

シラバス

2 年制

製菓応用技術マネジメント学科

教科科目	
1 年次	2 年次
衛生法規	キャリアマネジメント
公衆衛生学	実践栄養学
食品学	製菓店HACCP
食品衛生学	応用製菓理論
栄養学	応用製菓実習
社会	応用製菓演習
製菓理論	
製菓実習	
専門製菓演習	

辻調理師専門学校 東京



課程	衛生専門課程		学科	製菓応用技術マネジメント学科	
教科科目名	衛生法規		年度	2025	
学年	第Ⅰ学年	授業期間	前期	必修・選択の別	必修
授業の方法	講義	授業時間数 (単位時間)	30	授業回数	15
教員名	宗像純子		実務経験のある 教員科目	○ 対象	● 対象外
科目概要	1. 「衛生」に関する法律とはどのようなものか理解する。 2. 製菓衛生師と衛生法規との関係を知る。 3. 自らが目指す「製菓衛生師法」、それに関係する法令を学び、理解する。 4. 最終的には「製菓衛生師」合格を目指す。				
到達目標	衛生法規の法体系を正しく理解し、国家資格である「製菓衛生師」の資格取得を目指す。				
成績評価の方法 可否の基準	成績評価は、定期的試験のほか、授業への取り組み姿勢や提出課題の評価も加味して行う。 評価・採点・可否は学則に準じる。				
学習計画（授業スケジュール）			授業時間数 (連番)	授業回数 (連番)	
法学大意	法学に関する基礎的事項Ⅰ		1	1	
	法学に関する基礎的事項Ⅱ		2		
	法学に関する基礎的事項Ⅲ		3		
製菓衛生師法	製菓衛生師法の沿革と概要Ⅰ		4	2	
	製菓衛生師法の沿革と概要Ⅱ		5		
	製菓衛生師法の沿革と概要Ⅲ		6		
	製菓衛生師法の沿革と概要Ⅳ		7	4	
	製菓衛生師法の沿革と概要Ⅴ		8		
	製菓衛生師法の沿革と概要Ⅵ		9		
	製菓衛生師法の沿革と概要Ⅶ		10		
	製菓衛生師法の沿革と概要Ⅷ		11	6	
	製菓衛生師法の沿革と概要Ⅸ		12		
	製菓衛生師法の沿革と概要Ⅹ		13		
関係法令	食品衛生法と関係法令の概要Ⅰ		13	7	
	食品衛生法と関係法令の概要Ⅱ		14		
	食品衛生法と関係法令の概要Ⅲ		15		
	食品衛生法と関係法令の概要Ⅳ		16	8	
	食品衛生法と関係法令の概要Ⅴ		17		
	食品衛生法と関係法令の概要Ⅵ		18		
	食品衛生法と関係法令の概要Ⅶ		19	9	
	食品衛生法と関係法令の概要Ⅷ		20		
	食品衛生法と関係法令の概要Ⅸ		21		
	食品衛生法と関係法令の概要Ⅹ		22	10	
	食品衛生法と関係法令の概要Ⅺ		23		
衛生行政概説	衛生行政の概要Ⅰ		24	12	
	衛生行政の概要Ⅱ		25		
	衛生行政の概要Ⅲ		26		
	衛生行政の概要Ⅳ		27	13	
	衛生行政の概要Ⅴ		28		
	衛生行政の概要Ⅵ		29		
	衛生行政の概要Ⅶ		30	14	
				15	

課程	衛生専門課程		学科	製菓応用技術マネジメント学科	
教科科目名	公衆衛生学		年度	2025	
学年	第1学年	授業期間	通年	必修・選択の別	必修
授業の方法	講義	授業時間数 (単位時間)	60	授業回数	30
教員名	山田晃平、田代百合 他		実務経験のある 教員科目	○ 対象	● 対象外
科目概要	講義授業を主とするが、「環境」「健康」「労働衛生」などの問題や対策について、グループで議論や発表をするなど、適宜、グループワークも取り入れながら授業は進行する。また、各回の授業テーマとSDGs(持続可能な開発目標:世界のみんなが解決していく17個の目標)とを関連づけて考えることで、製菓衛生師として、常にグローバルな視点で考える習慣を身に付けることができるようになる。				
到達目標	製菓衛生師に必要な知識として、すべての人々の健康を守り増進するために学ぶ科目。主に「環境」「人間」「労働」という観点から、人の健康の持続可能性を高めるために、菓子製造業においてできることを考え、実践するための意識づくりをする。				
成績評価の方法 合否の基準	成績評価は、定期試験のほか、グループワークや提出課題に対する取り組み姿勢なども加味して行う。 なお、評価比率・採点基準は授業内において発表し、合否は学則に準じる。				
学習計画(授業スケジュール)			授業時間数 (連番)	授業回数 (連番)	
公衆衛生	公衆衛生の意義と現状		1	1	
	公衆衛生学の概要1		2		
	公衆衛生学の概要2		3	2	
	公衆衛生学の概要3		4		
	公衆衛生学の概要4		5	3	
	公衆衛生学の概要5		6		
	公衆衛生学の概要6		7	4	
	公衆衛生学の概要7		8		
環境衛生	環境衛生の意義と健康1		9	5	
	環境衛生の意義と健康2		10		
	環境衛生の意義と健康3		11	6	
	環境衛生の意義と健康4		12		
	環境衛生の意義と健康5		13	7	
	環境衛生の意義と健康6		14		
	環境と健康1		15	8	
	環境と健康2		16		
	環境と健康3		17	9	
	環境と健康4		18		
	環境と健康5		19	10	
	環境と健康6		20		
	環境と健康7		21	11	
	環境と健康8		22		
	環境と健康9		23	12	
	環境と健康10		24		
	環境と健康11		25	13	
	環境と健康12		26		
	環境と健康13		27	14	
	環境と健康14		28		
	感染症の予防1		29	15	
	感染症の予防2		30		
	感染症の予防3		31	16	
	感染症の予防4		32		
	感染症の予防5		33	17	
	感染症の予防6		34		
	感染症の予防7		35	18	
	感染症の予防8		36		

疾病の予防	生活習慣病の予防1	37	19
	生活習慣病の予防2	38	
	生活習慣病の予防3	39	20
	生活習慣病の予防4	40	
	生活習慣病の予防5	41	21
	生活習慣病の予防6	42	
	生活習慣病の予防7	43	22
	生活習慣病の予防8	44	
	生活習慣病の予防9	45	23
	生活習慣病の予防10	46	
	生活習慣病の予防11	47	24
	生活習慣病の予防12	48	
労働衛生	労働と健康1	49	25
	労働と健康2	50	
	労働と健康3	51	26
	労働と健康4	52	
	安全衛生管理1	53	27
	安全衛生管理2	54	
	安全衛生管理3	55	28
	安全衛生管理4	56	
	安全衛生管理5	57	29
	安全衛生管理6	58	
	安全衛生管理7	59	30
	安全衛生管理8	60	

課程	衛生専門課程		学科	製菓応用技術マネジメント学科	
教科科目名	食品学		年度	2025	
学年	第Ⅰ学年	授業期間	通年	必修・選択の別	必修
授業の方法	講義	授業時間数 (単位時間)	60	授業回数	30
教員名	河合麗子、寺田智子、小林亘 他		実務経験のある 教員科目	○ 対象	● 対象外
科目概要	講義授業を主とするが、実際に食材の官能評価（食材を試食しながら、見た目、香り、食感、味などについて、五感を使って評価する手法）を行うなど、「おいしさ」に関して、論理的な知識だけではなく、感覚と結びつく知識も習得する。食品学では、食材の特徴を評価するための方法論を学び、製菓理論や実習で試食を重ねることで、より正確な評価ができる能力を獲得する。また、食材の「栄養素」を通じて栄養学へ、食材の「おいしさ」を通じて製菓理論や製菓実習へと科目連携することで、教科横断的な学びができるようになる。				
到達目標	製菓衛生師に必要な知識として、主要な食材となる食品の種類やその中に含まれる成分、また、食品の特色や変化について科学的に学ぶ科目。食材や製造方法の選択に役立てるほか、菓子製造をより合理的に継続・発展させるために役立つ、食品に関する基礎知識を身につける。				
成績評価の方法 可否の基準	成績評価は、定期試験のほか、提出課題に対する取り組み姿勢なども加味して行う。 なお、評価比率・採点基準は授業内において発表し、可否は学則に準じる。				
学習計画（授業スケジュール）			授業時間数 (連番)	授業回数 (連番)	
食品学の概要	食品の条件		1	1	
	食品の条件		2		
	食品の条件		3	2	
	食品の条件		4		
	食品の種類と成分		5	3	
	食品の種類と成分		6		
	食品の種類と成分		7	4	
	食品の種類と成分		8		
	食品の分類と特性		9	5	
	食品の分類と特性		10		
	食品の分類と特性		11	6	
	食品の分類と特性		12		
食品の変質とその防止	食品の変質		13	7	
	食品の変質		14		
	食品の変質		15	8	
	食品の変質		16		
	食品の変質		17	9	
	食品の変質		18		
	食品の変質		19	10	
	食品の変質の防止		20		
	食品の変質の防止		21	11	
	食品の変質の防止		22		
	食品の変質の防止		23	12	
	食品の変質の防止		24		
	食品の変質の防止		25	13	
	食品の変質の防止		26		
	食品の変質の防止		27	14	
	食品の変質の防止		28		
	食品の変質の防止		29	15	
	食品の変質の防止		30		
	食品の変質の防止		31	16	
	食品の変質の防止		32		
	食品の変質の防止		33	17	
	食品の変質の防止		34		
	食品の変質の防止		35	18	
	食品の変質の防止		36		

食品の生産と消費	食品の消費構造の変化	37	19
	食品の生産と輸入	38	
	食品の生産と輸入	39	20
	食品の生産と輸入	40	
	食品の生産と輸入	41	21
	食品の生産と輸入	42	
	食品の生産と輸入	43	22
	食品の生産と輸入	44	
	食品の生産と輸入	45	23
	食品の生産と輸入	46	
	食品の生産と輸入	47	24
	食品の生産と輸入	48	
	食品の生産と輸入	49	25
	食品の生産と輸入	50	
	食品の生産と輸入	51	26
	食品の生産と輸入	52	
	食品の生産と輸入	53	27
	食品の生産と輸入	54	
	食品の生産と輸入	55	28
	食品の生産と輸入	56	
	食品の生産と輸入	57	29
	食品の生産と輸入	58	
	食品の流通と価格	59	30
	食品の流通と価格	60	

課程	衛生専門課程		学科	製菓応用技術マネジメント学科	
教科科目名	食品衛生学		年度	2025	
学年	第Ⅰ学年	授業期間	通年	必修・選択の別	必修
授業の方法	講義 (一部実習を含む)	授業時間数 (単位時間)	120	授業回数	60
教員名	堀坂知子、小林清美、里井恵子		実務経験のある 教員科目	○ 対象	● 対象外
科目概要	<p>講義授業を主とするが、食品衛生に関連する実習授業も12回行う。授業の内容は「食材」と「製菓技法」を食品衛生の観点から紐解くものということができる。</p> <p>講義授業では、食品衛生の基礎知識を活用し、食材および製菓技法ごとのリスクを知って予防策を学ぶ。つまり、菌やウイルスの種類を学ぶだけでなく、食材や製菓技法をキーに分類することで、実際に実習で扱う食材や製造法に当てはめてリスクを考えることができるので、菓子製造する際にも自然とリスクを踏まえて、予防策を講じることができるようになる。</p> <p>実習授業では、講義で学んだ内容を実験を通じて確かめる機会となり、体験的に実証することで、理解が深まり、記憶に定着する。</p>				
到達目標	<p>製菓衛生師に必要な知識として、「安心・安全」な菓子やパンを提供するために学ぶ科目。食中毒、添加物、異物混入、さらに、衛生管理の基本について理解するとともに、実際の現場で積極的に運用するための能力も身につける。</p>				
成績評価の方法 可否の基準	<p>成績評価は、定期試験のほか、グループワークや提出課題に対する取り組み姿勢なども加味して行う。</p> <p>なお、評価比率・採点基準は授業内において発表し、可否は学則に準じる。</p>				
学習計画(授業スケジュール)			授業時間数 (連番)	授業回数 (連番)	
食品衛生学の概要	食品衛生の意義と現状Ⅰ		1	1	
	食品衛生の意義と現状Ⅱ		2		
	食品衛生の意義と現状Ⅲ		3	2	
	食品衛生の意義と現状Ⅳ		4		
	食品衛生の意義と現状Ⅴ		5	3	
	食品衛生の意義と現状Ⅵ		6		
	食品衛生の意義と現状Ⅶ		7	4	
	食品衛生の意義と現状Ⅷ		8		
	食品衛生の意義と現状Ⅸ		9	5	
	食品衛生の意義と現状Ⅹ		10		
	食品衛生の意義と現状Ⅺ		11	6	
	食品衛生の意義と現状Ⅻ		12		
	食品衛生の意義と現状Ⅼ		13	7	
	食品衛生の意義と現状Ⅽ		14		
	食品衛生の意義と現状Ⅾ		15	8	
	食品衛生の意義と現状Ⅿ		16		
	食品衛生の意義と現状ⅰ		17	9	
食中毒	食中毒の概要		18	10	
	食中毒の発生状況		19		
	細菌性食中毒Ⅰ		20		
	細菌性食中毒Ⅱ		21	11	
	細菌性食中毒Ⅲ		22		
	細菌性食中毒Ⅳ		23	12	
	細菌性食中毒Ⅴ		24		
	細菌性食中毒Ⅵ		25	13	
	細菌性食中毒Ⅶ		26		
	細菌性食中毒Ⅷ		27	14	
	細菌性食中毒Ⅸ		28		
	細菌性食中毒Ⅹ		29	15	
	細菌性食中毒Ⅺ		30		
	細菌性食中毒Ⅻ		31	16	
	細菌性食中毒Ⅼ		32		
	細菌性食中毒Ⅽ		33	17	
	ウイルス性食中毒Ⅰ		34		

	ウイルス性食中毒2	35	18
	化学性食中毒	36	
	自然毒食中毒1	37	19
	自然毒食中毒2	38	
	自然毒食中毒3	39	20
食品添加物	食品添加物の種類と使用方法1	40	
	食品添加物の種類と使用方法2	41	21
	食品添加物の種類と使用方法3	42	
	食品添加物の種類と使用方法4	43	22
	食品添加物の種類と使用方法5	44	
	食品添加物の種類と使用方法6	45	23
	菓子と添加物1	46	
	菓子と添加物2	47	24
	菓子と添加物3	48	
	菓子と添加物4	49	25
	菓子と添加物5	50	
	菓子と添加物6	51	26
	菓子と添加物7	52	
	菓子と添加物8	53	27
	菓子と添加物9	54	
	菓子と添加物10	55	28
	菓子と添加物11	56	
	菓子と添加物12	57	29
	菓子と添加物13	58	
食品中における有害物質	微生物による有害物質	59	30
	食品と寄生虫1	60	
	食品と寄生虫2	61	31
	食品と寄生虫3	62	
	食品と寄生虫4	63	32
	化学物質による環境汚染と生物濃縮1	64	
	化学物質による環境汚染と生物濃縮2	65	33
	化学物質による環境汚染と生物濃縮3	66	
	化学物質による環境汚染と生物濃縮4	67	34
	化学物質による環境汚染と生物濃縮5	68	
	化学物質による環境汚染と生物濃縮6	69	35
	化学物質による環境汚染と生物濃縮7	70	
	農薬及び動物用医薬品中の残留	71	36
	食品中の異物1	72	
	食品中の異物2	73	37
	食品中の異物3	74	
	食品中の異物4	75	38
	食品中の異物5	76	
	食品中の異物6	77	39
	食品の取扱い1	78	
	食品の取扱い2	79	40
	食品の取扱い3	80	
	食品の取扱い4	81	41
	食品の取扱い5	82	
	食品の取扱い6	83	42
	食品の取扱い7	84	
	食品の取扱い(実習)1	85	43
	食品の取扱い(実習)2	86	
	食品の取扱い(実習)3	87	44
	食品の取扱い(実習)4	88	
	食品の取扱い(実習)5	89	45
	食品の取扱い(実習)6	90	
	食品の取扱い(実習)7	91	46
	食品の取扱い(実習)8	92	
	食品の取扱い(実習)9	93	47
	食品の取扱い(実習)10	94	
	食品の取扱い(実習)11	95	48
	食品の取扱い(実習)12	96	

衛生管理

食品の取扱い(実習)13	97	49
食品の取扱い(実習)14	98	
食品の取扱い(実習)15	99	50
食品の取扱い(実習)16	100	
食品の取扱い(実習)17	101	51
食品の取扱い(実習)18	102	
食品の取扱い(実習)19	103	52
食品の取扱い(実習)20	104	
食品の取扱い(実習)21	105	53
食品の取扱い(実習)22	106	
食品の取扱い(実習)23	107	54
食品の取扱い(実習)24	108	
施設、設備の要件と管理	109	55
営業者の責務	110	
HACCPによる衛生管理1	111	56
HACCPによる衛生管理2	112	
HACCPによる衛生管理3	113	57
HACCPによる衛生管理4	114	
食品の保存と表示1	115	58
食品の保存と表示2	116	
食品の保存と表示3	117	59
食品の保存と表示4	118	
食品の保存と表示5	119	60
食品の保存と表示6	120	

課程	衛生専門課程		学科	製菓応用技術マネジメント学科	
教科科目名	栄養学		年度	2025	
学年	第Ⅰ学年	授業期間	通年	必修・選択の別	必修
授業の方法	講義	授業時間数 (単位時間)	60	授業回数	30
教員名	川久保沙紀、井出宣子 他		実務経験のある 教員科目	○ 対象	● 対象外
科目概要	講義授業を主とするが、実際に製菓実習で作る菓子について、レシピを元に栄養価計算するなどの演習も交え、「おいしさ」だけではなく、「健康」という観点からも材料の選択ができるようになるための基礎知識を習得する。また、材料の特徴を学ぶ「食品学」、材料を製菓技法によって美味しくする方法論を学ぶ「製菓理論」、その実践である「製菓実習」などとの横断的な学びとして、この「栄養学」の授業において、「これ以外の材料に入れ替えておいしくするには?」、「砂糖を減らしてもおいしく食べるためには?」といった、食べ手に応じた料理や菓子を考える個人またはグループワークでのレシピ考案も行う。				
到達目標	製菓衛生師に必要な知識として、食品に含まれる栄養素の種類と働きについて学ぶ科目。「栄養」という観点から、人の健康の持続可能性を高めるために、菓子製造業においてできることを考え、実践するための意識づくりをする。				
成績評価の方法 合否の基準	成績評価は、定期試験のほか、個人またはグループワークや提出課題に対する取り組み姿勢なども加味して行う。 なお、評価比率・採点基準は授業内において発表し、合否は学則に準じる。				
学習計画(授業スケジュール)			授業時間数 (連番)	授業回数 (連番)	
栄養学の概要	栄養学の意義Ⅰ		Ⅰ	Ⅰ	
	栄養学の意義Ⅱ		Ⅱ		
	栄養素の分類Ⅰ		Ⅲ	Ⅱ	
	栄養素の分類Ⅱ		Ⅳ		
	栄養素の分類Ⅲ		Ⅴ	Ⅲ	
	栄養素の分類Ⅳ		Ⅵ		
栄養素の機能	栄養素の機能Ⅰ		Ⅶ	Ⅳ	
	栄養素の機能Ⅱ		Ⅷ		
	栄養素の機能Ⅲ		Ⅸ	Ⅴ	
	栄養素の機能Ⅳ		Ⅹ		
	栄養素の機能Ⅴ		Ⅺ	Ⅵ	
	栄養素の機能Ⅵ		Ⅻ		
	栄養素の機能Ⅶ		Ⅼ	Ⅶ	
	栄養素の機能Ⅷ		Ⅽ		
	栄養素の機能Ⅸ		Ⅾ	Ⅷ	
	栄養素の機能Ⅹ		Ⅿ		
	栄養素の機能Ⅺ		ⅰ	Ⅸ	
	栄養素の機能Ⅻ		ⅱ		
	栄養素の機能Ⅼ		ⅲ	Ⅹ	
	栄養素の機能Ⅽ		ⅳ		
	栄養素の機能Ⅾ		ⅴ	Ⅺ	
	栄養素の機能Ⅿ		ⅵ		
	栄養素の機能ⅰ		ⅶ	Ⅻ	
	栄養素の機能ⅱ		ⅷ		
	栄養素の機能ⅲ		ⅸ	Ⅼ	
	栄養素の機能ⅳ		ⅹ		
栄養の消化と吸収	栄養の消化と吸収Ⅰ		ⅺ	Ⅽ	
	栄養の消化と吸収Ⅱ		ⅽ		
	栄養の消化と吸収Ⅲ		ⅿ	Ⅾ	
	栄養の消化と吸収Ⅳ		ⅿ		
	栄養の消化と吸収Ⅴ		ⅿ	Ⅿ	
	栄養の消化と吸収Ⅵ		ⅿ		
	栄養の消化と吸収Ⅶ		ⅿ	ⅰ	
	栄養の消化と吸収Ⅷ		ⅿ		
	栄養の消化と吸収Ⅸ		ⅿ	ⅱ	
	栄養の消化と吸収Ⅹ		ⅿ		

	栄養の消化と吸収ⅠⅠ	35	18
	栄養の消化と吸収ⅠⅡ	36	
	栄養の消化と吸収ⅠⅢ	37	19
	栄養の消化と吸収ⅠⅣ	38	
	栄養の消化と吸収ⅠⅤ	39	20
	栄養の消化と吸収ⅠⅥ	40	
	栄養の消化と吸収ⅠⅦ	41	21
	栄養の消化と吸収ⅠⅧ	42	
栄養の摂取	栄養所要量Ⅰ	43	22
	栄養所要量Ⅱ	44	
	菓子と栄養Ⅰ	45	23
	菓子と栄養Ⅱ	46	
	菓子と栄養Ⅲ	47	24
	菓子と栄養Ⅳ	48	
	菓子と栄養Ⅴ	49	25
	菓子と栄養Ⅵ	50	
	菓子と栄養Ⅶ	51	26
	菓子と栄養Ⅷ	52	
	菓子と栄養Ⅸ	53	27
	菓子と栄養Ⅹ	54	
	栄養成分表示Ⅰ	55	28
	栄養成分表示Ⅱ	56	
	栄養成分表示Ⅲ	57	29
	栄養成分表示Ⅳ	58	
	栄養成分表示Ⅴ	59	30
	栄養成分表示Ⅵ	60	

課程	衛生専門課程		学科	製菓応用技術マネジメント学科	
教科科目名	社会		年度	2025	
学年	第1学年	授業期間	後期	必修・選択の別	必修
授業の方法	講義	授業時間数 (単位時間)	30	授業回数	15
教員名	吉瀬元彦、大倉健宏		実務経験のある 教員科目	○ 対象	● 対象外
科目概要	講義授業を主とするが、学生のグループワークも頻繁に実施する。授業内容は「経営（売上管理、店舗運営など）」と「菓子の歴史」との2本柱で構成される。実際に製菓店を経営されている方にも登壇いただき、「儲かっているか」「安定して経営できているか」などをどのように判断しているのか、その基準を学ぶ。また、経営上の問題点を捉えて、店の立て直しのためのアイデアをグループワークを通じて提案するといったワークも予定している。				
到達目標	製菓衛生師に必要な知識として、店舗経営のために必要な基礎を学ぶ科目。マネジメントなどの基礎知識を習得するとともに、製菓・製パン店の経営意識を身につける。				
成績評価の方法 合否の基準	成績評価は、定期試験のほか、グループワークや提出課題に対する取り組み姿勢なども加味して行う。 なお、評価比率・採点基準は授業内において発表し、合否は学則に準じる。				
学習計画（授業スケジュール）			授業時間数 (連番)	授業回数 (連番)	
菓子と食生活	菓子と食生活1		1	1	
	菓子と食生活2		2		
	菓子と食生活3		3		
	菓子と食生活4		4	2	
	菓子と食生活5		5		
	菓子と食生活6		6		
	菓子の生産と消費1		7	3	
	菓子の生産と消費2		8		
	菓子の生産と消費3		9		
	菓子の生産と消費4		10	4	
菓子店経営論	経営論の概要1		11	5	
	経営論の概要2		12		
	経営論の概要3		13		
	経営論の概要4		14	6	
	経営論の概要5		15		
	経営論の概要6		16		
	経営論の概要7		17	7	
	経営論の概要8		18		
	経営論の概要9		19		
	経営論の概要10		20	8	
	経営論の概要11		21		
	経営論の概要12		22		
	経営論の概要13		23	9	
	経営論の概要14		24		
	経営論の概要15		25		
	経営論の概要16		26	10	
	労働生産性1		27		
	労働生産性2		28		
	労務管理1		29	11	
	労務管理2		30		

課程	衛生専門課程		学科	製菓応用技術マネジメント学科	
教科科目名	製菓理論		年度	2025	
学年	第Ⅰ学年	授業期間	通年	必修・選択の別	必修
授業の方法	講義	授業時間数 (単位時間)	90	授業回数	45
教員名	川満出、小野達也、 金澤賢吾、今成宏 他		実務経験のある 教員科目	○ 対象	● 対象外
科目概要	<p>この授業では、洋菓子、和菓子、製パンの製造を「おいしさ=製法×原材料」という原則に当てはめ、原材料の役割や製法の意味を学ぶことで、菓子作りに必要な科学的な基礎知識を習得します。</p> <p>さらに、「なぜこのように作るのか」をデモンストレーションを通じて理解します。</p> <p>試食では「おいしさ」を感じながら科学的な理由と結びつけ、知識が深く記憶に残ります。</p> <p>授業は、製菓・製パンのデモンストレーションが行える2つの専用教室（和菓子×洋菓子共用、製パン×洋菓子共用）で実施されます。</p>				
到達目標	<p>製菓衛生師に必要な知識として、洋菓子、和菓子、パンの製造に関わる知識を習得する科目。</p> <p>主に製菓・製パンで利用される基本的な材料の性質や、生地、クリーム、餡などの製法を科学的に学び、おいしさの成り立ちを理解して、「実習」における実際の菓子やパン作りで活用できるようにします。</p>				
成績評価の方法 可否の基準	<p>成績評価は、定期試験のほか、提出課題やe-ラーニング上のテストの結果を加味して行う。</p> <p>なお、評価比率・採点基準は授業内において発表し、可否は学則に準じる。</p>				
学習計画(授業スケジュール)			授業時間数 (連番)	授業回数 (連番)	
製菓理論 菓子の分類	フランス菓子Ⅰ		1	1	
	フランス菓子Ⅱ		2		
	フランス菓子Ⅲ		3	2	
	フランス菓子Ⅳ		4		
	フランス菓子Ⅴ		5	3	
	フランス菓子Ⅵ		6		
	フランス菓子Ⅶ		7	4	
	フランス菓子Ⅷ		8		
	フランス菓子Ⅸ		9	5	
	フランス菓子Ⅹ		10		
	フランス菓子Ⅺ		11	6	
	フランス菓子Ⅻ		12		
	フランス菓子Ⅼ		13	7	
	フランス菓子Ⅽ		14		
	フランス菓子Ⅾ		15	8	
	フランス菓子Ⅿ		16		
	フランス菓子ⅰ		17	9	
	フランス菓子ⅱ		18		
	フランス菓子ⅲ		19	10	
	フランス菓子ⅴ		20		
	フランス菓子ⅵ		21	11	
	フランス菓子ⅶ		22		
	フランス菓子ⅷ		23	12	
	フランス菓子ⅸ		24		
	フランス菓子ⅹ		25	13	
	フランス菓子ⅺ		26		
	フランス菓子ⅻ		27	14	
	フランス菓子ⅼ		28		
	フランス菓子ⅽ		29	15	
	ヨーロッパの菓子Ⅰ		30		
	ヨーロッパの菓子Ⅱ		31	16	
	ヨーロッパの菓子Ⅲ		32		
	ヨーロッパの菓子Ⅳ		33	17	
	ヨーロッパの菓子Ⅴ		34		
	ヨーロッパの菓子Ⅵ		35	18	
	ヨーロッパの菓子Ⅶ		36		

	ヨーロッパの菓子8	37	19
	ヨーロッパの菓子9	38	
	ヨーロッパの菓子10	39	20
	ヨーロッパの菓子11	40	
	専門的な菓子1	41	21
	専門的な菓子2	42	
	専門的な菓子3	43	22
	専門的な菓子4	44	
	パン1	45	23
	パン2	46	
	パン3	47	24
	パン4	48	
	パン5	49	25
	パン6	50	
	パン7	51	26
	パン8	52	
	パン9	53	27
	パン10	54	
	パン11	55	28
	パン12	56	
	和菓子1	57	29
	和菓子2	58	
	和菓子3	59	30
	和菓子4	60	
	和菓子5	61	31
	和菓子6	62	
	和菓子7	63	32
	和菓子8	64	
	和菓子9	65	33
	和菓子10	66	
	和菓子11	67	34
	和菓子12	68	
	和菓子13	69	35
	和菓子14	70	
	和菓子15	71	36
	和菓子16	72	
	製菓・製パン材料1	73	37
	製菓・製パン材料2	74	
	製菓・製パン材料3	75	38
	製菓・製パン材料4	76	
	製菓・製パン材料5	77	39
	製菓・製パン材料6	78	
	製菓・製パン材料7	79	40
	製菓・製パン材料8	80	
	製菓・製パン材料9	81	41
	製菓・製パン材料10	82	
	製菓・製パン材料11	83	42
	製菓・製パン材料12	84	
	製菓・製パン材料13	85	43
	製菓・製パン材料14	86	
	製菓・製パン材料15	87	44
	製菓・製パン材料16	88	
菓子の包装	菓子の包装1	89	45
	菓子の包装2	90	

課程	衛生専門課程		学科	製菓応用技術マネジメント学科	
教科科目名	製菓実習		年度	2025	
学年	第Ⅰ学年	授業期間	通年	必修・選択の別	必修
授業の方法	実習	授業時間数 (単位時間)	480	授業回数	240
教員名	橋本素明、野口恵、小島はづき、 定岡宏和、上元純一 他		実務経験のある 教員科目	○ 対象	● 対象外
科目概要	「基礎実習」では、製菓・製パンの製造設備を備えた3つの実習室で、洋菓子・和菓子・製パンのそれぞれの基礎実習を行う。洋菓子・和菓子・製パン、いずれにおいても、基本技能の反復練習、基本生地・基本クリームの作成、器具・機器の使い方等、個人のスキルアップを目的とした内容で、1クラスを3つのグループに分けて効率よく作業する。そして、ここで身につけた菓子づくりの基本の技能や姿勢が後期の専門実習のベースとなる。各回の授業はe-ラーニングでの事前学習を前提とするが、実習室内でのインストラクターの実演も適宜織り交ぜながら、授業を進めていく。				
到達目標	「基礎実習」は、製菓衛生師に必要な技術として、洋菓子、和菓子、パンの製造に関わる基礎的な知識や技能を習得する科目。実際に、和・洋菓子およびパン、それぞれの基本的な製品の製造を行うことにより、材料や器具の扱い方や計量から始まる各製造工程の基礎的な作業方法を習得する。「専門実習」では、お菓子の製法や構成の理解を深め、自ら考え菓子製造ができるようになる。基礎実習や他の科目で得た知識や経験を連動させて日々の実習を行うことで、製菓業界で働く技術と自信をつける。菓子・パン製造に必要な知識と技能を学ぶ中で、社会人基礎力を身につける。				
成績評価の方法 可否の基準	成績評価は、定期的に行われる実技試験のほか、提出課題なども加味して行う。 なお、評価比率・採点基準は授業内において発表し、可否は学則に準じる。				
学習計画（授業スケジュール）			授業時間数 (連番)	授業回数 (連番)	
基礎実習【洋菓子】	実習室と設備の使い方1		1	1	
	実習室と設備の使い方2		2		
	実習室と設備の使い方3		3		
	実習室と設備の使い方4		4	2	
	実習室と設備の使い方5		5		
	実習室と設備の使い方6		6		
	実習室と設備の使い方7		7	3	
	実習室と設備の使い方8		8		
	基本生地の製法1		9		
	基本生地の製法2		10	4	
	基本生地の製法3		11		
	基本生地の製法4		12		
	基本生地の製法5		13	5	
	基本生地の製法6		14		
	基本生地の製法7		15		
	基本生地の製法8		16	6	
	基本生地の製法9		17		
	基本生地の製法10		18		
	基本生地の製法11		19	7	
	基本生地の製法12		20		
	基本生地の製法13		21		
	基本生地の製法14		22	8	
	基本生地の製法15		23		
	基本生地の製法16		24		
	基本生地の製法17		25	9	
	基本生地の製法18		26		
	基本生地の製法19		27		
	基本生地の製法20		28	10	
	基本生地の製法21		29		
	基本生地の製法22		30		
	基本生地を使用した製品1		31	11	
	基本生地を使用した製品2		32		
	基本生地を使用した製品3		33		
	基本生地を使用した製品4		34	12	

	基本生地を使用した製品5	35	18
	基本生地を使用した製品6	36	
	基本生地を使用した製品7	37	19
	基本生地を使用した製品8	38	
	基本生地を使用した製品9	39	20
	基本生地を使用した製品10	40	
	基本生地を使用した製品11	41	21
	基本生地を使用した製品12	42	
	基本生地を使用した製品13	43	22
	基本生地を使用した製品14	44	
	基本生地を使用した製品15	45	23
	基本生地を使用した製品16	46	
	基本生地を使用した製品17	47	24
	基本生地を使用した製品18	48	
	基本生地を使用した製品19	49	25
	基本生地を使用した製品20	50	
	基本生地を使用した製品21	51	26
	基本生地を使用した製品22	52	
	基本技能1	53	27
	基本技能2	54	
	基本技能3	55	28
	基本技能4	56	
	基本技能5	57	29
	基本技能6	58	
	基本技能7	59	30
	基本技能8	60	
基礎実習【和菓子】	実習室と設備の使い方1	61	31
	実習室と設備の使い方2	62	
	蒸し物生地の製法1	63	32
	蒸し物生地の製法2	64	
	蒸し物生地の製法3	65	33
	蒸し物生地の製法4	66	
	蒸し物生地の製法5	67	34
	蒸し物生地の製法6	68	
	餡の製法1	69	35
	餡の製法2	70	
	餡の製法3	71	36
	餡の製法4	72	
	蒸し物生地の製法7	73	37
	蒸し物生地の製法8	74	
	蒸し物生地の製法9	75	38
	蒸し物生地の製法10	76	
	蒸し物生地の製法11	77	39
	蒸し物生地の製法12	78	
	蒸し物生地の製法13	79	40
	蒸し物生地の製法14	80	
	蒸し物生地の製法15	81	41
	蒸し物生地の製法16	82	
	蒸し物生地の製法17	83	42
	蒸し物生地の製法18	84	
	蒸し物生地の製法19	85	43
	蒸し物生地の製法20	86	
	蒸し物生地の製法21	87	44
	蒸し物生地の製法22	88	
	蒸し物生地の製法23	89	45
	蒸し物生地の製法24	90	
	蒸し物生地の製法25	91	46
	蒸し物生地の製法26	92	
	蒸し物生地の製法27	93	47
	蒸し物生地の製法28	94	
	蒸し物生地の製法29	95	48
	蒸し物生地の製法30	96	
	生菓子生地の製法1	97	49
	生菓子生地の製法2	98	
	生菓子生地の製法3	99	50
	生菓子生地の製法4	100	

	焼き物生地の製法1	101	51
	焼き物生地 of 製法2	102	
	焼き物生地 of 製法3	103	52
	焼き物生地 of 製法4	104	
	焼き物生地 of 製法5	105	53
	焼き物生地 of 製法6	106	
	焼き物生地 of 製法7	107	54
	焼き物生地 of 製法8	108	
	焼き物生地 of 製法9	109	55
	焼き物生地 of 製法10	110	
	焼き物生地 of 製法11	111	56
	焼き物生地 of 製法12	112	
	練り物生地 of 製法1	113	57
	練り物生地 of 製法2	114	
	練り物生地 of 製法3	115	58
	練り物生地 of 製法4	116	
	練り物生地 of 製法5	117	59
	練り物生地 of 製法6	118	
	練り物生地 of 製法7	119	60
	練り物生地 of 製法8	120	
基礎実習【パン】	実習室と設備の使い方1	121	61
	実習室と設備の使い方2	122	
	実習室と設備の使い方3	123	62
	実習室と設備の使い方4	124	
	ソフト系パンの製法1	125	63
	ソフト系パンの製法2	126	
	ソフト系パンの製法3	127	64
	ソフト系パンの製法4	128	
	ソフト系パンの製法5	129	65
	ソフト系パンの製法6	130	
	ソフト系パンの製法7	131	66
	ソフト系パンの製法8	132	
	ソフト系パンの製法9	133	67
	ソフト系パンの製法10	134	
	ソフト系パンの製法11	135	68
	ソフト系パンの製法12	136	
	ソフト系パンの製法13	137	69
	ソフト系パンの製法14	138	
	ソフト系パンの製法15	139	70
	ソフト系パンの製法16	140	
	ソフト系パンの製法17	141	71
	ソフト系パンの製法18	142	
	ソフト系パンの製法19	143	72
	ソフト系パンの製法20	144	
	ソフト系パンの製法21	145	73
	ソフト系パンの製法22	146	
	ソフト系パンの製法23	147	74
	ソフト系パンの製法24	148	
	ソフト系パンの製法25	149	75
	ソフト系パンの製法26	150	
	ソフト系パンの製法27	151	76
	ソフト系パンの製法28	152	
	ソフト系パンの製法29	153	77
	ソフト系パンの製法30	154	
	ソフト系パンの製法31	155	78
	ソフト系パンの製法32	156	
	ソフト系パンの製法33	157	79
	ソフト系パンの製法34	158	
	ソフト系パンの製法35	159	80
	ソフト系パンの製法36	160	
	ソフト系パンの製法37	161	81
	ソフト系パンの製法38	162	
	ハード系パンの製法1	163	82
	ハード系パンの製法2	164	
	ハード系パンの製法3	165	83
	ハード系パンの製法4	166	

	ハード系パンの製法5	167	84
	ハード系パンの製法6	168	
	ハード系パンの製法7	169	85
	ハード系パンの製法8	170	
	ハード系パンの製法9	171	86
	ハード系パンの製法10	172	
	ハード系パンの製法11	173	87
	ハード系パンの製法12	174	
	ハード系パンの製法13	175	88
	ハード系パンの製法14	176	
	折り込み生地のパンの製法1	177	89
	折り込み生地のパンの製法2	178	
	折り込み生地のパンの製法3	179	90
	折り込み生地のパンの製法4	180	
	基本生地の製法1	181	91
	基本生地の製法2	182	
	基本生地の製法3	183	92
	基本生地の製法4	184	
	基本生地の製法5	185	93
	基本生地を使用した製品1	186	
	基本生地を使用した製品2	187	94
	基本生地を使用した製品3	188	
	基本生地を使用した製品4	189	95
	基本生地を使用した製品5	190	
	基本生地を使用した製品6	191	96
	基本生地を使用した製品7	192	
	基本生地を使用した製品8	193	97
	基本生地を使用した製品9	194	
	基本生地を使用した製品10	195	98
	基本生地を使用した製品11	196	
	基本生地を使用した製品12	197	99
	基本生地を使用した製品13	198	
	基本生地を使用した製品14	199	100
	基本生地を使用した製品15	200	
	基本生地を使用した製品16	201	101
	基本生地を使用した製品17	202	
	基本生地を使用した製品18	203	102
	基本生地を使用した製品19	204	
	基本生地を使用した製品20	205	103
	基本生地を使用した製品21	206	
	基本生地を使用した製品22	207	104
	基本生地を使用した製品23	208	
	基本生地を使用した製品24	209	105
	基本生地を使用した製品25	210	
	基本生地を使用した製品26	211	106
	基本生地を使用した製品27	212	
	基本生地を使用した製品28	213	107
	基本生地を使用した製品29	214	
	基本生地を使用した製品30	215	108
	基本生地を使用した製品31	216	
	基本生地を使用した製品32	217	109
	基本生地を使用した製品33	218	
	基本生地を使用した製品34	219	110
	基本生地を使用した製品35	220	
	基本生地を使用した製品36	221	111
	基本生地を使用した製品37	222	
	基本生地を使用した製品38	223	112
	基本生地を使用した製品39	224	
	基本生地を使用した製品40	225	113
	基本生地を使用した製品41	226	
	基本生地を使用した製品42	227	114
	基本生地を使用した製品43	228	
	基本生地を使用した製品44	229	115
	基本生地を使用した製品45	230	
	基本生地を使用した製品46	231	116
	基本生地を使用した製品47	232	

基本生地を使用した製品48	233	117
基本生地を使用した製品49	234	
基本生地を使用した製品50	235	118
基本生地を使用した製品51	236	
基本生地を使用した製品52	237	119
基本生地を使用した製品53	238	
基本生地を使用した製品54	239	120
基本生地を使用した製品55	240	
基本生地を使用した製品56	241	121
基本生地を使用した製品57	242	
基本生地を使用した製品58	243	122
基本生地を使用した製品59	244	
基本生地を使用した製品60	245	123
基本生地を使用した製品61	246	
基本生地を使用した製品62	247	124
基本生地を使用した製品63	248	
基本生地を使用した製品64	249	125
基本生地を使用した製品65	250	
基本生地を使用した製品66	251	126
基本生地を使用した製品67	252	
基本生地を使用した製品68	253	127
基本生地を使用した製品69	254	
基本生地を使用した製品70	255	128
基本生地を使用した製品71	256	
基本生地を使用した製品72	257	129
基本生地を使用した製品73	258	
基本生地を使用した製品74	259	130
基本生地を使用した製品75	260	
基本生地を使用した製品76	261	131
基本生地を使用した製品77	262	
基本生地を使用した製品78	263	132
基本生地を使用した製品79	264	
基本生地を使用した製品80	265	133
基本生地を使用した製品81	266	
基本生地を使用した製品82	267	134
基本生地を使用した製品83	268	
基本生地を使用した製品84	269	135
基本生地を使用した製品85	270	
基本生地を使用した製品86	271	136
基本生地を使用した製品87	272	
基本生地を使用した製品88	273	137
基本生地を使用した製品89	274	
基本生地を使用した製品90	275	138
基本生地を使用した製品91	276	
基本生地を使用した製品92	277	139
基本生地を使用した製品93	278	
基本生地を使用した製品94	279	140
基本生地を使用した製品95	280	
基本生地を使用した製品96	281	141
基本生地を使用した製品97	282	
基本生地を使用した製品98	283	142
基本生地を使用した製品99	284	
基本生地を使用した製品100	285	143
基本生地を使用した製品101	286	
基本生地を使用した製品102	287	144
基本生地を使用した製品103	288	
基本生地を使用した製品104	289	145
基本生地を使用した製品105	290	
基本生地を使用した製品106	291	146
基本生地を使用した製品107	292	
基本生地を使用した製品108	293	147
基本生地を使用した製品109	294	
基本生地を使用した製品110	295	148
基本生地を使用した製品111	296	
基本生地を使用した製品112	297	149
基本生地を使用した製品113	298	

基本生地を使用した製品114	299	150
基本生地を使用した製品115	300	
基本生地を使用した製品116	301	151
基本生地を使用した製品117	302	
基本生地を使用した製品118	303	152
基本生地を使用した製品119	304	
基本生地を使用した製品120	305	153
基本生地を使用した製品121	306	
基本生地を使用した製品122	307	154
基本生地を使用した製品123	308	
基本生地を使用した製品124	309	155
基本生地を使用した製品125	310	
基本生地を使用した製品126	311	156
基本生地を使用した製品127	312	
基本生地を使用した製品128	313	157
基本生地を使用した製品129	314	
基本生地を使用した製品130	315	158
基本生地を使用した製品131	316	
基本生地を使用した製品132	317	159
基本生地を使用した製品133	318	
専門的な製品1	319	160
専門的な製品2	320	
専門的な製品3	321	161
専門的な製品4	322	
専門的な製品5	323	162
専門的な製品6	324	
専門的な製品7	325	163
専門的な製品8	326	
専門的な製品9	327	164
専門的な製品10	328	
専門的な製品11	329	165
専門的な製品12	330	
専門的な製品13	331	166
専門的な製品14	332	
専門的な製品15	333	167
専門的な製品16	334	
専門的な製品17	335	168
専門的な製品18	336	
専門的な製品19	337	169
専門的な製品20	338	
専門的な製品21	339	170
専門的な製品22	340	
専門的な製品23	341	171
専門的な製品24	342	
専門的な製品25	343	172
専門的な製品26	344	
専門的な製品27	345	173
専門的な製品28	346	
専門的な製品29	347	174
専門的な製品30	348	
専門的な製品31	349	175
専門的な製品32	350	
専門的な製品33	351	176
専門的な製品34	352	
専門的な製品35	353	177
専門的な製品36	354	
研究・レシピデザイン1	355	178
研究・レシピデザイン2	356	
研究・レシピデザイン3	357	179
研究・レシピデザイン4	358	
研究・レシピデザイン5	359	180
研究・レシピデザイン6	360	
研究・レシピデザイン7	361	181
研究・レシピデザイン8	362	
研究・レシピデザイン9	363	182
研究・レシピデザイン10	364	

	研究・レシピデザイン11	365	183
	研究・レシピデザイン12	366	
	研究・レシピデザイン13	367	184
	研究・レシピデザイン14	368	
	研究・レシピデザイン15	369	185
	研究・レシピデザイン16	370	
	研究・レシピデザイン17	371	186
	研究・レシピデザイン18	372	
	研究・レシピデザイン19	373	187
	研究・レシピデザイン20	374	
	研究・レシピデザイン21	375	188
	研究・レシピデザイン22	376	
	研究・レシピデザイン23	377	189
	研究・レシピデザイン24	378	
	研究・レシピデザイン25	379	190
	研究・レシピデザイン26	380	
	研究・レシピデザイン27	381	191
	研究・レシピデザイン28	382	
	研究・レシピデザイン29	383	192
	研究・レシピデザイン30	384	
	研究・レシピデザイン31	385	193
	研究・レシピデザイン32	386	
	研究・レシピデザイン33	387	194
	研究・レシピデザイン34	388	
	研究・レシピデザイン35	389	195
	研究・レシピデザイン36	390	
	細工1	391	196
	細工2	392	
	細工3	393	197
	細工4	394	
	細工5	395	198
	細工6	396	
	細工7	397	199
	細工8	398	
	味覚1	399	200
	味覚2	400	
	基本技能1	401	201
	基本技能2	402	
	基本技能3	403	202
	基本技能4	404	
	基本技能5	405	203
	基本技能6	406	
	基本技能7	407	204
	基本技能8	408	
	基本技能9	409	205
	基本技能10	410	
	基本技能11	411	206
	基本技能12	412	
	基本技能13	413	207
	基本技能14	414	
	基本技能15	415	208
	基本技能16	416	
	蒸し物生地の製法1	417	209
	蒸し物生地の製法2	418	
	蒸し物生地の製法3	419	210
	蒸し物生地の製法4	420	
	蒸し物生地の製法5	421	211
	蒸し物生地の製法6	422	
	蒸し物生地の製法7	423	212
	蒸し物生地の製法8	424	
	蒸し物生地の製法9	425	213
	蒸し物生地の製法10	426	
	蒸し物生地の製法11	427	214
	蒸し物生地の製法12	428	
	蒸し物生地の製法13	429	215
	蒸し物生地の製法14	430	

専門実習【和菓子】	蒸し物生地の製法15	431	216
	蒸し物生地の製法16	432	
	生菓子生地 of 製法1	433	217
	生菓子生地 of 製法2	434	
	生菓子生地 of 製法3	435	218
	生菓子生地 of 製法4	436	
	生菓子生地 of 製法5	437	219
	生菓子生地 of 製法6	438	
	生菓子生地 of 製法7	439	220
	生菓子生地 of 製法8	440	
	生菓子生地 of 製法9	441	221
	生菓子生地 of 製法10	442	
	生菓子生地 of 製法11	443	222
	生菓子生地 of 製法12	444	
	生菓子生地 of 製法13	445	223
	生菓子生地 of 製法14	446	
	生菓子生地 of 製法15	447	224
	生菓子生地 of 製法16	448	
専門実習【パン】	ソフト系パンの製法1	449	225
	ソフト系パンの製法2	450	
	ソフト系パンの製法3	451	226
	ソフト系パンの製法4	452	
	ソフト系パンの製法5	453	227
	ソフト系パンの製法6	454	
	ソフト系パンの製法7	455	228
	ソフト系パンの製法8	456	
	ソフト系パンの製法9	457	229
	ソフト系パンの製法10	458	
	ソフト系パンの製法11	459	230
	ソフト系パンの製法12	460	
	ソフト系パンの製法13	461	231
	ソフト系パンの製法14	462	
	ソフト系パンの製法15	463	232
	ソフト系パンの製法16	464	
	ソフト系パンの製法17	465	233
	ソフト系パンの製法18	466	
	ハード系パンの製法1	467	234
	ハード系パンの製法2	468	
	ハード系パンの製法3	469	235
	ハード系パンの製法4	470	
	ハード系パンの製法5	471	236
	ハード系パンの製法6	472	
	ハード系パンの製法7	473	237
	ハード系パンの製法8	474	
	折り込み生地 of パンの製法1	475	238
	折り込み生地 of パンの製法2	476	
	折り込み生地 of パンの製法3	477	239
	折り込み生地 of パンの製法4	478	
	折り込み生地 of パンの製法5	479	240
	折り込み生地 of パンの製法6	480	

課程	衛生専門課程		学科	製菓応用技術マネジメント学科	
教科科目名	専門製菓演習		年度	2025	
学年	第Ⅰ学年	授業期間	通年	必修・選択の別	必修
授業の方法	講義	授業時間数 (単位時間)	80	授業回数	40
教員名	上霜考二、伊原靖友、菊地賢一、森田江莉華、森本慎、石井亮、棟田直樹、八村努、松田武司 他		実務経験のある 教員科目	◎ 対象 ○ 対象外	
教員の 実務経験の概要	上霜は、パティスリー アヴランシュゲネーにおいて8年間菓子製造の実務に携わった実績を踏まえ講義を担当する。 伊原は、株式会社ZOPF(Backstube ZOPF)において23年間パン製造の実務に携わった実績を踏まえ講義を担当する。 菊地は、パティスリー レザネフォルにおいて11年間菓子製造の実務に携わった実績を踏まえ講義を担当する。 森田は、パティスリー レザネフォルにおいて7年間菓子製造の実務に携わった実績を踏まえ講義を担当する。 森本は、パティスリー アルカションにおいて19年間菓子製造の実務に携わった実績を踏まえ講義を担当する。 石井は、パティスリー ビガローにおいて10年間菓子製造の実務に携わった実績を踏まえ講義を担当する。 棟田は、株式会社ル・サントノーレにおいて12年間菓子製造の実務に携わった実績を踏まえ講義を担当する。 八村は、ベーカリー パンピジョンにおいて21年間パン製造の実務に携わった実績を踏まえ講義を担当する。 松田は、ベーカリー プリンチにおいて6年間パン製造の実務に携わった実績を踏まえ講義を担当する。				
科目概要	実務経験のある教員が担当する授業である。製菓理論、製菓実習における学生の学習状況を踏まえ、基本生地や基本クリームで製造可能な範囲で、季節や催事に合わせた菓子の考え方、作業の効率化の仕方などについて学ぶことで、就職後に必要な視点、考え方、心構えなどを、製菓・パン製造・販売に関する知識やスキルとともに習得する。				
到達目標	製菓・製パンの製造・販売現場で働くスペシャリストから、それぞれの店舗での商品構成や製品開発、製造・販売、顧客対応などにおける、現実、目標、課題、工夫などについて、製造デモンストレーションなども交えて、講義してもらうことで、実際の営業店舗への理解を深め、現場対応力を高めるための基礎を築く。				
成績評価の方法 合否の基準	成績評価は、定期的に行われる試験のほか、提出課題なども加味して行う。 なお、評価比率・採点基準は授業内において発表し、合否は学則に準じる。				
学習計画(授業スケジュール)			授業時間数 (連番)	授業回数 (連番)	
製菓・製パン店の仕事	製菓・製パン店の仕事1		1	1	
	製菓・製パン店の仕事2		2		
	製菓・製パン店の仕事3		3	2	
	製菓・製パン店の仕事4		4		
	製菓・製パン店の仕事5		5	3	
	製菓・製パン店の仕事6		6		
	製菓・製パン店の仕事7		7	4	
	製菓・製パン店の仕事8		8		
	製菓・製パン店の仕事9		9	5	
	製菓・製パン店の仕事10		10		
	製菓・製パン店の仕事11		11	6	
	製菓・製パン店の仕事12		12		
	製菓・製パン店の仕事13		13	7	
	製菓・製パン店の仕事14		14		
	製菓・製パン店の仕事15		15	8	
	製菓・製パン店の仕事16		16		
	製菓・製パン店の仕事17		17	9	
	製菓・製パン店の仕事18		18		
	製菓・製パン店の仕事19		19	10	
	製菓・製パン店の仕事20		20		
	商品構成と製造1		21	11	
	商品構成と製造2		22		
	商品構成と製造3		23	12	
	商品構成と製造4		24		
	商品構成と製造5		25	13	
	商品構成と製造6		26		
	商品構成と製造7		27	14	
	商品構成と製造8		28		

	商品構成と製造9	29	15
	商品構成と製造10	30	
	商品構成と製造11	31	16
	商品構成と製造12	32	
	商品構成と製造13	33	17
	商品構成と製造14	34	
	商品構成と製造15	35	18
	商品構成と製造16	36	
	商品構成と製造17	37	19
	商品構成と製造18	38	
	商品構成と製造19	39	20
	商品構成と製造20	40	
メニュー開発	新商品開発1	41	21
	新商品開発2	42	
	新商品開発3	43	22
	新商品開発4	44	
	新商品開発5	45	23
	新商品開発6	46	
	新商品開発7	47	24
	新商品開発8	48	
	新商品開発9	49	25
	新商品開発10	50	
	新商品開発11	51	26
	新商品開発12	52	
	新商品開発13	53	27
	新商品開発14	54	
	新商品開発15	55	28
	新商品開発16	56	
	新商品開発17	57	29
	新商品開発18	58	
	新商品開発19	59	30
	新商品開発20	60	
	おいしさの考え方1	61	31
	おいしさの考え方2	62	
	おいしさの考え方3	63	32
	おいしさの考え方4	64	
	おいしさの考え方5	65	33
	おいしさの考え方6	66	
	おいしさの考え方7	67	34
	おいしさの考え方8	68	
	おいしさの考え方9	69	35
	おいしさの考え方10	70	
	おいしさの考え方11	71	36
	おいしさの考え方12	72	
	おいしさの考え方13	73	37
	おいしさの考え方14	74	
	おいしさの考え方15	75	38
	おいしさの考え方16	76	
	おいしさの考え方17	77	39
	おいしさの考え方18	78	
	おいしさの考え方19	79	40
	おいしさの考え方20	80	