①／まとめ			
	7	でん粉②／まとめ			
	8	米粉／まとめ			
	9	鶏卵①／まとめ			
	10	鶏卵②／まとめ			
	11	油脂①／まとめ			
	12	油脂②／まとめ			
	13	牛乳及び乳製品①／まとめまとめ			
	14	牛乳及び乳製品②／まとめ			
	15	原料チョコレート類①／まとめ			
	16	原料チョコレート類②／まとめ			
	17	果実及び果実加工品①／まとめ			
	18	果実及び果実加工品②／まとめ			
成績評価基準	レポート試験において60点以上を合格とし単位を認定する。 3分の2以上の出席。				
使用テキスト等	製菓衛生師全書				

授業概要（シラバス）

科目名	製菓理論 (1.5) 単位		担当者氏名		早川亜紀（調理師・製菓衛生師） 小学校／製パン専門店勤務
			学習形態		
学科 開講学年	製菓・製パン専攻学科 2年	開講期	1期	授業時間数	54 時間
授業目標	菓子・パンの原理について、栄養面、安全面、嗜好面（おいしさ）等から、科学的に理解するとともに、食材の特徴、基本操作、目的や規模に応じた器具・設備等に関する知識を習得する。				
授業概要	製菓理論／菓子の分類／菓子の原材料／菓子の包装				
授業 計 画 表	1	甘味料／まとめ・小テスト			
	2	小麦粉／まとめ・小テスト			
	3	でん粉／まとめ・小テスト			
	4	鶏卵／まとめ・小テスト			
	5	油脂／まとめ・小テスト			
	6	牛乳及び乳製品／まとめ・小テスト			
	7	原料チョコレート類／まとめ・小テスト			
	8	果実及び果実加工品／まとめ・小テスト			
	9	凝固材料／まとめ・小テスト			
	10	種実類(ナッツ類)／まとめ・小テスト			
	11	風味・調味材料／まとめ・小テスト			
	12	パン酵母(イースト)／まとめ・小テスト			
	13	食塩／まとめ・小テスト			
	14	製パン改良剤(イーストフード)／まとめ・小テスト			
	15	膨張剤／まとめ・小テスト			
	16	乳化剤／まとめ・小テスト			
	17	着色料／まとめ・小テスト			
	18	増粘安定剤(糊料)／まとめ・小テスト			
成績評価基準	レポート試験において60点以上を合格とし単位を認定する。 3分の2以上の出席。				
使用テキスト等	製菓衛生師全書				

平成31年度

授業概要（シラバス）

科目名	製菓理論		担当者氏名		早川亜紀（調理師・製菓衛生師） 小学校／製パン専門店勤務
	(2) 単位		学習形態		
学科 開講学年	製菓・製パン専攻学科 1年	開講期	2期	授業時間数	68 時間
授業目標	菓子・パンの原理について、栄養面、安全面、嗜好面（おいしさ）等から、科学的に理解するとともに、食材の特徴、基本操作、目的や規模に応じた器具・設備等に関する知識を習得する。				
授業概要	製菓理論／菓子の分類／菓子の原材料／菓子の包装				
授業 計 画 表	1	凝固材料①／まとめ			
	2	凝固材料②／まとめ			
	3	種実類(ナッツ類)①／まとめ			
	4	種実類(ナッツ類)②／まとめ			
	5	風味・調味材料／まとめ			
	6	菓子原材料総まとめ			
	7	パン酵母(イースト)①／まとめ			
	8	パン酵母(イースト)②／まとめ			
	9	食塩／まとめ			
	10	水／まとめ			
	11	モルトエキス／まとめ			
	12	製パン改良剤(イーストフード)／まとめ			
	13	膨張剤①／まとめ			
	14	膨張剤②／まとめ			
	15	乳化剤／まとめ			
	16	着色料／まとめ			
	17	増粘安定剤(糊料)／まとめ			
	18				
成績評価基準	レポート試験において60点以上を合格とし単位を認定する。 3分の2以上の出席。				
使用テキスト等	製菓衛生師全書				

平成31年度

授業概要（シラバス）

科目名	製菓実習（洋菓子）		担当者氏名		有本誠也（製菓衛生師） 専門店勤務
	（ 2 ）単位		学習形態		実習
学科 開講学年	製菓・製パン専攻学科 1年	開講期	1期	授業時間数	72 時間
授業目標	<p>製菓衛生師としての基本的な態度を身につけ、その業務について、技術の習熟度による業務内容の分担や役割を理解する。</p> <p>本技術を反復することにより習得することで、その重要性と必要性を理解する。</p> <p>機器・器具の取扱い、材料の扱いと下処理、調味、盛りつけ等の過程全体の基本技術を習得するとともに、各種菓子等の特性を理解する</p>				
授業概要	洋菓子実習				
授業 計 画 表	1	モカロール			
	2	モカロール			
	3	サブレ、ビスケット／ホーレンダーザントゲベック			
	4	フルーツケーキ			
	5	マドレーヌ／フィナンシェ			
	6	マカロン			
	7	シューアラクレーム			
	8	カスタードプリン／クレームブリュレ			
	9	アイスクリーム、シャーベット／ジュレドヴァンルージュ			
	10	ババロワーズパニーユ			
	11	ムース(フランボワーズ)			
	12	ショートケーキ			
	13	ジャム、マーマレード／パートドフリユイ			
	14	タルトポワール			
	15	タルトシトロン			
	16	フルーツタルト			
	17	フロランタンサブレ			
	18	パンオレ、プリオッシュ、サバラン			
成績評価基準	<p>実技試験において60点以上を合格とし単位を認定する。</p> <p>3分の2以上の出席。</p>				
使用テキスト等	製菓衛生師全書				

平成31年度

授業概要（シラバス）

科目名	製菓実習（洋菓子）		担当者氏名		有本誠也（製菓衛生師） 専門店勤務
	（ 2 ）単位		学習形態		実習
学科 開講学年	製菓・製パン専攻学科 1年	開講期	2期	授業時間数	68 時間
授業目標	<p>製菓衛生師としての基本的な態度を身につけ、その業務について、技術の習熟度による業務内容の分担や役割を理解する。</p> <p>本技術を反復することにより習得することで、その重要性と必要性を理解する。</p> <p>機器・器具の取扱い、材料の扱いと下処理、調味、盛りつけ等の過程全体の基本技術を習得するとともに、各種菓子等の特性を理解する。</p>				
授業概要	洋菓子実習				
授 業 計 画 表	1	メレンゲ、シュクセ／モンブラン			
	2	フォンダン、キャラメル、ヌガー			
	3	パートダイヤモンド／プラリネ、ジャンドウジャ			
	4	ショーゾン			
	5	パルミエ／ガレットデロア、ピティビエ			
	6	ミルフィーユ			
	7	フレンチドーナツ／アメリカンドーナツ			
	8	オペラ			
	9	ビュッシュドノエル			
	10	フレジェ			
	11	バイクドチーズケーキ／スフレチーズケーキ			
	12	ガトーショコラ			
	13	ボンボンショコラ			
	14	ボンボンショコラ			
	15	エクレア			
	16	サブレ・ア・ラ・ポッシュ			
	17	基本生地、クリームのおさらい			
	18				
成績評価基準	<p>実技試験において60点以上を合格とし単位を認定する。</p> <p>3分の2以上の出席。</p>				
使用テキスト等	製菓衛生師全書				

平成31年度

授業概要（シラバス）

科目名	製菓実習（製パン）		担当者氏名		町田敏昭（特級製パン技能士） 民間企業勤務 田島浩太 専門店オーナー
	（ 3 ）単位		学習形態		
学科 開講学年	製菓・製パン専攻学科 1年	開講期	1期	授業時間数	90 時間
授業目標	<p>製菓衛生師としての基本的な態度を身につけ、その業務について、技術の習熟度による業務内容の分担や役割を理解する。</p> <p>本技術を反復することにより習得することで、その重要性と必要性を理解する。</p> <p>機器・器具の取扱い、材料の扱いと下処理、調味、盛りつけ等の過程全体の基本技術を習得するとともに、各種菓子等の特性を理解する。</p>				
授業概要	製パン実習				
授業 計 画 表	1	パンとは／発酵と生地作成の仕組み			
	2	分割、丸め方法／パンの分類、水温計算法			
	3	ストレート法の発酵／第一発酵の見方			
	4	パンチの意味方法／ホイロ及び焼成方法			
	5	菓子パンとは／アンパン、クリームパン			
	6	成形の基本／製品評価について			
	7	各種テーブルロールの成形			
	8	ワンローフ食パン			
	9	3斤食パンの作成			
	10	ケース容積測定、生地の詰め方			
	11	レーズンブレッド、玄米ブレッド			
	12	小物フランスパン			
	13	シャンピニオン、タバチエ等			
	14	大物フランスパン			
	15	バゲット、パリジャン、プール			
	16	コーヒーケーキ			
	17	アルプス蒸し			
	18	黒角白角蒸し			
成績評価基準	<p>実技試験において60点以上を合格とし単位を認定する。</p> <p>3分の2以上の出席。</p>				
使用テキスト等	製菓衛生師全書				

授業概要（シラバス）

科目名	製菓実習（製パン）		担当者氏名		町田敏昭（特級製パン技能士） 民間企業勤務 田島浩太 専門店オーナー
	（ 2.5 ）単位		学習形態		
学科 開講学年	製菓・製パン専攻学科 1年	開講期	2期	授業時間数	85 時間
授業目標	<p>製菓衛生師としての基本的な態度を身につけ、その業務について、技術の習熟度による業務内容の分担や役割を理解する。</p> <p>本技術を反復することにより習得することで、その重要性と必要性を理解する。</p> <p>機器・器具の取扱い、材料の扱いと下処理、調味、盛りつけ等の過程全体の基本技術を習得するとともに、各種菓子等の特性を理解する。</p>				
授業概要	製パン実習				
授業 計 画 表	1	サワーブレッド、ドイツパン			
	2	ケーキドーナツ、ハンドカッター			
	3	自家配合イーストドーナツ			
	4	デニッシュペストリー			
	5	クロワッサンパンオショコラ			
	6	バターロール冷凍⇒解凍			
	7	ブリオッシュ			
	8	クーロンヌポストック			
	9	焼き調理パン各種			
	10	シュトーレン			
	11	パネトーネ			
	12	ナン、グリッシーニ			
	13	プレッツェルン、カレント			
	14	デニッシュ食パン			
	15	パン・ド・ミー			
	16	ロッゲンブロートミッシュブロート			
	17	その時人気のパン			
	18				
成績評価基準	<p>実技試験において60点以上を合格とし単位を認定する。</p> <p>3分の2以上の出席。</p>				
使用テキスト等	製菓衛生師全書				

平成31年度

授業概要（シラバス）

科目名	製菓実習（和菓子）		担当者氏名		山崎弘一（製菓衛生師） 専門店オーナー 神林浩司（製菓衛生師） 専門店オーナー
	（ 1.5 ）単位		学習形態		実習
学科 開講学年	製菓・製パン専攻学科 1年	開講期	1期	授業時間数	54 時間
授業目標	<p>製菓衛生師としての基本的な態度を身につけ、その業務について、技術の習熟度による業務内容の分担や役割を理解する。</p> <p>本技術を反復することにより習得することで、その重要性と必要性を理解する。</p> <p>機器・器具の取扱い、材料の扱いと下処理、調味、盛りつけ等の過程全体の基本技術を習得するとともに、各種菓子等の特性を理解する。</p>				
授業概要	和菓子実習				
授業 計 画 表	1	串団子			
	2	柏餅			
	3	大福			
	4	菓饅頭①			
	5	菓饅頭②			
	6	菓饅頭③			
	7	田舎饅頭			
	8	利休饅頭			
	9	葛桜			
	10	黄味時雨			
	11	松風			
	12	浮島			
	13	村雨			
	14	蒸し羊羹			
	15	薯蕷饅頭			
	16	外郎、かるかん			
	17	水羊羹、練り羊羹			
	18	錦玉羹、吉野羹			
成績評価基準	<p>実技試験において60点以上を合格とし単位を認定する。</p> <p>3分の2以上の出席。</p>				
使用テキスト等	製菓衛生師全書				

平成31年度

授業概要（シラバス）

科目名	製菓実習（和菓子）		担当者氏名		山崎弘一（製菓衛生師） 専門店オーナー 神林浩司（製菓衛生師） 専門店オーナー
	（ ）単位		学習形態		実習
学科 開講学年	製菓・製パン専攻学科 1年	開講期	2期	授業時間数	51 時間
授業目標	<p>製菓衛生師としての基本的な態度を身につけ、その業務について、技術の習熟度による業務内容の分担や役割を理解する。</p> <p>本技術を反復することにより習得することで、その重要性と必要性を理解する。</p> <p>機器・器具の取扱い、材料の扱いと下処理、調味、盛りつけ等の過程全体の基本技術を習得するとともに、各種菓子等の特性を理解する。</p>				
授業概要	和菓子実習				
授 業 計 画 表	1	最中、甘納豆			
	2	寒氷、おきな飴			
	3	どら焼き、ワッフル			
	4	ちゃぶくさ			
	5	長崎カステラ			
	6	長崎カステラ			
	7	栗饅頭			
	8	桃山、かすてら饅頭			
	9	練り切り、牛皮、雪平			
	10	型物、絞り物			
	11	ポーロー、焼松葉、有平・飴玉・おこし・雛あられ			
	12	落雁、かたくり物			
	13	雲金種			
	14	うぐいす餅			
	15	こなし			
	16	道明寺			
	17	焼皮			
	18				
成績評価基準	<p>実技試験において60点以上を合格とし単位を認定する。</p> <p>3分の2以上の出席。</p>				
使用テキスト等	製菓衛生師全書				

授業概要（シラバス）

科目名	製菓実習		担当者氏名		朝田晋平（製菓衛生師） 専門店オーナー 町田敏昭（特級製パン技能士） 民間企業勤務 神林浩司（製菓衛生師） 専門店オーナー 有本誠也（製菓衛生師） 専門店勤務
	(2) 単位		学習形態		実習
学科 開講学年	製菓・製パン専攻学科 2年	開講期	1期	授業時間数	72 時間
授業目標	製菓衛生師としての基本的な態度を身につけ、その業務について、技術の習熟度による業務内容の分担や役割を理解する。 本技術を反復することにより習得することで、その重要性と必要性を理解する。 機器・器具の取扱い、材料の扱いと下処理、調味、盛りつけ等の過程全体の基本技術を習得するとともに、各種菓子等の特性を理解する。				
授業概要	和菓子実習／洋菓子実習／製パン実習				
授業 計 画 表	1	缺菊			
	2	缺菊			
	3	缺菊			
	4	五つ盛、三つ盛			
	5	茶通、草紙、等			
	6	苺のショートケーキ			
	7	ガトーウイークエンド／アマンディース			
	8	モンブラン			
	9	ケーキショコラ			
	10	フルーツムース(プリムヴェール)			
	11	タルトフロマージュ／フロマージュクリュ			
	12	パウンドケーキ			
	13	小物(プチ、シャンピニオン等)			
	14	バゲット、ブール、パリジャン			
	15	リュステック等			
	16	リュステック等			
	17	ブリオッシュ各種			
	18	ニ・ダベイユ／ケーク			
成績評価基準	実技試験において60点以上を合格とし単位を認定する。 3分の2以上の出席。				
使用テキスト等	製菓衛生師全書				

授業概要（シラバス）

科目名	製菓選択技術実習		担当者氏名		朝田晋平（製菓衛生師） 専門店オーナー 林正明（製菓衛生師） 専門店オーナー 田島浩太 専門店オーナー 斉田繁孝（製菓衛生師） 専門店勤務 有本誠也（製菓衛生師） 専門店勤務
	(2) 単位		学習形態		実習
学科 開講学年	製菓・製パン専攻学科 2年	開講期	1期	授業時間数	72 時間
授業目標	製菓・製パンの基礎技術から、顧客や対象者の嗜好等のニーズに合わせたサービス、高度な技術を習得する。				
授業概要	ナッペ・絞りの応用 マジパン パイピングの応用 シンプルな焼き菓子 シュー生地／カスタードクリーム バタークリーム使用の菓子 チョコレート使用の焼き菓子 タルトとパウンドケーキ コンフィチュール／コンポート アルコールの使い方 パートシュクレ／パートブリゼ クリスマス、年末年始の伝統菓子 皿盛りデザート 製パン・食パン 製パン・菓子パン 製パン・ハード系パン				
授業 計 画 表	1	2級絞り			
	2	マジパン仕上げデコレーション			
	3	マジパン仕上げデコレーション			
	4	イラスト練習			
	5	マドレーヌ、フィナンシェ／パウンドケーキ、ドゥミセック			
	6	シューアラクレーム、エクレア／サントノーレ			
	7	オペラ、マカロン			
	8	クラシックショコラ			
	9	タルトキャラメルポム／ケーキキャラメルポム			
	10	季節のコンフィチュール／コンポート			
	11	ケーキショコラグランマルシエ／お酒の効果的な使い方			
	12	タルト各種			
	13	シュトーレン／ガレットデロア			
	14	フォンダンショコラ／ムースグラッセ			
	15	サントノーレ			
	16	ホワイトブレッド／バラエティブレッド			
	17	あんぱん・クリームパン			
	18	フランスパン			
成績評価基準	実技試験において60点以上を合格とし単位を認定する。 3分の2以上の出席。				
使用テキスト等	製菓衛生師全書				

授業概要（シラバス）

科目名	製菓選択技術実習		担当者氏名		朝田晋平（製菓衛生師） 専門店オーナー 田島浩太 専門店オーナー 神林浩司（製菓衛生師） 専門店オーナー 有本誠也（製菓衛生師） 専門店勤務
	(2.5) 単位		学習形態		実習
学科 開講学年	製菓・製パン専攻学科 2年	開講期	2期	授業時間数	85 時間
授業目標	製菓・製パンの基礎技術から、顧客や対象者の嗜好等のニーズに合わせたサービス、高度な技術を習得する。				
授業概要	アントルメ ショコラ フロマージュ製品 アシェットデセール タルトとケーキ ムース ババロア 折り込み生地 焼き菓子 ソフトパン デニッシュペストリー フランスパン 揚げパン 発酵菓子				
授業 計 画 表	1	ブリムヴェール・マカロン／パリジャン			
	2	シャルマン			
	3	ボンボンショコラ2種			
	4	タルト・オ・フロマージュ／フロマージュクリュ			
	5	オレンジ風味ムースグラッセ・グラニテソースを添えて			
	6	ウィークエンドユズ／タルトレット3種			
	7	野ばらのムース／マンゴーのムース			
	8	フランボワーズ・アボカド			
	9	ミルフィーユ			
	10	カトルカール・ケーキノルマンデ・ケーキオランジェ			
	11	コーヒーケーキ			
	12	デニッシュ各種			
	13	小物・シャンピニオン／タバチェブール			
	14	大物・バケット・バター			
	15	イーストドーナツ・ケーキドーナツ・カレーパン			
	16	シュトーレン・パネトーネ			
	17	ガレットデロア			
	18				
成績評価基準	実技試験において60点以上を合格とし単位を認定する。 3分の2以上の出席。				
使用テキスト等	製菓衛生師全書				

授業概要（シラバス）

科目名	製菓選択技術実習 (2.5) 単位		担当者氏名		朝田晋平（製菓衛生師） 専門店オーナー 林正明（製菓衛生師） 専門店オーナー 田島浩太 専門店オーナー 斉田繁孝（製菓衛生師） 専門店勤務 有本誠也（製菓衛生師） 専門店勤務
			学習形態		実習
学科 開講学年	製菓・製パン専攻学科 2年	開講期	2期	授業時間数	85 時間
授業目標	製菓・製パンの基礎技術から、顧客や対象者の嗜好等のニーズに合わせたサービス、高度な技術を習得する。				
授業概要	菓子パン応用 練り切り応用 食パン応用 オープン焼き菓子 工芸和菓子 フランスパン 売れすじ製パン クリスマス、年末年始の伝統菓子 アメ細工の基本 チョコレートピエスモンテ アメ細工ピエスモンテ				
授業 計 画 表	1	菓子パン			
	2	はさみ菊			
	3	パネトーネ／パンドーロ			
	4	上生菓子			
	5	ホテルブレッド			
	6	長崎カステラ			
	7	パンドミノ／レースパンブレッド、玄米ブレッド			
	8	松菊			
	9	ハゲット、バタール等			
	10	松菊			
	11	各班考察の調理パン			
	12	松菊			
	13	各班考察の調理パン			
	14	シュトーレン／ガレットデロア			
	15	餡の煮詰め方／バラ、スフレ、リボン			
	16	デモンストレーション(チョコレートピエスモンテ)			
	17	デモンストレーション(アメ細工ピエスモンテ)			
	18				
成績評価基準	実技試験において60点以上を合格とし単位を認定する。 3分の2以上の出席。				
使用テキスト等	製菓衛生師全書				

平成31年度

授業概要（シラバス）

科目名	フードサービス論		担当者氏名		比谷茂 (ホスピタリー・コーディネーター) ホテル勤務
	(1) 単位		学習形態		
学科 開講学年	製菓・製パン専攻学科 2年	開講期	2期	授業時間数	34 時間
授業目標	フードサービス産業の成り立ち及び動向を理解し、フードビジネスの運営管理を理解する。				
授業概要	接遇・接客の基本 マナーについて 社会人のマナーについて ケーススタディー ホテル ケーススタディー 料亭 ケーススタディー 洋菓子店				
授業 計 画 表	1	サービス論概論			
	2	あいさつの重要性			
	3	身だしなみ／第一印象			
	4	エチケットとマナーの違いについて			
	5	プロトコール／良いコミュニケーション能力			
	6	報・連・相の基本／5W・1H			
	7	電話対応／名刺・席次について			
	8	ホテルの仕事とは			
	9	宿泊部門			
	10	料飲部門			
	11	宴会部門			
	12	調理部門／セールス、マーケティング			
	13	原価計算と発注について			
	14	季節に応じた献立作成			
	15	料理を引き立てる／付加価値、演出について			
	16	新商品開発にともなう／企画立案、マーケティング			
	17	相手に伝わる／プレゼンテーションの方法論			
	18				
成績評価基準	レポート試験において60点以上を合格とし単位を認定する。 3分の2以上の出席。				
使用テキスト等					

授業概要（シラバス）

科目名	セーフティー・フード・マネジメント（カービング）		担当者氏名		山本春奈（調理師）
	（ 2 ）単位		学習形態		講義・実習
学科 開講学年	製菓・製パン専攻学科 2年	開講期	1期	授業時間数	72 時間
授業目標	飲食店等を想定し、メニュー開発、企画等を含めたシミュレーション実習を通して、実践的な技術を習得する。				
授業概要	カービングの概要 葉っぱのつくり方 花を作る（外形り／内彫り） つぼみを作る カボチャの花を作る（内彫り） リンゴの飾り切り オレンジの飾り切り 花を更に華やかに見せる方法を習得する 内彫りの応用				
授業 計 画 表	1	カービングを始める心得／カービングナイフの研ぎ方			
	2	人参を使い葉っぱを作る			
	3	花を作る工程を理解する			
	4	花を作る工程を理解する			
	5	自分の不得意部分を理解し見栄えを良くする			
	6	花を作る工程を理解する			
	7	花を作る工程を理解する			
	8	自分の不得意部分を理解し見栄えを良くする			
	9	花のつぼみも作りバリエーションを増やす			
	10	花のつぼみも作りバリエーションを増やす			
	11	素材の硬いものでも同じように花が作れるようになる			
	12	素材の柔らかいものでも同じように花が作れるようになる			
	13	木の葉、スワン			
	14	皮を器として利用し華やかにみせる			
	15	人参、大根1/2本を使って2輪以上の花を作る			
	16	人参、大根1/2本を使って3輪以上の花を作る			
	17	スイカを使い、大型の花を作る（デモのみ）			
	18	1人1個スイカの花を彫る			
成績評価基準	実技試験において60点以上を合格とし単位を認定する。 3分の2以上の出席。				
使用テキスト等					

平成31年度

授業概要（シラバス）

科目名	セーフティー・フード・マネジメント（表示研究学）		担当者氏名		桜井直子（管理栄養士）
	(1) 単位		学習形態		民間企業勤務 講義
学科 開講学年	製菓・製パン専攻学科 2年	開講期	2期	授業時間数	34 時間
授業目標	飲食店等を想定し、メニュー開発、企画等を含めたシミュレーション実習を通して、実践的な技術を習得する。				
授業概要	表示項目 食品衛生法 T A S 法 食品添加物 食品関係マーク 食品安全基本法 表示作成				
授 業 計 画 表	1	表示方法			
	2	加工食品／遺伝子組換え			
	3	アレルギー／輸入された加工食品の表示			
	4	食品衛生法			
	5	TAS法			
	6	食品添加物の表示			
	7	食品衛生法			
	8	TAS法			
	9	景品表示法			
	10	計量法			
	11	健康増進法			
	12	薬事法			
	13	食品安全基本法			
	14	作成①			
	15	作成②			
	16	作成③			
	17	作成④			
	18				
成績評価基準	レポート試験において60点以上を合格とし単位を認定する。 3分の2以上の出席。				
使用テキスト等					

平成31年度

授業概要（シラバス）

科目名	セーフティー・フード・マネジメント（デッサン）		担当者氏名		堀田正（高等学校教諭）
	（ 1 ）単位		学習形態		高校・大学勤務 講義・演習
学科 開講学年	製菓・製パン専攻学科 2年	開講期	2期	授業時間数	34 時間
授業目標	飲食店等を想定し、メニュー開発、企画等を含めたシミュレーション実習を通して、実践的な技術を習得する。				
授業概要	デッサンについて デッサン				
授 業 計 画 表	1	鉛筆の使い方			
	2	線の引き方			
	3	立体の書き方			
	4	りんごのデッサン			
	5	りんごのデッサン			
	6	りんごのデッサン			
	7	みかんのデッサン			
	8	みかんのデッサン			
	9	みかんのデッサン			
	10	落花生のデッサン			
	11	落花生のデッサン			
	12	落花生のデッサン			
	13	水の入ったコップのデッサン			
	14	水の入ったコップのデッサン			
	15	筆記用具のデッサン			
	16	筆記用具のデッサン			
	17	筆記用具のデッサン			
	18				
成績評価基準	実技試験において60点以上を合格とし単位を認定する。 3分の2以上の出席。				
使用テキスト等					

平成31年度

授業概要（シラバス）

科目名	調理基本技術 (1.5) 単位		担当者氏名		水上利夫（専門調理師） 元ホテル勤務
			学習形態		実習
学科 開講学年	製菓・製パン専攻学科 2年	開講期	2期	授業時間数	51 時間
授業目標	調理の基本技術を習得する。				
授業概要	実習の心得 包丁の種類と研ぎ方 包丁の持ち方と姿勢／基本的な切り方 器具について 包丁の使い方 サラダについて 肉の調理 野菜の調理 ソースについて 揚げ物 ソース、マヨネーズについて				
授 業 計 画 表	1	服装・頭髪・手指／その他衛生について			
	2	実習室・器具の清掃／材料について・ごみの出し方			
	3	包丁の種類・材質・選び方			
	4	包丁の使い方／基本的な切り方			
	5	種類と特徴			
	6	皮の剥き方			
	7	形の取り方			
	8	フルーツについて／飾り切り			
	9	フルーツについて／盛り付け方			
	10	葉物野菜のサラダ			
	11	根菜野菜のサラダ			
	12	ハンバーグ			
	13	ラトウユ			
	14	ミートソース			
	15	パン粉について／生パン粉と乾燥			
	16	コロッケ			
	17	ホワイトソース(グラタン)／マヨネーズソース／タルタルソース			
	18				
成績評価基準	実技試験において60点以上を合格とし単位を認定する。 3分の2以上の出席。				
使用テキスト等					