

令和3年度 製菓製パン本科 1学年 シラバス

科 目 名		学科／学年	年度／時期	授業形態	教員の実務経験
衛生法規		製菓製パン本科／1年	2021／前期	講義	有
授業時間	回数	単位数（時間数）	必須・選択	担当教員	
90分	15回	1 単位（30時間）	必須	丹羽 武廣	
授 業 の 概 要					
一般的な法律に関する基礎的な知識を「教科書及び問題集」で学習するとともに、グループで「プリント問題」を解き、食品関係業務に携わるものとして必要な「衛生法規の概要」を習得する。併せて、コンプライアンス（法令遵守）及びコーポレートガバナンス（企業統治）の理解を深める。					
授業終了時の到達目標					
製菓衛生師試験（衛生法規）の高得点を目指すとともに、製菓衛生師として特に知っておくべき3法「食品衛生法、製菓衛生師法、食品表示法」の詳細習得をする。さらに必要が生じたら当該法律の詳細を調べ理解できる力を養う。					
回	テ ー マ		内 容		
1	法学大意	法学に関する基礎的事項	衛生法規と食品関連事件とコンプライアンス法と他の社会規範		
2	法学大意 衛生行政概説	法学に関する基礎的事項 衛生行政に関する基礎的事項	法の種類（自主基準を含む） 法関係に関する疑問点の解決と重要事項の復習 衛生法規の意義・分類		
3	衛生行政概説	衛生行政に関する基礎的事項	現状の衛生法規の概要 行政機構 国家、三権分立		
4	衛生行政概説	衛生行政に関する基礎的事項	衛生と衛生行政 衛生行政機構		
5	衛生行政概説	わが国の衛生行政機構	わが国の衛生行政機構 地方の衛生行政機構		
6	衛生行政概説	衛生行政に関する基礎的事項	衛生行政に関する疑問点の解決と重要事項の復習		
7	製菓衛生師法	製菓衛生師法の沿革	製菓衛生法の沿革 製菓衛生師法の目的（第1条）		
8	製菓衛生師法	製菓衛生師法の概要	製菓衛生師法の定義（第2条） 製菓衛生師試験		
9	製菓衛生師法	製菓衛生師法の概要	製菓衛生師の免許と登録 製菓衛生師法（抄）		
10	製菓衛生師法	製菓衛生師法の概要	製菓衛生師法施行令（抄） 製菓衛生師法規則（抄）		
11	製菓衛生師法 関係法令	製菓衛生師法の概要 食品安全基本法の概要	製菓衛生法に関する疑問点の解決と重要事項の復習 食品安全基本法の目的、食品安全委員会 等		
12	関係法令	食品衛生法の概要	食品衛生法の目的 食品衛生法の重要事項 等		
13	関係法令	食品衛生法の概要 食品表示法の概要	食品衛生法の行政処分及び罰則 食品表示法の重要事項と他法律の表示規則 等		
14	関係法令	衛生関係法令の概要	地域保健法、感染症予防法、健康増進法 等		
15	関係法令	製菓衛生師問題集の解説 関係法令の復習	問題集の正答と解説 法規全般の疑問点の解決と重要事項の復習		
教科書・教材			評価基準	評価率	その他
製菓衛生師全書 製菓衛生師問題集 講師作成プリント			期末テスト 出席率 授業態度	80.0% 10.0% 10.0%	

科 目 名		学科／学年	年度／時期	授業形態	教員の実務経験
公衆衛生学		製菓製パン本科／1年	2021年度	講義	有
授業時間	回数	単位数（時間数）	必須・選択	担当教員	
90分	30回	2単位（60時間）	必須	島田 弓子	
授 業 の 概 要					
公衆衛生の意義を理解する、衛生統計の基礎知識、感染症の基礎知識、生活習慣病の基礎及び環境衛生について習得し、製菓衛生師として公衆衛生上の基本的な知識、見識を身に着ける。					
授業終了時の到達目標					
公衆衛生学に関する基礎知識を習得することを目標とする。					
回	テ ー マ	内 容			
1	【第1章 公衆衛生学の概要】 第1節公衆衛生の意義	1. 公衆衛生の定義 2. 公衆衛生の歴史			
2	第2節公衆衛生の現状	1. 公衆衛生行政 2. 公衆衛生の制度 3. 保健所の機能			
3		4. 保健所の機能			
4		1. 人口統計 2. 疾病統計			
5	【第2章 環境衛生】 第1節環境衛生の意義	1. 空気			
6		2. 光			
7		3. 水			
8	第2節環境と健康	1. 水道 2. 下水道			
9		3. 清掃及び廃棄物処理			
10		4. そ族・衛生害虫などの駆除			
11		5. その他の生活衛生			
12	第3節 公害	1. 大気汚染 2. 水質汚濁			
13		3. 騒音 4. その他の公害			
14	まとめ				
15	【第3章 疾病予防】 第1節感染症（伝染病）の予防	1. 感染症と病原体			
16		2. 感染症が起こる三条件			
17		3. 感染症の予防対策			
18		4. 経口感染症の予防の実際			
19	第2節生活習慣病の予防	1. 生活習慣病の予防			
20		2. 循環器病			

回	テ ー マ	内 容		
21		3. がん		
22		4. その他の生活習慣病		
23		5. 生活習慣病の予防と菓子成分		
24	まとめ			
25	【第4章 産業保健】 第1節労働と健康	1. 作業環境と健康 2. 作業方法と健康 3. 職業性疾病		
26		4. 作業関連疾病 5. 労働災害		
27	第2節産業保健活動	1. 産業保健対策体制 2. 安全衛生環境体制		
28		3. 健康保持推進対策とメンタルヘルス対策 4. 菓子製造施設における労働安全衛生		
29	まとめ			
30	国家試験対策			
教科書・教材		評価基準	評価率	その他
製菓衛生師全書 練習問題と解答		期末テスト 出席率 授業態度	80.0% 10.0% 10.0%	

科 目 名		学科／学年	年度／時期	授業形態	教員の実務経験
食品学		製菓製パン本科／1年	2020／通年	講義	有
授業時間	回数	単位数（時間数）	必須・選択	担当教員	
90分	30回	2単位（60時間）	必須	原田 千奈美	
授 業 の 概 要					
食品学全般の基礎知識を習得し、食品の科学的応用について認識を深める。					
授業終了時の到達目標					
食品に関する基礎知識の習得と簡単な栄養価計算の習得を目標とする。					
回	テ ー マ	内 容			
1	【第1章 食品の概要】 第1節 食品の条件	1. 食品学とは 2. 食品の人体における機能 3. 食品としての条件			
2		1. 一般成分 2. 嗜好成分 (1)有機酸、(2)アルカロイド、(3)アルデヒド (4)色素成分、(5)香気成分、(6)その他の特殊成分			
3		3. 有害成分 4. 食品成分値 5. 食品成分表 6. 食品の持つエネルギー・他の栄養素の栄養価計算 7. 食品の栄養価値の判定基準			
4	第3節 食品の分類と特性	1. 食品の種類と分類 2. 食品の特性 (1)米 (2)麦類 (3)雑穀類、(4)芋類、(5)菓子類			
5		(6)大豆及びその製品、(7)その他の豆類 (8)調味量 (9)調理加工食品類			
6		3. 食品の微生物応用食品			
7	【第2章 食品の変質とその防止】 第1節 食品の変質 第2節 食品の変質の防止	1. 自己消化			
8		2. 腐敗・変敗			
9		3. 酸化 (1)水分活性 (4)水素イオン濃度			
10	第3節 食品の保存方法	1. 物理的処理による方法 (1)冷蔵・冷凍法			
11		(2)加熱殺菌法、(3)乾燥法			
12		(4)熱蔵庫 (7)放射線の照射			
13		2. 細菌学的処理による方法 (1)細菌・酵母の利用、(2)カビの応用			

回	テ ー マ	内 容		
14		3. 化学的処理による方法 (1) 塩蔵法、(2) 酢漬法		
15		(3) 砂糖漬、(6) 化学物質の添加		
16		3. 化学的処理による方法 (1) 塩蔵法、(2) 酢漬法、(3) 砂糖漬、(4) 化学物質の添加		
17		4. 総合的処理による方法 (1) くん煙法、(2) 塩乾法		
18		(3) 凍結法、(4) 調味 、(5) 瓶詰・缶詰		
19	【第3章 食品の生産と消費】 第1節 食品の消費構造の変化	食品の消費構造の変化		
20		食品の消費構造の変化		
21	第2節 食品生産	1. 生産の動向		
22		1. 生産の動向		
23		2. 有機農産物		
24		2. 有機農産物		
25		3. 遺伝子組み換え食品		
26		3. 遺伝子組み換え食品		
27	第3節 食品の生産と輸入	食品の生産と輸入		
28		食品の生産と輸入		
29	第4節 食品の流通と価格	食品の流通と価格		
30		食品の流通と価格		
教科書・教材		評価基準	評価率	その他
製菓衛生師全書		期末テスト	80.0%	
製菓衛生師問題集		出席率	10.0%	
		授業態度	10.0%	

科 目 名		学科／学年	年度／時期	授業形態	教員の実務経験
食品衛生学		製菓製パン本科／1年	2021／通年	講義	有
授業時間	回数	単位数（時間数）	必須・選択	担当教員	
90分	60回	4単位（120時間）	必須	小関 直美	
授 業 の 概 要					
生命の維持、健康の保持・増進を図ることを目的としこれらを達成するにあたり予防的、効果的対応を確保するために衛生微生物、食中毒、消毒法、食品添加物、食品の保存方法等の必要な知識を学ぶ。					
授業終了時の到達目標					
衛生微生物、食中毒、消毒法、食品添加物、食品の保存方法等の必要な知識を習得する。					
回	テ ー マ		内 容		
1	第1章	食品衛生学の概要	食品衛生の概念と定義		
	第1節	食品衛生の意義と現状	日本における食品衛生の沿革		
2			国際社会との関わり		
3			食品衛生関連法規 食品衛生法 食品安全衛生法		
4			日本の食品衛生行政組織		
5			食品と微生物 微生物の種類と性状		
6			食品と微生物 微生物（細菌）の増殖条件		
7			食品と微生物 食品と微生物との関係		
8			食品の変質		
9			まとめ 確認テスト		
10	第2章	食中毒	食中毒の分類		
	第1節	食中毒の発生状況	食中毒発生の年次推移・発生状況		
11	第2節	食中毒の病因物質と予防対策	微生物による食中毒 細菌性食中毒（感染型・毒素型）		
12			（1）サルモネラ （2）腸炎ビブリオ		
13			（3）病原性大腸菌（4）カンピロバクター （5）黄色ブドウ球菌		
14			確認テスト （6）ボツリヌス菌（7）ウエルシュ菌		
15			（8）セレウス菌 （9）エルシニア		
16			確認テスト ウイルス性食中毒		
17			化学物質による食中毒 寄生虫による食中毒		
18			自然毒による食中毒 （1）動物性自然毒		
19			（2）植物性自然毒		
20	第3節	菓子と食中毒	確認テスト 菓子と食中毒		
21	第1章・第2章 総まとめ		前期試験に向けた学習		
22	第3章	食品添加物	食品添加物の定義と使用方法		
	第1節	食品添加物の種類と使用方法	食品添加物の役割		
23			食品添加物に対する世界の動向 食品添加物の安全性		
24			食品添加物の使用基準 食品添加物の分類		
25			主な食品添加物と使用基準 （1）保存料（2）防カビ剤（3）殺菌料		
26			（4）漂白剤（5）着色料 （6）発色剤（7）甘味料		
27			（8）調味料（9）酸味料 （10）栄養強化剤（11）香料		

回	テ ー マ	内 容												
28		(12) 乳化剤 (13) 結着剤 (14) その他												
29		天然添加物 添加物の表示												
30	第2節 菓子と食品添加物	市販食品に使用される添加物について調べる 確認テスト・まとめ												
31	第4章 食品中における有害物質 第1節 化学物質による環境汚染物質と生物濃縮	生物濃縮と食物連鎖 重金属												
32		放射性物質 有機塩素系農薬												
33		PCB ダイオキシン												
34		確認テスト まとめ												
35	第2節 農薬・動物用医薬品および飼料添加物の食品中の残留	残留農薬 残留動物用医薬品												
36		残留飼料添加物												
37	第3節 食品中の異物	動物性異物 植物性異物 鉱物性異物												
38		確認テスト まとめ												
39	第5章 衛生管理 第1節 食品の取り扱い	食品取扱の3原則 食品取扱者の衛生												
40		洗浄と消毒 洗浄と洗剤												
41		《実習1》食品取扱者の衛生 食品取扱者の衛生管理点検												
42		《実習2》食品取扱者の衛生 洗浄と消毒（食品）①												
43		《実習3》食品取扱者の衛生 洗浄と消毒（食品）②												
44		《実習4》食品取扱者の衛生 洗浄と消毒（手指・器具）①												
45		《実習5》食品取扱者の衛生 洗浄と消毒（手指・器具）②												
46	第2節 施設・設備の要件と管理	施設の構造 食品取扱設備												
47		食品の取り扱い												
48		給水及び汚物の処理												
49		《実習7》食品の取り扱い												
50		《実習8》給水及び汚物の処理												
51		共通基準・特定基準 確認テスト まとめ												
52	第3節 営業者の責務	管理運営基準と施設設備の管理												
53		《実習9》食品取扱設備の管理												
54	第4節 HACCPによる衛生管理	HACCPとは 菓子製造におけるHACCP												
55		《実習10》菓子製造におけるHACCPプラン①												
56		《実習11》菓子製造におけるHACCPプラン②												
57		《実習12》品質管理のための官能評価												
58		確認テスト まとめ												
59	第5節 食品の保存と表示	製品の保存 菓子の保存と表示 アレルギー表示												
60	第3章～第5章 総まとめ	確認テスト まとめ												
教科書・教材 製菓衛生師全書 オリジナル教材 小テスト		<table> <tr> <th>評価基準</th><th>評価率</th><th>その他</th></tr> <tr> <td>期末テスト</td><td>80.0%</td><td></td></tr> <tr> <td>出席率</td><td>10.0%</td><td></td></tr> <tr> <td>授業態度</td><td>10.0%</td><td></td></tr> </table>	評価基準	評価率	その他	期末テスト	80.0%		出席率	10.0%		授業態度	10.0%	
評価基準	評価率	その他												
期末テスト	80.0%													
出席率	10.0%													
授業態度	10.0%													

科 目 名		学科／学年	年度／時期	授業形態	教員の実務経験
栄養学		製菓製パン本科／1年	2021／通年	講義	有
授業時間	回数	単位数（時間数）	必須・選択	担当教員	
90分	30回	2単位（60時間）	必須	原田 千奈美	
授 業 の 概 要					
栄養の基礎的知識の学習と、食品と栄養の関りについてライフステージを通して学習する。					
授業終了時の到達目標					
栄養の基礎知識の習得と、人体における栄養の仕組みの習得。また、食品表示について栄養学的観点から理解をする。					
回	テ ー マ		内 容		
1	栄養の意義		栄養、栄養素とは 異化、同化、新陳代謝		
2	栄養の意義		栄養学とは 人体構成成分		
3	栄養素の分類 栄養素の働き		三大栄養素、五大栄養素 たんぱく質		
4	栄養素の働き		たんぱく質、必須アミノ酸		
5	栄養素の働き		脂質、必須脂肪酸		
6	栄養素の働き		脂質、脂肪酸		
7	栄養素の働き		炭水化物		
8	栄養素の働き		炭水化物（糖質）		
9	栄養素の働き		無機質		
10	栄養素の働き		無機質（カルシウム、リン、鉄）		
11	栄養素の働き		無機質（ナトリウム、カリウム、ヨウ素、マグネシウム）		
12	栄養素の働き		無機質（マンガン、銅、コバルト、塩素、亜鉛、セレン、クロム 硫黄、フッ素、モリブデン）		
13	栄養素の働き		ビタミン		
14	栄養素の働き		脂溶性ビタミン		
15	栄養素の働き		脂溶性ビタミン		
16	栄養素の働き		水溶性ビタミン		
17	栄養素の働き		水溶性ビタミン		
18	栄養素の働き		水溶性ビタミン		
19	栄養素の働き		水、エネルギー源としての機能		

20	基礎食品	食品の分類、食事バランスガイド		
21	ホルモンとその機能	甲状腺、膵臓、副腎髄質		
22	栄養の消化と吸収	口腔内、胃、腸		
23	エネルギー代謝	基礎代謝、活動代謝、食事誘発性 推定エネルギー必要量		
24	栄養の摂取	食事摂取基準、栄養素の指標		
25	栄養の摂取	生活消費量、国民栄養調査、		
26	栄養の摂取	ライフステージの栄養		
27	栄養の摂取	労働と栄養、食生活と疾病（高血圧）		
28	栄養の摂取	食生活と疾病（脂質異常症、糖尿病、骨粗鬆症）		
29	栄養成分表示	食品表示法、栄養成分表示		
30	栄養成分表示	特別用途食品、保健機能食品		
教科書・教材 製菓衛生師全書 問題集				
		評価基準	評価率	その他
		期末テスト	80.0%	
		出席率	10.0%	
		授業態度	10.0%	

科 目 名		学科／学年	年度／時期	授業形態	教員の実務経験
社会		製菓製パン本科／1年	2021／前期	講義	有
授業時間	回数	単位数（時間数）	必須・選択	担当教員	
90分	15回	1単位（30時間）	必須	芦田 絵津子	
授 業 の 概 要					
第1章 菓子と食生活（歴史）と第2章 菓子店経営論を進めながら、随時、現代社会の時事問題なども取り上げていく。					
授業終了時の到達目標					
菓子やパンの歴史の流れをつかみ、経営論では開店に向けてのビジネス・プランの企画開発が計画できるようになる。					
回	テ ー マ		内 容		
1	菓子と食生活 [第1章] 菓子と食生活		菓子の食生活における意義		
2	菓子と食生活 菓子の歴史		上古時代から国際化時代まで		
3	菓子と食生活 菓子の生産と消費		世界・日本のパンの歴史		
4	菓子と食生活 菓子の生産と消費		商業統計・家計調査報告書		
5	菓子店経営論 [第2章] 経営論の概要		過大・過剰包装の問題点 容器リサイクル法について		
6	菓子店経営論 経営論の概要		経営理念の構築と実践		
7	菓子店経営論 経営論の概要		立地条件および市場調査		
8	菓子店経営論 経営論の概要		販売促進のあり方		
9	菓子店経営論 経営論の概要		店舗の作り方・開業資金		
10	菓子店経営論 労働生産性		労働生産性を高めるために		
11	菓子店経営論 労働生産性		必要売上高の求め方		
12	菓子店経営論 労働生産性		原価管理の方法		
13	菓子店経営論 労務管理		自主性を大切にする職場から人材は育つ		
14	菓子店経営論 労務管理		接客サービスと店員教育		
15	菓子店経営論 労務管理		労働時間等		
教科書・教材		評価基準		評価率	その他
製菓衛生師全書 製菓衛生師問題集		期末テスト 出席率 授業態度		80.0% 10.0% 10.0%	

科 目 名		学科／学年	年度／時期	授業形態	教員の実務経験
製菓理論		製菓製パン本科／1年	2021／通年	講義	有
授業時間	回数	単位数（時間数）	必須・選択	担当教員	
90分	45回	3単位（90時間）	必須	山口 真知子	
授 業 の 概 要					
製菓の素材の特性を学び、安定した製品を製作する。 製造工程で起こる科学的な現象を利用特性から学ぶ。					
授業終了時の到達目標					
国家試験合格に向けて、素材の特性、加工適性を学ぶ。					
回	テ ー マ	内 容			
1	製菓理論とは 甘味料	自己紹介 甘味料の原料と種類			
2	甘味料	特徴、転化糖			
3	甘味料	糖類の分類、砂糖の特性			
4	甘味料	でんぷん糖の種類と特性			
5	甘味料	天然・人工甘味料 復習プリント			
6	小麦粉	用途別分類、品位別分類、加工特性			
7	でん粉	種類と特徴、でんぷんの構造、加工特性			
8	米粉	原材料、処理方法、種類と製造方法			
9	鶏卵	鮮度の見分け方、卵白の起泡性、卵黄の乳化性			
10	鶏卵	乳化の種類、加工品			
11	油脂	種類と特性（可塑性、ショートニング性）			
12	油脂	特性（クリーミング性、フライング性、安定性）			
13	牛乳・乳製品	主要成分、乳製品の種類			
14	牛乳・乳製品	牛乳の栄養と種類			
15	チョコレート	原料、種類、テンパリングの方法			
16	チョコレート	ブルームの原因と種類 復習プリント			
17	前期まとめ	問題集			
18	前期まとめ	問題集 解答・解説			
19	テスト練習問題	復習プリント			
20	試験対策	復習プリント			
21	テスト返却	解説			

22	前期復習	問題集		
23	果実及び果実加工品	果実の種類 果実加工品の種類		
24	凝固材料	寒天、ゼラチンの原料と特性		
25	凝固材料	カラギーナン、ペクチンの原料と特性		
26	種実類	種実類と特徴と用途		
27	酒類	酒類の分類と特徴		
28	香辛料、香料	香辛料、香料の種類と特性		
29	パン酵母	パンの酵母の種類、作用、性質		
30	パン酵母	酵素の働き、製パン工程		
31	パン酵母	副資材の種類と性質		
32	製パン理論	製パン工程 比容積について		
33	膨張剤	ガス発生基剤名と特徴		
34	膨張剤	復習プリント		
35	乳化剤	乳化剤の種類と特徴		
36	着色料 増粘材料	着色料の種類 増粘材料の種類		
37	和菓子実技	和菓子の分類、製法について		
38	製パン実技	製パンの分類、製造工程について		
39	洋菓子実技	洋菓子の分類、製造工程について		
40	後期まとめ	問題集		
41	後期まとめ	問題集		
42	後期試験練習問題	復習プリント		
43	講師試験対策	復習プリント		
44	国家試験対策	過去問題、解答・解説		
45	国家試験対策	過去問題、解答・解説		
教科書・教材		評価基準	評価率	その他
製菓衛生師全書		期末テスト	80.0%	
製菓衛生師問題集		出席率	10.0%	
		授業態度	10.0%	

シラバス

科 目 名		学科／学年	年度／時期	授業形態	教員の実務経験
製菓実習（製パン）		製菓製パン本科／ 1年	2021／通年	実習	有
授業時間	回数	単位数（時間数）	必須・選択	担当教員	
90分×4 または 90分×3	28/86回	16単位（480時間）	必須	後藤一宏、茅野良重 他	
授 業 の 概 要					
製パンの基礎知識を修得する。 製法・歴史を知り、製パンについて深く学ぶ					
授業終了時の到達目標					
ミキシングの製法の理解。 分割・丸め・伸ばしを理解し修得している。					
回	テ ー マ		内 容		
1 (90分×3)	菓子生地の仕込み方①		菓子生地で計算、計量、仕込み、分割、丸め		
2 (90分×3)	菓子生地の仕込み方②		菓子生地で計量から焼成までを一通り学習、製品は丸		
3 (90分×3)	分割、丸め、成形（丸）①		菓子生地（成形は丸） 1人12個		
4 (90分×3)	分割、丸め、成形（丸）②		菓子生地（手仕込み）		
5 (90分×3)	成形（伸ばし）①		アインバック、ツOPP		
6 (90分×3)	成形（伸ばし）②		グリッシーニ		
7 (90分×3)	製パン製法①、成形（丸）の復習①		菓子生地（直捏法、中種法）の丸（中間テスト）		
8 (90分×3)	成形（丸）の復習②		テーブルロール、コーンパン		
9 (90分×4)	成形（丸）の復習③		菓子生地の丸		
10 (90分×4)	成形（伸ばし）③		グリッシーニ、フランクフルト（塩生地）		
11 (90分×4)	包餡の仕方①		あんぱん（こしあんぱん）		
12 (90分×3)	麺棒の使い方		角食、ハムコーン、フランクフルト（塩生地）、グリッシーニ		
13 (90分×3)	麺棒の使い方②		フォカッチャ、ピッツア2種、グリッシーニ		
14 (90分×4)	なまこ型成形の仕方 包餡の仕方②		あんぱん（粒あん）、パン・オ・レ		
15 (90分×4)	成形（丸）の復習④		イギリス食パン、レーズンブレッド		

16 (90分×4)	副資材料の理解	イギリス食パン（塩：2%、4%、0%）		
17 (90分×4)	ハード系①	クッペ、エピ、 シャンピニヨン（ディレクト法、パート・フェルメンテ法）		
18 (90分×4)	ハード系②	バタール（パート・フェルメンテ法、ディレクト法）		
19 (90分×4)	菓子パン類のバリエーション	あんぱん、クリームパン、メロンパン（2種）		
20 (90分×4)	ハード系③	バタール（パート・フェルメンテ法、ディレクト法）		
21 (90分×3)	副資材の入った製品① 特殊なパン①	グラハムブレッド、パン・オ・ノア、蒸しパン2種		
22 (90分×4)	ヴィエノワズリー①	ブリオッシュ・ア・テット、ラングドブッフ、コルネ		
23 (90分×4)	ヴィエノワズリー②	パート・ルヴェ・フィユテ （クロアソン、パン・オ・ショコラ）		
24 (90分×4)	成形（丸）の復習⑤ 包餡の復習①	ハードトースト、カイザーゼンメル、あんぱん		
25 (90分×3)	特殊なパン② 伸ばしの復習①	ベーグル、グリッシーニ		
26 (90分×4)	ハード系④ 伸ばしの復習②	パン・オ・セーグル、パン・ド・カンパーニュ、グリッシーニ		
27 (90分×4)	副資材の入った製品② 伸ばしの復習③	パン・ペイザン、マカダミアン克蘭ベリー、 グリッシーニ		
28 (90分×4)	ヴィエノワズリー③	デニッシュペストリー		
教科書・教材		評価基準	評価率	その他
		実習・実技評価	80.0%	基礎実習：1～10 応用実習：11～28
		出席率	10.0%	
		授業態度	10.0%	
		※最終的な成績は科目毎に評価される		

シラバス

科 目 名		学科／学年	年度／時期	授業形態	教員の実務経験
製菓実習（洋菓子）		製菓製パン本科／ 1年	2021／通年	実習	有
授業時間	回数	単位数（時間数）	必須・選択	担当教員	
90分×3 （一部90分×2・4）	38/86回	16単位（480時間）	必須	安井大也、坂下加奈子 他	
授 業 の 概 要					
洋菓子の基礎知識を修得する。 製法・歴史を知り、洋菓子について深く学ぶ					
授業終了時の到達目標					
スポンジ生地の製法の修得。 クリームの扱いを覚え、塗り方を修得する。					
回	テ ー マ	内 容			
1（90×2）	スポンジ生地 共立て①	ジェノワーズの計量、仕込み、焼成			
2（90×2）	スポンジ生地 共立て②	ジェノワーズ（ココア）			
3（90×2）	ナッペ① 絞り①	ナッペ 絞り（ローズ、シェル、フィンガー）			
4（90×2）	共立て③ 別立て①	ジェノワーズ ビスキュイアラキュイエール			
5（90×2）	別立て②	シフォン、バトンマレショー			
6	シュー生地① クリームパティシエール①	シュー、エクレア、ジェノワーズ（抹茶）			
7（90×2）	ロール① 共立て④	キャラメルロール（プレーンのシート）			
8	ムース① 冷菓	ババロア、アンベルセ、グレープフルーツジュレ			
9（90×2）	ロール② 別立て③	フルーツロール			
10	共立て⑤ ナッペ② 絞り②	ジェノワーズ、デコレーションケーキ			
11（90×2）	共立て⑥	ジェノワーズの手立てとミキサーの違いを見る ミキサーデモのみ			
12	マジパン①	色つけ、動物1体（ライオン）、バラ			
13（90×2）	バター生地① クッキー生地①	カトルカール、チーズクッキー（絞り）			
14（90×2）	スポンジ生地 共立て⑦	ジェノワーズ			
15（90×2）	クッキー生地②	アイスボックス（チェッカー、サブレココ）冷凍まで シュクレ仕込み			
16（90×2）	クッキー生地③	アイスボックス焼き、シュクレ焼き、シュクレ仕込み			
17	マジパン② パイピング①	人形1体、動物1体、パイピング、土台カバーリング（デモのみ）			
18	クリスマスケーキ①	アイシングクッキー、メレンゲ飾り、クリコン発信 デザイン画			
19	ムース②	抹茶ムース、ミルクチョコムース			
20（90×2）	ロール③ 別立て④ クッキー④	ビスキュイロール、チョコポッシェ			
21	ムース③	ベリームース、バタークリーム（バラ絞り）			

22	クリスマスケーキ② ロール④	ブッシュドノエル、サンタ人形
23 (90×2)	シュー生地② クレームパティシエール②	シュー、クッキーシュー
24	マジパン③	土台焼き、人形1体、土台のカバーリング
25	スポンジ生地 共立て⑧ 別立て⑤ ムース④	シャルロットポワール
26 (90×4)	クリスマスケーキ③	クリスマスケーキ
27	ムース④ チーズケーキ	チーズムース、半熟チーズ
28 (90×2)	クリスマスケーキ④	クリスマスケーキ
29	チョコレート① ムース⑤	ガトーショコラ、ムースショコラ(グラサージュ掛け)
30 (90×4)	折り込みパイ生地	パルミエ、パピヨン、練りパイ(デモのみ)シュクレ仕込み
31	バター生地②	フィナンシェ、マドレーヌ、ケーキショコラ
32	タルト① クレームパティシエール②	リンゴのタルト(ダマンド)、タルトフリュイ(フランジパーヌ)
33 (90×2)	クリスマスケーキ⑤	クリスマスケーキ
34 (90×4)	クリスマスケーキ⑥	クリスマスケーキ
35	ナッペ③ 絞り③ チョコレート②	ココアジェノワーズ、デコレーションケーキ、テンパリング
36	ナッペ④ 絞り④ 後期試験	デコレーションケーキ、ジェノワーズ、ジェノワーズ試験
37	シュー生地③、パイピング②	サントノーレフランボワーズ、たらし、パイピング
38 (90×2)	ナッペ⑤ 絞り⑤ チョコレート③	バースデーケーキ、チョコ飾り(テンパリング)

教科書・教材	評価基準	評価率	その他
	実習・実技評価	80.0%	基礎実習：1～4、6～8、10～15 応用実習：5、9、16～38
	出席率	10.0%	
	授業態度	10.0%	
	※最終的な成績は科目毎に評価される		

科 目 名		学科／学年	年度／時期	授業形態	教員の実務経験
製菓実習（和菓子）		製菓製パン本科／1年	2021／通年	実習	有
授業時間	回数	単位数（時間数）	必須・選択	担当教員	
90分×2	20/86回	16単位（480時間）	必須	伊藤高史 他	
授 業 の 概 要					
和菓子の基礎知識を修得する。 製法・歴史を知り、和菓子について深く学ぶ					
授業終了時の到達目標					
製餡の基礎知識・製法を修得している。 包餡の手の動きを理解し、丸く包めるようになっている。					
回	テ ー マ		内 容		
1	饅頭①		こし餡 1人1セット		
2	細工①		こし餡 上用饅頭 練り切りの炊き		
3	餅生地①		こし餡 練り切り		
4	饅頭②		上用饅頭 小麦饅頭		
5	素材について①(わらび・葛)		葛饅頭 わらび餅 水饅頭		
6	細工②		上用饅頭		
7	凝固剤①		桜餅 柏餅		
8	凝固剤②		みたらし団子 粽		
9	平鍋①		錦玉羹 淡雪羹		
10	平鍋②		水羊羹 羊羹 練り切り		
11	黄身餡の製法①		どら焼き（生地のみ） 上用饅頭		
12	粒あんの製法①		どら焼き（粒あん） 小麦饅頭		
13	粒あんの製法②		粒餡 おはぎ きんとん箸作成		
14	餅生地②		粒餡 きんとん 薄皮饅頭		
15	焼き菓子①		カステラ饅頭 上用饅頭		
16	細工②		あんくる 栗饅頭		
17	饅頭		練り切り 製餡		
18	素材について②(芋・栗)		練り切り		
19	饅頭⑤		花見団子 黒糖饅頭		
20	餅生地④		鬼まんじゅう 栗きんとん 赤飯		
教科書・教材		評価基準	評価率	その他	
		実習・実技評価	80.0%	基礎実習：1～15 応用実習：16～20	
		出席率	10.0%		
		授業態度	10.0%		
		※最終的な成績は科目毎に評価される			

シラバス

科 目 名		学科／学年	年度／時期	授業形態	教員の実務経験
スキルアップ実習 （ラッピング）		製菓製パン本科／1年	2021／後期	実習	有
授業時間	回数	単位数（時間数）	必須・選択	担当教員	
90分×2	10/24回	3単位（90時間）	必須	高木安由美	
授 業 の 概 要					
商業ラッピングの知識と基本的な包み方を修得する。					
授業終了時の到達目標					
商業ラッピングの知識を有し、慶弔贈答の基本的な包装ができる。					
回	テ ー マ	内 容			
1	合わせ包み ラッピングの基本パターン	・合わせ包み（基本、正方形、薄い箱） ・リボン（蝶結び）			
2	前回の復習 斜め包み	・合わせ包み復習（3種類） ・リボン（蝶結び、横一文字、十字、斜め） ・斜め包み（処理なし）			
3	しきたりの基礎知識	・斜め包み（処理あり） ・贈る文化、しきたりの基礎知識			
4	復習 （合わせ包み、斜め包み、のし紙）	・のし紙復習 ・時間を計測して練習～テーブルごとにチェック～			
5	クリスマスラッピング	・クリスマスラッピング（焼き菓子） ・時間を計測して練習			
6	ラッピング理論	・ラッピング理論 ・裏表のあるリボン ・ビン包み、シールリボン			
7	包み、リボン復習	・合わせ包みアレンジ ・時間を計測して練習			
8	バレンタインラッピング	・カーリングリボン ・時間を計測して練習			
9	実技模擬試験	・模擬試験～テーブルごとにチェック～ ・筆記試験対策			
10	試験対策	・試験についての説明 ・時間を計測して練習			
教科書・教材		評価基準	評価率	その他	
ラッピング検定教本		期末テスト 出席率 授業態度	80.0% 10.0% 10.0%		

シラバス

科 目 名		学科／学年	年度／時期	授業形態	教員の実務経験
スキルアップ実習 (実習)		製菓製パン本科／1年	2021／通年	実習	有
授業時間	回数	単位数（時間数）	必須・選択	担当教員	
90分×2 (一部90分×1)	9/24回	3単位（90時間）	必須	田口瑠衣・平田麻佳・安井大也	
授 業 の 概 要					
洋菓子・和菓子・製パンの基礎技術と製造知識を復習し理解する。					
授業終了時の到達目標					
スポンジ生地の製法、クリーム扱いと塗り方を理解する。 製餡の基礎知識・製法、包餡の手の動きを理解する。ミキシングの製法、分割・丸め・伸ばしを理解する。基本的な製造知識を確実に習得する。					
回	(コマ数)	テ ー マ	内 容		
1	(1)	洋菓子① ジェノワーズ	手順の理解 器具・機材の使い方の習得		
2	(1)	和菓子① 製餡 餡玉分割	手順の理解 炊き上がり見極め、餡玉分割の習得		
3	(2)	製パン① 菓子生地の計量～丸め	ベーカース％・仕込み水の理解 ミキシングの習得、分割丸め（天秤）の確認		
4	(2)	洋菓子② ナッペ・絞り	サンド・ナッペの手順・動作の理解 絞り（フィンガー・ローズ・シェル）の習得		
5	(1)	和菓子② 上用饅頭	包餡の習得		
6	(2)	製パン② 菓子生地と分割丸め～焼成 伸ばし	分割～焼成（2次発酵と焼成見極め）の習得 伸ばし方の確認		
7	(2)	洋菓子③ 別立てロールケーキ のし	別立ての合わせ方の習得 シート生地ののし方、巻き方の理解		
8	(2)	洋菓子④ シュー ナッペ・絞り	シュー生地見極め習得 サンド、ナッペの手順・動作の習得		
9	(2)	製パン③ あんぱん（包餡）	包餡の仕方の理解		
教科書・教材		評価基準		評価率	その他
		期末テスト 出席率 授業態度		80.0% 10.0% 10.0%	

シラバス

科 目 名		学科／学年	年度／時期	授業形態	教員の実務経験
キャリアアップ実習 (キャリアプランニング)		製菓製パン本科／1年	2021／後期	講義 実習	有
授業時間	回数	単位数（時間数）	必須・選択	担当教員	
90分×2	5/24回	3単位（90時間）	必須	星野 正純	
授 業 の 概 要					
現在の自分を認識し、さらに将来の自分を描き求めていく。就職活動を通して自分自身を確立し、社会へ踏み出す力を養う。面接練習では、マナーと知識の集大成としてトレーニングする。					
授業終了時の到達目標					
1. 就職活動準備を通して、社会人としての振舞いやビジネスマナーを習得する。 2. グループワークを通して、コミュニケーション基礎力を身に着ける。 3. 集団面接など公の場で臆することなく自己表現ができる。					
回	テ ー マ	内 容			
1	ガイダンス 就職活動を知る 仕事とマナー 第一印象・身だしなみ	就職活動に必要な知識の整理 社会人としての心構え、職場での基本的ビジネスマナー 第一印象の重要性。社会人としての身だしなみ（服装など）			
2	添え状などの書き方 メール・Web上のマナー 電話のマナー 話しの聴き方・話し方	履歴書等応募書類の整え方。見学・応募・内定お礼状。 ビジネスメールの基本。メール・ウェブでのエントリーの仕方。 電話のかけ方・受け方。話の聞き方・受け方。			
3	面接試験概要	面接試験の実際を知り、模擬面接の準備をする。 入退室のマナー。面接時の基本答え方。			
4	面接試験（集団）	模擬面接。グループ面接			
5	面接試験（個人）	模擬面接。グループに別れ個人面接を行う。 全体のまとめ			
教科書・教材		評価基準	評価率	その他	
配布資料に沿って開講する。		模擬面接 出席率 授業態度	80.0% 10.0% 10.0%	就職活動の授業のため、毎回リクルートスーツ式（頭髪・身だしなみ含む）での受講を義務付ける。	

※令和3年4月1日現在

シラバスに記載された内容や日程は今後変更する可能性がありますのでご注意ください。

令和3年度 製菓製パン本科 2学年 シラバス

科 目 名		学科／学年	年度／時期	授業形態	教員の実務経験
応用製菓実習		製菓製パン本科／ 2年	2021／通年	実習	有
授業時間	回数	単位数（時間数）	必須・選択	担当教員	
90分×3 （一部90分×2・4）	58回	12単位（360時間）	必須	後藤一宏、安井大也、伊藤高史、 木下光、鈴木博明 他	
授 業 の 概 要					
1年次の技術をもとに応用の菓子・パンを作り更なる技術向上を目指す。 すべての分野に幅広く対応できる職人となるように授業を行う。 製菓3分野と軽食調理を行い、幅広いニーズに対応できる人材育成を行う。					
授業終了時の到達目標					
技術修得目標に沿って、卒業時に修得完了を目指す。					
回	テ ー マ		内 容		
1	パン	包餡の習得①、食パンについて	あんぱん マカパティ 角食		
2	洋	デコレーションケーキ シュー生地	デコレーションケーキ シュー生地		
3	和	銅板 包餡	若鮎 葛饅頭 羽二重餅		
4	洋	タルト応用①	コレイユ マルティニク		
5	洋	シュー生地応用① ロール応用 プリン応用	パリプレスト 抹茶豆乳プリン シューロール		
6	和	包餡③ 焼き菓子④	さつまいも・かぼちゃのホイル焼き・柿ほろり		
7	洋	シュー生地応用②	竹炭シュー シューモンブラン スコーン2種		
8	洋	お米を使ったお菓子	クロッカン・リオレ・アンブレ		
9	洋	シュー生地応用③	シュークリーム・苺のショートケーキ・カマンベール		
10	パン	ハード系製品の扱い方①	バゲット クリーチャー シュトレン チキントマト煮込みカレー風味		
11	調	挽肉（合挽）を使った料理① ソースの作り方①（デミグラス） 野菜の切り方 スープスペシャル①	ハンバーグステーキマセドワーヌサラダミネストローネ		
12	和	茶道① 包餡① 焼き菓子②	AM上用饅頭（上生仕上げ） PM抹茶の歴史 茶道の心 おじぎについて 抹茶を立てる		
13	パン	包餡の習得②、ハード系製品の扱い方②	あんぱん ハードロール 塩パン		
14	パン	ハード系製品の扱い方③	ライ麦 ナスブロード 餡食パン		
15	調理	挽肉（牛肉）を使った料理② 揚げ物の揚げ方①（洋風天ぷら） 冷製 スープの作り方	ドライカレー 野菜のベニエ トマトのクリームスープ		
16	パン	材料の特性①	食パン バゲット フロマージュトマト 包餡する製品		
17	洋	皿盛りデザート① カービング	カービング フリュイヴォワレマンゴーエドラゴン		
18	和	包餡② 焼き菓子③ 細工②	栗饅頭・練りきり		
19	パン	フィユテの理解と習得①	クロワッサンアンヴェルセ パンオレ		
20	洋	シュー生地応用④	シュー エクレール アイノア		
21	パン	包餡の習得③、ハード系製品の扱い方④	あんぱん ラウゲンブレッツェル もう1種		
22	和	茶道② 細工①	AM練り切り PM箸のとり方 道具の扱い方 抹茶を頂く流れ		
23	洋	メレンゲ応用	マカロンカフェショコラ ダクワーズショコラフランボワーズ		
24	洋	発酵菓子	フロマジュリ イチジクのコンポートサングリアのサフラン		
25	洋	スペシャリテ	ココアナナ ケークキャラメル ケークレギューム		

26	調理	魚介の料理(魚の焼き方) ソースの作り方②(バーグリル) ソースの作り方③(オランダーズ)	スズキのバリゲール ホワイトアスパラガスのオランダーズ焼き
27	パン	各製法の理解①	ポーリッシュ法によるフランスパン・ツOPP
28	洋	チョコレート、デコ応用	デコレーションケーキ アーモンドショコラ
29	パン	同一生地の活用①	食パン コッペパン クリームパン 他
30	パン	ハード系製品の扱い方⑥	Pain de tomate 菓子生地(伸ばし・包餡)
31	洋	ムース応用 タルト応用	レ克蘭 タルトヴァレ サブレフロマージュ
32	和	干菓子	落雁 きざと すはま 艶干錦玉 ねきあんでの松露糖・暁烏(デモのみ)
33	洋	スペシャリテ	シシリー、タルトヴァレンシア
34	パン	包餡の習得④	米粉あんぱん パン・オ・ノワレザン
35	洋	デコ応用 伝統菓子 ムース応用	デコレーションケーキ ソシソム ムースフランボワーズ
36	パン	ハード系製品の扱い方⑦、包餡の習得⑤	パン・リュスティック2種 調理パン
37	洋	餡細工	餡細工(基礎・作品)
38	パン	包餡の習得⑥	菓子生地での伸ばし アンパン クリームパン
39	和	包餡 材料の特性	わらび餅 上用饅頭 浮島
40	洋	デコレーション応用 ロール応用	デコレーションケーキ ロールケーキ
41	洋	ナッペ 絞り カット	ショートケーキ
42	洋	デコレーション応用 焼き菓子	フォレノワール フロランタン
43	パン	季節商品について	パネトーネ グリッシーニ フォカッチャ
44	和	餡細工(和菓子)	餡細工(鶴)
45	洋	ムース応用⑤	ムラングカシス アイリス
46	パン	ハード系製品の扱い方⑧	シュトレン ハイカカオブレッド パンオルヴァン
47	洋	クレープ生地 プリン応用	ミルクレープ クレープ包み クレームブリュレ
48	洋	デコ応用	バターケーキ 洋梨ショート
49	パン	ハード系製品の扱い方⑨	ディレクト ブロック冷蔵 生地玉冷凍 焼成後冷凍
50	パン	包餡の習得⑦、ハード系製品の扱い方⑩	ヌス・ボイゲル パン・ヴィエノワ・ショコラ あんぱん
51	洋	ムース応用 チーズ応用	サンマルク チーズスフレ
52	洋	氷彫刻	氷細工(デモのみ)テリーヌショコラ フィナンシェ ブラウニー
53	和	創作和菓子①	軽羹 羊羹 練り切り
54	調理	ソースの作り方④(ベシャメル) 揚げ物の揚げ方⑤ サラダ③	海老とマカロニのグラタン ライスコロケ コンビネーションサラダ
55	洋	タルト応用 フルーツの加工	タルト○○ フルーツパウンド
56	パン	ハード系・食パン生地の復習②	フランスパン 明太フランス
57	パン	フィユテの理解と習得②	クグロフ クロワッサン コルネ(菓子生地)
58	洋	メレンゲ応用、発酵菓子	マカロン2種 サヴァラン

教科書・教材	評価基準	評価率	その他
	実習・実技評価	80.0%	
	出席率	10.0%	
	授業態度	10.0%	
※最終的な成績は科目毎に評価される			

シラバス

科 目 名		学科／学年	年度／時期	授業形態	教員の実務経験
製菓テクニカル （カラーコーディネート）		製菓製パン本科／2年	2021／通年	実習	有
授業時間	回数	単位数（時間数）	必須・選択	担当教員	
90分×2	5/23回	3単位（90時間）	必須	星野 正純	
授 業 の 概 要					
色彩の基礎を学び、配色に生かす					
授業終了時の到達目標					
色彩の基礎を習得することにより、オリジナル製菓作品に使った、プライスカードやチラシなどのPOPデザイン、店舗ポスターを体験することにより視覚的にアピールする力を養う。					
回	テ ー マ	内 容			
1	ガイダンス 色の分類 混色 実習：文字の拡大縮小	無彩色と有彩色、モノトーン、色の三属性、トーン（純色、清色、濁色）、配色（統一、変化） 光の三原色（加法、減法）、中間混色（回転・並置）			
2	色の感じ方 実習：POP文字の習得	寒色系と暖色系、軽い色と思い色、固い色と柔らかい色、興奮色と沈静色、派手な色と地味な色、進出色と後退色、膨張色と収縮色、 その他			
3	実習：色彩構成	春夏秋冬をテーマに行う			
4	色の見え方 実習：コピーライティング	対比、同化、配色テクニック、配色技法、流行色、環境と色彩			
5	実習：ポスター制作	店舗オープンを想定したポスター作製を行う			
教科書・教材		評価基準	評価率	その他	
プリント配布		実習・実技評価 出席率 授業態度	80.0% 10.0% 10.0%		

シラバス

科 目 名		学科／学年	年度／時期	授業形態	教員の実務経験
製菓デザイン (シュガーアート)		製菓製パン本科／2年	2021／後期	実習	有
授業時間	回数	単位数 (時間数)	必須・選択	担当教員	
90分×2	8/23回	3単位 (90時間)	必須	佐藤 廣乃	
授 業 の 概 要					
シュガークラフトの基礎知識と技術の習得					
授業終了時の到達目標					
基本的なシュガーペーストとアイシングの技術を小作品の制作を通して習得する					
回	テ ー マ	内 容			
1	シュガークラフトについて モデリング	概要と仕事としての活用法説明 (日新シュガーペースト) 「ベビーシューズ」と「クマ」の作成			
2	シュガーフラワー①	(フラワーペースト) 「バラの花」と「バラの葉」の作成			
3	シュガーフラワー②	「バラのブーケ」の作成 テストに向けた復習			
4	テスト	バラのブーケ			
5	ミニケーキ製作①	(カバーペースト) ケーキのカバーリング			
6	ミニケーキ製作②	メッセージプレート ケーキのサイドデコレーション			
7	ミニケーキ製作③	ミニフラワー ブーケ製作			
8	ミニケーキ製作④	(アイシング) アイシングワーク			
教科書・教材		評価基準	評価率	その他	
		実習・実技評価 出席率 授業態度	80.0% 10.0% 10.0%		

シラバス

科 目 名		学科／学年	年度／時期	授業形態	教員の実務経験
製菓デザイン (マジパン・デッサン)		製菓製パン本科／2年	2021／通年	実習	有
授業時間	回数	単位数（時間数）	必須・選択	担当教員	
90分×2	10/23回	3単位（90時間）	必須	中村 洋一、粕谷 邦夫	
授 業 の 概 要					
マジパン マジパンの基本を習得し、製品を作る デッサン 基礎のデッサンを大切にし、観察力をつけ柔軟に工夫できる表現力を身に付け、イメージを発展させる感性を豊かにする					
授業終了時の到達目標					
マジパン 丸め方・伸ばし方・色付け基本的な事をマスターする 動物・人形等を完成し学校祭に向け作品を完成させる デッサン 製菓に対しての美的を構成する力を高め、自己アピールを豊かに表現できるようにする。					
回	テ ー マ		内 容		
1	マジパンの基礎を学ぶ		犬・ライオン		
2	マジパンの基礎を学ぶ		人形（女の子・男の子）、バラ		
3	土台の基礎を学ぶ		カバーリングから線描きまで		
4	学校祭に向けての作品		土台作り・人形、各パーツ作り		
5	試験 学校祭に向けての作品		人形の作成 土台作り・人形、各パーツ作り		
6	学校祭に向けての作品		人形、各パーツ作り 作品を完成させる		
7	手のデッサン		デッサンの意味、謹勢、対比、バランスを知る		
8	人物デッサン		動勢をつかみ、生きた線でバランスをとる		
9	色面構成		暖・寒・甘い・苦いを色・形で表現する		
10	記念日ケーキ立体図		いろんな記念日のケーキをデザインする		
教科書・教材		評価基準		評価率	その他
		実習・実技評価		80.0%	
		出席率		10.0%	
		授業態度		10.0%	

シラバス

科 目 名		学科／学年	年度／時期	授業形態	教員の実務経験
カフェビバレッジ (ラテアート・ヴァンドゥーズ)		製菓製パン本科／2年	2021／通年	実習	有
授業時間	回数	単位数（時間数）	必須・選択	担当教員	
90分×2	15/23回	3単位（90時間）	必須	浜地徹、圖師聡、平松利恵	
授 業 の 概 要					
ラテアート カプチーノ、ラテアートの修得（習得） カフェドリンクメニューの作成 ヴァンドゥーズ 洋菓子店におけるヴァンドゥーズの役割					
授業終了時の到達目標					
ラテアート 作業キレイに、キレイなラテアートを作り、自信をつける 基本的なエスプレッソ技術、カフェラテ技術、ラテアート技術の修得 自分自身でエスプレッソの抽出からハートのラテアートまでを提供できる ヴァンドゥーズ 就職先で役に立つ技術・知識を身に付け、ヴァンドゥーズの役割を理解する					
回	テ ィ マ	内 容			
1	ラテアートの知識	バリスタとは、ラテアートとは何か エスプレッソ、カプチーノができるまでの工程説明			
2	ラテアート	ラテアートの練習 ハートの一連の動き方を修得する			
3	ラテアート（試験）	ラテアートを作るまでの一連の動作 ミルクスチーミング、ラテアートを総合的に評価			
4	ドリンク	フレーバーカフェラテの修得			
5	ラテアートとは	正しいエスプレッソマシンの使い方			
6	ドリンクを成り立たせるには	ドリンクの構成を考える			
7	ラテアート（ハート）	スチーミングの理解 場所・角度、注ぐ一連の流れを理解する			
8	ラテアート（レイヤーハート）	エスプレッソの理解、スチーミングの修得 注ぎ方の応用を学びより学びを深くする			
9	ラテアート（リーフ）	注ぎ方を修得し、中心に注げるようにする			
10	ラテアート	キレイな泡づくり			
11	ラテアート（試験）	試験を行い習熟度の確認をする			
12	ドリンク	見た目に美味しいもの			
13	ヴァンドゥーズとは	洋菓子店でのヴァンドゥーズの仕事を知る			
14	洋菓子店にて必要な技術・知識	接客における技術・知識、心構えについて学習する			
15	ロールプレイング	実際の接客を想定し、接客技術を身に付ける			
教科書・教材		評価基準	評価率	その他	
		実習・実技評価	80.0%		
		出席率	10.0%		
		授業態度	10.0%		

シラバス

科 目 名		学科／学年	年度／時期	授業形態	教員の実務経験
カフェビバレッジ (珈琲・紅茶)		製菓製パン本科／2年	2021／通年	実習	有
授業時間	回数	単位数（時間数）	必須・選択	担当教員	
90分×2	8/23回	3単位（90時間）	必須	井上佐、山田孝子	
授 業 の 概 要					
珈琲 ハンドドリップ、サイフォン抽出を学ぶことによりコーヒーに対する技術・知識の向上と共にスライドおよびVTRにより 産地の自然環境、栽培、収穫、加工、流通などへの理解を深める。					
紅茶 産地別茶葉の特徴を生かした基本の抽出から お茶とお菓子を取り合わせる楽しみ方の提案まで					
授業終了時の到達目標					
珈琲 サイフォンでの抽出技術、ハンドドリップの抽出技術、コーヒーに対する知識を学ぶことにより社会人となっても豊かな人間性、確かな技術により「珈琲のある豊かな生活をエンジョイ」出来る人材となる。					
紅茶 ホットティーとアイ스티ーをおいしく抽出することを身に付ける。					
回	テ ー マ	内 容			
1	ドリップ器具の理論、取扱いを学ぶと共に生産地の栽培～収穫の流れを知る	各部品の名称、基本的な取扱い方法、危険回避、コーヒーへの理解を深める			
2	サイフォンの理論、取扱いを学ぶと共に収穫した豆の加工の流れを知る	各部品の名称、基本的な取扱い方法、危険回避、コーヒーへの理解を深める			
3	サイフォン抽出のロールプレーニングにより安定した抽出技術を身に付ける	時間内に抽出を行う事を目標に定め、協力性、自主性を踏まえて作業することにより、専門技術を深める			
4	抽出技術テスト	器具の取扱い知識、丁寧さ、清潔感を与える作業、出来上がりの抽出液の味覚、又他の生徒との協力性を持ち行動できるかを評価			
5	サイフォンで抽出したコーヒーを使ってアレンジコーヒーのコンクール	各自持ち寄った素材を利用し各グループごとにアレンジコーヒーを作成、プレゼンをする（協力、工夫、創造、改善、意識）			
6	製造法によるお茶の分類 産地別の特徴を知る	紅茶・緑茶・ウーロン茶に適した茶葉種類と製造方法 三大銘紅茶の個性とその生産由来と背景			
7	お茶の主成分と風味 紅茶 香りの表現	生産地と収穫時期による風味の違いと楽しみ方 ホットティー抽出適温とベストドロップ			
8	紅茶 水色の表現 基本の抽出確認	濁らないアイ스티ー抽出とジャンピング 一人ずつの実技採点と評価			
教科書・教材		評価基準		評価率	その他
		実習・実技評価 出席率 授業態度		80.0% 10.0% 10.0%	

科 目 名		学科／学年	年度／時期	授業形態	教員の実務経験
製菓技術演習 (製菓総合コース)		製菓製パン本科／ 2年	2021／通年	実習	有
授業時間	回数	単位数 (時間数)	必須・選択	担当教員	
90分×3	29回	6単位 (180時間)	選択必修	後藤一宏、安井大也、木下光、 鈴木博明 他	
授 業 の 概 要					
1年次の技術をもとに応用の菓子・パンを作り更なる技術向上を目指す。 すべての分野に幅広く対応できる職人となれるように授業を行う。 製菓3分野と軽食調理を行い、幅広いニーズに対応できる人材育成を行う。					
授業終了時の到達目標					
技術修得目標に沿って、卒業時に修得完了を目指す。					
回	テ ー マ		内 容		
1	調理	野菜の煮物① かつおだしの取り方、味噌汁①	三色そばろ丼、筑前煮小松菜と油揚げの味噌汁		
2	和	包餡① 寒天①	上用饅頭 錦玉羹 (可能であれば上生仕上げ)		
3	洋	フルーツの加工・皿盛りデザート①	ハーモニー 皿盛りデザート		
4	洋	課題(シュー生地) 餡細工①	シュー生地 餡細工		
5	パン	ハード系製品の扱い方⑤	菓子生地(中種法) あんぱん・編みパン 全粒粉ブレッド フーガス		
6	和	寒天② 銅板①	どら焼き 粽 水無月 金魚		
7	和	細工①	秋の練り切り こなし		
8	調理	挽肉(鶏肉)を使った料理③ 冷製の詰め物料理	チキンバーグのポワレ 冷製サーモンと野菜のプレス		
9	パン	ヴィエノワズリーの理解と習得	クーロンヌ オランジュ ラングドブッフ		
10	洋	ムース応用① (リキュール)	パッシオーネ レモンゼリー		
11	和	包餡②	蒸しカステラ かりんとう饅頭 葛饅頭		
12	洋	餡細工	餡細工		
13	調理	中華のご飯物 揚げ物の揚げ方③ 蒸し物(茶碗蒸し)	天津飯、春巻き、中華風茶碗蒸し		
14	パン	応用①	シュロートブローツ ネギとクルミ 玉ねぎベーコン		
15	調理	炊込みご飯の炊き方 揚げ物の揚げ方② 炒め煮料理	五目炊込みご飯、揚げ出し豆腐蓮根のきんぴら		
16	洋	クッキー応用	フラワークッキー・バルヌッストルテ・ヴァイスボーネン		
17	和	包餡③ 焼き菓子①	フルーツ大福(ぶどう) 乳菓(ミルク饅頭) 上用饅頭(芋から)		
18	洋	皿盛りデザート②	タルトタタン ムースショコラパンデビス		
19	洋	課題(ショートケーキ)	ショートケーキ		
20	調理	鶏もも肉のさばき方 カルパッチョの作り方 スープスペシャル②	鶏もも肉のロティール 赤ワインソース ササミのカルパッチョ クラムチャウダー		
21	洋	タルト デコ応用	タルトショコラピスターシュ パウンド デコレーション		
22	調理	パスタの茹で方 サラダ① ポタージュの作り方	スパゲッティ・カルボナーラ、イタリアンサラダ、南瓜のポタージュ		
23	パン	基礎成形の復習(丸め・伸ばし)	メロンパン フランク		
24	調理	揚げ物の揚げ方④ 野菜の煮物② 味噌汁②	鶏もも肉の竜田揚げ 南瓜の甘煮 豚汁		
25	和	細工② 包餡④	羽二重餅(細工) 外郎 きんとん		
26	パン	ハード系・食パン生地の復習①	食パン パン・ド・ロデヴ		
27	パン	各製法の理解②	ロールパン(仕込み方を変えて2種類)		
28	パン	同一生地の活用②	フランス生地のバリエーション		
29	洋	パイ生地応用	ミルフィーユ マロンパイ 絞りクッキー		
教科書・教材		評価基準	評価率	その他	
		実習・実技評価	80.0%		
		出席率	10.0%		
		授業態度	10.0%		
		※最終的な成績は科目毎に評価される			

科 目 名		学科／学年	年度／時期	授業形態	教員の実務経験
製菓技術演習 (洋菓子総合コース)		製菓製パン本科／ 2年	2021／通年	実習	有
授業時間	回数	単位数（時間数）	必須・選択	担当教員	
90分×3	29回	6単位（180時間）	選択必修	安井大也 他	
授 業 の 概 要					
1年次の技術をもとに応用の洋菓子を作る。 洋菓子技術のスキルアップを目指し、教育的指導も行う。 様々の洋菓子を作ること、現場での対応力をもった職人になれるようにする。					
授業終了時の到達目標					
技術修得目標に沿って、卒業時に修得完了を目指す。					
回	テ ー マ		内 容		
1	ムース応用①（リキュール）		パッシオーネ レモンゼリー		
2	スペシャルティ 飴細工②		ガトーヴェルジョワーズ アメ細工		
3	チョコレート①		ムースショコラ		
4	タルト応用①		タルトカフェ TF		
5	フルーツの加工・皿盛りデザート①		ハーモニー 皿盛りデザート		
6	課題(シュー生地) 飴細工①		シュー 飴細工		
7	ロール応用② プリン応用②		バタークリームロール チーズプリン ハチミチュイール		
8	デコ応用①		デコレーションケーキ アナナスとライチのベリーヌ アーモンドパウンド		
9	ムース応用②(フルーツの加工)		フルヴィエール ケークオランジュ		
10	クッキー応用		フラワークッキー・バルヌツストルテ・ヴァイスボーネン		
11	タルト応用③		タルト(アマンド、カラメルバナヌ、ショコラ) モンブラン		
12	伝統菓子		アンジュ、ガトーバスク、サブレブルトン		
13	皿盛りデザート②		タルトタタン ムースショコラパンデピス		
14	ムース応用③		サファリ はちみつムース		
15	クリスマス菓子		フレジェ クルスタッドポム ブールドネージュ		
16	皿盛りデザート③		洋梨の香り焼き バニラアイス添え・フォンダンショコラソルベカカオ		
17	タルト応用④ 伝統菓子		フルーツタルト オペラ		
18	ムース応用④		シャルムショコラ サブレバニユ		
19	ムース応用⑤(和の素材)		ミヤビ カタラーナ		
20	フルーツの加工		ヴェリーヌ タルトタタン		
21	伝統菓子		クラフティー・リムーザン パンデピス ヌガーモンテリマール		
22	課題(ショートケーキ)		ショートケーキ		
23	タルト フルーツの加工		タルトショコラピスターシュ フルーツパウンド デコレーション		
24	チョコレート③		ザッハトルテ ハイジチョコ アーモンドショコラ		
25	チョコレート④		ボンボンショコラ フルーツ生チョコ		
26	皿盛りデザート④		苺のブラマンジェ フロマージュ		
27	チョコレート		ショコラティーヌ フロマージュキャラメル		
28	皿盛りデザート⑤		Evolution(エヴォリューション)・デザートガスパチョ		
29	パイ生地応用		ミルフィーユ マロンパイ 絞りクッキー		
教科書・教材		評価基準	評価率	その他	
		実習・実技評価	80.0%		
		出席率	10.0%		
		授業態度	10.0%		
		※最終的な成績は科目毎に評価される			

シラバス

科 目 名		学科／学年	年度／時期	授業形態	教員の実務経験
製菓マネジメント		製菓製パン本科／2年	2021／後期	講義	有
授業時間	回数	単位数（時間数）	必須・選択	担当教員	
90分	15回	1単位（30時間）	必須	川口 洋輝、 加藤浩嗣、原田千奈美	
飲食店・ケーキ又はパンの物販の開業までのスケジュールと必要なことを学習し、開業後の経営に関しての繁盛店になるにはどのようにするか、不振点になった場合の対処の仕方を知る。					
授業終了時の到達目標					
開業までの知識習得と開業後の経営方法の習得、自らのショップコンセプトを作成することができる。					
回	テ ー マ		内 容		
1	働くとは		就業について 業界について		
2	開店までのスケジュール		開業までの必要な申請のスケジュールをいつすべきか、内容ごとに説明		
3	場所の選定・業種、業態のとらえ方		店舗の立地の条件のメリット、デメリット 業種と業態の違いの説明		
4	諸官庁の手続き・開業資金に関して		各諸官庁への開業の際に必要な申請内容と申請方法、開業に必要な資金について		
5	フードビジネスに求められるホスピタリティ 損益分岐点に関して		店舗におけるフードビジネスに求められるホスピタリティとは何か 損益分岐点の算出方法		
6	新規開業時の販売促進		AIDMAモデルを利用した販売促進		
7	商品のABC分析		販売商品の売り上げのABC分析による商品の見直し方法		
8	コンセプトシートの作成		ショップコンセプトシートの作成の仕方を説明しコンセプトシートを完成させる		
9	復習		復習		
10	固定客を作る重要性		飲食店において固定客を作る重要性、再来店してもらうための方法		
11	不振店の原因を考える		不振店の問題分析表を利用し、どのように対処するかの方法		
12	競合店のチェックシートの作成		店舗の立地の条件のメリット、デメリット 業種と業態の違いの説明		
13	個人のショップコンセプトの作成		ショップコンセプトの作成を行い、自分自身の店舗を作る		
14	グループによるショップコンセプトの作成		グループディスカッションを行い、グループとしての店舗を作る		
15	マナーについて		祝儀・不祝儀のマナー		
教科書・教材			評価基準	評価率	その他
講師作成による教材			期末テスト 出席率 授業態度	80.0% 10.0% 10.0%	

科 目 名		学科／学年	年度／時期	授業形態	教員の実務経験
製菓衛生師養成学		製菓製パン本科／2年	2021／前期	講義	有
授業時間	回数	単位数（時間数）	必須・選択	担当教員	
90分	15回	1単位（30時間）	必須	原田 千奈美	
授 業 の 概 要					
各教科ごとの出題傾向に即した復習と、過去問による反復学習					
授業終了時の到達目標					
製菓衛生師試験に合格できる、知識の習得					
回	テ ー マ		内 容		
1	衛生法規		過去の問題傾向に即したまとめ復習プリントの実施		
2	栄養学		過去の問題傾向に即したまとめ復習プリントの実施		
3	製菓理論		過去の問題傾向に即したまとめ復習プリントの実施		
4	過去問題（H30 愛知）		過去問の実施と解説		
5	過去問題（H29 関西）		過去問の実施と解説		
6	食品学		過去の問題傾向に即したまとめ復習プリントの実施		
7	食品衛生学		過去の問題傾向に即したまとめ復習プリントの実施		
8	製菓理論テスト		教科別テストの実施と解説		
9	公衆衛生学		過去の問題傾向に即したまとめ復習プリントの実施		
10	過去問題（H30 関西）		過去問の実施と解説		
11	食品学テスト		教科別テストの実施と解説		
12	食品衛生学テスト		教科別テストの実施と解説		
13	前期定期試験答え合わせ		解答と解説		
14	過去問題（H28 愛知）		過去問の実施と解説		
15	国家試験問題解答		答え合わせ（自己採点）		
教科書・教材 問題集		評価基準	評価率		その他
		期末テスト	80.0%		
		出席率	10.0%		
		授業態度	10.0%		

シラバス

科 目 名		学科／学年	年度／時期	授業形態	教員の実務経験
フランス語		製菓製パン本科／2年	2021／通年	講義	有
授業時間	回数	単位数（時間数）	必須・選択	担当教員	
90分	30回	2単位（60時間）	必須	西脇 ランジェバン ミシェリヌ シモヌマリ テレズ	
授 業 の 概 要					
製菓分野で使用されるフランス語を理解し、簡単なコミュニケーションをとれるような授業構成を基本とする					
授業終了時の到達目標					
洋菓子、製パン分野にて使用されるフランス語を理解し、活用できるようになる。また、フランス語で簡単な挨拶や買い物ができようになる					
回	テ ー マ		内 容		
1	Presentation France Leçon 0 / Alphabet		Livre Corte Monde + France		
2	Leçon 0 Salutations / Chiffres		Livre p. 10 Booklet		
3	Leçon 0 Salutations		Livre p. 11 Booklet		
4	Leçon 1 Gâteau-Tarte m/f		Livre p. 14		
5	Leçon 1 Fruits m/f		Booklet p. 3		
6	Leçon 1 Plural Fruite		Livre p. 16～17 Booklet		
7	Leçon 1 ～de Fruits		Livre p. 18～19 Booklet		
8	Leçon 1 Vocabulaire		Livre p. 20～21 Booklet		
9	Leçon 2 au/àla/al/aux - Verbes		Livre p. 22～23 Booklet		
10	Leçon 2 au/àla/al' /aux - Crèmerie		Livre p. 24 Booklet		
11	Leçon 2 au/àla/al' /aux - Verbes		Livre p. 26～27 Booklet		
12	Leçon 2 au/àla/a/l' /aux - ex + Verbes		Livre p. 28～29 Booklet		
13	Test Rénsion		Print / Livre /Booklet		
14	Test Correction		Print Test		
15	Conversation France		Booklet		
16	Leçon 3 au/àla/àl' /aux converisation Boulangeue		Livre p. 30 Booklet		
17	Leçon 3 Exercices verbes / Boulangeue		Livre Booklet		

回	テ　　マ	内　　　容		
18	Leçon 4 ～de / Epices / condiments / Pâhsserie	Livre p. 33～34 Booklet		
19	Leçon 4 ～de au/àla/àl’ Verbes Conversation	Livre p. 34～35 Booklet		
20	Leçon 4 Exercices Verbes / Fromages	Livre p. 38～39 Booklet		
21	Leçon 5 Verbes / Boissons	Livre p. 40～43 Booklet		
22	Leçon 5 Exercices Matériel - Verbes	Livre p. 44 Booklet		
23	Leçon 5 -exercices Matereel/veibes	Livre p. 34～39 Booklet		
24	Lecon5-P48～49 -exercices vesnes/matereel	Livre p. 34～40 Booklet		
25	Conveisation-eui café Lecon6-e, ee p52～53	Livre p. 34～41 Booklet		
26	Lecon6-P54～56 -exercices vesnes/matereel	Livre p. 34～42 Booklet		
27	Lecon7-P64～65 conversation	Livre p. 34～43 Booklet		
28	Test Rénsion	Livre p. 34～44 Booklet		
29	Test Rénsion	Livre p. 34～45 Booklet		
30	Test Correction	Print Test		
教科書・教材		評価基準	評価率	その他
現場からの製菓フランス語		期末テスト	80.0%	
		出席率	10.0%	
		授業態度	10.0%	

科 目 名		学科／学年	年度／時期	授業形態	教員の実務経験
総合学習		製菓製パン本科／2年	2021／前期	講義	有
授業時間	回数	単位数（時間数）	必須・選択	担当教員	
90分	15回	1単位（30時間）	必須	原田千奈美、小関直美	
授 業 の 概 要					
各科目の講義内や生活学習等、HRにて網羅できない学習の補完を目的に行う。					
授業終了時の到達目標					
前年度は新型コロナウイルス感染症対策を行った関係上、学習内容が例年より不十分であったこともあり、今年度は製菓衛生試験の対策に大部分をあて行う。学習習熟度に合わせ実施し製菓衛生師養成学の補完と合格を目指す。					
回	テ ー マ		内 容		
1	関西連合国試について		R3年度関西連合の申請について説明		
2	過去問模試		関西 H29		
3	衛生法規・栄養学試験		衛生法規・栄養学の過去問を実施		
4	過去問模試		愛知 H30		
5	食品学試験		食品学の過去問を実施		
6	製菓理論試験		製菓理論の過去問の実施		
7	過去問模試		関西 H30		
8	過去問模試		関西 H30		
9	過去問模試		関西 H28		
10	過去問模試		関西 H28		
11	過去問模試		関西 R1		
12	過去問模試		関西 R1		
13	過去問模試		関西 R2		
14	過去問模試		関西 R2		
15	過去問模試		愛知 H29		
教科書・教材			評価基準		評価率
			小テスト		80.0%
			出席率		10.0%
			授業態度		10.0%

科 目 名		学科／学年	年度／時期	授業形態	教員の実務経験
校外研修実習		製菓製パン本科／2年	2021／前期	実習	有
授業時間	回数	単位数（時間数）	必須・選択	担当教員	
90分		2単位（60時間）	必須		
授 業 の 概 要					
インターンシップ科目として、現場の実地研修。主に製造分野の業務に携わる。					
授業終了時の到達目標					
現場経験を経ることにより今後の学習意欲高め、就職活動にも生かすことができる。					
回	テ ー マ		内 容		
	製造補助		主に菓子製造に携わる		
教科書・教材		評価基準	評価率	その他	
特になし		実習・実技評価	100.0%	研修先監督者による評価	

※令和3年4月1日現在

シラバスに記載された内容や日程は今後変更する可能性がありますのでご注意ください。