２０２６年度シラバス

１年制
製菓衛生師本科

教科科目
衛生法規
公衆衛生学
食品学
食品衛生学
栄養学
社会
製菓理論
製菓実習
専門製菓理論

辻調理師専門学校

Copyrights © The TSUJI Group. All Rights Reserved.

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	—	衛生法規	講義	必修

授業期間	単位	授業回数	備考
通年	1	15	—

担当教員	田和良介、藤岡茂範
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
科目概要	実際の食品偽装事件や食中毒事故を確認し、製造者・消費者の各立場から事件や事故を整理する。 その整理の中で衛生面などのルールを理解し、被害者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ことから、 授業ではグループワークを通じてその判断力を養う。 毎回の授業について予習と復習にそれぞれ30分程度のWEB学習の取組みが求められる。 予習は授業回の資料通読、復習は到達確認のための1問1問の正誤問題がある。
到達目標	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。 製菓衛生師法法を学び、どのような人材が菓子業界に求められるかを説明できる。
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	授業回数（連番）
法学大意	法学に関する基礎的事項	法と社会生活	1	1
		法と社会規範	2	
		法の種類と責任	3	2
関係法令	衛生関係法令の概要 ①	菓子製造にかかわる法律 ①	4	
製菓衛生師法	製菓衛生師法の沿革	製菓衛生師資格の沿革	5	3
		製菓衛生師資格と法律	6	
		製菓衛生師資格と食品事故	7	4
衛生行政概説	衛生行政に関する基礎的事項	国家と衛生行政機構	8	
関係法令	食品衛生法の概要	目的、用語の定義	9	5
		公衆衛生上必要な基準	10	
		食品および添加物 ①	11	6
		食品および添加物 ②	12	
		食品の規格基準	13	7
		HACCP	14	
	衛生関係法令の概要 ②	菓子製造にかかわる法律 ②	15	8
		菓子製造にかかわる法律 ③	16	
衛生行政概説	わが国の衛生行政	国の衛生行政機構と法律 ①	17	9
		国の衛生行政機構と法律 ②	18	
		国の衛生行政機構と法律 ③	19	10
		国の衛生行政機構と法律 ④	20	
		国の衛生行政機構と法律 ⑤	21	11
		国の衛生行政機構と法律 ⑥	22	
		地方の衛生行政機構と法律 ①	23	12
		地方の衛生行政機構と法律 ②	24	
製菓衛生師法	製菓衛生師法の概要	製菓衛生師法総論（目的・定義）	25	13
		製菓衛生師試験と製菓衛生師免許	26	
		製菓衛生師免許の手続 ①	27	14
		製菓衛生師免許の手続 ②	28	
		製菓衛生師法施行令	29	15
		製菓衛生師法施行規則	30	

Copyrights © The TSUJI Group. All Rights Reserved.

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	—	公衆衛生学	講義	必修
授業期間	単位	授業回数	備考		
通年	2	30	—		
担当教員	鎌田洋一、穐本蓉子 他				
教材 （教科書、副教材）	『改訂版 解いてわかる 製菓衛生師試験の手引き』 辻製菓専門学校 柴田書店 2025年				
科目概要	食材の生産に関わる「環境」、食べる「人」、提供する「仕事」について学び、 持続可能で健康的な食生活を実現するために必要な行動と、製菓衛生師の社会的役割を理解する。 授業を通して各領域の問題点を整理し、改善策を考えることで課題解決力を養う。 毎回の授業につき予習と復習をそれぞれ30分程度行う。予習では、資料の事前通読と関連テーマを調査する。 復習では、正誤問題に取り組んで、自身の到達度を確認し、さらに社会課題解決に向けた提案を作成する。				
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	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	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	

Copyrights © The TSUJI Group. All Rights Reserved.

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	

Copyrights © The TSUJI Group. All Rights Reserved.

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	—	食品学	講義	必修
授業期間	単位	授業回数	備考		
通年	2	30	—		
担当教員	酒井奈津枝、弥永由里 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 『改訂版 解いてわかる 製菓衛生師試験の手引き』 柴田書店 2025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る。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。 毎回の授業につき予習・復習としてそれぞれ30分程度の以下の学習を必須とする。 予習では資料の事前通読やスーパーマーケットで販売されている食品の種類や品種を確認し、 どのような違いがあるのかについて調べる。 復習では授業内容の定着および到達度を確認するため、正誤問題に取り組む。				
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、期末試験は選択式により主に知識の定着を確認する。 平常点は課題提出物などで評価し、主に授業理解の向上と確認を旨とする。 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	授業回数（連番）
食品学	食品学の概要	食品学とは	1	1
食品学	食品学の概要	食品とおいしさ①	2	
食品学	食品学の概要	食品とおいしさ②	3	2
食品の生産と消費	食品の生産と輸入	砂糖 ①	4	
食品学	食品の種類と成分	砂糖 ②	5	3
食品の変質とその防止	食品の変質の防止		6	
食品の生産と消費	食品の生産と輸入	はちみつ	7	4
食品の変質とその防止	食品の変質の防止	水あめ	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	
食品学	食品の種類と成分	小麦粉	11	6
食品の生産と消費	食品の消費構造の変化		12	
食品の変質とその防止	食品の変質の防止	膨張剤、イースト	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	小麦粉を使用した菓子・パンの考案	15	8
食品の変質とその防止	食品の変質の防止		16	
食品学	食品の種類と成分	牛乳 ①	17	9
食品の生産と消費	食品の生産と輸入		18	
食品の生産と消費	食品の流通と価格	牛乳 ②	19	10
食品の生産と消費	食品の生産と輸入	クリーム	20	
食品学	食品の種類と成分	油脂 ①	21	11
食品の生産と消費	食品の生産と輸入		22	
食品の変質とその防止	食品の変質の防止	油脂 ②	23	12
食品の変質とその防止	食品の変質の防止		24	
食品の変質とその防止	食品の変質	チーズ	25	13
食品の生産と消費	食品の生産と輸入		26	
食品の変質とその防止	食品の変質の防止	果実 ①	27	14
食品の生産と消費	食品の生産と輸入		28	
食品の生産と消費	食品の流通と価格	果実 ②	29	15

Copyrights © The TSUJI Group. All Rights Reserved.

食品の生産と消費	食品の生産と輸入	果実と乳製品を使用した菓子・パンの考案	30	
食品の生産と消費	食品の生産と輸入	果実 ③	31	16
食品の変質とその防止	食品の変質の防止		32	
食品の生産と消費	食品の生産と輸入	果実 ④	33	17
食品の変質とその防止	食品の変質の防止		34	
食品の変質とその防止	食品の変質の防止	果実 ⑤	35	18
食品の生産と消費	食品の生産と輸入		36	
食品学	食品の種類と成分	いも ①	37	19
食品の生産と消費	食品の生産と輸入		38	
食品の生産と消費	食品の生産と輸入	飲料 ①	39	20
食品の生産と消費	食品の生産と輸入		40	
食品の生産と消費	食品の生産と輸入	飲料 ②	41	21
食品の生産と消費	食品の生産と輸入		42	
食品の変質とその防止	食品の変質の防止	飲料 ③	43	22
食品の生産と消費	食品の生産と輸入		44	
食品の生産と消費	食品の生産と輸入	凝固剤	45	23
食品の変質とその防止	食品の変質の防止		46	
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	47	24
食品の生産と消費	食品の生産と輸入		48	
食品の生産と消費	食品の消費構造の変化	米	49	25
食品学	食品の変質の防止	でんぷん	50	
食品の変質とその防止	食品の変質の防止	いも ②	51	26
食品の変質とその防止	食品の種類と成分	豆	52	
食品学	食品の種類と成分	種実類 ①	53	27
食品学	食品の流通と価格		54	
食品の生産と消費	食品の生産と輸入	種実類 ②	55	28
食品の生産と消費	食品の流通と価格		56	
食品の生産と消費	食品の生産と輸入	種実類 ③	57	29
食品の生産と消費	食品の種類と成分	これまで学習した食品を使用した菓子・パンの考案	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	

Copyrights © The TSUJI Group. All Rights Reserved.

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	食品衛生学	講義	必修
授業期間	単位	授業回数	備考		
通年	4	60	—		
担当教員	東條孝文、北島崇 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				
科目概要	食品衛生学では、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する。 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。授業は講義を中心に、 授業テーマによっては実験実習、グループワーク、個人ワークを行う。 毎回の授業につき予習と復習にそれぞれ30分程度の学習を必須とする。 予習は資料の事前通読、復習は提供資料の再通読や到達確認のための1問1答の正誤問題である。				
到達目標	菓子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、期末試験は選択式もしくは記述式により主に知識の定着を確認し、 平常点はレポート、課題提出物により評価する。 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	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	食品中の異物	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	
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	25	13
		施設、設備の要件と管理 ②	26	
		施設、設備の要件と管理 ③	27	14
		施設、設備の要件と管理 ④	28	
食品衛生学	食品衛生学の概要	7S、作業区域 ①	29	15
		7S、作業区域 ②	30	
食中毒	食中毒の病因物質と予防対策	食中毒各論 ⑬	31	16
		食中毒各論 ⑭	32	

Copyrights © The TSUJI Group. All Rights Reserved.

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	食中毒の病因物質と予防対策	食中毒各論 ⑮	37	19
		食中毒各論 ⑯	38	
		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	
食品衛生学	食品衛生の現状	食品廃棄物 ①	51	26
		食品廃棄物 ②	52	
衛生管理	営業者の責務	HACCP ①	53	27
		HACCP ②	54	
		HACCP ③	55	28
		HACCP ④	56	
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	57	29
		菓子製造におけるHACCPの制度化 ②	58	
衛生管理	営業者の責務	HACCP ⑤	59	30
		HACCP ⑥	60	
食品衛生学	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	
	食品の保存と表示	食品の保存性 ③	73	37
	施設、設備の要件と管理	施設、設備の要件と管理 ⑦	74	
		施設、設備の要件と管理 ⑧	75	38
食品添加物	菓子と食品添加物	食品添加物各論 ③	76	
	食品添加物の種類と使用方法	食品添加物の概要 ①	77	39
		食品添加物の概要 ②	78	
		食品添加物の概要 ③	79	40
		食品添加物の概要 ④	80	
衛生管理	食品の保存と表示	食品表示 ①	81	41
		食品表示 ②	82	
		食品表示 ③	83	42
		食品表示 ④	84	
		食品表示 ⑤	85	43
		食品表示 ⑥	86	
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	87	44
		食品と化学物質 ⑧	88	
		食品と化学物質 ⑨	89	45
		食品と化学物質 ⑩	90	
	施設、設備の要件と管理	施設、設備の要件と管理 ⑨	91	46
		施設、設備の要件と管理 ⑩	92	

Copyrights © The TSUJI Group. All Rights Reserved.

衛生管理	食品の取扱い	食品の衛生管理 ③	93	47
		食品の衛生管理 ④	94	
		食品の衛生管理 ⑤	95	48
		食品の衛生管理 ⑥	96	
食品中における有害物質	食品中の異物	食品中の異物 ②	97	49
		食品中の異物 ③	98	
		食品中の異物 ④	99	50
		食品中の異物 ⑤	100	
食品添加物	菓子と食品添加物	食品添加物各論 ④	101	51
		食品添加物各論 ⑤	102	
		食品添加物各論 ⑥	103	52
		食品添加物各論 ⑦	104	
		食品添加物各論 ⑧	105	53
		食品添加物各論 ⑨	106	
		食品添加物各論 ⑩	107	54
		食品添加物各論 ⑪	108	
		食品添加物各論 ⑫	109	55
		食品添加物各論 ⑬	110	
		食品添加物各論 ⑭	111	56
		食品添加物各論 ⑮	112	
衛生管理	食品の取扱い	食品の衛生管理⑦	113	57
		食品の衛生管理⑧	114	
	食品の保存と表示	食品の保存性 ④	115	58
		食品の保存性 ⑤	116	
		食品の保存性 ⑥	117	59
		食品の保存性 ⑦	118	
	施設、設備の要件と管理	施設、設備の要件と管理 ⑪	119	60
		施設、設備の要件と管理 ⑫	120	

Copyrights © The TSUJI Group. All Rights Reserved.

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	—	栄養学	講義	必修

授業期間	単位	授業回数	備考
通年	2	30	—

担当教員	畑川美耶子、栗山好美 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 『改訂版 解いてわかる 製菓衛生師試験の手引き』 柴田書店 2025年
科目概要	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。 毎回の授業につき予習と復習にそれぞれ30分程度の学習を必須とする。 予習は授業資料に記載している予習ポイントに沿って取り組むことを基本とし、 市販の商品の栄養に関する表示を確認するなどの情報収集も重要とする。 復習は到達確認のための正誤問題に取り組む。
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	前期と後期ごとに中間試験・期末試験の点数、平常点を組み合わせて評価する。 中間試験・期末試験は、筆記式により主に知識の定着を確認し、平常点は主に授業外学習状況などで評価する。なお、評価比率および評価基準、平常点詳細については、授業内にて説明を行う。

学習計画（授業スケジュール）			授業時間数	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	
栄養の消化と吸収	栄養の消化と吸収	ミネラル ①	17	9
			18	
栄養素の機能	栄養素の機能	ミネラル ②	19	10
			20	
		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	

Copyrights © The TSUJI Group. All Rights Reserved.

栄養の摂取	栄養所要量	食事摂取基準	31 32	16
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 34	17
		消化・吸収・排泄 ②	35 36	18
		エネルギー代謝	37 38	19
		糖尿病	39 40	20
		健康に配慮したお菓子作りの工夫①	41 42	21
		健康に配慮したお菓子作りの工夫②	43 44	22
栄養の摂取	栄養成分表示	栄養価計算	45 46	23
		健康に役立つ食品	47 48	24
	菓子と栄養	ライフステージの栄養 ①	49 50	25
		ライフステージの栄養 ②	51 52	26
		ライフステージの栄養 ③	53 54	27
		製菓衛生師と栄養学	55 56	28
	栄養成分表示	アルコール	57 58	29
栄養の摂取	菓子と栄養	食物アレルギーとお菓子作り	59 60	30

Copyrights © The TSUJI Group. All Rights Reserved.

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	—	社会	講義	必修

授業期間	単位	授業回数	備考
通年	1	15	—

担当教員	福田高之、望月美佐 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
科目概要	『菓子と食生活』、『菓子店経営論』の2分野を通して、製菓業界で働くうえで必要となる社会人としての基礎力と、業界で長く活躍するために必要な知識や考え方の土台を築くことを目的とする。 『菓子と食生活』では、菓子・パンの歴史や食文化などを学び、業界人としての教養を養う。 『菓子店経営論』では、マーケティング・売上管理・労務管理など、経営の基礎を学び、 事例分析や発表を通じて、問題解決力を高める。 各回の予習として次回授業資料の事前通読（15分）、復習としてWEB学習による正誤問題の取組（30分）による理解度確認を行う。さらに、実践型復習課題（合計 約10時間）として、授業での学びを基に店舗調査を行い、 レポート作成や、グループでのプレゼンテーションを実施する。
到達目標	日本におけるお菓子・パンの歴史や食文化の発展についての知識を習得し、説明ができるようになる。 顧客・従業員・経営者など多様な立場の視点から店舗経営を捉え、 数値や事例、経営のフレームワークをもとに課題を分析し、改善案を提案することができる。
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、平常点は課題提出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	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	労務管理	5	3
			6	
		労働生産性	7	4
			8	
		利益と原価の管理	9	5
			10	
		損益分岐点	11	6
			12	
		経営理念	13	7
		マーケティング	14	
		経営戦略	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
			18	
		菓子の生産と消費	19	10
			20	
菓子店経営論Ⅱ	菓子店経営論 ③	菓子店経営論 演習	21	11
			22	
菓子と食生活 Ⅰ	菓子と食生活	菓子の包装	23	12
		菓子と食生活	24	
菓子と食生活 Ⅱ	菓子の歴史	パンの歴史	25	13
			26	
		菓子の歴史	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	

Copyrights © The TSUJI Group. All Rights Reserved.

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	—	製菓理論	講義	必修
授業期間	単位	授業回数	備考		
通年	3	29	—		
担当教員	漁野麻紀、桧垣昂史 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 『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。 毎回の授業につき、予習と復習にそれぞれ30分程度のWeb学習を必須とする。 予習は資料の事前通読、復習は到達度確認を目的とした1問1答形式の正誤問題、 または授業で配布されるプリントへの取り組みとする。				
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	授業回数（連番）
	製菓理論の役割 フランス菓子の分類 シュー生地	フランス菓子の製法 ①	1	1
			2	
		菓子の分類	3	
		でんぷんの糊化	4	
	練りこみパイ生地	フランス菓子の製法 ②	5	2
			6	
		卵の乳化	7	
		油脂の特性（ショートニング性）	8	
	凝固剤	フランス菓子の製法 ③	9	3
			10	
		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 ④	21	4
			22	
		氷菓概論	23	
		オーバーランについて	24	
	デザート菓子	フランス菓子の製法 ⑤	17	5
			18	
		デザート菓子概論	19	
		卵の特性（起泡性、熱凝固性）	20	
	ドイツ菓子	ドイツ菓子の製法	21	6
			22	
		ドイツ菓子の特長	23	
		ヨーロッパ菓子の分類	24	
	ウィーン菓子	ウィーン菓子の製法	25	7
			26	
		ウィーン菓子の特長	27	
		ヨーロッパ菓子の文化	28	

Copyrights © The TSUJI Group. All Rights Reserved.

製菓理論 (洋菓子)	折り込みパイ生地	フランス菓子の製法 ⑥	29	8
			30	
		油脂の特性(可塑性)	31	
			32	
	基本クリーム バタークリーム	フランス菓子の製法 ⑦	33	9
			34	
		バタークリームの種類	35	
		油脂の特性(クリーミング性)	36	
	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	37	10
			38	
		素材の活かし方	39	
			40	
	チョコレート	フランス菓子の製法 ⑧	41	11
			42	
		チョコレートの概論	43	
		調温について	44	
	アントルメの組み立て方	フランス菓子の製法 ⑨	45	12
			46	
		アントルメの製法の分類	47	
		菓子の構成について	48	
	ヨーロッパの祭事菓子	フランス菓子の製法 ⑩	49	13
			50	
		ヨーロッパのクリスマス	51	
		洋菓子の祭事	52	
	糖菓 サレについて	フランス菓子の製法 ⑪	53	14
			54	
		砂糖の特性	55	
		菓子の塩味について	56	
	乳製品を使用したお菓子	フランス菓子の技法 ⑫	57	15
			58	
		乳製品について	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	

Copyrights © The TSUJI Group. All Rights Reserved.

製菓理論 （製パン）	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	
	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	
		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・クープ）	104	
		冷蔵生地（冷蔵することの意義）	105	27
		冷蔵生地の折り込み作業	106	
	パンの歴史	フランスパンの歴史	107	
		パンの法令（デクレ・パン）	108	
		ドイツの食文化	109	28
		クリスマスの発酵菓子	110	
	パン製法	サワー種を使用したパンの製法	111	
		サワー種の使用目的と意義	112	
	製パン技能	焼成について	113	29
			114	
		各種焼成の方法	115	
		焼成中の生地の変化	116	

Copyrights © The TSUJI Group. All Rights Reserved.

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	—	製菓実習	実習	必修

授業期間	単位	授業回数	備考
通年	16	120	—

担当教員	小島悦子、森田康裕 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 『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。 飴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、SDGs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。 毎回の授業の前と後にそれぞれ約1時間の学習が必要となる。 予習はレシピと作業工程について、製品作業動画の確認を必須とし、実習グループにおいても、 相互確認のうえ作業工程を含めた事前ミーティングを行うことを推奨する。 復習は、技術の反復練習と技術の言語化を求める。また、重要ポイントについては授業によって小テストを行い、 その実施について平常点課題として取り扱うことがある。
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	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 (パータ・シュー)	9	3
			10	
		基本技術の習得 ②（絞り）	11	
			12	
		基本生地の習得 ②(パータ・シュー)	13	4
			14	
		基本技術の習得 ③（絞り）	15	
			16	
		基本生地の習得 ③(パータ・シュー)	17	5
			18	

Copyrights © The TSUJI Group. All Rights Reserved.

		基本クリームの習得 ①(クレーム・パティシエール)	19	
			20	
		基本生地の習得 ④(パータ・シュー)	21	6
			22	
		基本クリームの習得 ②(クレーム・パティシエール)	23	
			24	
		基本生地の習得 ⑤(パータ・シュー)	25	7
			26	
		基本クリームの習得 ③(クレーム・パティシエール)	27	
			28	
		基本生地の習得 ⑥(パータ・シュー)	29	8
			30	
		基本クリームの習得 ④(クレーム・パティシエール)	31	
			32	
	基本技術の習得 ②	基本生地の習得 ① (パート・ブリゼ) 基本技術の習得 ①(絞り)	33	9
			34	
			35	
			36	
		基本生地の習得 ② (パート・ブリゼ)	37	10
			38	
		基本クリームの習得 ① (クレーム・ダマンド)	39	
			40	
		基本生地の習得 ③ (パート・ブリゼ)	41	11
			42	
		基本クリームの習得 ② (クレーム・ダマンド)	43	
			44	
		基本生地の習得 ④ (パート・シュクレ) 基本技術の習得 ②(ナペ、絞り) 味覚の習得 ① (五味の水溶液)	45	12
			46	
			47	
			48	
		基本生地の習得 ⑤ (パート・シュクレ)	49	13
			50	
		基本クリームの習得 ③ (クレーム・ダマンド)	51	
			52	
		基本生地の習得 ⑥ (パート・シュクレ)	53	14
			54	
		基本クリームの習得 ④(クレーム・ダマンド)	55	
			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	
	餡炊き	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	
			68	
		粒餡の炊き方 ①	69	18
			70	
		粒餡の炊き方 ②復習	71	
			72	
		粒餡の炊き方 ③応用	73	19
			74	
		漉し餡の炊き方 ①	75	
			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	
			80	

Copyrights © The TSUJI Group. All Rights Reserved.

基礎実習	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	
			84	
		基本技能の習得 ①（蒸し饅頭の分割・包餡）	85	22
			86	
		基本技能の習得 ②（蒸し饅頭の分割・包餡）復習	87	
			88	
	平鍋物	平鍋の扱い方	89	23
			90	
		平鍋物の製法 ①	91	
			92	
		平鍋物の製法 ②復習	93	24
			94	
		平鍋物の製法 ③応用1	95	
			96	
	オーヴン物	オーブン物製品の製法 ①	97	25
			98	
		オーヴン物製品の製法 ②	99	
			100	
		基本技能の習得 ③（オーヴン物の分割・包餡）	101	26
			102	
		基本技能の習得 ④（オーヴン物の分割・包餡）復習	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	
		基本技能の習得 ⑤（練切の着色）	109	28
			110	
		基本技能の習得 ⑥（練切の分割・包餡）	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	
		生地の仕込み ②-1 ミキシング（ミキサー）	133	34
			134	
		生地の仕込み ②-2 ミキシング（ミキサー）	135	
			136	
		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	

Copyrights © The TSUJI Group. All Rights Reserved.

	製パン技能（分割・丸め）	大きい生地の分割・丸め ①-1	141	36
			142	
		大きい生地の分割・丸め ①-2	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	
		パン生地の包あん ②-2	155	
			156	
	製パン技能 （冷蔵生地・折り込み）	冷蔵生地 ①-1	157	40
			158	
		冷蔵生地 ①-2	159	
			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	
		ハード系パンの焼成 ①-2	167	
			168	
		ハード系パンの焼成（直焼き） ①-1	169	43
			170	
		ハード系パンの焼成（直焼き） ①-2	171	
			172	
		最終発酵と焼成 ①-1	173	44
			174	
		最終発酵と焼成 ①-2	175	
			176	
		分割から焼成まで ①-1	177	45
			178	
		分割から焼成まで ①-2	179	
			180	
		基本生地の習得と応用 ①	181	46
			182	
			183	
			184	
		基本生地の習得と応用 ②	185	47
			186	
			187	
			188	
		基本生地の習得と応用 ③	189	48
			190	
			191	
			192	
		基本生地の習得と応用 ④	193	49
			194	
			195	
			196	
		基本生地の習得と応用 ⑤	197	50
			198	
			199	
			200	

Copyrights © The TSUJI Group. All Rights Reserved.

	基本技術の習得と応用 ①	基本生地の習得と応用 ⑥	201	51
			202	
			203	
			204	
		基本生地の習得と応用 ⑦	205	52
			206	
			207	
			208	
		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	
		基本生地の習得と応用 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 ⑫	225	57
			226	
			227	
			228	
		基本技術の習得と応用 ⑬	229	58
			230	
			231	
			232	
		基本技術の習得と応用 ⑭	233	59
			234	
			235	
			236	
		基本技術の習得と応用 ⑮	237	60
			238	
			239	
			240	
		基本技術の習得と応用 ⑯	241	61
			242	
			243	
			244	
		基本技術の習得と応用 ⑰	245	62
			246	
			247	
			248	
		基本技術の習得と応用 ⑱	249	63
			250	
			251	
			252	
		基本技術の習得と応用 ⑲	253	64
			254	
			255	
			256	
		基本技術の習得と応用 ⑳	257	65
			258	
			259	
			260	

Copyrights © The TSUJI Group. All Rights Reserved.

		基本技術の習得と応用 ㉑	261	66
			262	
			263	
			264	
		基本技術の習得と応用 ㉒	265	67
			266	
			267	
			268	
	基本技術の習得と応用 ③	基本クリームの習得と応用 ①	269	68
			270	
			271	
			272	
		基本クリームの習得と応用 ②	273	69
			274	
			275	
			276	
		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	

Copyrights © The TSUJI Group. All Rights Reserved.

専門実習	食材の知識	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	
	応用技術 ①	細工の基礎技術 ①	337	85
			338	
			339	
			340	
		細工の基礎技術 ②	341	86
			342	
			343	
			344	
		細工の基礎技術 ③	345	87
			346	
			347	
			348	
		細工の基礎技術 ④	349	88
			350	
			351	
			352	
		細工の基礎技術 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（材料比較2）	361	91
			362	
			363	
			364	
		菓子の考察 ③（材料比較3）	365	92
			366	
			367	
			368	
		菓子の考察 ④（材料比較4）	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	

Copyrights © The TSUJI Group. All Rights Reserved.

	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	
		製品の完成度 ①	433	109
			434	
			435	
			436	
		製品の完成度 ②	437	110
			438	
			439	
			440	

Copyrights © The TSUJI Group. All Rights Reserved.

	製造技術のまとめ	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	

Copyrights © The TSUJI Group. All Rights Reserved.

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	—	専門製菓理論	講義	必修
授業期間	単位	授業回数	備考		
通年	4	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	新澤貴之,鈴木弘一、簇雅典、山本浩司、小柴学、西山未来 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 『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。 毎回の授業につき、予習・復習としてそれぞれ1時間程度のWeb学習を必須とする。 予習は、配布資料の事前通読および実務家教員の店舗に関する事前学習とし、 復習は到達度確認を目的とした1問1答形式の正誤問題、または授業で配布されるプリントへの取り組みとする。				
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	授業回数（連番）
	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	
		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	
	製造現場理解 ①	個人店・ホテルなど、働くお店の違い ①	5	3
		個人店・ホテルなど、働くお店の違い ②	6	
		個人店・ホテルなど、働くお店の違い ③	7	4
		個人店・ホテルなど、働くお店の違い ④	8	
		欲しい人材①	9	5
		欲しい人材②	10	
		欲しい人材③	11	6
		欲しい人材④	12	
	製造現場理解 ②	新入社員の仕事 ①	13	7
		新入社員の仕事 ②	14	
		新入社員の仕事 ③	15	8
		新入社員の仕事 ④	16	
		現場の仕事 ①	17	9
		現場の仕事 ②	18	
		現場の仕事 ③	19	10
		現場の仕事 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	
		素材選び①	25	13
		素材選び②	26	

Copyrights © The TSUJI Group. All Rights Reserved.

専門製菓理論1		素材選び③	27	14
		素材選び④	28	
	製造現場理解 ③	スペシャリテ ①	29	15
		スペシャリテ ②	30	
		スペシャリテ ③	31	16
		スペシャリテ 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	
		商品開発 ⑤	41	21
		商品開発 ⑥	42	
		商品開発 ⑦	43	22
		商品開発 ⑧	44	
		店舗経営 ①	45	23
		店舗経営 ②	46	
		店舗経営 ③	47	24
		店舗経営 ④	48	
		催事とお菓子 ⑤	49	25
		催事とお菓子 ⑥	50	
		催事とお菓子 ⑦	51	26
		催事とお菓子 ⑧	52	
		発酵菓子①	53	27
		発酵菓子②	54	
		発酵菓子③	55	28
		発酵菓子④	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 ①（実販売店舗の商品を知る）	65	33
		スペシャリテ ②（実販売店舗の商品を知る）	66	
		スペシャリテ ③（実販売店舗の商品を知る）	67	34
		スペシャリテ ④（実販売店舗の商品を知る）	68	
		スペシャリテ ⑤（実販売店舗の商品を知る）	69	35
		スペシャリテ ⑥（実販売店舗の商品を知る）	70	
		スペシャリテ ⑦（実販売店舗の商品を知る）	71	36
		スペシャリテ 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	

Copyrights © The TSUJI Group. All Rights Reserved.