

# 2024年度シラバス

## 2年制

### 製菓技術マネジメント学科

教科科目	
第1学年	第2学年
衛生法規	店舗衛生学
公衆衛生学	マネジメント論
食品学	高度製菓理論
食品衛生学	高度製菓実習
栄養学	専門製菓演習
社会	
製菓理論	
製菓実習	
専門製菓理論	

辻調理師専門学校

**.tsuji**

課程	学科	学年	教科科目	授業の方法	必修・選択の別
製菓衛生師専門課程	製菓技術マネジメント学科	第1学年	衛生法規	講義	必修
授業期間	授業時間数(単位時間)	授業回数	備考		
通年	30	15			
担当教員	田端裕哉 他				
教材 (教科書、副教材)	『製菓衛生師全書 和洋菓子・パンのすべて』日本菓子教育センター 2024年				
科目概要	<p>実際の食品偽装事件や食中毒事故を扱い、製造者・消費者の両方の立場から事件や事故を衛生面とルール面について整理していく。事件や事故を整理していくことで、気をつけるべきルールを理解し、営業再開に向けての対応や被害者への補償などその後のお店側として望ましい取り組みも考える。また、就職後に現場で求められるルールを知識として知るだけでなく、社会人・菓子製造者としてルールをどう実践すべきかを判断力が求められるので、この判断力を養うために、授業ではグループワークを通じて考える。</p>				
到達目標	<p>菓子製造に関わりのある衛生関係法規や衛生行政の基礎的事項を習得し、具体的な禁止事項や手続きの流れを説明できる。 ケーススタディに対して、法令違反の内容や、違反を防止する対策・注意点・組織内の役割などを説明できる。 製菓衛生師法の沿革や製菓衛生師法を学び、どのような人材が菓子業界に求められるか説明することができる。</p>				
成績評価の方法・基準	<p>前期、後期ごとに、中間試験、期末試験、平常点を組み合わせて評価する。 中間試験、期末試験は選択式または記述式により評価を行い、平常点は聞き取りや発表などで評価する。 なお、評価比率・実施方法・採点基準は授業内において発表する。</p>				
学習計画(授業スケジュール)				授業時間数(単位時間)	授業回数(連番)
法学大意	法学大意	法学に関する基礎的事項 ①	1	1	
		法学に関する基礎的事項 ②	2		
		法学に関する基礎的事項 ③	3		
関係法令	関係法令	衛生関係法令の概要	4	2	
製菓衛生師法	製菓衛生師法	製菓衛生師法の沿革 ①	5	3	
		製菓衛生師法の沿革 ②	6		
		製菓衛生師法の概要 ①	7		
衛生行政	衛生行政概説	衛生行政に関する基礎的事項	8	4	
関係法令	関係法令	食品衛生法の概要 ①	9	5	
		食品衛生法の概要 ②	10		
		食品衛生法の概要 ③	11	6	
		食品衛生法の概要 ④	12		
		食品衛生法の概要 ⑤	13	7	
		食品衛生法の概要 ⑥	14		
		食品衛生法の概要 ⑦	15	8	
		食品衛生法の概要 ⑧	16		
衛生行政	衛生行政概説	わが国の衛生行政機構 ①	17	9	
		わが国の衛生行政機構 ②	18		
		わが国の衛生行政機構 ③	19	10	
		わが国の衛生行政機構 ④	20		
		わが国の衛生行政機構 ⑤	21	11	
		わが国の衛生行政機構 ⑥	22		
		わが国の衛生行政機構 ⑦	23	12	
		わが国の衛生行政機構 ⑧	24		
製菓衛生師法	製菓衛生師法	製菓衛生師法の概要 ②	25	13	
		製菓衛生師法の概要 ③	26		
		製菓衛生師法の概要 ④	27	14	
		製菓衛生師法の概要 ⑤	28		
		製菓衛生師法の概要 ⑥	29	15	
		製菓衛生師法の概要 ⑦	30		

課程	学科	学年	教科科目	授業の方法	必修・選択の別
製菓衛生師専門課程	製菓技術マネジメント学科	第1学年	公衆衛生学	講義	必修
授業期間	授業時間数(単位時間)	授業回数	備考		
通年	60	30			
担当教員	鎌田陽子、藤垣絵美、田中仁 他				
教材 (教科書、副教材)	『製菓衛生師全書 和洋菓子・パンのすべて』日本菓子教育センター 2024年				
科目概要	<p>食材の生産に関わる「環境」から実際に食べる「人」の状況、提供に関わる「仕事」について学ぶ。 お菓子やパンの製造は、食べる人の健康に関わっていることから、 持続可能で健康的な食生活を送るために必要な行動を学び、 製菓衛生師の社会に対してもつ役割を理解していく。 「環境」「人」「仕事」の問題点に対して、製菓衛生師としての改善策を考え、発表することで、 将来のキャリアを形成していくために必要な能力や態度の育成を目指す。</p>				
到達目標	食と人の健康に関わる課題について理解し、製菓衛生師としての視点から課題解決のための提案ができる。				
成績評価の方法・基準	<p>前期、後期ごとに、中間試験、期末試験、平常点を組み合わせて評価する。 中間試験、期末試験は選択式または記述式により評価を行い、平常点は聞き取りや発表などで評価する。 なお、評価比率・実施方法・採点基準は授業内において発表する。</p>				
学習計画(授業スケジュール)				授業時間数(単位時間)	授業回数(連番)
公衆衛生	公衆衛生学の概要 ①	公衆衛生の概要	1	1	
		公衆衛生とSDGs	2		
		食と健康	3	2	
		食料問題	4		
環境衛生	環境衛生の意義	食料消費と食環境整備	5	3	
			6		
	食料と環境	食料生産と生態系	7	4	
			8		
		水の利用、水の汚染	9	5	
			10		
		大気、大気汚染	11	6	
			12		
	光、エネルギー	13	7		
		14			
製菓衛生師と環境		15	8		
		16			
公衆衛生	公衆衛生学の概要 ②	健康課題	17	9	
			18		
		ライフステージと健康 ①	19	10	
			20		
疾病の予防	生活習慣病の予防	ライフステージと健康 ②	21	11	
			22		
		生活習慣病 ①	23	12	
			24		
		生活習慣病 ②	25	13	
			26		
		生活習慣病 ③	27	14	
			28		
		病気の予防	29	15	
			30		
菓子と生活習慣病	31	16			
	32				

環境衛生	環境と健康	室内環境	33	17	
			34		
		店舗環境	35	18	
		店舗と周囲環境	36		
		上下水道	37	19	
			38		
		清掃及び廃棄物	39	20	
循環型社会	40				
疾病の予防	感染症の予防	感染症 ①	41	21	
			42		
		感染症 ②	43	22	
			44		
		ねずみ・衛生害虫	45	23	
			46		
		厨房に関わる健康	47	24	
			48		
労働衛生	安全衛生管理	関連法規	49	25	
		製菓製パンの仕事	50		
	労働と健康	職業病、労働災害	51	26	
			52		
		労災対策	53	27	
			54		
	安全衛生管理	衛生管理		55	28
				56	
		快適職場づくり		57	29
				58	
事例検討			59	30	
			60		

課程	学科	学年	教科科目	授業の方法	必修・選択の別
製菓衛生師専門課程	製菓技術マネジメント学科	第1学年	食品学	講義	必修
授業期間	授業時間数(単位時間)	授業回数	備考		
通年	60	30			
担当教員	河野美菜、原田智子、酒井奈津枝 他				
教材 (教科書、副教材)	『製菓衛生師全書(上巻・下巻)』日本菓子教育センター 2024年 『オールガイド 食品成分表』実教出版 2024年				
科目概要	おいしい菓子やパンを作ることができるようになるためには、 製菓技術をつける他に、食品や調理方法を選択するための知識が必要となり、 例えばケーキを作る時に使用する砂糖の種類を変えると、 出来上がったケーキの焼き色の付き方や甘さなどは変わる。 砂糖の種類によって含まれる成分が変わるため、菓子に適した砂糖を選択する必要がある。 食品の種類とその特徴、調理中の変化などの知識を学ぶことにより、今まで作った経験が少なくても、 作りたい菓子やパンに適した食品や調理方法を選択できるようになる。				
到達目標	作りたい菓子やパンに適した食品の種類や調理方法を選択できる。				
成績評価の方法・基準	前期、後期ごとに、中間試験、期末試験、平常点を組み合わせて評価する。 中間試験、期末試験は選択式または記述式により評価を行い、平常点は聞き取りや発表などで評価する。 なお、評価比率・実施方法・採点基準は授業内において発表する。				
学習計画(授業スケジュール)				授業時間数(単位時間)	授業回数(連番)
食品学	食品学の概要	食品学とは・おいしさに関係していること	1	1	
食品学	食品学の概要	食品の評価	2		
食品学	食品の種類と成分	砂糖 ①	3	2	
食品の生産と消費	食品の生産と輸入		4		
食品の変質とその防止	食品の変質の防止	砂糖 ②	5	3	
食品の変質とその防止	食品の変質の防止		6		
食品学	食品の種類と成分	小麦粉	7	4	
食品の生産と消費	食品の消費構造の変化		8		
食品学	食品の種類と成分	卵	9	5	
食品の生産と消費	食品の流通と価格		10		
食品の変質とその防止	食品の変質の防止	膨張剤	11	6	
食品の変質とその防止	食品の変質の防止	イースト	12		
食品の変質とその防止	食品の変質の防止	小麦粉を膨らませる菓子・パンの考案 ①	13	7	
食品の変質とその防止	食品の変質の防止		14		
食品の変質とその防止	食品の変質の防止	小麦粉を膨らませる菓子・パンの考案 ②	15	8	
食品の変質とその防止	食品の変質の防止		16		
食品の生産と消費	食品の生産と輸入	はちみつ	17	9	
食品の変質とその防止	食品の変質の防止	水あめ	18		
食品学	食品の種類と成分	牛乳 ①	19	10	
食品の生産と消費	食品の生産と輸入		20		
食品の生産と消費	食品の流通と価格	牛乳 ②	21	11	
食品の生産と消費	食品の生産と輸入	クリーム	22		
食品の変質とその防止	食品の変質	チーズ ①	23	12	
食品の生産と消費	食品の生産と輸入		24		
食品の変質とその防止	食品の変質の防止	果実 ①	25	13	
食品の生産と消費	食品の生産と輸入		26		
食品の生産と消費	食品の変質の防止	果実 ②	27	14	
食品の生産と消費	食品の生産と輸入		28		
食品学	食品の種類と成分	油脂 ①	29	15	
食品の生産と消費	食品の生産と輸入		30		
食品の変質とその防止	食品の変質の防止	油脂 ②	31	16	
食品の変質とその防止	食品の変質の防止		32		
食品の変質とその防止	食品の変質の防止	果実 ③	33	17	
食品の変質とその防止	食品の変質の防止		34		

食品の生産と消費	食品の生産と輸入	果実 ④	35	18
食品の変質とその防止	食品の変質の防止		36	
食品の変質とその防止	食品の変質の防止	果実 ⑤	37	19
食品の生産と消費	食品の生産と輸入		38	
食品学	食品の種類と成分	いも ①	39	20
食品の変質とその防止	食品の変質の防止		40	
食品の生産と消費	食品の生産と輸入	凝固剤 ①	41	21
食品の変質とその防止	食品の変質の防止		42	
食品の変質とその防止	食品の変質の防止	凝固剤 ②	43	22
食品の生産と消費	食品の生産と輸入	凝固剤を使用した菓子の考案 ①	44	
食品の生産と消費	食品の生産と輸入	凝固剤を使用した菓子の考案 ②	45	23
食品の生産と消費	食品の生産と輸入		46	
食品の変質とその防止	食品の変質の防止	凝固剤 ③	47	24
食品の変質とその防止	食品の変質の防止	てんぷん	48	
食品学	食品の種類と成分	米	49	25
食品の変質とその防止	食品の変質の防止	いも ②	50	
食品の生産と消費	食品の生産と輸入	豆	51	26
食品の生産と消費	食品の生産と輸入	飲料 ①	52	
食品の生産と消費	食品の生産と輸入	飲料 ②	53	27
食品の生産と消費	食品の生産と輸入		54	
食品学	食品の種類と成分	種実類 ①	55	28
食品の変質とその防止	食品の変質の防止		56	
食品の生産と消費	食品の生産と輸入	種実類 ②	57	29
食品の生産と消費	食品の流通と価格		58	
食品の生産と消費	食品の生産と輸入	果実 ⑥	59	30
食品の変質とその防止	食品の変質の防止		60	

課程	学科	学年	教科科目	授業の方法	必修・選択の別
製菓衛生師専門課程	製菓技術マネジメント学科	第1学年	食品衛生学	講義	必修
授業期間	授業時間数(単位時間)	授業回数	備考		
通年	120	60			
担当教員	東條孝文、尾上智子、北島崇 他				
教材 (教科書、副教材)	『製菓衛生師全書』、日本菓子教育センター 2024年				
科目概要	食中毒や異物混入といった食品事故を起こさないために必要な知識を養うことを目的とし、その知識を用い、製造方法や作業手順、食材の衛生的な取り扱いを考え、安全な菓子を提供できる菓子製造者を目指す。				
到達目標	菓子里に使用する食材にひそむ危険性をふまえて、食材の衛生的な取り扱いや製造方法を選ぶことができる。 HACCPを導入するための前提条件である作業環境を、整備することができる。 『HACCPの考え方を取り入れた衛生管理』を、菓子里に当てはめて考えることができる。				
成績評価の方法・基準	前期、後期ごとに、中間試験、期末試験、平常点を組み合わせて評価する。 中間試験、期末試験は選択式または記述式により評価を行い、平常点は聞き取りや発表などで評価する。 なお、評価比率・実施方法・採点基準は授業内において発表する。				
学習計画(授業スケジュール)				授業時間数(単位時間)	授業回数(連番)
食品衛生学	食品衛生学概論	食品衛生概論 ①	1	1	
		食品衛生概論 ②	2		
食品中における有害物質	化学物質による環境汚染と生物濃縮	食品と化学物質 ①	3	2	
		食品と化学物質 ②	4		
食品衛生学	食品衛生の意義	食品と微生物 ①	5	3	
食品中における有害物質	食品中の異物	食品中の異物 ①	6		
食品衛生学	食品衛生の意義	食品と微生物 ②	7	4	
		食品と微生物 ③	8		
		食品と微生物 ④	9	5	
		食品と微生物 ⑤	10		
食中毒	食中毒の発生状況	食中毒の発生状況	11	6	
	菓子と食中毒	菓子と食中毒	12		
	食中毒の病因物質と予防対策	食中毒各論 ①	13	7	
		食中毒各論 ②	14		
		食中毒各論 ③	15	8	
		食中毒各論 ④	16		
		食中毒各論 ⑤	17	9	
		食中毒各論 ⑥	18		
		食中毒各論 ⑦	19	10	
		食中毒各論 ⑧	20		
		食中毒各論 ⑨	21	11	
		食中毒各論 ⑩	22		
		食中毒各論 ⑪	23	12	
		食中毒各論 ⑫	24		
食中毒各論 ⑬	25	13			
食中毒各論 ⑭	26				
食品衛生学	食品衛生学の概要	7S、作業区域 ①	27	14	
		7S、作業区域 ②	28		
衛生管理	施設、設備の要件と管理	施設、設備の要件と管理 ①	29	15	
		施設、設備の要件と管理 ②	30		
		施設、設備の要件と管理 ③	31	16	
		施設、設備の要件と管理 ④	32		
食品中における有害物質	化学物質による環境汚染と生物濃縮	食品と化学物質 ③	33	17	
		食品と化学物質 ④	34		
		食品と化学物質 ⑤	35	18	
		食品と化学物質 ⑥	36		
		食中毒各論 ⑮	37	19	
		食中毒各論 ⑯	38		

食中毒	食中毒の病因物質と予防対策	食中毒各論 ⑰	39	20
		食中毒各論 ⑱	40	
		食中毒各論 ⑲	41	21
		食中毒各論 ⑳	42	
衛生管理	食品の保存と表示	食品の保存性 ①	43	22
		食品の保存性 ②	44	
食品添加物	菓子と食品添加物	食品添加物各論 ①	45	23
		食品添加物各論 ②	46	
食品中における有害物質	農薬及び動物用医薬品の残留	農薬及び動物用医薬品の残留 ①	47	24
		農薬及び動物用医薬品の残留 ②	48	
		農薬及び動物用医薬品の残留 ③	49	25
		農薬及び動物用医薬品の残留 ④	50	
衛生管理	営業者の責務	HACCP ①	51	26
		HACCP ②	52	
食品衛生学	食品衛生の現状	食品廃棄物 ①	53	27
		食品廃棄物 ②	54	
衛生管理	営業者の責務	HACCP ③	55	28
		HACCP ④	56	
		HACCP ⑤	57	29
		HACCP ⑥	58	
食品衛生学	食品衛生の現状	菓子製造におけるHACCPの制度化 ①	59	30
		菓子製造におけるHACCPの制度化 ②	60	
	食品衛生学の概要	製造従事者の衛生管理 ①	61	31
		製造従事者の衛生管理 ②	62	
		7S、作業区域 ③	63	32
		7S、作業区域 ④	64	
衛生管理	営業者の責務	HACCP ⑦	65	33
		HACCP ⑧	66	
		HACCP ⑨	67	34
		HACCP ⑩	68	
	食品の取扱い	食品の衛生管理 ①	69	35
		食品の衛生管理 ②	70	
	施設、設備の要件と管理	施設、設備の要件と管理 ⑤	71	36
		施設、設備の要件と管理 ⑥	72	
		施設、設備の要件と管理 ⑦	73	37
		施設、設備の要件と管理 ⑧	74	
	食品の保存と表示	食品の保存性 ③	75	38
	施設、設備の要件と管理	施設、設備の要件と管理 ⑨	76	
		施設、設備の要件と管理 ⑩	77	39
	食品添加物	菓子と食品添加物	食品添加物各論 ③	
食品添加物の種類と使用方法		食品添加物の概要 ①	79	40
		食品添加物の概要 ②	80	
		食品添加物の概要 ③	81	41
		食品添加物の概要 ④	82	
衛生管理	食品の保存と表示	食品表示 ①	83	42
		食品表示 ②	84	
		食品表示 ③	85	43
		食品表示 ④	86	
		食品表示 ⑤	87	44
		食品表示 ⑥	88	
食品中における有害物質	食品中の異物	食品中の異物 ②	89	45
		食品中の異物 ③	90	
		食品中の異物 ④	91	46
		食品中の異物 ⑤	92	
食品添加物	菓子と食品添加物	食品添加物各論 ④	93	47
		食品添加物各論 ⑤	94	
衛生管理	食品の取扱い	食品の衛生管理 ③	95	48
		食品の衛生管理 ④	96	
		食品の衛生管理 ⑤	97	49
		食品の衛生管理 ⑥	98	
食品添加物	菓子と食品添加物	食品添加物各論 ⑥	99	50
		食品添加物各論 ⑦	100	
		食品添加物各論 ⑧	101	51
		食品添加物各論 ⑨	102	
		食品添加物各論 ⑩	103	52
		食品添加物各論 ⑪	104	



		食品添加物各論 ⑫	105	53
		食品添加物各論 ⑬	106	
		食品添加物各論 ⑭	107	54
		食品添加物各論 ⑮	108	
衛生管理	食品の取扱い	食品の衛生管理 ⑦	109	55
		食品の衛生管理 ⑧	110	
	施設、設備の要件と管理	施設、設備の要件と管理 ⑪	111	56
		施設、設備の要件と管理 ⑫	112	
	食品の保存と表示	食品の保存性 ④	113	57
		食品の保存性 ⑤	114	
		食品の保存性 ⑥	115	58
		食品の保存性 ⑦	116	
食品中における有害物質	化学物質による環境汚染と生物濃縮	食品と化学物質 ⑦	117	59
		食品と化学物質 ⑧	118	
		食品と化学物質 ⑨	119	60
		食品と化学物質 ⑩	120	

課程	学科	学年	教科科目	授業の方法	必修・選択の別
製菓衛生師専門課程	製菓技術マネジメント学科	第1学年	栄養学	講義	必修
授業期間	授業時間数(単位時間)	授業回数	備考		
通年	60	30			
担当教員	酒井英弥子、寺石佳世 他				
教材 (教科書、副教材)	『製菓衛生師全書 和洋菓子・パンのすべて』日本菓子教育センター 2024年 『オールガイド 食品成分表』実教出版 2024年				
	栄養素の種類や働き、生活習慣病などを予防・改善するための 食事やお菓子、パンの工夫、各ライフステージに適した食事、食物アレルギーの対応などについて、 講義やワーク、試食などを通して理解を深める。 健康に配慮したお菓子やパンを作るための栄養学の基礎知識を身につけることを目的とする。				
到達目標	栄養素の種類や働き、生活習慣病、ライフステージ、食物アレルギーなどに関する知識の習得。 健康状態やライフステージなど、健康に配慮したお菓子やパンの工夫の提案。				
成績評価の方法・基準	前期、後期ごとに、中間試験、期末試験、平常点を組み合わせて評価する。 中間試験、期末試験は選択式または記述式により評価を行い、平常点は聞き取りや発表などで評価する。 なお、評価比率・実施方法・採点基準は授業内において発表する。				
学習計画(授業スケジュール)				授業時間数(単位時間)	授業回数(連番)
栄養学	栄養学の概要	栄養素の種類と働き	1	1	
	栄養学の意義		2		
栄養の消化と吸収	栄養の消化と吸収	食物アレルギーの基礎	3	2	
			4		
栄養学	栄養素の分類	炭水化物 ①	5	3	
			6		
栄養素の機能	栄養素の機能	炭水化物 ②	7	4	
			8		
		脂質 ①	9	5	
			10		
		脂質 ②	11	6	
			12		
		たんぱく質	13	7	
			14		
		水		15	8
				16	
		ミネラル ①		17	9
				18	
栄養の消化と吸収	栄養の消化と吸収	ミネラル ②	19	10	
			20		
栄養素の機能	栄養素の機能	ミネラル ③	21	11	
			22		
栄養の消化と吸収	栄養の消化と吸収	ビタミン ①	23	12	
			24		
栄養素の機能	栄養素の機能	ビタミン ②	25	13	
			26		
		ビタミン ③	27	14	
			28		
栄養学	栄養素の分類	食品分類法	29	15	
			30		
栄養の摂取	栄養所要量	栄養素の基準と現状	31	16	
			32		

栄養素の消化と吸収	栄養の消化と吸収	消化・吸収・排泄 ①	33	17
			34	
		消化・吸収・排泄 ②	35	18
			36	
		エネルギー代謝	37	19
			38	
糖尿病	39	20		
	40			
健康に配慮したお菓子作りの工夫	41	21		
	42			
栄養の摂取	栄養成分表示	栄養価計算 ①	43	22
			44	
		栄養価計算 ②	45	23
			46	
	栄養に関わる表示	47	24	
		48		
	菓子と栄養	ライフステージの栄養 ①	49	25
			50	
		ライフステージの栄養 ②	51	26
			52	
		ライフステージの栄養 ③	53	27
			54	
健康に役立つ食品	55	28		
	56			
栄養の消化と吸収	栄養の消化と吸収	アルコール	57	29
			58	
栄養の摂取	菓子と栄養	食物アレルギーとお菓子作り	59	30
			60	

課程	学科	学年	教科科目	授業の方法	必修・選択の別
製菓衛生師専門課程	製菓技術マネジメント学科	第1学年	社会	講義	必修
授業期間	授業時間数(単位時間)	授業回数	備考		
通年	30	15			
担当教員	新宮泰彦、田端裕哉、齊藤厚 他				
教材 (教科書、副教材)	『製菓衛生師全書 和洋菓子・パンのすべて』日本菓子教育センター 2024年				
科目概要	菓子と食生活、菓子店経営論の2つを学ぶ。 菓子と食生活は「お菓子やパンの発展の歴史」など、この業界に特化した知識。 菓子店経営論は、「安定して経営できているかどうか」の判断基準に関する知識を学び、 この知識を使ってお店の問題点・改善案を個人・グループで考え、 発表することにより、知識の習得を目指す。 入社数年後に必ず求められる知識を習得し、この業界で活躍できる土台を作ることを目的とする。				
到達目標	製菓・製パン製造職の職場規模による働き方の違い・特徴を知っている。 ある菓子店の経営に関する数値を見て、そのお店の問題点を導き出し、改善案を提案することができる。 日本におけるお菓子・パンが発展した歴史背景を知っている。				
成績評価の方法・基準	前期、後期ごとに、中間試験、期末試験、平常点を組み合わせて評価する。 中間試験、期末試験は選択式または記述式により評価を行い、平常点は聞き取りや発表などで評価する。 なお、評価比率・実施方法・採点基準は授業内において発表する。				
学習計画(授業スケジュール)				授業時間数(単位時間)	授業回数(連番)
菓子店経営論Ⅰ	菓子店経営論①	社会概論	1	1	
		業界理解①	2		
		業界理解②	3	2	
			4		
	菓子店経営論②	経営理念	5	3	
		マーケティング	6		
		利益と原価の管理	7	4	
			8		
		損益分岐点	9	5	
			10		
		労働生産性	11	6	
			12		
	菓子店経営論 演習①	13	7		
		14			
	労務管理	15	8		
		16			
菓子と食生活Ⅰ	菓子と食生活	菓子製造の要件	17	9	
		菓子の包装	18		
		菓子の生産と消費	19	10	
			20		
菓子と食生活	21	11			
	22				
菓子店経営論Ⅱ	菓子店経営論③	菓子店経営論 演習②	23	12	
			24		
菓子と食生活Ⅱ	菓子の歴史	菓子の歴史	25	13	
			26		
		パンの歴史	27	14	
			28		
菓子店経営論Ⅱ	菓子店経営論④	経営論 総論	29	15	
			30		

課程	学科	学年	教科科目	授業の方法	必修・選択の別
製菓衛生師専門課程	製菓技術マネジメント学科	第1学年	製菓理論	講義	必修
授業期間	授業時間数(単位時間)	授業回数	備考		
通年	116	29			
担当教員	漁野麻紀、紅粉薫、金澤賢吾 他				
教材 (教科書、副教材)	『製菓衛生師全書 和洋菓子・パンのすべて』 日本菓子教育センター 2024年 『科学でわかるお菓子の「なぜ?」』 辻製菓専門学校 柴田書店 2009年 『よくわかるお菓子づくりの基礎の基礎』 エコール社・東京 柴田書店 2003年 『プロの為のわかりやすい和菓子』 仲實 柴田書店 2006年 『ドイツ菓子・ウィーン菓子 基本の技法と伝統のスタイル』 辻製菓専門学校 学研プラス 2014年 『プロのためのわかりやすいフランス菓子』 川北末一 辻製菓専門学校 柴田書店 2004年 『基礎からわかる製パン技術』 吉野精一 柴田書店 2011年				
科目概要	菓子・パンの種類や分類、原材料に関する基本的知識を学ぶことで、 その特徴や製造工程に関する知識を習得する。 また、習得した知識を実習に活かし、自身が菓子・パン製造を行う際の「根拠」となる考え方を得る。				
到達目標	代表的な菓子・パンの製造デモンストレーションとその製品の試食を通じて、 菓子の原材料・分類・製造手順・基本的な製造方法から発展的な製造方法について、 五感を通して体感的に知見を得る。 分量・食材・製法等の違いによる製品の仕上がりの違いを理解し、 自分で製造する際の根拠を言葉や図表で表現できる。 文化や習慣、歴史的背景を学ぶことで、菓子・パン製造時の理由付けを行うことができる。 将来、菓子・パン製造者として、どのような責任を持ち社会に貢献するかを考えられる。				
成績評価の方法・基準	前期、後期ごとに、中間試験、期末試験、平常点を組み合わせて評価する。 中間試験、期末試験は選択式または記述式により評価を行い、平常点は聞きとりや発表などで評価する。 なお、評価比率・実施方法・採点基準は授業内において発表する。				
学習計画(授業スケジュール)				授業時間数(単位時間)	授業回数(連番)
	製菓理論の役割 フランス菓子の分類 練り込みパイ生地	フランス菓子の製法	1	1	
			2		
		菓子の分類	3		
		油脂の特性(ショートニング性)	4		
	シュー生地	フランス菓子の製法	5	2	
		でんぷんの糊化	7		
		卵の乳化	8		
	凝固剤	フランス菓子の製法	9	3	
		凝固剤の種類	11		
		凝固剤の用法	12		
	氷菓	フランス菓子の製法	21	4	
		氷菓概論	23		
		オーバーランについて	24		
	スポンジ生地	フランス菓子の製法	17	5	
			18		
		卵の特性(起泡性)	19		
		油脂の特性(クリーミング性)	20		
	デザート菓子	フランス菓子の製法	21	6	
			22		
		デザート菓子概論	23		
		卵の特性(起泡性、熱凝固性)	24		
	ドイツ菓子	ドイツ菓子の製法	25	7	
			26		
		ドイツ菓子の特長	27		
		ヨーロッパ菓子の分類	28		

製菓理論 (洋菓子)	折り込みパイ生地	フランス菓子の製法	29	8
			30	
		油脂の特性(可塑性)	31	
		32		
	基本生地・基本クリーム の応用 副材料について	基本生地・クリームの応用	33	9
			34	
		素材の活かし方	35	
		36		
	チョコレート	フランス菓子の製法	37	10
			38	
		チョコレートの概論	39	
		調温について	40	
	ウィーン菓子	ウィーン菓子の製法	41	11
			42	
		ウィーン菓子の特長	43	
	ヨーロッパ菓子の文化	44		
ヨーロッパの祭事菓子	フランス菓子の製法	45	12	
		46		
	ヨーロッパのクリスマス	47		
	洋菓子の祭事	48		
アントルメの組み立て方	フランス菓子の製法	49	13	
		50		
	アントルメの製法の分類	51		
	菓子の構成について	52		
糖菓 サレについて	フランス菓子の製法	53	14	
		54		
	砂糖の特性	55		
	菓子の塩味について	56		
アメ細工 総復習	フランス菓子の技法	57	15	
		58		
	製菓衛生師試験対策	59		
		60		
製菓理論 (和菓子)	もち米を使用した製品	もち米を使用した製品の製法	61	16
			62	
		分割と包餡	63	
		64		
	米粉を使用した製品	米粉を使用した製品の製法	65	17
			66	
		小豆について	67	
			68	
	葛・蕨粉を使用した製品	葛粉を使用した製品の製法	69	18
			70	
		蕨粉を使用した製品の製法	71	
			72	
	寒天を使用した製品	寒天を使用した製品の製法	73	19
			74	
		寒天について	75	
		76		
山の芋を使用した製品	山の芋を使用した製品の製法	77	20	
		78		
	山の芋について	79		
		80		
季節の素材を使用した製品	季節の素材を使用した製品の製法	81	21	
		82		
	工芸菓子について	83		
		84		
和洋折衷の製品	基本生地を応用した製品の製法	85	22	
		86		
	和菓子の洋風素材の合わせ方	87		
		88		
製パンの基本工程・作業	基本工程(パン作りの工程(スケジュール)管理)	89	23	
		90		
	基本工程(発酵・ベンチタイム・最終発酵)	91		
	基本作業(ミキシング・分割・丸め・成形・焼成)	92		

製菓理論 (製パン)	パンの原材料	基本材料(小麦粉の役割)	93	24
		基本材料(水の役割)	94	
		基本材料(酵母の役割)	95	
		基本材料(塩の役割)	96	
	パンの原材料	副材料(砂糖の役割)	97	25
		副材料(乳製品の役割)	98	
		副材料(油脂の役割)	99	
		副材料(卵の役割)	100	
	パン製法	ストレート法と発酵種法	101	26
			102	
	製パン技能	フランスパン作りの知識	103	
		フランスパン作りのテクニック(直焼き・クーブ)	104	
		冷蔵生地(冷蔵することの意義)	105	
	パンの歴史	冷蔵生地の折り込み作業	106	27
		フランスパンの歴史	107	
		パンの法令(デクレ・パン)	108	
パン製法	ドイツの食文化	109	28	
	クリスマスの発酵菓子	110		
	サワー種を使用したパンの製法	111		
製パン技能	サワー種の使用目的と意義	112	29	
	焼成について	113		
		114		
	各種焼成の方法	115		
焼成中の生地の変化	116			

課程	学科	学年	教科科目	授業の方法	必修・選択の別
製菓衛生師専門課程	製菓衛生師本科	第1学年	製菓実習	実習	必修
授業期間	授業時間数(単位時間)	授業回数	備考		
通年	480	120			
担当教員	吉村大輔、筒井一夫、谷岡あや 他				
教材 (教科書、副教材)	『製菓衛生師全書 和洋菓子・パンのすべて』 日本菓子教育センター 2024年 『科学でわかるお菓子の「なぜ?」』 辻製菓専門学校 柴田書店 2009年 『よくわかるお菓子づくりの基礎の基礎』 エコール社・東京 柴田書店 2003年 『プロの為のわかりやすい和菓子』 仲實 柴田書店 2006年 『ドイツ菓子・ウィーン菓子 基本の技法と伝統のスタイル』 辻製菓専門学校 学研プラス 2014年 『プロのためのわかりやすいフランス菓子』 川北末一 辻製菓専門学校 柴田書店 2004年 『基礎からわかる製パン技術』 吉野精一 柴田書店 2011年				
科目概要	準備や片付け、衛生管理、器具や機器、材料などの取扱方法、基本となる製品、構成生地、クリーム、餡など、授業で学習した知識を一人一人が実践することで、その作り方に注意を払えるようにする。 各分野の基本作業を繰り返し行い、後半の応用作業や大量生産練習の土台を作る。 また、応用菓子の作製や実際の店舗を想定した大量生産を行う。 餡やマジパンなどを使用した細工用菓子も実際に作製して学ぶ。 基本的な製品作製や基本作業の技能向上は、年間通じて実施をして、品質や作業速度、作業精度の向上を図る。 また、SDG'sの視点で考えた菓子作りを実習内で実践することでその理解も深めていく。				
到達目標	菓子・パン製造に必要な準備・片付けを実践することで、作業展開を見通し、適切に実習を進められる。これら製造の基本技術を応用し、より高度な実習運営、製品作製を行うことができる。 洋菓子分野では、基本の生地とクリームの製造工程やポイントを理解し、生地とクリームの組み合わせでできる応用の菓子を知る。また菓子の装飾に必要な細工を行うことができる。 和菓子分野では、基本技能の「包餡」、「餡炊き」ができる。また、時季の製品に対する造詣を深め、製造する文化的な意味や歴史的背景を説明できる。上生菓子の表現には欠かせない技法を学び組みあわせることで、菊などの上生菓子の基本のデザインの製品を作ることができる。 製パン分野では、ミキシング・分割・成形・発酵・焼成等の基本工程を理解と実践することができ、高度な製品を作製することができる。また作製した菓子・パンに対しての評価を適切に行うことができる。				
成績評価の方法・基準	前期、後期ごとに、中間試験、期末試験、平常点を組み合わせて評価する。 中間試験、期末試験はルーブリック式により評価を行い、 平常点は予復習の履修や授業内の取り組みによって評価をする。 なお、評価比率・実施方法・採点基準は授業内において発表する。				
学習計画(授業スケジュール)				授業時間数(単位時間)	授業回数(連番)
基本技術の習得 ①	実習室について、基本的な作業 基本技術の習得 ①(絞り)	1	1		
		2			
		3			
		4			
	計量、生地の作製	5	2		
		6			
		7			
		8			
	基本生地の習得 ①(パート・ブリゼ) 基本技術の習得 ②(絞り)	9	3		
		10			
		11			
		12			
	基本生地の習得 ②(パート・ブリゼ)	13	4		
		14			
		15			
		16			
	基本クリームの習得 ①(クレーム・ダマンド)	17	5		
		18			
		19			
		20			
	基本生地の習得 ③(パート・ブリゼ) 基本クリームの習得 ②(クレーム・ダマンド)	21	6		
		22			
		23			
		24			
基本生地の習得 ④(パート・シュクレ) 基本技術の習得 ③(ナペ、絞り) 味覚の習得 ①(五味の水溶液)	21	6			
	22				
	23				
	24				



	基本生地の習得 ⑤ (パート・シュクレ)	25	7
		26	
	基本クリームの習得 ③ (クレーム・ダマンド)	27	
		28	
	基本生地 of 習得 ⑥ (パート・シュクレ)	29	8
		30	
	基本クリームの習得 ④ (クレーム・ダマンド)	31	
		32	
基本技術の習得 ②	基本生地 of 習得 ⑦ (パート・シュー)	33	9
		34	
	基本技術 of 習得 ④ (絞り)	35	10
		36	
	基本生地 of 習得 ⑧ (パート・シュー)	37	10
		38	
	基本技術 of 習得 ⑤ (絞り)	39	11
		40	
	基本生地 of 習得 ⑨ (パート・シュー)	41	11
		42	
	基本クリームの習得 ⑤ (クレーム・パティシエール)	43	12
		44	
	基本生地 of 習得 ⑩ (パート・シュー)	45	12
		46	
	基本クリームの習得 ⑥ (クレーム・パティシエール)	47	13
		48	
基本生地 of 習得 ⑪ (パート・シュー)	49	13	
	50		
基本クリームの習得 ⑦ (クレーム・パティシエール)	51	14	
	52		
基本生地 of 習得 ⑫ (パート・シュー)	53	14	
	54		
基本クリームの習得 ⑦ (クレーム・パティシエール)	55	15	
	56		
洋菓子特殊技術	マジパン細工	57	15
		58	
		59	
		60	
基礎動作の学習	実習室の使い方	61	16
		62	
	器具と計りの使い方	63	
		64	
餡焼き	小豆の湯がき方 ① (ゆで小豆)	65	17
		66	
	小豆の湯がき方 ② (生餡)	67	18
		68	
	粒餡の炊き方 ①	69	18
		70	
	粒餡の炊き方 ② 復習	71	19
		72	
粒餡の炊き方 ③ 応用	73	19	
	74		
漉し餡の炊き方 ①	75	20	
	76		
漉し餡の炊き方 ② 復習	77	20	
	78		
漉し餡の炊き方 ③ 応用	79	21	
	80		
蒸し饅頭	蒸し饅頭製品の製法 ①	81	21
		82	
	蒸し饅頭製品の製法 ②	83	22
		84	
	基本技能 of 習得 ① (蒸し饅頭の分割・包餡)	85	22
		86	
	基本技能 of 習得 ② (蒸し饅頭の分割・包餡) 復習	87	
		88	

基礎実習

平鍋物	平鍋の扱い方	89	23
		90	
	平鍋物の製法 ①	91	
		92	24
	平鍋物の製法 ②復習	93	
		94	
平鍋物の製法 ③応用I	95		
	96		
オーブン物	オープン物製品の製法 ①	97	25
		98	
	オープン物製品の製法 ②	99	
		100	26
	基本技能の習得 ③(オーブン物の分割・包餡)	101	
	基本技能の習得 ④(オーブン物の分割・包餡)復習	102	
	103		
	104		
上生菓子	上生菓子の製法 ①	105	27
		106	
	上生菓子の製法 ②	107	
		108	28
	基本技能の習得 ⑤(練切の着色)	109	
	基本技能の習得 ⑥(練切の分割・包餡)	110	
	111		
	112		
蒸し饅頭の復習	蒸し饅頭製品の製法の復習	113	29
		114	
	基本技能の復習(蒸し饅頭の分割・包餡)	115	
		116	
流しもの	流しものの製法 ①	117	30
		118	
	流しものの製法 ②応用	119	
		120	
計量・手ごね	計量	121	31
		122	
	生地の仕込み ミキシング(手ごね)	123	
		124	
製パン技能(分割・丸め)	分割・丸め(タイムチェック) ①-1	125	32
		126	
	分割・丸め(タイムチェック) ①-2	127	
		128	
製パン技能(ミキシング)	生地の仕込み ①-1 ミキシング(ミキサー)	129	33
		130	
	生地の仕込み ①-2 ミキシング(ミキサー)	131	
		132	34
	生地の仕込み ②-1 ミキシング(ミキサー)	133	
	生地の仕込み ②-2 ミキシング(ミキサー)	134	
	135		
	136		
製パン技能(分割・丸め)	分割・丸め(タイムチェック) ②-1	137	35
		138	
	分割・丸め(タイムチェック) ②-2	139	
		140	36
	大きい生地の分割・丸め ①-1	141	
	大きい生地の分割・丸め ①-2	142	
		143	
		144	
	大きい生地の分割・丸め ②-1	145	37
		146	
大きい生地の分割・丸め ②-2	147		
	148		

製パン技能(包あん)	パン生地の包あん ①-1	149	38	
		150		
	パン生地の包あん ①-2	151		
		152		
	パン生地の包あん ②-1	153		39
		154		
155				
パン生地の包あん ②-2	156			
	157	40		
	158			
159				
製パン技能 (冷蔵生地・折り込み)	冷蔵生地 ①-2	160		
	折り込み生地 ①-1	161	41	
		162		
	折り込み生地 ①-2	163		
164				
製パン技能(焼成)	ハード系パンの焼成 ①-1	165	42	
		166		
		167		
	ハード系パンの焼成 ①-2	168		
		169	43	
		170		
	171			
	ハード系パンの焼成(直焼き) ①-1	172		
	ハード系パンの焼成(直焼き) ①-2	173	44	
		174		
		175		
	最終発酵と焼成 ①-1	176		
最終発酵と焼成 ①-2	177	45		
分割から焼成まで ①-1	178			
	179			
分割から焼成まで ①-2	180			
	181	46		
	182			
183				
184				
基本生地の習得と応用 ①	185	47		
	186			
	187			
	188			
基本生地の習得と応用 ②	189	48		
	190			
	191			
	192			
基本生地の習得と応用 ③	193	49		
	194			
	195			
	196			
基本生地の習得と応用 ④	197	50		
	198			
	199			
	200			
基本生地の習得と応用 ⑤	201	51		
	202			
	203			
	204			
基本生地の習得と応用 ⑥	205	52		
	206			
	207			
	208			
基本生地の習得と応用 ⑦	209	53		
	210			
	211			
	212			
基本技術の習得と応用①	基本生地の習得と応用 ⑧	209	53	
		210		
		211		
		212		

	基本生地の習得と応用 ⑨	213	54
		214	
		215	
		216	
	基本生地の習得と応用 ⑩	217	55
		218	
		219	
		220	
	基本生地 of 習得と応用 ⑪	221	56
		222	
		223	
		224	
基本技術の習得と応用②	基本技術の習得と応用 ①	225	57
		226	
		227	
		228	
	基本技術の習得と応用 ②	229	58
		230	
		231	
	基本技術の習得と応用 ③	232	59
		233	
		234	
	基本技術の習得と応用 ④	235	60
		236	
		237	
	基本技術の習得と応用 ⑤	238	61
		239	
		240	
	基本技術の習得と応用 ⑥	241	62
		242	
		243	
	基本技術の習得と応用 ⑦	244	63
		245	
		246	
基本技術の習得と応用 ⑧	247	64	
	248		
	249		
基本技術の習得と応用 ⑨	250	65	
	251		
	252		
基本技術の習得と応用 ⑩	253	66	
	254		
	255		
基本技術の習得と応用 ⑪	256	67	
	257		
	258		
基本クリームの習得と応用 ①	259	68	
	260		
	261		
	262		
基本クリームの習得と応用 ②	263	69	
	264		
	265		
	266		
		267	
		268	
		269	
		270	
		271	
		272	
		273	
		274	
		275	
		276	

専門実習

基本技術の習得と応用③	基本クリームの習得と応用 ③	277	70
		278	
		279	
		280	
	基本クリームの習得と応用 ④	281	71
		282	
		283	
		284	
	基本クリームの習得と応用 ⑤	285	72
		286	
		287	
288			
基本クリームの習得と応用 ⑥	289	73	
	290		
	291		
	292		
基本クリームの習得と応用 ⑦	293	74	
	294		
	295		
	296		
基本クリームの習得と応用 ⑧	297	75	
	298		
	299		
	300		
基本クリームの習得と応用 ⑨	301	76	
	302		
	303		
	304		
基本クリームの習得と応用 ⑩	305	77	
	306		
	307		
	308		
基本クリームの習得と応用 ⑪	309	78	
	310		
	311		
	312		
食材の知識	食材の取り扱い方法 ①	313	79
		314	
		315	
		316	
	食材の取り扱い方法 ②	317	80
		318	
		319	
		320	
	食材の取り扱い方法 ③	321	81
		322	
		323	
		324	
	食材の取り扱い方法 ④	325	82
		326	
		327	
		328	
	食材の取り扱い方法 ⑤	329	83
		330	
331			
332			
食材の取り扱い方法 ⑥	333	84	
	334		
	335		
	336		
マジパン細工 ①	337	85	
	338		
	339		
	340		

応用技術①	マジパン細工 ②	341	86
		342	
		343	
		344	
	マジパン細工 ③	345	87
		346	
		347	
		348	
	マジパン細工 ④	349	88
		350	
		351	
		352	
マジパン細工 ⑤	353	89	
	354		
	355		
	356		
応用技術②	菓子の考察 ①(材料比較1)	357	90
		358	
		359	
		360	
	菓子の考察 ②(製品比較2)	361	91
		362	
		363	
		364	
	菓子の考察 ③(製品比較3)	365	92
		366	
		367	
		368	
	菓子の考察 ④(製法比較1)	369	93
		370	
		371	
		372	
	菓子の考察 ⑤(製法比較2)	373	94
		374	
375			
376			
菓子の考察 ⑥(製法比較3)	377	95	
	378		
	379		
	380		
応用技術③	チョコレートの取り扱い ①	381	96
		382	
		383	
		384	
	チョコレートの取り扱い ②	385	97
		386	
		387	
		388	
	チョコレートの取り扱い ③	389	98
		390	
		391	
		392	
チョコレートを使用した製品の作製 ①	393	99	
	394		
	395		
	396		
チョコレートを使用した製品の作製 ②	397	100	
	398		
	399		
	400		
チョコレートを使用した製品の作製 ③	401	101	
	402		
	403		
	404		

	チョコレートを使用した製品の作製 ④	405	102
		406	
		407	
		408	
応用技術④	様々な製法の菓子製造 ①	409	103
		410	
		411	
		412	
	様々な製法の菓子製造 ②	413	104
		414	
		415	
		416	
	様々な製法の菓子製造 ③	417	105
		418	
		419	
		420	
	様々な製法の菓子製造 ④	421	106
		422	
		423	
		424	
	様々な製法の菓子製造 ⑤	425	107
		426	
		427	
		428	
	様々な製法の菓子製造 ⑥	429	108
		430	
		431	
		432	
製造技術のまとめ	製品の完成度 ①	433	109
		434	
		435	
		436	
	製品の完成度 ②	437	110
		438	
		439	
		440	
	製品の完成度 ③	441	111
		442	
		443	
		444	
	製品の完成度 ④	445	112
		446	
		447	
		448	
	製品の完成度 ⑤	449	113
		450	
		451	
		452	
	製品の完成度 ⑥	453	114
		454	
		455	
		456	
製品の完成度 ⑦	457	115	
	458		
	459		
	460		
製品の完成度 ⑧	461	116	
	462		
	463		
	464		
製品の完成度 ⑨	465	117	
	466		
	467		
	468		

	製品の完成度 ⑩	469	118
		470	
		471	
		472	
	製品の完成度 ⑪	473	119
		474	
		475	
		476	
	製品の完成度 ⑫	477	120
		478	
		479	
		480	



課程	学科	学年	教科科目	授業の方法	必修・選択の別
製菓衛生師専門課程	製菓技術マネジメント学科	第1学年	専門製菓理論	講義	必修
授業期間	授業時間数(単位時間)	授業回数	備考		
通年	80	40			
担当教員	実務経験を有する教員	浅野義明、多田征二、鈴木滋夫、玉腰智也、吉村類、山本一人、小柴学、井澤健太郎、藤原厚子、山本浩司、森貞夫、松尾清史、柿沼理、山本剛史、井上陽平 他			
教材 (教科書、副教材)	『製菓衛生師全書 和洋菓子・パンのすべて』日本菓子教育センター 2024年 『科学でわかるお菓子の「なぜ?」』辻製菓専門学校 柴田書店 2009年 『よくわかるお菓子づくりの基礎の基礎』エコール辻・東京 柴田書店 2003年 『プロの為のわかりやすい和菓子』仲實 柴田書店 2006年 『ドイツ菓子・ウィーン菓子 基本の技法と伝統のスタイル』辻製菓専門学校 学研プラス 2014年 『プロのためのわかりやすいフランス菓子』川北末一 辻製菓専門学校 柴田書店 2004年 『基礎からわかる製パン技術』吉野精一 柴田書店 2011年				
科目概要	実務家教員「菓子製造業で活躍する教員」による、「現場感・就労観を主とした講話」と「その内容に合わせたデモンストレーション」の2つを組み合わせた授業構成により、就職後のギャップを無くし、製菓・製パン業界で長く働くことが出来る実社会に適応した人材になることを目指す。また、現場感・就労観を養うことで、就職活動や就職後の現場への適応力アップに繋げる。				
到達目標	実習時の製品製造スキルのアップにつなげる。 常に現場感・就労観を意識して、授業に臨むことができる。				
成績評価の方法・基準	前期、後期ごとに、中間試験、期末試験、平常点を組み合わせて評価する。 中間試験、期末試験は選択式または記述式により評価を行い、平常点は聞きとりや発表などで評価する。 なお、評価比率・実施方法・採点基準は授業内において発表する。				
学習計画(授業スケジュール)				授業時間数(単位時間)	授業回数(連番)
専門製菓理論I	専門製菓理論概論	科目概要と評価方法 ①	1	1	
		科目概要と評価方法 ②	2		
	製造現場理解 ①	生クリーム性質と扱い方 ①	3	2	
		生クリーム性質と扱い方 ②	4		
		卵の性質と扱い方 ①	5	3	
		卵の性質と扱い方 ②	6		
		メレンゲ ①	7	4	
		メレンゲ ②	8		
		油脂の性質とクリーミング性	9	5	
		膨張剤	10		
		テイクアウト製品 ①	11	6	
		テイクアウト製品 ②	12		
	製造現場理解 ②	現場の仕事 ①	13	7	
		現場の仕事 ②	14		
		現場の仕事 ③	15	8	
		現場の仕事 ④	16		
		新入社員の仕事 ①	17	9	
		新入社員の仕事 ②	18		
		新入社員の仕事 ③	19	10	
		新入社員の仕事 ④	20		
		アシェットデセール ①	21	11	
		アシェットデセール ②	22		
		アシェットデセール ③	23	12	
		アシェットデセール ④	24		
		アシェットデセール ⑤	25	13	
		アシェットデセール ⑥	26		
		アシェットデセール ⑦	27	14	
		アシェットデセール ⑧	28		

	製造現場理解 ③	店舗経営 ①	29	15		
		店舗経営 ②	30			
		店舗経営 ③	31	16		
		店舗経営 ④	32			
		商品開発 ①	33	17		
		商品開発 ②	34			
		商品開発 ③	35	18		
		商品開発 ④	36			
		催事とお菓子 ①	37	19		
		催事とお菓子 ②	38			
		催事とお菓子 ③	39	20		
		催事とお菓子 ④	40			
		催事とお菓子 ⑤	41	21		
		催事とお菓子 ⑥	42			
		催事とお菓子 ⑦	43	22		
		催事とお菓子 ⑧	44			
		催事とお菓子 ⑨	45	23		
		催事とお菓子 ⑩	46			
		催事とお菓子 ⑪	47	24		
		催事とお菓子 ⑫	48			
		副材料 ①	49	25		
		副材料 ②	50			
		副材料 ③	51	26		
		副材料 ④	52			
		副材料 ⑤	53	27		
		副材料 ⑥	54			
		副材料 ⑦	55	28		
		副材料 ⑧	56			
		専門製菓理論2	製造現場理解 ④	販売と製造 ①	57	29
				販売と製造 ②	58	
				販売と製造 ③	59	30
				販売と製造 ④	60	
製法とデザイン ①	61			31		
製法とデザイン ②	62					
製法とデザイン ③	63			32		
製法とデザイン ④	64					
スペシャリティ ①(実販売店舗の商品を知る)	65			33		
スペシャリティ ②(実販売店舗の商品を知る)	66					
スペシャリティ ③(実販売店舗の商品を知る)	67			34		
スペシャリティ ④(実販売店舗の商品を知る)	68					
スペシャリティ ⑤(実販売店舗の商品を知る)	69		35			
スペシャリティ ⑥(実販売店舗の商品を知る)	70					
スペシャリティ ⑦(実販売店舗の商品を知る)	71		36			
スペシャリティ ⑧(実販売店舗の商品を知る)	72					
製造現場理解 ⑤	現場で求められるスキル ①		73	37		
	現場で求められるスキル ②		74			
	現場で求められるスキル ③		75	38		
	現場で求められるスキル ④		76			
	仕事の魅力とやりがい ①	77	39			
	仕事の魅力とやりがい ②	78				
	仕事の魅力とやりがい ③	79	40			
	仕事の魅力とやりがい ④	80				