

2026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



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、尾上智子、山本沙織				
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: https://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/0000179028_00003.html 】				
科目概要	<p>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「食品の安全と衛生」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。</p> <p>毎回の授業につき、予習と復習にそれぞれ40分程度の学習を必須とする。</p> <p>予習は提供資料の事前通読、復習は提供資料を再度通読、到達確認のための1問1問の正誤問題に取り組む。</p>				
到達目標	<p>食品の製造・加工の土台となる原材料や作業環境を、清潔で衛生的に整備すべき要件を理解する。</p> <p>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(HA)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。</p> <p>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。</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、期末試験は選択式または記述式により評価を行い、平常点は課題提出物により評価する。</p> <p>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)
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	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	
		製品管理 ②	8		
		製品管理 ③	9	5	
		ワーク ①	10		
		ワーク ②	11	6	
		ワーク ③	12		
	ワーク ④	13	7		
	ワーク ⑤	14			
	HACCPに沿った衛生管理 -②	7原則12手順(5つの準備段階) ①	15	8	
		7原則12手順(5つの準備段階) ②	16		
		ワーク ⑥	17	9	
		ワーク ⑦	18		
		ワーク ⑧	19	10	
		ワーク ⑨	20		
		7原則12手順(7つの原則) ①	21	11	
		7原則12手順(7つの原則) ②	22		
		7原則12手順(7つの原則) ③	23	12	
		7原則12手順(7つの原則) ④	24		
		ワーク ⑩	25	13	
		ワーク ⑪	26		
		ワーク ⑫	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	水越聡子、瀬崎昌和、齊藤厚、中森あゆみ、中嶋麗 他				
教材 (教科書、副教材)	学内で作成したもしくはテキスト・プリントを配布する。				
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。『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。『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。『モノ』:上記の開業計画を見える化するために、店舗正面図、ショップカードなどを描き表現する。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> <p>毎回の授業につき、予習と復習にそれぞれ1時間程度の学習を必須とする。予習は学習項目についての事前リサーチ、復習は到達確認のための課題や1問1問の正誤問題である。</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、菓子店の要素をデザインの概念に沿って表現できる。</p> <p>組織内コミュニケーションスキル・心の健康に関する知識を学び、社会で永く活躍できる自己を習得する。</p> <p>キャリア理論をもとに、自身のキャリアプランを表現することができる。</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、期末試験は選択式または記述式により評価を行い、平常点は課題提出物により評価する。</p> <p>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)
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	15
		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	サービスⅠ	35	18
			36	
		サービスⅡ	37	19
			38	
		サービスⅢ	39	20
			40	
		レジカウンター業務Ⅰ	41	21
			42	
	レジカウンター業務Ⅱ	43	22	
		44		
	レジカウンター業務Ⅲ	45	23	
		46		
クレーム	クレーム対応	47	24	
		48		
マネジメント論Ⅲ (デザイン)	デザイン基礎	デザイン概論	49	25
			50	
		色	51	26
			52	
	形と文字	53	27	
		54		
	店舗デザイン	ディスプレイ	55	28
			56	
		ファサード・サイン	57	29
			58	
		照明	59	30
			60	
		店内レイアウト	61	31
			62	
コストとメンテナンス	63	32		
	64			
マネジメント論Ⅳ (人材管理)	傾聴のスキル	人材管理とは	65	33
		傾聴のスキル	66	
	アサーション	アサーション理解	67	34
		アサーション実践	68	
	リーダーシップ	リーダーシップ理解 ①	69	35
		リーダーシップ理解 ②	70	
	人材の管理と育成	人材の管理と育成 ①	71	36
		人材の管理と育成 ②	72	
	他者評価	他者評価 ①	73	37
		他者評価 ②	74	
マネジメント論Ⅳ (自己管理)	心の健康	ストレス概論	75	38
			76	
		ストレス理解	77	39
			78	
	ストレスマネジメント	79	40	
		80		
	キャリアデザイン	キャリア理論 ①	81	41
			82	
		キャリア理論 ②	83	42
			84	
		キャリアプラン ①	85	43
			86	
		キャリアプラン ②	87	44
			88	
キャリアプラン ③	89	45		
	90			
キャリアプランの発表	91	46		
	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	森貴行、中村紘尉 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 2026年 『科学でわかるお菓子の「なぜ?」』辻調理師専門学校 柴田書店 2026年 『よくわかるお菓子づくりの基礎の基礎』辻調理師専門学校/辻調理師専門学校東京 柴田書店 2026年 『プロの為のわかりやすい和菓子』仲實 柴田書店 2026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』辻調理師専門学校 Gakken 2026年 『プロのためのわかりやすいフランス菓子』川北末一 辻調理師専門学校 柴田書店 2025年 『基礎からわかる製パン技術』吉野精一 柴田書店 2026年 『科学でわかるパンの「なぜ?」』辻調理師専門学校 柴田書店 2025年				
科目概要	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、 ②配合比率違いの製品を試食しての検証、③食材のメーカーや産地による違い、 ④製品の分類や歴史について、⑤SDGsの項目である「つくる責任・つかう責任」について、 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現場に対応し、 活躍出来る人材を目指すための授業となっている。 毎回の授業の前と後に、30分の予復習を必須とする。 予習は、作製する製品の使用材料、作製手順の確認を必須とする。 復習は、授業にて学んだことを、指定の方法(復習テストなど)を行い、すべての問題の正解を目標とする。 上記予復習は平常点として取り扱う。				
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。 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)
基本生地 の応用	スポンジ生地の実験と応用 ①	1	1		
		2			
	スポンジ生地の実験と応用 ②	3	2		
		4			
	シュー生地の実験と応用 ①	5	3		
		6			
	シュー生地の実験と応用 ②	7	4		
		8			
	練り込みパイ生地の実験と応用 ①	9	5		
		10			
	創作タルトの構成	11	6		
		12			
	折り込み生地の実験と応用 ①	13	7		
		14			
	折り込み生地の実験と応用 ②	15	8		
		16			
	チョコレートの性質と活用方法 ①	17	9		
		18			
チョコレートの性質と活用方法 ②	19	10			
	20				
アントルメの組み立てと菓子デザイン ①	21	11			
	22				
アントルメの組み立てと菓子デザイン ②	23	12			
	24				
ヨーロッパの菓子 ①	25	13			
	26				

高度製菓理論	ヨーロッパの菓子 ②	27	14	
		28		
		ヨーロッパの菓子 ③	29	15
		30		
	ヨーロッパの菓子 ④	31	16	
		32		
	洋菓子パンの知識 I	ヨーロッパの菓子・製パン ①	33	17
			34	
		ヨーロッパの菓子・製パン ②	35	18
			36	
		製菓・製パンの扱い方と提供方法 ①	37	19
			38	
		製菓・製パンの扱い方と提供方法 ②	39	20
			40	
		現場の仕事 ①	41	21
			42	
		現場の仕事 ②	43	22
			44	
		製菓材料 ①	45	23
			46	
		製菓材料 ②	47	24
			48	
		付加価値の技法 ①	49	25
			50	
		付加価値の技法 ②	51	26
			52	
		付加価値の技法 ③	53	27
			54	
		付加価値の技法 ④	55	28
			56	
		現場の仕事 ③	57	29
			58	
		現場の仕事 ④	59	30
			60	
	製菓・製パンの基礎まとめ ①	61	31	
		62		
	製菓・製パンの基礎まとめ ②	63	32	
		64		
	製菓・製パン技術の応用	季節菓子 ①	65	33
			66	
		季節菓子 ②	67	34
			68	
		材料の加工 ①	69	35
			70	
材料の加工 ②		71	36	
		72		
特殊な焼成方法 ①		73	37	
		74		
特殊な焼成方法 ②		75	38	
		76		
付加価値の技法 ⑤		77	39	
		78		
付加価値の技法 ⑥		79	40	
		80		
付加価値の技法 ⑦		81	41	
		82		
付加価値の技法 ⑧		83	42	
		84		
製菓材料 ③		85	43	
		86		
製菓材料 ④		87	44	
		88		

		製菓・製パンの製法の発展・技法 ①	89	45
			90	
		製菓・製パンの製法の発展・技法 ②	91	46
			92	
	洋菓子パンの知識Ⅱ	現場の仕事 ⑤	93	47
			94	
		現場の仕事 ⑥	95	48
			96	
		考察・反転授業 ①	97	49
			98	
		考察・反転授業 ②	99	50
			100	
		製菓・製パンの製法の発展・技法 ③	101	51
			102	
		製菓・製パンの製法の発展・技法 ④	103	52
			104	
		折り込み生地の実験と応用 ③	105	53
			106	
		折り込み生地の実験と応用 ④	107	54
			108	
ヨーロッパの菓子・製パン ③		109	55	
		110		
ヨーロッパの菓子・製パン ④		111	56	
		112		
ヨーロッパの菓子・製パン ⑤	113	57		
	114			
ヨーロッパの菓子・製パン ⑥	115	58		
	116			
洋菓子・パンのデザイン ①	117	59		
	118			
洋菓子・パンのデザイン ②	119	60		
	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、立嶋穰、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 2026年 『科学でわかるお菓子の「なぜ?」』辻調理師専門学校 柴田書店 2026年 『よくわかるお菓子づくりの基礎の基礎』辻調理師専門学校/辻調理師専門学校東京 柴田書店 2026年 『プロの為のわかりやすい和菓子』仲實 柴田書店 2026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』辻調理師専門学校 Gakken 2026年 『プロのためのわかりやすいフランス菓子』川北末一 辻調理師専門学校 柴田書店 2025年 『基礎からわかる製パン技術』吉野精一 柴田書店 2026年 『科学でわかるパンの「なぜ?」』辻調理師専門学校 柴田書店 2025年				
科目概要	1年次に積み上げた基本技術をもとに、応用技術を学び、現場での対応力を身に付けることで、就職後の即戦力となることを目指す共に、高度製菓理論で学んだ技能を取り入れることで、独自のレシピやデザインを考えることができる発想力を取得する。 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。 なお本授業は、毎回の授業の前と後に、30分の予復習を必須とする。 予習は、作製する製品の使用材料、作製手順の確認と、使用する材料や機器の特性や使用上の注意点、作業上の重要ポイントの暗唱を必須とし、 また実習グループでの、授業進行方法についての事前ミーティングが必須である。 復習は、実習運営と作製した製品についての振り返りレポートの作製を必須とし、不定期に提出を行う。 上記予復習の一部は平常点として取り扱う。				
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			

基本技術の習得 I

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	

基本技術の習得 II

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7)	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 ⑧(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 ⑨(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 ⑩(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 ⑪(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 ⑫(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 ⑬(基本クリームを使った製品製造16)	95	48
	96	
基本クリーム製造 ⑭(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 ⑮(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	

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 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	
	応用生地製造 ㉚(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 ㉑(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 ㉒(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 ㉓(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 ㉔(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 ㉕(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	
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 ㉑(グループ評価8)	259	130
	260	
生地の成形と焼成 ㉒(他グループ比較と評価1)	261	131
	262	
生地の成形と焼成 ㉓(他グループ比較と評価2)	263	132
	264	
生地の成形と焼成 ㉔(他グループ比較と評価3)	265	133
	266	
生地の成形と焼成 ㉕(他グループ比較と評価4)	267	134
	268	
生地の成形と焼成 ㉖(グループ検証1)	269	135
	270	

基本技術の習得Ⅲ

高度製菓実習	生地の成形と焼成 ㉔(グループ検証2)	271	136	
		272		
	生地の成形と焼成 ㉕(グループ検証3)	273	137	
		274		
	生地の成形と焼成 ㉖(グループ検証4)	275	138	
		276		
	生地の成形と焼成 ㉗(グループ検証5)	277	139	
		278		
	生地の成形と焼成 ㉘(グループ検証6)	279	140	
		280		
	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 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3)	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 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		
現場で必要とされる技術の スキルアップⅡ	基本のラッピング ①	337	169	
		338		
	基本のラッピング ②	339	170	
		340		
	基本のラッピング ③	341	171	
		342		
	基本のラッピング ④	343	172	
		344		
	基本のラッピング ⑤	345	173	
		346		
	基本のラッピング ⑥	347	174	
		348		
	ラッピングの応用と贈答菓子 ①	349	175	
		350		
	ラッピングの応用と贈答菓子 ②	351	176	
		352		
	ラッピングの応用と贈答菓子 ③	353	177	
		354		
	ラッピングの応用と贈答菓子 ④	355	178	
		356		
	ラッピングの応用と贈答菓子 ⑤	357	179	
		358		
	ラッピングの応用と贈答菓子 ⑥	359	180	
		360		
	バンドウズの基本 ①	361	181	
		362		
	バンドウズの基本 ②	363	182	
		364		
バンドウズの基本 ③	365	183		
	366			
バンドウズの基本 ④	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		
		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	

応用技術 I

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 ⑲ (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	

応用技術 II

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	
細工菓子のデザイン ⑯	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	

応用技術Ⅲ

	食材の知識	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	赤崎哲朗、井筒大輔、壺井豪、堂浦大輔、西山未来、新田英資、松田武司 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 2026年 『科学でわかるお菓子の「なぜ?」』辻調理師専門学校 柴田書店 2026年 『よくわかるお菓子づくりの基礎の基礎』辻調理師専門学校/辻調理師専門学校東京 柴田書店 2026年 『プロの為にわかりやすい和菓子』仲實 柴田書店 2026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』辻調理師専門学校 Gakken 2026年 『プロのためのわかりやすいフランス菓子』川北末一 辻調理師専門学校 柴田書店 2025年 『基礎からわかる製パン技術』吉野精一 柴田書店 2025年				
科目概要	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授業を受け、飲食業界で活躍する力を習得する。 毎回の授業の前後に80分程度の予復習を必須とする。 予習は、実務家教員の先生のこと又はお店のことを調べてレポートにまとめる。 復習は、振り返りシートや課題レポートを作成する。 授業によっては、平常点課題としてワークシートの提出が必須となる。実習グループにおいては、作業工程を含めた事前のミーティングを実施する。				
到達目標	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。 複数の教員より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。 期末試験は記述式または選択式により主に知識の定着を確認し、平常点は実習時の動き、レポートその他課題提出物とする。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)
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	専門店で学ぶ①	9	5		
	専門店で学ぶ②	10			
	専門店で学ぶ③	11	6		
	専門店で学ぶ④	12			
	専門店で学ぶ⑤	13	7		
	専門店で学ぶ⑥	14			
	専門店で学ぶ⑦	15	8		
	専門店で学ぶ⑧	16			
専門製菓演習 I (講義)	専門店で学ぶ①	17	9		
	専門店で学ぶ②	18			
	専門店で学ぶ③	19	10		
	専門店で学ぶ④	20			
	専門店で学ぶ⑤	21	11		
	専門店で学ぶ⑥	22			
	専門店で学ぶ⑦	23	12		
	専門店で学ぶ⑧	24			

	応用技術1	お店のレシピの再現方法の習得 ①	25	13
		お店のレシピの再現方法の習得 ②	26	
		お店のレシピの再現方法の習得 ③	27	14
		お店のレシピの再現方法の習得 ④	28	
		お店のレシピの再現方法の習得 ⑤	29	15
		お店のレシピの再現方法の習得 ⑥	30	
		お店のレシピの再現方法の習得 ⑦	31	16
		お店のレシピの再現方法の習得 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	製造工程の計画と実践 ①	49	25
		製造工程の計画と実践 ②	50	
		製造工程の計画と実践 ③	51	26
		製造工程の計画と実践 ④	52	
		製造工程の計画と実践 ⑤	53	27
		製造工程の計画と実践 ⑥	54	
		製造工程の計画と実践 ⑦	55	28
		製造工程の計画と実践 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	お店のレシピの実践と検証 ①	65	33
		お店のレシピの実践と検証 ②	66	
		お店のレシピの実践と検証 ③	67	34
		お店のレシピの実践と検証 ④	68	
		お店のレシピの実践と検証 ⑤	69	35
		お店のレシピの実践と検証 ⑥	70	
		お店のレシピの実践と検証 ⑦	71	36
		お店の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
		ワークセッション ②	74	
		ワークセッション ③	75	38
		ワークセッション ④	76	
		まとめ ①	77	39
		まとめ ②	78	
		まとめ ③	79	40
		まとめ ④	80	