

# 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2学年	店舗衛生学	講義	必修
授業期間	授業時間数(単位時間)	授業回数	備考		
後期	28	14			
担当教員	川田優子、東條孝文、尾上智子 他				
教材 (教科書、副教材)	HACCPの考え方を取り入れた衛生管理のための手引書 【厚生労働省: <a href="https://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/0000179028_00003.html">https://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/0000179028_00003.html</a> 】				
科目概要	食品事故を未然に防ぐため、令和3年6月1日から、原則として、すべての食品等事業者に「HACCPに沿った衛生管理」の導入が義務化された。 この動向を受け、1年次科目「食品衛生学」で学んだ知識を基に、HACCP及び一般衛生管理を学び、就職後に必要となる衛生管理能力を身に付ける。				
到達目標	食品の製造・加工において必須となる「原材料」や「作業環境」を衛生的に確保するために、整備すべき要件を知っている。 扱う「製品」の情報を消費者に伝えるために、食品表示を正しく作成することができる。 レシピから作成したフローダイアグラムを基に危害分析を実施し、適切な重要管理点(CCP)を決め、管理手段を設定することができる。 HACCPに沿った衛生管理を、一般店に当てはめて考えることができる。				
成績評価の方法・基準	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、平常点は課題物により評価する。 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)
食品製造のための 安全対策	HACCPに沿った衛生管理①	概論	1	1	
		HACCPとは	2		
	一般衛生管理①	施設設備 ①	3	2	
		施設設備 ②	4		
		原材料 ①	5	3	
		原材料 ②	6		
		製品管理 ①	7	4	
		ワーク ①	8		
		製品管理 ②	9	5	
		ワーク ②	10		
	HACCPに沿った衛生管理②	7原則12手順(5つの準備段階) ①	11	6	
	一般衛生管理②	製品管理 ③	12		
	HACCPに沿った衛生管理③	ワーク ③	13	7	
	一般衛生管理③	ワーク ④	14		
	HACCPに沿った衛生管理④	ワーク ⑤	15	8	
	一般衛生管理④	ワーク ⑥	16		
	HACCPに沿った衛生管理⑤	7原則12手順(5つの準備段階) ②	17	9	
		ワーク ⑦	18		
		ワーク ⑧	19		
	一般衛生管理⑤	ワーク ⑨	20	10	
	HACCPに沿った衛生管理⑥	7原則12手順(7原則) ①	21	11	
		7原則12手順(7原則) ②	22		
		ワーク ⑩	23	12	
		ワーク ⑪	24		
		7原則12手順(7原則) ④	25	13	
		ワーク ⑫	26		
		7原則12手順(7原則) ③	27	14	
		ワーク ⑬	28		

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2学年	マネジメント論	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	92	46			
担当教員	新宮泰彦、中嶋麗、井崎信和 他				
教材 (教科書、副教材)	学内で作成した『マネジメント論』を配布する				
科目概要	<p>授業では経営における管理(=マネジメント)項目を『人』『モノ』『お金』に絞って、個人・グループでのワークを通して学習する。</p> <p>『人』:接客方法の基本、組織におけるコミュニケーション方法をグループワークを通して体感する。</p> <p>『お金』:店舗における売上や費用に関する知識を学び、理想の店舗の開業計画を立てる。</p> <p>『モノ』:上記の開業計画を見える化するために、店舗正面図、シヨップカードなどを描き表現する。</p> <p>このように、『人』『モノ』『お金』の管理方法を学習することで就職後に実際に勤める店舗の問題点を発見し、その改善策を考えることができる力を養うことを目的としている。</p>				
到達目標	<p>自身が思い描く菓子店の開業計画をたてることができる。</p> <p>「販売・サービス職」に求められる立ち居振る舞いと知識について、自身の不足・改善点に気付くことができる。</p> <p>自身の開業を想定し、菓子店の要素をコンセプトに沿って表現できる。</p> <p>ストレスに関する正しい知識を持ち、自身のキャリアプランをイメージすることができる。</p>				
成績評価の方法・基準	<p>中間試験、期末試験、平常点を組み合わせて評価する。</p> <p>中間試験、期末試験は記述式または選択式により評価を行い、平常点は予復習時のレポート 及び eラーニングによる課題物の成果を主に評価を行う。</p> <p>なお、評価比率・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)
マネジメント論 I (店舗経営)	業界理解	外食産業論 ①(製菓業界理解 ①)	1	1	
		外食産業論 ②(製菓業界理解 ②)	2		
	飲食店経営概論	飲食店経営概論 ①	3	2	
		飲食店経営概論 ②	4		
		飲食店経営概論 ③	5	3	
		飲食店経営概論 ④	6		
	収支計画	収支計画 ①	7	4	
		収支計画 ②	8		
		収支計画 ③	9	5	
		収支計画 ④	10		
		収支計画 ⑤	11	6	
		収支計画 ⑥	12		
		収支計画 ⑦	13	7	
		収支計画 ⑧	14		
	店舗運営管理	店舗運営管理 ①	15	8	
		店舗運営管理 ②	16		
		店舗運営管理 ③	17	9	
		店舗運営管理 ④	18		
		店舗運営管理 ⑤	19	10	
		店舗運営管理 ⑥	20		
		店舗運営管理 ⑦	21	11	
		店舗運営管理 ⑧	22		
		店舗運営管理 ⑨	23	12	
		店舗運営管理 ⑩	24		
	総合演習	開業計画 ①	25	13	
		開業計画 ②	26		
		開業計画 ③	27	14	
		開業計画 ④	28		
		開業計画 ⑤	29	15	
		開業計画 ⑥	30		
		開業計画 ⑦	31	16	
		開業計画 ⑧	32		

マネジメント論Ⅱ (ホスピタリティ)	ホスピタリティマインド	ホスピタリティ概論	33	17	
			34		
	サービス	ホスピタリティマインド		35	18
				36	
		サービス ①		37	19
				38	
		サービス ②		39	20
				40	
		サービス ③		41	21
				42	
	サービス ④		43	22	
			44		
クレーム	クレーム ①		45	23	
			46		
マネジメント論Ⅲ (デザイン)	色彩と造形	デザイン概論	47	25	
			48		
		色		49	26
				50	
	形と文字		51	27	
			52		
	ディスプレイとレイアウト	ディスプレイ		53	28
				54	
		ファサード・サイン		55	29
				56	
		照明		57	30
				58	
店内レイアウト			59	31	
			60		
コストとメンテナンス		61	32		
		62			
マネジメント論Ⅳ (人材管理)	傾聴のスキル	人材管理とは	63	33	
		傾聴のスキル	64		
	アサーション	アサーション理解	65	34	
		アサーション実践	66		
	リーダーシップ	リーダーシップ理解 ①	67	35	
		リーダーシップ理解 ②	68		
	人材の管理と育成	人材の管理と育成 ①	69	36	
		人材の管理と育成 ②	70		
	他者評価	他者評価 ①	71	37	
		他者評価 ②	72		
	フィードバック	フィードバック ①	73	38	
		フィードバック ②	74		
人材管理まとめ	目標管理事例 ①	75	39		
	目標管理事例 ②	76			
マネジメント論Ⅳ (自己管理)	ストレスとメンタルヘルス	ストレス概論	77	40	
			78		
		ストレス理解		79	41
				80	
		ストレスマネジメント ①		81	42
				82	
	ストレスマネジメント ②		83	43	
			84		
	キャリアデザイン	キャリア理論とキャリアプラン		85	44
				86	
		キャリアプラン		87	45
				88	
キャリアプランの発表			89	46	
			90		
		91			
		92			

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2学年	高度製菓理論	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	120	60			
担当教員	筒井一夫、野田昌志、森貴行 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 『科学でわかるパンの「なぜ?」』辻製菓専門学校 柴田書店 2022年				
科目概要	この授業では、1年次で学んだ知識をもとに、 ①製品の特徴や作業工程に合わせた製法を知る。 ②配合比率違いの生地やクリーム・餡を試食し検証する。 ③食材のメーカーや産地による食材の違いを知る。 ④製品の分類や歴史について知る。 ⑤SDGsの項目である「つくる責任・つかう責任」について考える。 以上の事を学び、洋菓子・和菓子・製パンの総合的な知識を身に付け、 製菓業界のあらゆるお店でも対応でき、活躍出来る人材を目指すための授業となっている。				
到達目標	菓子、パンの製法の習得のほか、製菓衛生師として求められる技能や対応力を高め、 材料の特性を生かした新しいメニューを開発する力を習得する。 製菓業界で働く者の責任を考察し、当業界の様々な分野で活躍・対応できる力を習得する。				
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、提出物などで評価する。 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)
基本生地の応用	スポンジ生地の実験と応用 ①	1	1		
	スポンジ生地の実験と応用 ②	2			
	スポンジ生地の実験と応用 ③	3	2		
	スポンジ生地の実験と応用 ④	4			
	シュー生地の実験と応用 ①	5	3		
	シュー生地の実験と応用 ②	6			
	シュー生地の実験と応用 ③	7	4		
	シュー生地の実験と応用 ④	8			
	練り込みパイ生地の実験と応用 ①	9	5		
	練り込みパイ生地の実験と応用 ②	10			
	創作タルトの構成 ①	11	6		
	創作タルトの構成 ②	12			
	折り込み生地の実験と応用 ①	13	7		
	折り込み生地の実験と応用 ②	14			
	折り込み生地の実験と応用 ③	15	8		
	折り込み生地の実験と応用 ④	16			
	チョコレートの性質と活用方法 ①	17	9		
	チョコレートの性質と活用方法 ②	18			
	チョコレートの性質と活用方法 ③	19	10		
	チョコレートの性質と活用方法 ④	20			
	アントルメの組み立てと菓子デザイン ①	21	11		
	アントルメの組み立てと菓子デザイン ②	22			
	アントルメの組み立てと菓子デザイン ③	23	12		
	アントルメの組み立てと菓子デザイン ④	24			
	ヨーロッパの菓子 ①	25	13		
	ヨーロッパの菓子 ②	26			
	ヨーロッパの菓子 ③	27	14		
	ヨーロッパの菓子 ④	28			

高度製菓理論

	ヨーロッパの菓子 ⑤	29	15
	ヨーロッパの菓子 ⑥	30	
	ヨーロッパの菓子 ⑦	31	16
	ヨーロッパの菓子 ⑧	32	
洋菓子パンの知識 I	ヨーロッパの菓子・製パン ①	33	17
	ヨーロッパの菓子・製パン ②	34	
	ヨーロッパの菓子・製パン ③	35	18
	ヨーロッパの菓子・製パン ④	36	
	製菓・製パンの扱い方と提供方法 ①	37	19
	製菓・製パンの扱い方と提供方法 ②	38	
	製菓・製パンの扱い方と提供方法 ③	39	20
	製菓・製パンの扱い方と提供方法 ④	40	
	現場の仕事 ①	41	21
	現場の仕事 ②	42	
	現場の仕事 ③	43	22
	現場の仕事 ④	44	
	製菓材料 ①	45	23
	製菓材料 ②	46	
	製菓材料 ③	47	24
	製菓材料 ④	48	
	付加価値の技法 ①	49	25
	付加価値の技法 ②	50	
	付加価値の技法 ③	51	26
	付加価値の技法 ④	52	
	付加価値の技法 ⑤	53	27
	付加価値の技法 ⑥	54	
	付加価値の技法 ⑦	55	28
	付加価値の技法 ⑧	56	
	現場の仕事 ⑤	57	29
	現場の仕事 ⑥	58	
	現場の仕事 ⑦	59	30
	現場の仕事 ⑧	60	
	製菓・製パンの基礎まとめ ①	61	31
	製菓・製パンの基礎まとめ ②	62	
	製菓・製パンの基礎まとめ ③	63	32
	製菓・製パンの基礎まとめ ④	64	
製菓・製パン技術の応用	季節菓子 ①	65	33
	季節菓子 ②	66	
	季節菓子 ③	67	34
	季節菓子 ④	68	
	材料の加工 ①	69	35
	材料の加工 ②	70	
	材料の加工 ③	71	36
	材料の加工 ④	72	
	特殊な焼成方法 ①	73	37
	特殊な焼成方法 ②	74	
	特殊な焼成方法 ③	75	38
	特殊な焼成方法 ④	76	
	ヴァンドゥース・販売 ①	77	39
	ヴァンドゥース・販売 ②	78	
	ヴァンドゥース・販売 ③	79	40
	ヴァンドゥース・販売 ④	80	
	付加価値の技法 ⑨	81	41
	付加価値の技法 ⑩	82	
	付加価値の技法 ⑪	83	42
	付加価値の技法 ⑫	84	
	製菓材料 ⑤	85	43
	製菓材料 ⑥	86	
	製菓材料 ⑦	87	44
	製菓材料 ⑧	88	
	製菓・製パンの製法の発展・技法 ①	89	45
	製菓・製パンの製法の発展・技法 ②	90	
	製菓・製パンの製法の発展・技法 ③	91	46
	製菓・製パンの製法の発展・技法 ④	92	

洋菓子パンの知識Ⅱ	現場の仕事 ⑨	93	47
	現場の仕事 ⑩	94	
	現場の仕事 ⑪	95	48
	現場の仕事 ⑫	96	
	考察・反転授業 ①	97	49
	考察・反転授業 ②	98	
	考察・反転授業 ③	99	50
	考察・反転授業 ④	100	
	製菓・製パンの製法の発展・技法 ⑤	101	51
	製菓・製パンの製法の発展・技法 ⑥	102	
	製菓・製パンの製法の発展・技法 ⑦	103	52
	製菓・製パンの製法の発展・技法 ⑧	104	
	折り込み生地の実験と応用 ⑤	105	53
	折り込み生地の実験と応用 ⑥	106	
	折り込み生地の実験と応用 ⑦	107	54
	折り込み生地の実験と応用 ⑧	108	
	ヨーロッパの菓子・製パン ⑤	109	55
	ヨーロッパの菓子・製パン ⑥	110	
	ヨーロッパの菓子・製パン ⑦	111	56
	ヨーロッパの菓子・製パン ⑧	112	
	ヨーロッパの菓子・製パン ⑨	113	57
	ヨーロッパの菓子・製パン ⑩	114	
	ヨーロッパの菓子・製パン ⑪	115	58
	ヨーロッパの菓子・製パン ⑫	116	
洋菓子・パンのデザイン ①	117	59	
洋菓子・パンのデザイン ②	118		
洋菓子・パンのデザイン ③	119	60	
洋菓子・パンのデザイン ④	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2学年	高度製菓実習	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	560	280			
担当教員	瀬戸山明夫、森貴行、上元望 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 『科学でわかるパンの「なぜ?」』辻製菓専門学校 柴田書店 2022年				
科目概要	1年次および高度製菓理論で学んだ技能を生かして、独自のレシピを考えることの出来る発想力を習得し、基本技術の積み上げにより、現場での即戦力となり、2年次で応用技術を学ぶことで現場での対応力をつけることを目指す。 作業効率を考えお互い意見を出し合い協力することで、現場で働く際に必要なコミュニケーション能力を養う。				
到達目標	1年次に学んだ技術の応用を学び、作業性の向上を高め、完成度の高い製品を作ることができる。 材料の特性や配合の違いを理解し、新しいレシピを考案することができる。 現場で働くための技術を習得し、職人として製菓業界で活躍し業界を盛り上げていける力を、身につけることができる。				
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 I	基本生地製造 ①(生地の復習1)	1	1		
		2			
	基本生地製造 ②(生地の復習2)	3	2		
		4			
	基本生地製造 ③(生地の復習3)	5	3		
		6			
	基本生地製造 ④(生地の復習4)	7	4		
		8			
	基本生地製造 ⑤(生地の復習5)	9	5		
		10			
	基本生地製造 ⑥(生地の復習6)	11	6		
		12			
	基本生地製造 ⑦(生地の復習7)	13	7		
		14			
	基本生地製造 ⑧(生地の復習8)	15	8		
		16			
基本生地製造 ⑨(生地を使った製品製造1)	17	9			
	18				
基本生地製造 ⑩(生地を使った製品製造2)	19	10			
	20				
基本生地製造 ⑪(生地を使った製品製造3)	21	11			
	22				
基本生地製造 ⑫(生地を使った製品製造4)	23	12			
	24				
基本生地製造 ⑬(生地を使った製品製造5)	25	13			
	26				
基本生地製造 ⑭(生地を使った製品製造6)	27	14			
	28				
基本生地製造 ⑮(生地を使った製品製造7)	29	15			
	30				
基本生地製造 ⑯(生地を使った製品製造8)	31	16			
	32				



基本生地製造 ⑰(生地を使った製品製造9)	33	17
	34	
基本生地製造 ⑱(生地を使った製品製造10)	35	18
	36	
基本生地製造 ⑲(生地を使った製品製造11)	37	19
	38	
基本生地製造 ⑳(生地を使った製品製造12)	39	20
	40	
基本生地製造 ㉑(生地を使った製品製造13)	41	21
	42	
基本生地製造 ㉒(生地を使った製品製造14)	43	22
	44	
基本生地製造 ㉓(生地を使った製品製造15)	45	23
	46	
基本生地製造 ㉔(生地を使った製品製造16)	47	24
	48	
基本生地製造 ㉕(生地を使った製品製造17)	49	25
	50	
基本クリーム製造 ①(基本クリームの復習1)	51	26
	52	
基本クリーム製造 ②(基本クリームの復習2)	53	27
	54	
基本クリーム製造 ③(基本クリームの復習3)	55	28
	56	
基本クリーム製造 ④(基本クリームの復習4)	57	29
	58	
基本クリーム製造 ⑤(基本クリームの復習5)	59	30
	60	
基本クリーム製造 ⑥(基本クリームの復習6)	61	31
	62	
基本クリーム製造 ⑦(基本クリームの復習8)	63	32
	64	
基本クリーム製造 ⑧(基本クリームを使った製品製造1)	65	33
	66	
基本クリーム製造 ⑨(基本クリームを使った製品製造2)	67	34
	68	
基本クリーム製造 ⑩(基本クリームを使った製品製造3)	69	35
	70	
基本クリーム製造 ⑪(基本クリームを使った製品製造4)	71	36
	72	
基本クリーム製造 ⑫(基本クリームを使った製品製造5)	73	37
	74	
基本クリーム製造 ⑬(基本クリームを使った製品製造6)	75	38
	76	
基本クリーム製造 ⑭(基本クリームを使った製品製造7)	77	39
	78	
基本クリーム製造 ⑮(基本クリームを使った製品製造8)	79	40
	80	
基本クリーム製造 ⑯(基本クリームを使った製品製造9)	81	41
	82	
基本クリーム製造 ⑰(基本クリームを使った製品製造10)	83	42
	84	
基本クリーム製造 ⑱(基本クリームを使った製品製造11)	85	43
	86	
基本クリーム製造 ⑲(基本クリームを使った製品製造12)	87	44
	88	
基本クリーム製造 ㉑(基本クリームを使った製品製造13)	89	45
	90	
基本クリーム製造 ㉒(基本クリームを使った製品製造14)	91	46
	92	
基本クリーム製造 ㉓(基本クリームを使った製品製造15)	93	47
	94	
基本クリーム製造 ㉔(基本クリームを使った製品製造16)	95	48
	96	

基本技術の習得Ⅱ

	基本クリーム製造 ㉔(基本クリームを使った製品製造17)	97	49
		98	
	基本クリーム製造 ㉕(基本クリームを使った製品製造18)	99	50
		100	
	応用生地製造 ①(応用生地の基本1)	101	51
		102	
	応用生地製造 ②(応用生地の基本2)	103	52
		104	
	応用生地製造 ③(応用生地の基本3)	105	53
		106	
	応用生地製造 ④(応用生地の基本4)	107	54
		108	
	応用生地製造 ⑤(応用生地の基本5)	109	55
		110	
	応用生地製造 ⑥(応用生地の基本6)	111	56
		112	
	応用生地製造 ⑦(応用生地の基本7)	113	57
		114	
	応用生地製造 ⑧(応用生地の基本8)	115	58
		116	
	応用生地製造 ⑨(応用生地の考察1)	117	59
		118	
	応用生地製造 ⑩(応用生地の考察2)	119	60
		120	
	応用生地製造 ⑪(応用生地の考察3)	121	61
		122	
	応用生地製造 ⑫(応用生地の考察4)	123	62
		124	
	応用生地製造 ⑬(応用生地の考察5)	125	63
		126	
	応用生地製造 ⑭(応用生地の考察6)	127	64
		128	
	応用生地製造 ⑮(応用生地の考察7)	129	65
		130	
	応用生地製造 ⑯(応用生地の考察8)	131	66
		132	
	応用生地製造 ⑰(応用生地を使った製品製造1)	133	67
		134	
	応用生地製造 ⑱(応用生地を使った製品製造2)	135	68
		136	
	応用生地製造 ⑲(応用生地を使った製品製造3)	137	69
		138	
	応用生地製造 ⑳(応用生地を使った製品製造4)	139	70
		140	
	応用生地製造 ㉑(応用生地を使った製品製造5)	141	71
		142	
	応用生地製造 ㉒(応用生地を使った製品製造6)	143	72
		144	
	応用生地製造 ㉓(応用生地を使った製品製造7)	145	73
		146	
	応用生地製造 ㉔(応用生地を使った製品製造8)	147	74
		148	
	応用生地製造 ㉕(応用生地を使った製品製造9)	149	75
		150	
	応用生地製造 ㉖(応用生地を使った製品製造10)	151	76
		152	
	応用生地製造 ㉗(応用生地を使った製品製造11)	153	77
		154	
	応用生地製造 ㉘(応用生地を使った製品製造12)	155	78
		156	
	応用生地製造 ㉙(応用生地を使った製品製造13)	157	79
		158	

基本技術の習得と  
スキルアップ I

基本技術の習得と  
スキルアップⅡ

応用生地製造 ⑩(応用生地を使った製品製造14)	159	80
	160	
応用クリーム製造 ①(応用クリームの基本1)	161	81
	162	
応用クリーム製造 ②(応用クリームの基本2)	163	82
	164	
応用クリーム製造 ③(応用クリームの基本3)	165	83
	166	
応用クリーム製造④(応用クリームの基本4)	167	84
	168	
応用クリーム製造 ⑤(応用クリームの基本5)	169	85
	170	
応用クリーム製造 ⑥(応用クリームの基本6)	171	86
	172	
応用クリーム製造 ⑦(応用クリームの基本7)	173	87
	174	
応用クリーム製造 ⑧(応用クリームの基本8)	175	88
	176	
応用クリーム製造 ⑨(応用クリームの考察1)	177	89
	178	
応用クリーム製造 ⑩(応用クリームの考察2)	179	90
	180	
応用クリーム製造 ⑪(応用クリームの考察3)	181	91
	182	
応用クリーム製造 ⑫(応用クリームの考察4)	183	92
	184	
応用クリーム製造 ⑬(応用クリームの考察5)	185	93
	186	
応用クリーム製造 ⑭(応用クリームの考察6)	187	94
	188	
応用クリーム製造 ⑮(応用クリームの考察7)	189	95
	190	
応用クリーム製造 ⑯(応用クリームの考察8)	191	96
	192	
応用クリーム製造 ⑰(応用クリームを使った製品製造1)	193	97
	194	
応用クリーム製造 ⑱(応用クリームを使った製品製造2)	195	98
	196	
応用クリーム製造 ⑲(応用クリームを使った製品製造3)	197	99
	198	
応用クリーム製造 ⑳(応用クリームを使った製品製造4)	199	100
	200	
応用クリーム製造 ㉑(応用クリームを使った製品製造5)	201	101
	202	
応用クリーム製造 ㉒(応用クリームを使った製品製造6)	203	102
	204	
応用クリーム製造 ㉓(応用クリームを使った製品製造1)	205	103
	206	
応用クリーム製造 ㉔(応用クリームを使った製品製造2)	207	104
	208	
応用クリーム製造 ㉕(応用クリームを使った製品製造3)	209	105
	210	
応用クリーム製造 ㉖(応用クリームを使った製品製造4)	211	106
	212	
応用クリーム製造 ㉗(応用クリームを使った製品製造5)	213	107
	214	
応用クリーム製造 ㉘(応用クリームを使った製品製造6)	215	108
	216	
応用クリーム製造 ㉙(応用クリームを使った製品製造7)	217	109
	218	
応用クリーム製造 ㉚(応用クリームを使った製品製造8)	219	110
	220	
生地の成形と焼成 ①(復習1)	221	111
	222	

高度製菓実習

基本技術の習得Ⅲ

生地の成形と焼成 ②(復習2)	223	112
	224	
生地の成形と焼成 ③(復習3)	225	113
	226	
生地の成形と焼成 ④(復習4)	227	114
	228	
生地の成形と焼成 ⑤(グループ考察1)	229	115
	230	
生地の成形と焼成 ⑥(グループ考察2)	231	116
	232	
生地の成形と焼成 ⑦(グループ考察3)	233	117
	234	
生地の成形と焼成 ⑧(グループ考察4)	235	118
	236	
生地の成形と焼成 ⑨(グループ考察5)	237	119
	238	
生地の成形と焼成 ⑩(グループ考察6)	239	120
	240	
生地の成形と焼成 ⑪(グループ考察7)	241	121
	242	
生地の成形と焼成 ⑫(グループ考察8)	243	122
	244	
生地の成形と焼成 ⑬(グループ評価1)	245	123
	246	
生地の成形と焼成 ⑭(グループ評価2)	247	124
	248	
生地の成形と焼成 ⑮(グループ評価3)	249	125
	250	
生地の成形と焼成 ⑯(グループ評価4)	251	126
	252	
生地の成形と焼成 ⑰(グループ評価5)	253	127
	254	
生地の成形と焼成 ⑱(グループ評価6)	255	128
	256	
生地の成形と焼成 ⑲(グループ評価7)	257	129
	258	
生地の成形と焼成 ⑳(グループ評価8)	259	130
	260	
生地の成形と焼成 ㉑(他グループ比較と評価1)	261	131
	262	
生地の成形と焼成 ㉒(他グループ比較と評価2)	263	132
	264	
生地の成形と焼成 ㉓(他グループ比較と評価3)	265	133
	266	
生地の成形と焼成 ㉔(他グループ比較と評価4)	267	134
	268	
生地の成形と焼成 ㉕(グループ検証1)	269	135
	270	
生地の成形と焼成 ㉖(グループ検証2)	271	136
	272	
生地の成形と焼成 ㉗(グループ検証3)	273	137
	274	
生地の成形と焼成 ㉘(グループ検証4)	275	138
	276	
生地の成形と焼成 ㉙(グループ検証5)	277	139
	278	
生地の成形と焼成 ㉚(グループ検証6)	279	140
	280	
現場で必要とされる技術 ①(大量製造に関する技術1)	281	141
	282	
現場で必要とされる技術 ②(大量製造に関する技術2)	283	142
	284	
現場で必要とされる技術 ③(大量製造に関する技術1)	285	143
	286	
現場で必要とされる技術 ④(大量製造に関する技術4)	287	144
	288	

現場で必要とされる技術の  
レベルアップ I

現場で必要とされる技術の  
スキルアップ II

現場で必要とされる技術 ⑤(大量製造に関する技術5)	289	145
	290	
現場で必要とされる技術 ⑥(大量製造に関する技術6)	291	146
	292	
現場で必要とされる技術 ⑦(大量製造に関する技術7)	293	147
	294	
現場で必要とされる技術 ⑧(大量製造に関する技術8)	295	148
	296	
現場で必要とされる技術 ⑨(製造スピードに関する技術1)	297	149
	298	
現場で必要とされる技術 ⑩(製造スピードに関する技術2)	299	150
	300	
現場で必要とされる技術 ⑪(製造スピードに関する技術3)	301	151
	302	
現場で必要とされる技術 ⑫(製造スピードに関する技術4)	303	152
	304	
現場で必要とされる技術 ⑬(製造スピードに関する技術5)	305	153
	306	
現場で必要とされる技術 ⑭(製造スピードに関する技術6)	307	154
	308	
現場で必要とされる技術 ⑮(製造スピードに関する技術7)	309	155
	310	
現場で必要とされる技術 ⑯(製造スピードに関する技術8)	311	156
	312	
現場で必要とされる技術 ⑰(製造スピードに関する技術9)	313	157
	314	
現場で必要とされる技術 ⑱(製造スピードに関する技術10)	315	158
	316	
現場で必要とされる技術 ⑲(製造スピードに関する技術11)	317	159
	318	
現場で必要とされる技術 ⑳(製造スピードに関する技術12)	319	160
	320	
現場で必要とされる技術 ㉑(グループ考察1)	321	161
	322	
現場で必要とされる技術 ㉒(グループ考察2)	323	162
	324	
現場で必要とされる技術 ㉓(グループ考察3)	325	163
	326	
現場で必要とされる技術 ㉔(グループ考察4)	327	164
	328	
現場で必要とされる技術 ㉕(グループ評価1)	329	165
	330	
現場で必要とされる技術 ㉖(グループ評価2)	331	166
	332	
現場で必要とされる技術 ㉗(グループ評価3)	333	167
	334	
現場で必要とされる技術 ㉘(グループ評価4)	335	168
	336	
基本のラッピング ①(贈答用1)	337	169
	338	
基本のラッピング ②(贈答用2)	339	170
	340	
基本のラッピング ③(贈答用3)	341	171
	342	
基本のラッピング ④(贈答用4)	343	172
	344	
基本のラッピング ⑤(慶弔用1)	345	173
	346	
基本のラッピング ⑥(慶弔用2)	347	174
	348	
基本のラッピング ⑦(慶弔用3)	349	175
	350	
基本のラッピング ⑧(慶弔用4)	351	176
	352	
ラッピングの応用と贈答菓子 ①	353	177
	354	

	ラッピングの応用と贈答菓子 ②	355	178	
		356		
		ラッピングの応用と贈答菓子 ③	357	179
			358	
		ラッピングの応用と贈答菓子 ④	359	180
			360	
		ラッピングの応用と贈答菓子 ⑤	361	181
			362	
ラッピングの応用と贈答菓子 ⑥	363	182		
	364			
ラッピングの応用と贈答菓子 ⑦	365	183		
	366			
ラッピングの応用と贈答菓子 ⑧	367	184		
	368			
現場で必要とされる技術の スキルアップⅢ	器具・機器の扱い ①	369	185	
		370		
	器具・機器の扱い ②	371	186	
		372		
	器具・機器の扱い ③	373	187	
		374		
	器具・機器の扱い ④	375	188	
		376		
器具・機器の扱い ⑤	377	189		
	378			
器具・機器の扱い ⑥	379	190		
	380			
器具・機器の扱い ⑦	381	191		
	382			
器具・機器の扱い ⑧	383	192		
	384			
応用技術Ⅰ	創作レシピの考案 ①(試作と検証1)	385	193	
		386		
	創作レシピの考案 ②(試作と検証2)	387	194	
		388		
	創作レシピの考案 ③(試作と検証3)	389	195	
		390		
	創作レシピの考案 ④(試作と検証4)	391	196	
		392		
	創作レシピの考案 ⑤(試作と検証5)	393	197	
		394		
	創作レシピの考案 ⑥(試作と検証6)	395	198	
		396		
	創作レシピの考案 ⑦(試作と検証7)	397	199	
		398		
	創作レシピの考案 ⑧(試作と検証8)	399	200	
		400		
	創作レシピの考案 ⑨(相互比較1)	401	201	
		402		
創作レシピの考案 ⑩(相互比較2)	403	202		
	404			
創作レシピの考案 ⑪(相互比較3)	405	203		
	406			
創作レシピの考案 ⑫(相互比較4)	407	204		
	408			
創作レシピの考案 ⑬(相互比較5)	409	205		
	410			
創作レシピの考案 ⑭(相互比較6)	411	206		
	412			
創作レシピの考案 ⑮(相互比較7)	413	207		
	414			
創作レシピの考案 ⑯(相互比較8)	415	208		
	416			
創作レシピの考案 ⑰(プレゼンテーション1)	417	209		
	418			
創作レシピの考案 ⑱(プレゼンテーション2)	419	210		
	420			

	創作レシピの考案 ⑱(プレゼンテーション3)	421	211
		422	
	創作レシピの考案 ⑳(プレゼンテーション4)	423	212
		424	
	細工菓子の製造 ①	425	213
		426	
	細工菓子の製造 ②	427	214
		428	
	細工菓子の製造 ③	429	215
		430	
	細工菓子の製造 ④	431	216
		432	
	細工菓子の製造 ⑤	433	217
		434	
	細工菓子の製造 ⑥	435	218
		436	
	細工菓子の製造 ⑦	437	219
		438	
	細工菓子の製造 ⑧	439	220
		440	
	細工菓子の製造 ⑨	441	221
		442	
	細工菓子の製造 ⑩	443	222
		444	
	細工菓子の製造 ⑪	445	223
		446	
	細工菓子の製造 ⑫	447	224
		448	
	細工菓子の製造 ⑬	449	225
		450	
	細工菓子の製造 ⑭	451	226
		452	
	細工菓子の製造 ⑮	453	227
		454	
	細工菓子の製造 ⑯	455	228
		456	
	細工菓子のデザイン ①	457	229
		458	
	細工菓子のデザイン ②	459	230
		460	
	細工菓子のデザイン ③	461	231
		462	
	細工菓子のデザイン ④	463	232
		464	
	細工菓子のデザイン ⑤	465	233
		466	
	細工菓子のデザイン ⑥	467	234
		468	
	細工菓子のデザイン ⑦	469	235
		470	
	細工菓子のデザイン ⑧	471	236
		472	
	細工菓子のデザイン ⑨	473	237
		474	
	細工菓子のデザイン ⑩	475	238
		476	
	細工菓子のデザイン ⑪	477	239
		478	
	細工菓子のデザイン ⑫	479	240
		480	
	細工菓子のデザイン ⑬	481	241
		482	
	細工菓子のデザイン ⑭	483	242
		484	
	細工菓子のデザイン ⑮	485	243
		486	

応用技術Ⅱ

応用技術Ⅲ	細工菓子のデザイン ⑩	487	244
		488	
	カフェフード基礎 ①	489	245
		490	
	カフェフード基礎 ②	491	246
		492	
	カフェフード基礎 ③	493	247
		494	
	カフェフード基礎 ④	495	248
		496	
	カフェフード ①	497	249
		498	
	カフェフード ②	499	250
		500	
	カフェフード ③	501	251
	502		
カフェフード ④	503	252	
	504		
カフェフード ⑤	505	253	
	506		
カフェフード ⑥	507	254	
	508		
カフェフード ⑦	509	255	
	510		
カフェフード ⑧	511	256	
	512		
食材の知識	食材の保管と取り扱い ①	513	257
		514	
	食材の保管と取り扱い ②	515	258
		516	
	食材の保管と取り扱い ③	517	259
		518	
	食材の保管と取り扱い ④	519	260
		520	
	食材の保管と取り扱い ⑤	521	261
		522	
	食材の保管と取り扱い ⑥	523	262
		524	
食材の保管と取り扱い ⑦	525	263	
	526		
食材の保管と取り扱い ⑧	527	264	
	528		
食材の保管と取り扱い ⑨	529	265	
	530		
食材の保管と取り扱い ⑩	531	266	
	532		
食材の保管と取り扱い ⑪	533	267	
	534		
食材の保管と取り扱い ⑫	535	268	
	536		
SDGsへ配慮した製品の作成	SDGsを意識した製品の製造 ①	537	269
		538	
	SDGsを意識した製品の製造 ②	539	270
		540	
	SDGsを意識した製品の製造 ③	541	271
		542	
	SDGsを意識した製品の製造 ④	543	272
	544		
SDGsを意識した製品の製造 ⑤	545	273	
	546		
SDGsを意識した製品の製造 ⑥	547	274	
	548		
SDGsを意識した製品の製造 ⑦	549	275	
	550		



	SDGsを意識した製品の製造 ⑧	551	276
		552	
	SDGsを意識した製品の製造 ⑨	553	277
		554	
	SDGsを意識した製品の製造 ⑩	555	278
		556	
SDGsを意識した製品の製造 ⑪	557	279	
	558		
SDGsを意識した製品の製造 ⑫	559	280	
	560		

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2学年	専門製菓演習	演習	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	実務経験を有する教員による科目		
担当教員	実務経験を有する教員	西山未来、新田英資、妻鹿祐介、櫻井健太、赤崎哲朗、横山由樹、堂浦大輔、井筒大輔、壺井豪、松田武司、西川功晃 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	菓子製造業で活躍する教員による現場感・就労感を主とした講話と、その内容に合わせたデモンストレーションを並行して実施する。 またその情報と学校で学んだ知識と技術を活用して、現場で活躍する方から提示された課題に対して、実習を通して検証・実験し現場の方からのフィードバックを受けることで、問題解決方法を導く。				
到達目標	実務経験のある教員から提示される課題に対して、これまで学んだ製菓理論や技術を活用し検証・実践を繰り返すことで、課題解決方法を打ち出すことができる。 生産性及びコミュニケーションに重きを置いた実務家教員の指導を学び、飲食業界で活躍する力を習得する製法を理論的に学び、基本的な製法だけではなく作業効率や完成度に特化した技能と技術を身につけ、業界において適応力を習得できる。 社会人としての自主性、協調性、問題解決能力を身につけ、課題を発見し解決方法の提案ができる。				
成績評価の方法・基準	前期、後期ごとに、期末試験、平常点を組み合わせて評価する。 期末試験は選択式または記述式により評価を行い、平常点は実習時の動き、レポートその他課題物で評価する。 なお、評価比率・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)
専門製菓演習 I (講義)	業界理解	専門店で求められる製菓技術【応用】①	1	1	
		専門店で求められる製菓技術【応用】②	2		
		専門店で求められる製菓技術【応用】③	3	2	
		専門店で求められる製菓技術【応用】④	4		
		専門店で求められる製菓技術【応用】⑤	5	3	
		専門店で求められる製菓技術【応用】⑥	6		
		専門店で求められる製菓技術【応用】⑦	7	4	
		専門店で求められる製菓技術【応用】⑧	8		
	基礎技術の習得と スキルアップ	専門店ででの作製法を学ぶ①	9	5	
		専門店ででの作製法を学ぶ②	10		
		専門店ででの作製法を学ぶ③	11	6	
		専門店ででの作製法を学ぶ④	12		
		専門店ででの作製法を学ぶ⑤	13	7	
		専門店ででの作製法を学ぶ⑥	14		
		専門店ででの作製法を学ぶ⑦	15	8	
		専門店ででの作製法を学ぶ⑧	16		
	基礎技術と応用の比較	専門店ででの作成方法の比較①	17	9	
		専門店ででの作成方法の比較②	18		
		専門店ででの作成方法の比較③	19	10	
		専門店ででの作成方法の比較④	20		
		専門店ででの作成方法の比較⑤	21	11	
		専門店ででの作成方法の比較⑥	22		
		専門店ででの作成方法の比較⑦	23	12	
		専門店ででの作成方法の比較⑧	24		
	応用技術 ①	オリジナルレシピの考案①	25	13	
		オリジナルレシピの考案②	26		
		オリジナルレシピの考案③	27	14	
		オリジナルレシピの考案④	28		
		オリジナルレシピの考案⑤	29	15	
		オリジナルレシピの考案⑥	30		

		オリジナルレシピの考案 ⑦	31	16	
		オリジナルレシピの考案 ⑧	32		
	応用技術 ②		オリジナルレシピの検証 ①	33	17
			オリジナルレシピの検証 ②	34	
		オリジナルレシピの検証 ③	35	18	
		オリジナルレシピの検証 ④	36		
		オリジナルレシピの検証 ⑤	37	19	
		オリジナルレシピの検証 ⑥	38		
		オリジナルレシピの検証 ⑦	39	20	
		オリジナルレシピの検証 ⑧	40		
専門製菓演習Ⅱ (実習)	応用実技 ①	教員とのコミュニケーション ①	41	21	
		教員とのコミュニケーション ②	42		
		教員とのコミュニケーション ③	43	22	
		教員とのコミュニケーション ④	44		
		教員とのコミュニケーション ⑤	45	23	
		教員とのコミュニケーション ⑥	46		
		教員とのコミュニケーション ⑦	47	24	
		教員とのコミュニケーション ⑧	48		
	応用実技 ②		企画と検証 ①	49	25
			企画と検証 ②	50	
		企画と検証 ③	51	26	
		企画と検証 ④	52		
		企画と検証 ⑤	53	27	
		企画と検証 ⑥	54		
		企画と検証 ⑦	55	28	
		企画と検証 ⑧	56		
	応用実技 ③		実践と応用 ①	57	29
			実践と応用 ②	58	
		実践と応用 ③	59	30	
		実践と応用 ④	60		
		実践と応用 ⑤	61	31	
		実践と応用 ⑥	62		
		実践と応用 ⑦	63	32	
		実践と応用 ⑧	64		
	応用実技 ④		オリジナルレシピの実践と検証 ①	65	33
			オリジナルレシピの実践と検証 ②	66	
		オリジナルレシピの実践と検証 ③	67	34	
		オリジナルレシピの実践と検証 ④	68		
		オリジナルレシピの実践と検証 ⑤	69	35	
		オリジナルレシピの実践と検証 ⑥	70		
		オリジナルレシピの実践と検証 ⑦	71	36	
		オリジナルレシピの実践と検証 ⑧	72		
	専門製菓演習総論	ワークセッション	①	73	37
			②	74	
			③	75	38
			④	76	
		まとめ	①	77	39
			②	78	
			③	79	40
			④	80	