

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	キャリアマネジメント		年度	2026	
学年	第2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)	40	授業回数	20
教員名	茂木秀夫、長谷川弓子		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、授業テーマに沿ったグループワークなども適宜行う。授業内容は、「ホスピタリティマインド(製菓店販売)」「経営者視点」「ブランディング」「顧客管理」「クレーム処理」「コスト管理(売れ残り対策)」「売上管理・原価計算」など、店舗を営業・経営していくうえで必要な知識を獲得するものとなっている。教科横断による学びとして、「応用製菓実習(製菓店舗実習)」では、「キャリアマネジメント」で学んだ知識を運用し、製菓店舗での営業についての振り返りを行うなど、学習成果を測ることができる。				
到達目標	キャリアマネジメントとは、キャリアをどのように構築するか計画し、実行していくことを言う。この授業では、学生が主体的に自らのキャリアを設計し、具体的にこれを構築するための力を育む。つまり、自分の将来設計に沿った就職先の選択から、就職後の店舗運営に求められる経営ノウハウの土台となる知識を獲得し、店舗経営の現場で活躍して、キャリアを積み上げることのできる能力を身に付ける。				
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)	
ホスピタリティ	ホスピタリティ1		1	1	
	ホスピタリティ2		2		
	ホスピタリティ3		3	2	
	ホスピタリティ4		4		
	ホスピタリティ5		5	3	
	ホスピタリティ6		6		
	ホスピタリティ7		7	4	
	ホスピタリティ8		8		
	ホスピタリティ9		9	5	
	ホスピタリティ10		10		
	ホスピタリティ11		11	6	
	ホスピタリティ12		12		
	ホスピタリティ13		13	7	
	ホスピタリティ14		14		
組織マネジメント	組織マネジメント1		15	8	
	組織マネジメント2		16		
	組織マネジメント3		17	9	
	組織マネジメント4		18		
	組織マネジメント5		19	10	
	組織マネジメント6		20		
フードビジネス	フードビジネス1		21	11	
	フードビジネス2		22		
	フードビジネス3		23	12	
	フードビジネス4		24		
	フードビジネス5		25	13	
	フードビジネス6		26		
	フードビジネス7		27	14	
	フードビジネス8		28		
	フードビジネス9		29	15	
	フードビジネス10		30		
	フードビジネス11		31	16	
	フードビジネス12		32		
	フードビジネス13		33	17	
	フードビジネス14		34		
	フードビジネス15		35	18	
	フードビジネス16		36		
	フードビジネス17		37	19	
	フードビジネス18		38		
	フードビジネス19		39	20	
	フードビジネス20		40		

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	実践栄養学		年度	2026	
学年	第2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)	40	授業回数	20
教員名	河合麗子、高田倫子		実務経験のある 教員科目	○ 対象	● 対象外
科目概要	講義と学生のグループワークで授業は進む。授業内容は、第1学年の「栄養学」「食品学」で学んだ食品の成分特性や機能、栄養素の働きや健康との関わりといった知識を土台に、「製菓理論」「製菓実習」などと教科横断することで、「健康に配慮したおいしいお菓子作り」をテーマに学生自身が課題を設定し、オリジナルレシピを考案し、さらに、「応用製菓実習」と科目連携することで、試作や試作品への評価を重ねて、製菓店舗での販売を目指す。				
到達目標	「健康に配慮したおいしい菓子」をテーマにオリジナルレシピを考える科目。学生自身が食材や製法を選択し、試作へと繋ぎ、最終的には、食品表示もして、店舗で販売できる製品の開発を目指す。				
成績評価の方法 合否の基準	成績評価は、定期試験のほか、課題への取り組み姿勢や提出課題の評価も加味して行う。 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)	
健康に配慮したおいしい菓子	概論1		1	1	
	概論2		2		
	概論3		3	2	
	概論4		4		
	概論5		5	3	
	概論6		6		
	概論7		7	4	
	概論8		8		
	レシピ考案1		9	5	
	レシピ考案2		10		
	レシピ考案3		11	6	
	レシピ考案4		12		
	レシピ考案5		13	7	
	レシピ考案6		14		
	レシピ考案7		15	8	
	レシピ考案8		16		
	レシピ考案9		17	9	
	レシピ考案10		18		
	レシピ考案11		19	10	
	レシピ考案12		20		
	レシピ考案13		21	11	
	レシピ考案14		22		
	レシピ考案15		23	12	
	レシピ考案16		24		
レシピ考案17		25	13		
レシピ考案18		26			
レシピ考案19		27	14		
レシピ考案20		28			
販売・演習1		29	15		
販売・演習2		30			
販売・演習3		31	16		
販売・演習4		32			
販売・演習5		33	17		
販売・演習6		34			
販売・演習7		35	18		
販売・演習8		36			
販売・演習9		37	19		
販売・演習10		38			
販売・演習11		39	20		
販売・演習12		40			

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	製菓店HACCP		年度	2026	
学年	第2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)	40	授業回数	20
教員名	山迫千晶、安保有利子		実務経験のある 教員科目	○ 対象	● 対象外
科目概要	<p>グループワークや演習を中心に授業を進行する。この授業では、1年次の「食品衛生学」で学んだ基礎知識を、製菓店という現場でどう活用するかという手法を学ぶ。科目横断的な学びとして、応用製菓実習のメニューを用い、「フローダイアグラム(製造工程一覧図)」へと展開し、「食材に潜む危害」や「受入れ～提供までの製造工程における危害」を洗い出し、その危害を未然に防ぐことができる衛生管理マニュアルを作成する。この考え方や手法が習慣化されることで、常に安全面に配慮しながら製造することができるようになる。また、応用製菓実習では、食材の検品、保管、下処理、製造、包装、提供の一連を担い、実際にお客様へ菓子を提供するため、製菓店HACCPでの学びの成果を体現することで、HACCP義務化にも対応した、現場に直結する深い学びを得ることができる。</p>				
到達目標	<ul style="list-style-type: none"> ・実習メニューについて、フローダイアグラム、アレルギー表示、食品表示を作成し、そこに潜む危害と、その危害を未然に防ぐ方法を具体的にあげ、他者に共有することができる。 ・製菓店の業態、製造工程、使用する食材に応じた、衛生管理計画を考案・作成し、他者に共有することができる。 ・他者の様々な考え方に共感し、衛生管理における自らの知見をさらに広げよう、活用しようと思うことができる。 ・菓子や料理を作る際、常に安心・安全を意識して行動することができるようになる。 				
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。</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)	
HACCPの考え方を 取り入れた衛生管理	HACCP概論1		1	1	
	HACCP概論2		2		
	HACCP概論3		3	2	
	HACCP概論4		4		
	HACCP概論5		5	3	
	HACCP概論6		6		
	リスク管理1		7	4	
	リスク管理2		8		
	リスク管理3		9	5	
	リスク管理4		10		
	リスク管理5		11	6	
	リスク管理6		12		
	リスク管理7		13	7	
	リスク管理8		14		
	衛生管理に必要な情報の言語化、図式化1		15	8	
	衛生管理に必要な情報の言語化、図式化2		16		
	衛生管理に必要な情報の言語化、図式化3		17	9	
	衛生管理に必要な情報の言語化、図式化4		18		
	衛生管理に必要な情報の言語化、図式化5		19	10	
	衛生管理に必要な情報の言語化、図式化6		20		
	衛生管理に必要な情報の言語化、図式化7		21	11	
	衛生管理に必要な情報の言語化、図式化8		22		
	衛生管理に必要な情報の言語化、図式化9		23	12	
	衛生管理に必要な情報の言語化、図式化10		24		
	衛生管理に必要な情報の言語化、図式化11		25	13	
	衛生管理に必要な情報の言語化、図式化12		26		
	衛生管理に必要な情報の言語化、図式化13		27	14	
	衛生管理に必要な情報の言語化、図式化14		28		
	衛生管理に必要な情報の言語化、図式化15		29	15	
	衛生管理に必要な情報の言語化、図式化16		30		
	衛生管理マニュアル作成・演習1		31	16	
	衛生管理マニュアル作成・演習2		32		
	衛生管理マニュアル作成・演習3		33	17	
	衛生管理マニュアル作成・演習4		34		

	衛生管理マニュアル作成・演習5	35	18
	衛生管理マニュアル作成・演習6	36	
	衛生管理マニュアル作成・演習7	37	19
	衛生管理マニュアル作成・演習8	38	
	衛生管理マニュアル作成・演習9	39	20
	衛生管理マニュアル作成・演習10	40	

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	応用製菓理論		年度	2026	
学年	第2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	喜多村貴光、宮田至康 他		実務経験のある 教員科目	○ 対象	● 対象外
科目概要	デモンストレーション、講義、グループワークからなる授業では、各回異なるテーマの菓子が提示される。学生は、1年生の「製菓理論」などで学んだ「おいしさ=原材料×製法」といった知識をもとに、提示される菓子の原材料の「配合」から、「製法」「構成」「味」を予測して考え、グループワークで意見交換をして「なぜ」そのようになるのかを「おいしさ」を軸に理論的に分析して予測する。その後、実際に試食を行い、最終的な分析結果にまとめる、ということを経繰り返して行う。配合から完成品を予測するトレーニングを積むことで、最終的には自分の作りたい菓子の「味」からその「配合」や「製法」などを考える力に発展させていく。				
到達目標	オリジナル菓子を作り出すための方法論を総合的に学ぶ科目。1年次の学習成果の土台の上に、さらに、味覚、食材、製法、構成、造形、表現方法などについて理論的に学び、理解を深め、デザイン性の高いオリジナリティある菓子を作るための土台を構築する。				
成績評価の方法 可否の基準	成績評価は、定期的に行われる試験のほか、提出課題の結果も加味して行う。 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)	
【基本生地とクリームⅡ】	基本生地・クリームの応用 配合と製法1		1	1	
	基本生地・クリームの応用 配合と製法2		2		
	基本生地・クリームの応用 配合と製法3		3	2	
	基本生地・クリームの応用 配合と製法4		4		
	基本生地・クリームの応用 配合と製法5		5	3	
	基本生地・クリームの応用 配合と製法6		6		
	基本生地・クリームの応用 配合と製法7		7	4	
	基本生地・クリームの応用 配合と製法8		8		
	基本生地・クリームの応用 配合と製法9		9	5	
	基本生地・クリームの応用 配合と製法10		10		
	基本生地・クリームの応用 配合と製法11		11	6	
	基本生地・クリームの応用 配合と製法12		12		
	基本生地・クリームの応用 配合と製法13		13	7	
	基本生地・クリームの応用 配合と製法14		14		
	基本生地・クリームの応用 配合と製法15		15	8	
	基本生地・クリームの応用 配合と製法16		16		
	基本生地・クリームの応用 配合と製法17		17	9	
	基本生地・クリームの応用 配合と製法18		18		
	基本生地・クリームの応用 配合と製法19		19	10	
	基本生地・クリームの応用 配合と製法20		20		
菓子の分類とバリエーション	世界の菓子と分類1		21	11	
	世界の菓子と分類2		22		
	世界の菓子と分類3		23	12	
	世界の菓子と分類4		24		
	世界の菓子と分類5		25	13	
	世界の菓子と分類6		26		
	世界の菓子と分類7		27	14	
	世界の菓子と分類8		28		
	世界の菓子と分類9		29	15	
	世界の菓子と分類10		30		
	世界の菓子と分類11		31	16	
	世界の菓子と分類12		32		
	世界の菓子と分類13		33	17	
	世界の菓子と分類14		34		

	世界の菓子と分類15	35	18
	世界の菓子と分類16	36	
	世界の菓子と分類17	37	19
	世界の菓子と分類18	38	
	世界の菓子と分類19	39	20
	世界の菓子と分類20	40	
菓子の構成と味覚	構成と味覚のバリエーション1	41	21
	構成と味覚のバリエーション2	42	
	構成と味覚のバリエーション3	43	22
	構成と味覚のバリエーション4	44	
	構成と味覚のバリエーション5	45	23
	構成と味覚のバリエーション6	46	
	構成と味覚のバリエーション7	47	24
	構成と味覚のバリエーション8	48	
	構成と味覚のバリエーション9	49	25
	構成と味覚のバリエーション10	50	
	構成と味覚のバリエーション11	51	26
	構成と味覚のバリエーション12	52	
	構成と味覚のバリエーション13	53	27
	構成と味覚のバリエーション14	54	
	構成と味覚のバリエーション15	55	28
	構成と味覚のバリエーション16	56	
	構成と味覚のバリエーション17	57	29
	構成と味覚のバリエーション18	58	
	構成と味覚のバリエーション19	59	30
	構成と味覚のバリエーション20	60	
菓子の素材と組み合わせ	素材と組み合わせのバリエーション1	61	31
	素材と組み合わせのバリエーション2	62	
	素材と組み合わせのバリエーション3	63	32
	素材と組み合わせのバリエーション4	64	
	素材と組み合わせのバリエーション5	65	33
	素材と組み合わせのバリエーション6	66	
	素材と組み合わせのバリエーション7	67	34
	素材と組み合わせのバリエーション8	68	
	素材と組み合わせのバリエーション9	69	35
	素材と組み合わせのバリエーション10	70	
	素材と組み合わせのバリエーション11	71	36
	素材と組み合わせのバリエーション12	72	
	素材と組み合わせのバリエーション13	73	37
	素材と組み合わせのバリエーション14	74	
	素材と組み合わせのバリエーション15	75	38
	素材と組み合わせのバリエーション16	76	
	素材と組み合わせのバリエーション17	77	39
	素材と組み合わせのバリエーション18	78	
	素材と組み合わせのバリエーション19	79	40
	素材と組み合わせのバリエーション20	80	

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	応用製菓実習		年度	2026	
学年	第2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)	760	授業回数	380
教員名	喜多村貴光、宮田至康、杉本都香咲、 秋元慎治 他		実務経験のある 教員科目	○ 対象	● 対象外
科目概要	<p>店舗販売実習:製菓店舗を模した実習室で行う。授業は、1クラスが「製造」4チーム、「販売」1チームの計5チームに分かれて行う。また、製造チームは、生菓子①・生菓子②・焼き菓子・パンのチームに分かれ、材料の搬入から、仕込み、仕上げまでの担当ポジションを決め、衛生管理を徹底して行き、安心して安全な商品を作る。販売チームは接客、商品の陳列、補充からレジの集計などを行う。クラス内のチームはローテーションで均等に役割を分担する。</p> <p>研究・開発実習:実習室か普通教室で行う。各テーマを決めて「店舗実習」で販売する菓子を考案し商品化する。グループで目指す「おいしさ」を決め、パーツとなる生地やクリームの研究を行い、構成・デザインを考えて菓子として完成させる。研究-試作-試食-ミーティング-改善方法の繰り返しで進み、菓子を考える力を身につける。応用製菓理論・応用製菓演習とも連携して完成度を高める。</p> <p>細工実習:店舗販売実習以外の15週に4限連続、実習室で行う。それぞれの細工の基本的な考え方を学び、パーツの練習や、ピエスモンテのデザイン・制作を個人またはグループで行う。作品制作を通じて、色や形の組み合わせや造形など、作品制作に限らない、菓子作りに必要な基本的な能力を身につける。</p>				
到達目標	<p>販売を伴う実習をする「店舗販売実習」、「店舗販売実習」で販売する菓子を考案する「研究・開発実習」、イベントや記念日に求められる細工物をつくる技術を習得する「細工実習」の3種の実習内容が並行して進む。営業店舗で求められる様々なスキルやノウハウをこの実習全体で取得することにより、現場対応力を高めることを目指す。</p>				
成績評価の方法 可否の基準	<p>成績評価は、定期的に行われる試験のほか、提出課題や製品・作品評価も加味して行う。 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。</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)	
	菓子製造1		1	1	
	菓子製造2		2		
	菓子製造3		3	2	
	菓子製造4		4		
	菓子製造5		5	3	
	菓子製造6		6		
	菓子製造7		7	4	
	菓子製造8		8		
	菓子製造9		9	5	
	菓子製造10		10		
	菓子製造11		11	6	
	菓子製造12		12		
	菓子製造13		13	7	
	菓子製造14		14		
	菓子製造15		15	8	
	菓子製造16		16		
	パン製造1		17	9	
	パン製造2		18		
	パン製造3		19	10	
	パン製造4		20		
	パン製造5		21	11	
	パン製造6		22		
	パン製造7		23	12	
	パン製造8		24		
	パン製造9		25	13	
	パン製造10		26		
	パン製造11		27	14	
	パン製造12		28		
	パン製造13		29	15	
	パン製造14		30		

パン製造15	31	16
パン製造16	32	
飲料提供、販売サービス1	33	17
飲料提供、販売サービス2	34	
飲料提供、販売サービス3	35	18
飲料提供、販売サービス4	36	
飲料提供、販売サービス5	37	19
飲料提供、販売サービス6	38	
飲料提供、販売サービス7	39	20
飲料提供、販売サービス8	40	
菓子製造17	41	21
菓子製造18	42	
菓子製造19	43	22
菓子製造20	44	
菓子製造21	45	23
菓子製造22	46	
菓子製造23	47	24
菓子製造24	48	
菓子製造25	49	25
菓子製造26	50	
菓子製造27	51	26
菓子製造28	52	
菓子製造29	53	27
菓子製造30	54	
菓子製造31	55	28
菓子製造32	56	
パン製造17	57	29
パン製造18	58	
パン製造19	59	30
パン製造20	60	
パン製造21	61	31
パン製造22	62	
パン製造23	63	32
パン製造24	64	
パン製造25	65	33
パン製造26	66	
パン製造27	67	34
パン製造28	68	
パン製造29	69	35
パン製造30	70	
パン製造31	71	36
パン製造32	72	
飲料提供、販売サービス9	73	37
飲料提供、販売サービス10	74	
飲料提供、販売サービス11	75	38
飲料提供、販売サービス12	76	
飲料提供、販売サービス13	77	39
飲料提供、販売サービス14	78	
飲料提供、販売サービス15	79	40
飲料提供、販売サービス16	80	
菓子製造33	81	41
菓子製造34	82	
菓子製造35	83	42
菓子製造36	84	
菓子製造37	85	43
菓子製造38	86	
菓子製造39	87	44
菓子製造40	88	
菓子製造41	89	45
菓子製造42	90	
菓子製造43	91	46
菓子製造44	92	
菓子製造45	93	47
菓子製造46	94	
菓子製造47	95	48
菓子製造48	96	

パン製造33	97	49
パン製造34	98	
パン製造35	99	50
パン製造36	100	
パン製造37	101	51
パン製造38	102	
パン製造39	103	52
パン製造40	104	
パン製造41	105	53
パン製造42	106	
パン製造43	107	54
パン製造44	108	
パン製造45	109	55
パン製造46	110	
パン製造47	111	56
パン製造48	112	
飲料提供、販売サービス17	113	57
飲料提供、販売サービス18	114	
飲料提供、販売サービス19	115	58
飲料提供、販売サービス20	116	
飲料提供、販売サービス21	117	59
飲料提供、販売サービス22	118	
飲料提供、販売サービス23	119	60
飲料提供、販売サービス24	120	
菓子製造49	121	61
菓子製造50	122	
菓子製造51	123	62
菓子製造52	124	
菓子製造53	125	63
菓子製造54	126	
菓子製造55	127	64
菓子製造56	128	
菓子製造57	129	65
菓子製造58	130	
菓子製造59	131	66
菓子製造60	132	
菓子製造61	133	67
菓子製造62	134	
菓子製造63	135	68
菓子製造64	136	
パン製造49	137	69
パン製造50	138	
パン製造51	139	70
パン製造52	140	
パン製造53	141	71
パン製造54	142	
パン製造55	143	72
パン製造56	144	
パン製造57	145	73
パン製造58	146	
パン製造59	147	74
パン製造60	148	
パン製造61	149	75
パン製造62	150	
パン製造63	151	76
パン製造64	152	
飲料提供、販売サービス25	153	77
飲料提供、販売サービス26	154	
飲料提供、販売サービス27	155	78
飲料提供、販売サービス28	156	
飲料提供、販売サービス29	157	79
飲料提供、販売サービス30	158	
飲料提供、販売サービス31	159	80
飲料提供、販売サービス32	160	
菓子製造65	161	81
菓子製造66	162	

店舗販売

菓子製造67	163	82
菓子製造68	164	
菓子製造69	165	83
菓子製造70	166	
菓子製造71	167	84
菓子製造72	168	
菓子製造73	169	85
菓子製造74	170	
菓子製造75	171	86
菓子製造76	172	
菓子製造77	173	87
菓子製造78	174	
菓子製造79	175	88
菓子製造80	176	
パン製造65	177	89
パン製造66	178	
パン製造67	179	90
パン製造68	180	
パン製造69	181	91
パン製造70	182	
パン製造71	183	92
パン製造72	184	
パン製造73	185	93
パン製造74	186	
パン製造75	187	94
パン製造76	188	
パン製造77	189	95
パン製造78	190	
パン製造79	191	96
パン製造80	192	
飲料提供、販売サービス33	193	97
飲料提供、販売サービス34	194	
飲料提供、販売サービス35	195	98
飲料提供、販売サービス36	196	
飲料提供、販売サービス37	197	99
飲料提供、販売サービス38	198	
飲料提供、販売サービス39	199	100
飲料提供、販売サービス40	200	
菓子製造81	201	101
菓子製造82	202	
菓子製造83	203	102
菓子製造84	204	
菓子製造85	205	103
菓子製造86	206	
菓子製造87	207	104
菓子製造88	208	
菓子製造89	209	105
菓子製造90	210	
菓子製造91	211	106
菓子製造92	212	
菓子製造93	213	107
菓子製造94	214	
菓子製造95	215	108
菓子製造96	216	
パン製造81	217	109
パン製造82	218	
パン製造83	219	110
パン製造84	220	
パン製造85	221	111
パン製造86	222	
パン製造87	223	112
パン製造88	224	
パン製造89	225	113
パン製造90	226	
パン製造91	227	114
パン製造92	228	

パン製造93	229	115
パン製造94	230	
パン製造95	231	
パン製造96	232	116
飲料提供、販売サービス41	233	117
飲料提供、販売サービス42	234	
飲料提供、販売サービス43	235	
飲料提供、販売サービス44	236	118
飲料提供、販売サービス45	237	
飲料提供、販売サービス46	238	
飲料提供、販売サービス47	239	119
飲料提供、販売サービス48	240	
菓子製造97	241	
菓子製造98	242	121
菓子製造99	243	122
菓子製造100	244	
菓子製造101	245	
菓子製造102	246	123
菓子製造103	247	
菓子製造104	248	
菓子製造105	249	124
菓子製造106	250	
菓子製造107	251	
菓子製造108	252	125
菓子製造109	253	
菓子製造110	254	
菓子製造111	255	126
菓子製造112	256	
パン製造97	257	
パン製造98	258	127
パン製造99	259	
パン製造100	260	
パン製造101	261	128
パン製造102	262	
パン製造103	263	
パン製造104	264	129
パン製造105	265	
パン製造106	266	
パン製造107	267	130
パン製造108	268	
パン製造109	269	
パン製造110	270	131
パン製造111	271	
パン製造112	272	
飲料提供、販売サービス49	273	132
飲料提供、販売サービス50	274	
飲料提供、販売サービス51	275	
飲料提供、販売サービス52	276	133
飲料提供、販売サービス53	277	
飲料提供、販売サービス54	278	
飲料提供、販売サービス55	279	134
飲料提供、販売サービス56	280	
菓子製造113	281	
菓子製造114	282	135
菓子製造115	283	
菓子製造116	284	
菓子製造117	285	136
菓子製造118	286	
菓子製造119	287	
菓子製造120	288	137
菓子製造121	289	
菓子製造122	290	
菓子製造123	291	138
菓子製造124	292	
菓子製造125	293	
菓子製造126	294	139

菓子製造127	295	148
菓子製造128	296	
パン製造113	297	149
パン製造114	298	
パン製造115	299	150
パン製造116	300	
パン製造117	301	151
パン製造118	302	
パン製造119	303	152
パン製造120	304	
パン製造121	305	153
パン製造122	306	
パン製造123	307	154
パン製造124	308	
パン製造125	309	155
パン製造126	310	
パン製造127	311	156
パン製造128	312	
飲料提供、販売サービス57	313	157
飲料提供、販売サービス58	314	
飲料提供、販売サービス59	315	158
飲料提供、販売サービス60	316	
飲料提供、販売サービス61	317	159
飲料提供、販売サービス62	318	
飲料提供、販売サービス63	319	160
飲料提供、販売サービス64	320	
菓子製造129	321	161
菓子製造130	322	
菓子製造131	323	162
菓子製造132	324	
菓子製造133	325	163
菓子製造134	326	
菓子製造135	327	164
菓子製造136	328	
菓子製造137	329	165
菓子製造138	330	
菓子製造139	331	166
菓子製造140	332	
菓子製造141	333	167
菓子製造142	334	
菓子製造143	335	168
菓子製造144	336	
パン製造129	337	169
パン製造130	338	
パン製造131	339	170
パン製造132	340	
パン製造133	341	171
パン製造134	342	
パン製造135	343	172
パン製造136	344	
パン製造137	345	173
パン製造138	346	
パン製造139	347	174
パン製造140	348	
パン製造141	349	175
パン製造142	350	
パン製造143	351	176
パン製造144	352	
飲料提供、販売サービス65	353	177
飲料提供、販売サービス66	354	
飲料提供、販売サービス67	355	178
飲料提供、販売サービス68	356	
飲料提供、販売サービス69	357	179
飲料提供、販売サービス70	358	
飲料提供、販売サービス71	359	180
飲料提供、販売サービス72	360	

菓子製造145	361	181
菓子製造146	362	
菓子製造147	363	182
菓子製造148	364	
菓子製造149	365	183
菓子製造150	366	
菓子製造151	367	184
菓子製造152	368	
菓子製造153	369	185
菓子製造154	370	
菓子製造155	371	186
菓子製造156	372	
菓子製造157	373	187
菓子製造158	374	
菓子製造159	375	188
菓子製造160	376	
パン製造145	377	189
パン製造146	378	
パン製造147	379	190
パン製造148	380	
パン製造149	381	191
パン製造150	382	
パン製造151	383	192
パン製造152	384	
パン製造153	385	193
パン製造154	386	
パン製造155	387	194
パン製造156	388	
パン製造157	389	195
パン製造158	390	
パン製造159	391	196
パン製造160	392	
飲料提供、販売サービス73	393	197
飲料提供、販売サービス74	394	
飲料提供、販売サービス75	395	198
飲料提供、販売サービス76	396	
飲料提供、販売サービス77	397	199
飲料提供、販売サービス78	398	
飲料提供、販売サービス79	399	200
飲料提供、販売サービス80	400	
研究 基本生地・クリーム①1	401	201
研究 基本生地・クリーム①2	402	
研究 基本生地・クリーム①3	403	202
研究 基本生地・クリーム①4	404	
研究 基本生地・クリーム①5	405	203
研究 基本生地・クリーム①6	406	
研究 基本生地・クリーム①7	407	204
研究 基本生地・クリーム①8	408	
研究 基本生地・クリーム①9	409	205
研究 基本生地・クリーム①10	410	
研究 基本生地・クリーム①11	411	206
研究 基本生地・クリーム①12	412	
研究 基本生地・クリーム①13	413	207
研究 基本生地・クリーム①14	414	
研究 基本生地・クリーム①15	415	208
研究 基本生地・クリーム①16	416	
研究 基本生地・クリーム①17	417	209
研究 基本生地・クリーム①18	418	
研究 基本生地・クリーム①19	419	210
研究 基本生地・クリーム①20	420	
研究 基本生地・クリーム①21	421	211
研究 基本生地・クリーム①22	422	
研究 基本生地・クリーム①23	423	212
研究 基本生地・クリーム①24	424	
研究 基本生地・クリーム①25	425	213
研究 基本生地・クリーム①26	426	

研究・応用

研究 基本生地・クリーム①27	427	214
研究 基本生地・クリーム①28	428	
研究 基本生地・クリーム①29	429	215
研究 基本生地・クリーム①30	430	
研究 基本生地・クリーム①31	431	216
研究 基本生地・クリーム①32	432	
研究 基本生地・クリーム①33	433	217
研究 基本生地・クリーム①34	434	
研究 基本生地・クリーム①35	435	218
研究 基本生地・クリーム①36	436	
研究 基本生地・クリーム①37	437	219
研究 基本生地・クリーム①38	438	
研究 基本生地・クリーム①39	439	220
研究 基本生地・クリーム①40	440	
研究 基本生地・クリーム②1	441	221
研究 基本生地・クリーム②2	442	
研究 基本生地・クリーム②3	443	222
研究 基本生地・クリーム②4	444	
研究 基本生地・クリーム②5	445	223
研究 基本生地・クリーム②6	446	
研究 基本生地・クリーム②7	447	224
研究 基本生地・クリーム②8	448	
研究 基本生地・クリーム②9	449	225
研究 基本生地・クリーム②10	450	
研究 基本生地・クリーム②11	451	226
研究 基本生地・クリーム②12	452	
研究 基本生地・クリーム②13	453	227
研究 基本生地・クリーム②14	454	
研究 基本生地・クリーム②15	455	228
研究 基本生地・クリーム②16	456	
研究 基本生地・クリーム②17	457	229
研究 基本生地・クリーム②18	458	
研究 基本生地・クリーム②19	459	230
研究 基本生地・クリーム②20	460	
研究 基本生地・クリーム②21	461	231
研究 基本生地・クリーム②22	462	
研究 基本生地・クリーム②23	463	232
研究 基本生地・クリーム②24	464	
研究 基本生地・クリーム②25	465	233
研究 基本生地・クリーム②26	466	
研究 基本生地・クリーム②27	467	234
研究 基本生地・クリーム②28	468	
研究 基本生地・クリーム②29	469	235
研究 基本生地・クリーム②30	470	
研究 基本生地・クリーム②31	471	236
研究 基本生地・クリーム②32	472	
研究 基本生地・クリーム②33	473	237
研究 基本生地・クリーム②34	474	
研究 基本生地・クリーム②35	475	238
研究 基本生地・クリーム②36	476	
研究 基本生地・クリーム②37	477	239
研究 基本生地・クリーム②38	478	
研究 基本生地・クリーム②39	479	240
研究 基本生地・クリーム②40	480	
オリジナル菓子の開発①1	481	241
オリジナル菓子の開発①2	482	
オリジナル菓子の開発①3	483	242
オリジナル菓子の開発①4	484	
オリジナル菓子の開発①5	485	243
オリジナル菓子の開発①6	486	
オリジナル菓子の開発①7	487	244
オリジナル菓子の開発①8	488	
オリジナル菓子の開発①9	489	245
オリジナル菓子の開発①10	490	
オリジナル菓子の開発①11	491	246
オリジナル菓子の開発①12	492	

オリジナル菓子の開発①13	493	247
オリジナル菓子の開発①14	494	
オリジナル菓子の開発①15	495	248
オリジナル菓子の開発①16	496	
オリジナル菓子の開発①17	497	249
オリジナル菓子の開発①18	498	
オリジナル菓子の開発①19	499	250
オリジナル菓子の開発①20	500	
オリジナル菓子の開発①21	501	251
オリジナル菓子の開発①22	502	
オリジナル菓子の開発①23	503	252
オリジナル菓子の開発①24	504	
オリジナル菓子の開発①25	505	253
オリジナル菓子の開発①26	506	
オリジナル菓子の開発①27	507	254
オリジナル菓子の開発①28	508	
オリジナル菓子の開発①29	509	255
オリジナル菓子の開発①30	510	
オリジナル菓子の開発①31	511	256
オリジナル菓子の開発①32	512	
オリジナル菓子の開発①33	513	257
オリジナル菓子の開発①34	514	
オリジナル菓子の開発①35	515	258
オリジナル菓子の開発①36	516	
オリジナル菓子の開発①37	517	259
オリジナル菓子の開発①38	518	
オリジナル菓子の開発①39	519	260
オリジナル菓子の開発①40	520	
オリジナル菓子の開発②41	521	261
オリジナル菓子の開発②42	522	
オリジナル菓子の開発②43	523	262
オリジナル菓子の開発②44	524	
オリジナル菓子の開発②45	525	263
オリジナル菓子の開発②46	526	
オリジナル菓子の開発②47	527	264
オリジナル菓子の開発②48	528	
オリジナル菓子の開発②49	529	265
オリジナル菓子の開発②50	530	
オリジナル菓子の開発②51	531	266
オリジナル菓子の開発②52	532	
オリジナル菓子の開発②53	533	267
オリジナル菓子の開発②54	534	
オリジナル菓子の開発②55	535	268
オリジナル菓子の開発②56	536	
オリジナル菓子の開発②57	537	269
オリジナル菓子の開発②58	538	
オリジナル菓子の開発②59	539	270
オリジナル菓子の開発②60	540	
オリジナル菓子の開発②61	541	271
オリジナル菓子の開発②62	542	
オリジナル菓子の開発②63	543	272
オリジナル菓子の開発②64	544	
オリジナル菓子の開発②65	545	273
オリジナル菓子の開発②66	546	
オリジナル菓子の開発②67	547	274
オリジナル菓子の開発②68	548	
オリジナル菓子の開発②69	549	275
オリジナル菓子の開発②70	550	
オリジナル菓子の開発②71	551	276
オリジナル菓子の開発②72	552	
オリジナル菓子の開発②73	553	277
オリジナル菓子の開発②74	554	
オリジナル菓子の開発②75	555	278
オリジナル菓子の開発②76	556	
オリジナル菓子の開発②77	557	279
オリジナル菓子の開発②78	558	

商品開発

オリジナル菓子の開発②79	559	280
オリジナル菓子の開発②80	560	
オリジナル菓子の開発②81	561	281
オリジナル菓子の開発②82	562	
オリジナル菓子の開発②83	563	282
オリジナル菓子の開発②84	564	
オリジナル菓子の開発②85	565	283
オリジナル菓子の開発②86	566	
オリジナル菓子の開発②87	567	284
オリジナル菓子の開発②88	568	
オリジナル菓子の開発②89	569	285
オリジナル菓子の開発②90	570	
オリジナル菓子の開発②91	571	286
オリジナル菓子の開発②92	572	
オリジナル菓子の開発②93	573	287
オリジナル菓子の開発②94	574	
オリジナル菓子の開発②95	575	288
オリジナル菓子の開発②96	576	
オリジナル菓子の開発②97	577	289
オリジナル菓子の開発②98	578	
オリジナル菓子の開発②99	579	290
オリジナル菓子の開発③100	580	
オリジナル菓子の開発③101	581	291
オリジナル菓子の開発③102	582	
オリジナル菓子の開発③103	583	292
オリジナル菓子の開発③104	584	
オリジナル菓子の開発③105	585	293
オリジナル菓子の開発③106	586	
オリジナル菓子の開発③107	587	294
オリジナル菓子の開発③108	588	
オリジナル菓子の開発③109	589	295
オリジナル菓子の開発③100	590	
オリジナル菓子の開発③111	591	296
オリジナル菓子の開発③112	592	
オリジナル菓子の開発③113	593	297
オリジナル菓子の開発③114	594	
オリジナル菓子の開発③115	595	298
オリジナル菓子の開発③116	596	
オリジナル菓子の開発③117	597	299
オリジナル菓子の開発③118	598	
オリジナル菓子の開発③119	599	300
オリジナル菓子の開発③120	600	
オリジナル菓子の開発③121	601	301
オリジナル菓子の開発③122	602	
オリジナル菓子の開発③123	603	302
オリジナル菓子の開発③124	604	
オリジナル菓子の開発③125	605	303
オリジナル菓子の開発③126	606	
オリジナル菓子の開発③127	607	304
オリジナル菓子の開発③128	608	
オリジナル菓子の開発③129	609	305
オリジナル菓子の開発③130	610	
オリジナル菓子の開発③131	611	306
オリジナル菓子の開発③132	612	
オリジナル菓子の開発③133	613	307
オリジナル菓子の開発③134	614	
オリジナル菓子の開発③135	615	308
オリジナル菓子の開発③136	616	
オリジナル菓子の開発③137	617	309
オリジナル菓子の開発③138	618	
オリジナル菓子の開発③139	619	310
オリジナル菓子の開発③140	620	
オリジナル菓子の開発③141	621	311
オリジナル菓子の開発③142	622	
オリジナル菓子の開発③143	623	312
オリジナル菓子の開発③144	624	

オリジナル菓子の開発③145	625	313
オリジナル菓子の開発③146	626	
オリジナル菓子の開発③147	627	314
オリジナル菓子の開発③148	628	
オリジナル菓子の開発③149	629	315
オリジナル菓子の開発③150	630	
オリジナル菓子の開発③151	631	316
オリジナル菓子の開発③152	632	
オリジナル菓子の開発③153	633	317
オリジナル菓子の開発③154	634	
オリジナル菓子の開発③155	635	318
オリジナル菓子の開発③156	636	
オリジナル菓子の開発③157	637	319
オリジナル菓子の開発③158	638	
オリジナル菓子の開発③159	639	320
オリジナル菓子の開発③160	640	
細工1	641	321
細工2	642	
細工3	643	322
細工4	644	
細工5	645	323
細工6	646	
細工7	647	324
細工8	648	
細工9	649	325
細工10	650	
細工11	651	326
細工12	652	
細工13	653	327
細工14	654	
細工15	655	328
細工16	656	
細工17	657	329
細工18	658	
細工19	659	330
細工20	660	
細工21	661	331
細工22	662	
細工23	663	332
細工24	664	
細工25	665	333
細工26	666	
細工27	667	334
細工28	668	
細工29	669	335
細工30	670	
細工31	671	336
細工32	672	
細工33	673	337
細工34	674	
細工35	675	338
細工36	676	
細工37	677	339
細工38	678	
細工39	679	340
細工40	680	
細工41	681	341
細工42	682	
細工43	683	342
細工44	684	
細工45	685	343
細工46	686	
細工47	687	344
細工48	688	
細工49	689	345
細工50	690	

細工

細工51	691	346
細工52	692	
細工53	693	347
細工54	694	
細工55	695	348
細工56	696	
細工57	697	349
細工58	698	
細工59	699	350
細工60	700	
細工61	701	351
細工62	702	
細工63	703	352
細工64	704	
細工65	705	353
細工66	706	
細工67	707	354
細工68	708	
細工69	709	355
細工70	710	
細工71	711	356
細工72	712	
細工73	713	357
細工74	714	
細工75	715	358
細工76	716	
細工77	717	359
細工78	718	
細工79	719	360
細工80	720	
細工81	721	361
細工82	722	
細工83	723	362
細工84	724	
細工85	725	363
細工86	726	
細工87	727	364
細工88	728	
細工89	729	365
細工90	730	
細工91	731	366
細工92	732	
細工93	733	367
細工94	734	
細工95	735	368
細工96	736	
細工97	737	369
細工98	738	
細工99	739	370
細工100	740	
細工101	741	371
細工102	742	
細工103	743	372
細工104	744	
細工105	745	373
細工106	746	
細工107	747	374
細工108	748	
細工109	749	375
細工110	750	
細工111	751	376
細工112	752	
細工113	753	377
細工114	754	
細工115	755	378
細工116	756	
細工117	757	379
細工118	758	
細工119	759	380
細工120	760	

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	応用製菓演習		年度	2026	
学年	第2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)	80	授業回数	40
教員名	藤田慎一、中川正三郎、本杉正和、 鈴木滋夫、高浦智、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	<p>藤田は、株式会社ヨックモック(ヨックモックホールディングス)において6年間商品開発・仕入れ・事業開発の実務に携わった実績を踏まえ実習を行う。</p> <p>中川は、パティスリー・ショコラトゥリー天使の林檎において25年間製菓製造の実務に携わった実績を踏まえ実習を行う。</p> <p>本杉は、ブーランジェリー・パティスリー ムール ア・ラムールにおいて13年間パン製造の実務に携わった実績を踏まえ実習を行う。</p> <p>鈴木は、株式会社うかいにおいて20年間製菓開発・製造の実務に携わった実績を踏まえ実習を行う。</p> <p>高浦は、パティスリー モアオシにおいて11年間製菓製造に携わった実績を踏まえ実習を行う。</p>				
科目概要	<p>実務経験のある教員が担当する授業。季節や催事に合わせた菓子の考え方など、1年生の「専門製菓演習」で学んだことを土台にしながら、実際の店舗において提供している人気商品、季節やイベント、記念日などに合わせた商品をデモンストラーションを見て作り、どのようにお客様に満足いただき、販売して利益をあげるか、また、他店と差別化してオリジナリティを出すのかなどを、実際に販売されている商品をつくる作業を通して学ぶ。</p>				
到達目標	<p>1年生の「専門製菓演習」を土台にして、現場の菓子・パンの商品開発や作業効率向上のプロセスへの理解と認識を深める科目。現場で実際に商品開発に携わる講師のアドバイスを受け、おいしさを高める素材の組み合わせ、効率のよい試作、コストを考えた商品作りの方法を習得する。</p>				
成績評価の方法 合否の基準	<p>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。</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)	
メニュー開発の基本	洋菓子・製パンの商品開発の考え方1		1	1	
	洋菓子・製パンの商品開発の考え方2		2		
	洋菓子・製パンの商品開発の考え方3		3	2	
	洋菓子・製パンの商品開発の考え方4		4		
	洋菓子・製パンの商品開発の考え方5		5	3	
	洋菓子・製パンの商品開発の考え方6		6		
	洋菓子・製パンの商品開発の考え方7		7	4	
	洋菓子・製パンの商品開発の考え方8		8		
	洋菓子・製パンの商品開発の考え方9		9	5	
	洋菓子・製パンの商品開発の考え方10		10		
	洋菓子・製パンの商品開発の考え方11		11	6	
	洋菓子・製パンの商品開発の考え方12		12		
	洋菓子・製パンの商品開発の考え方13		13	7	
	洋菓子・製パンの商品開発の考え方14		14		
	洋菓子・製パンの商品開発の考え方15		15	8	
	洋菓子・製パンの商品開発の考え方16		16		
	洋菓子・製パンの商品開発の考え方17		17	9	
	洋菓子・製パンの商品開発の考え方18		18		
	洋菓子・製パンの商品開発の考え方19		19	10	
	洋菓子・製パンの商品開発の考え方20		20		
商品の販売	洋菓子の商品開発コスト計算と売値1		21	11	
	洋菓子の商品開発コスト計算と売値2		22		
	洋菓子の商品開発コスト計算と売値3		23	12	
	洋菓子の商品開発コスト計算と売値4		24		
	洋菓子の商品開発コスト計算と売値5		25	13	
	洋菓子の商品開発コスト計算と売値6		26		
	洋菓子の商品開発コスト計算と売値7		27	14	
	洋菓子の商品開発コスト計算と売値8		28		
	洋菓子の商品開発コスト計算と売値9		29	15	
	洋菓子の商品開発コスト計算と売値10		30		
	洋菓子の商品開発演習1		31	16	
	洋菓子の商品開発演習2		32		

商品開発【洋菓子】	洋菓子の商品開発演習3	33	17	
	洋菓子の商品開発演習4	34		
	洋菓子の商品開発演習5	35	18	
	洋菓子の商品開発演習6	36		
	洋菓子の商品開発演習7	37	19	
	洋菓子の商品開発演習8	38		
	洋菓子の商品開発演習9	39	20	
	洋菓子の商品開発演習10	40		
	洋菓子の商品開発演習11	41	21	
	洋菓子の商品開発演習12	42		
	洋菓子の商品開発演習13	43	22	
	洋菓子の商品開発演習14	44		
	洋菓子の商品開発演習15	45	23	
	洋菓子の商品開発演習16	46		
	洋菓子の商品開発演習17	47	24	
	洋菓子の商品開発演習18	48		
	洋菓子の商品開発演習19	49	25	
	洋菓子の商品開発演習20	50		
	洋菓子の商品開発演習21	51	26	
	洋菓子の商品開発演習22	52		
	洋菓子の商品開発演習23	53	27	
	洋菓子の商品開発演習24	54		
	洋菓子の商品開発演習25	55	28	
	洋菓子の商品開発演習26	56		
	洋菓子の商品開発演習27	57	29	
	洋菓子の商品開発演習28	58		
	洋菓子の商品開発演習29	59	30	
	洋菓子の商品開発演習30	60		
	洋菓子の商品開発演習31	61	31	
	洋菓子の商品開発演習32	62		
	洋菓子の商品開発演習33	63	32	
	洋菓子の商品開発演習34	64		
	洋菓子の商品開発演習35	65	33	
	洋菓子の商品開発演習36	66		
	洋菓子の商品開発演習37	67	34	
	洋菓子の商品開発演習38	68		
	洋菓子の商品開発演習39	69	35	
	洋菓子の商品開発演習40	70		
	商品開発【発酵菓子・パン】	発酵菓子・パンの商品開発演習1	71	36
		発酵菓子・パンの商品開発演習2	72	
発酵菓子・パンの商品開発演習3		73	37	
発酵菓子・パンの商品開発演習4		74		
発酵菓子・パンの商品開発演習5		75	38	
発酵菓子・パンの商品開発演習6		76		
発酵菓子・パンの商品開発演習7		77	39	
発酵菓子・パンの商品開発演習8		78		
発酵菓子・パンの商品開発演習9		79	40	
発酵菓子・パンの商品開発演習10		80		