

## 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	2025/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、最近よく問題となるコンプライアンス(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)の高得点取得を目指すとともに、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」の詳細を習得する。さらに必要が生じたら該当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 法学に関する基礎的事項 衛生行政概説 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	製菓衛生師法の沿革 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 製菓衛生師法の概要 関係法令 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 前期試験(衛生法規)の解説等	食品衛生法の重要事項 等 衛生法規前期試験の正答と解説
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制 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%	

## 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
公衆衛生学		製菓製パン本科/1年	2025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	岡本 晏季	
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		2. 公衆衛生の歴史			
3	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・保健センターの機能			
4	第3節衛生統計	1. 人口統計			
5		2. 疾病統計			
6	第1章まとめ				
7	【第2章 環境衛生】 第1節環境衛生の意義	1. 空気    2. 光    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 4. そ族・衛生害虫などの駆除			
10		5. その他の生活衛生 6. 菓子製造施設の環境衛生			
11	第3節 公害	1. 大気汚染 2. 水質汚濁			
12		3. 騒音 4. その他の公害			
13	第2章まとめ				
14	【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			
15		2. 感染症が起こる三条件			
16		3. 感染症の予防対策			
17		4. わが国の感染症対策			
18	第2節生活習慣病の予防	1. 生活習慣病の予防 2. 循環器病			
19		3. がん			
20		4. その他の生活習慣病 5. 生活習慣病の予防と菓子成分			
21	第3章まとめ				
22	【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			
23		4. 作業関連疾病 5. 労働災害			

回	テ ー マ	内 容		
24	第2節産業保健活動	1. 産業保健対策体制		
25		2. 安全衛生環境体制		
26		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		
27	第4章まとめ			
28	まとめ①	模擬授業準備		
29	まとめ②	模擬授業準備		
30	まとめ③	模擬授業		
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%	

# 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
食品学		製菓製パン本科/1年	2025/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 製菓と食品学	1. 食品の機能			
2	第2節 食品中の成分	1. 水			
3		2. 食品の一次機能 (1) たんぱく質			
4		(2) 炭水化物 (3) 脂質			
5		(4) ビタミン (5) ミネラル			
6		3. 食品の二次機能 (1) 色素成分 (2) 香気成分			
7		(3) 呈味成分			
8	【第2章 食品の種類と特性】 第1節 植物性食品	1. 穀類 2. イモ類およびでんぷん類			
9		3. 砂糖および甘味類			
10	前期試験前小テスト				
11		4. 豆類 5. 種実類			
12		6. 野菜類 7. 果実類			
13		8. キノコ類 9. 藻類			
14	第2節 動物性食品	1. 魚介類 2. 肉類			
15		3. 卵類 4. 乳類およびその加工品			

回	テ ー マ	内 容		
16		5. その他の加工食品		
17	第3節 機能性食品	1. 特別用途食品 2. 保健機能食品		
18	【第3章 食品の変質とその防止】 第1節 食品の変質	1. 食品の変質		
19		2. 食品の褐変		
20	第2節 食品の保存方法	1. 食品保存の目的 2. 食品貯蔵の方法		
21		2. 食品貯蔵の方法		
22	【第4章 食品表示】 第1節 食品表示制度	1. 食品表示基準		
23		2. その他の表示		
24	【第5章 食品の生産と消費】 第1節 食品の消費構造の変化			
25	第2節 食品の生産と輸入	1. 国内生産と輸入 2. 主な食品の動向		
26		3. 食料自給率		
27	後期試験前小テスト			
28	まとめ①	栄養価計算		
29	まとめ②			
30	まとめ③			
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%	

## 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
食品衛生学		製菓製パン本科/1年	2025/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	村上 かな子	
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 第1節 食品衛生の意義と現状	食品衛生の概念と定義			
2	第2章 食中毒 第1節 食中毒の発生状況	食中毒とは 食中毒の発生状況・食中毒の分類			
3		年次推移・季節変動			
4	第2節 食中毒の病因物質と予防対策	細菌による食中毒			
5		細菌性食中毒(感染型・毒素型)			
6		(1) サルモネラ (2) 腸炎ビブリオ			
7		(3) 病原性大腸菌			
8		(4) カンピロバクター (5) 黄色ブドウ球菌			
9		(6) ボツリヌス菌 (7) ウェルシュ菌			
10		(8) セレウス菌 (9) ノロウイルス			
11		第2章前半 確認テスト まとめ			
12		細菌性食中毒復習 演習			
13		寄生虫による食中毒			
14		化学物質による食中毒			
15		自然毒による食中毒 (1) 動物性自然毒①			
16		自然毒による食中毒 (1) 動物性自然毒②			
17		自然毒による食中毒 (2) 植物性自然毒①			
18		自然毒による食中毒 (2) 植物性自然毒②			
19	第3節 菓子と食中毒	和菓子による食中毒の事例 洋菓子による食中毒の事例			
20		《実習1》菓子と食中毒について調べる			
21		第2章後半 確認テスト まとめ			
22	第1章・第2章 総まとめ	第1章～第2章まとめ 前期試験に向けて学習			
23	第3章 食品添加物 第1節 食品添加物の種類と使用方法	食品添加物の定義と使用規制 食品添加物の分類			
24		(1) 保存料 (2) 防かび剤			
25		(3) 殺菌料 (4) 漂白剤			
26		(5) 着色料 (6) 発色剤			
27		(7) 甘味料 (8) 酸味料 (9) 酸味料			
28		(10) 栄養強化剤 (11) 香料			

29		(12) 乳化剤 (13) 結着剤 (14) その他		
30	第3節 食品中の異物	既存添加物・天然香料・一般飲食物添加物 食品添加物の安全性の再検討		
31	第2節 菓子と食品添加物	《実習2》和洋菓子・パンに使用される主な食品添加物		
32		第3章確認テスト まとめ		
33	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と生物濃縮	生物濃縮と食物連鎖 重金属・放射性物質		
34		有機塩素系農薬 PCB・ダイオキシン		
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・残留飼料添加物		
36	第3節 食品中の異物	動物性異物・植物性異物・鉱物性異物		
37		第4章確認テスト まとめ		
38	第5章 衛生管理 第1節 食品の取り扱い	《実習3》食品取り扱いの三原則 (食中毒の復習)		
39		食品取り扱いの三原則 食品取扱者の衛生		
40		《実習4》洗浄と洗剤		
41		消毒 物理的方法 加熱による方法		
42		《実習5》消毒 牛乳の殺菌方法 光線による方法		
43		消毒 化学的方法		
44	第2節 施設・設備の要件と管理	施設の構造・食品取り扱い設備 食品の取り扱い		
45		給水および汚物の処理 菓子製造業の施設基準		
46		《実習6》食品取扱者の衛生 洗浄と消毒(手指)		
47		《実習7》食品取扱者の衛生 洗浄と消毒(器具)		
48		《実習7》食品取扱者の衛生 洗浄と消毒(器具)		
49		《実習9》食品取扱者の衛生 洗浄と消毒(食品)②		
50		第5章第1～2節確認テスト まとめ		
51	第3節 食品衛生法で定められた営業者の責務	公衆衛生上必要な措置の基準		
52	第4節 HACCPによる衛生管理	HACCPとは 菓子製造におけるHACCP		
53		《実習10》HACCPプラン		
54	第5節 食品の保存と表示	製品の保存 表示事項 添加物の表示 菓子の保存と表示		
55		製品の保存 表示事項 添加物の表示 菓子の保存と表示		
56		《実習11》アレルギー対策と表示		
57		《実習12》表示項目		
58		第5章第3～5節確認テスト まとめ		
59	第3章～第5章 総まとめ	第3章～第5章まとめ 後期試験に向けて学習		
60	食品衛生学 総まとめ	第1章～第5章まとめ		
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%	
配布プリント		出席率	10.0%	
製菓衛生師問題集		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
栄養学		製菓製パン本科／1年	2025／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	岡本 晏季	
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	栄養の概要	1. 栄養学とは 2. 人体成分			
2	栄養素の種類と働き	第1節 たんぱく質 1. たんぱく質の種類      2. アミノ酸の種類			
3		第2節 脂質 1. 脂質の分類			
4		第3節 炭水化物 1. 炭水化物の分類			
5		第4節 ビタミン 1. 脂溶性ビタミン      2. 水溶性ビタミン			
6		第5節 ミネラル 1. ミネラルの種類			
7		第5節 ミネラル 1. ミネラルの種類			
8		第6節 水分			
9	第3章 消化と吸収	第1節 消化器の構造と機能 第2節 消化管内での消化 1. 口腔内での消化    2. 咽頭および食道 3. 胃内での消化			
10		4. 小腸内での消化    5. 大腸内での消化			
11		第3節 栄養素の消化と吸収 1. たんぱく質    2. 脂質    3. 糖質			
12		4. ビタミンとミネラル・水    5. アルコール 第4節 消化吸収率			
13	第4章 食生活と疾病	第1節 国民健康・栄養調査			

14		第2節 食欲と身体機能の調節 1. 摂食行動		
15		2. ホルモンとその機能		
16		第3節 栄養素の生理作用 1. たんぱく質		
17		1. たんぱく質		
18		2. 脂質		
19		2. 脂質		
20		第4節 肥満と生活習慣 1. 肥満 2. 糖尿病		
21		3. 高血圧症 4. 脂質異常症 5. 痛風 6. 骨粗鬆症 7. 鉄欠乏性貧血		
22	第5章 栄養学の実践	第1節 日本人の食事摂取基準 1. 対象と目的 2. 食事摂取基準の指標		
23		第2節 エネルギー代謝 1. エネルギー摂取量とエネルギー消費量 2. 基礎代謝量 3. メッツ 4. 身体活動レベル		
24		第3節 栄養管理 1. たんぱく質の適正摂取 2. 脂質の適正摂取 3. 炭水化物の適正摂取		
25		4. ライフステージ別のポイント		
26		4. ライフステージ別のポイント		
27		第4節 食事バランスガイド		
28		第5節 食品分類法 1. 三色食品群 2. 四つの食品群 3. 六つの基礎食品群		
29		第6節 栄養素の表示 1. 食品表示基準制度		
30		2. 食品の分類		
教科書・教材		評価基準	評価率	その他
製菓衛生師全書上巻 問題集		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
社会		製菓製パン本科/1年	2025/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出来るようになる。

回	テーマ	内容
1	第一章 第1節 菓子と食生活 第2節 菓子の歴史	菓子の食生活における意義 上古時代から南蛮菓子時代まで
2	第2節 菓子の歴史	南蛮菓子から国際化時代まで
3	第3節 パンの歴史	世界のパンの歴史と日本のパンの歴史
4	第4節 菓子製造の要件	美的・味覚的・衛生的・栄養的に優れていること
5	第5節 菓子の生産と消費 第6節 菓子の包装	商業統計・家計調査報告 過大・過剰包装、容器リサイクル法について
6	【第2章】第1節 菓子店経営論	経営理念の構築と実践
7	第2節 立地条件および市場調査	菓子店に適した立地 住民の特性把握
8	第3節 販売促進のあり方	和菓子・洋菓子の特性を考えた販売促進 菓子店の販売促進はどのように行われるべきか
9	第4節 店舗の作り方	店舗づくりにおける留意事項
10	第5節 労働生産性	労働生産性を高めるために・労働分配率
11	第5節 労働生産性	FLコスト・5S活動
12	第6節 必要売上高の求め方	損益分岐点売上高・必要売上高の求め方 菓子店の適正利益とは
13	第7節 原価管理の方法	原価の3要素・加工費1工数あたりの算出
14	第8節 労務管理	自主性を大切にする職場から人材は育つ
15	第8節 労務管理	接客サービスと店員教育・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%	

## 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
製菓理論		製菓製パン本科/1年	2025/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	製菓理論学とは？	自己紹介 甘味料の原料と種類
2	甘味料	特徴、含蜜糖と分蜜糖
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	水あめ、その他の糖類
6	甘味料	非糖質甘味料、甘味料小テスト
7	小麦粉	用途別・品位別分類、加工適性
8	でんぷん	種類と特徴、糊化と老化
9	でんぷん・米粉	膨化、吸湿性、その他の特性
10	小麦粉・でんぷん	小麦粉・でんぷん小テスト
11	鶏卵	名称、鮮度の見わけ方
12	鶏卵	卵白起泡性
13	鶏卵	卵黄乳化性
14	鶏卵	鶏卵小テスト
15	油脂	種類と特性
16	油脂	加工適正・可塑性
17	油脂	加工適正・ショートニング性・安定性・フライング性
18	油脂	油脂小テスト
19	前期復習	前期復習プリント
20	前期復習	前期復習プリント 答え合わせ
21	前期復習	テスト対策プリント

22	前期復習	自習
23	テスト返し	テスト返し・解答・お店紹介
24	牛乳・乳製品	主要成分、乳製品の種類
25	牛乳・乳製品	牛乳の栄養と特性
26	牛乳・乳製品	牛乳・乳製品小テスト
27	チョコレート	原料、種類
28	チョコレート	テンパリングの方法、ブルームの原因
29	チョコレート	チョコレート小テスト
30	果実類	果実の種類、果実加工品の種類
31	凝固材料	寒天、ゼラチンの特性
32	凝固材料	カラギーナン、ペクチンの特性
33	凝固材料	凝固材料小テスト
34	種実類・酒類	種実類の種類と特徴、酒の分類
35	香辛料・香料・パン酵母	香辛料、香料の種類と特徴、酵母の種
36	パン酵母	酵母の作用・性質・働き
37	パン酵母	副資材の種類と製法
38	膨張剤	膨張材料の種類と特性
39	パン酵母・膨張剤	膨張剤・パン酵母小テスト
40	パン酵母	パン実技
41	乳化剤	乳化剤の種類と特性
42	着色料・増粘安定剤	着色料・増粘安定剤の種類
43	後期復習	テスト対策プリント
44	後期復習	自習
45	テスト返し	テスト返し・解答

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(洋菓子)	製菓製パン本科/1年		2025/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	24/60回	16単位(480時間)	必須	安井大也、吹原輝行、山下千賀子 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。  
ナッペ、ポッシュェ、カットを理解し修得する。

回	テーマ	内容
1	実習オリエンテーション共立て生地① ポッシュェ①	器具の名前、使い方、ジェノワーズ、ポッシュェ
2	共立て生地② ナッペ① ポッシュェ①	ジェノワーズ、ナッペ、ポッシュェ(ローズ、シェル)
3	別立て生地① カット①	ビスキュイロール、カルチェ、カット
4	シュー生地① クレームパティシエール① ポッシュェ③	シュークリーム、クッキーシュー、クレームパティシエール
5	クッキー生地① バター生地① カット②	カトルカール、シュクレ(事前仕込み)、ダコワーズ、バタークリーム
6	クッキー生地② ポッシュェ④	サブレココ、チョコポッシュェ、アイシングクッキー、ココアクッキー
7	マジパン①	色つけ、動物1体(ライオン)、バラ
8	共立て生地③ ナッペ② ポッシュェ⑤	ジェノワーズ(失敗例)デモのみ、ジェノワーズ、デコレーションケーキ
9	共立て生地④ ロール① カット③	ロールケーキ(共立て)、カット
10	マジパン②	人形、動物、パイピング、土台カバーリング(デモのみ)
11	別立て生地② ポッシュェ⑥	シフォンケーキ、バトンマレシヨー、メレンゲクッキー
12	バター生地② カット④	フィナンシェ、マドレーヌ、ケーキショコラ
13	ムース① 凝固	パバロワ、アンベルセ、ブリュレ、シュクレ(事前仕込み)
14	タルト	フルーツタルト、焼き込みタルト
15	冷菓 クッキー生地③	ブランマンジェ、ゼリー、イチゴジャムクッキー
16	バター生地③ 餡細工	ウィークエンドシトロン、餡細工
17	冷菓 ムース②	ベリームース、グレープフルーツジュレ
18	ムース③ チョコレート①	抹茶ムース、ミルクチョコムース、チョコ飾り
19	ナッペ③ ポッシュェ⑦ チョコレート②	フォレノワール、ガトーショコラ
20	クリスマスケーキ マジパン③	ブッシュドノエル、マジパン(サンタ、表情のバリエーション)
21	チーズケーキ カット⑤	チーズムース、チーズスフレ
22	折り込みパイ 練り込みパイ	パルミエ、パピヨン、アップルパイ(練りパイ)
23	ナッペ④ ポッシュェ⑧ カット⑥ チョコレート②	チョコレートショート、マンディアン
24	シュー生地② クレームパティシエール② ポッシュェ⑨	サントノーレ、エクレア、パティシエール

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：1~6.9.10 応用実習：7.8.11~23
	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（和菓子）		製菓製パン本科/1年	2025/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	15/60回	16単位（480時間）	必須	矢濱竜淑、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	製餡 細工①	こし餡 練り切り			
2	饅頭①	上用饅頭 小麦饅頭 カステラ饅頭			
3	素材について①(わらび・葛)	葛饅頭 わらび餅 水饅頭			
4	餅生地①	桜餅 柏餅			
5	黄身餡①	桃山 きみしぐれ 上用饅頭 みたらし団子			
6	ゲル化①	蒸し羊羹 羊羹 水羊羹 紫陽花			
7	細工②	練り切り			
8	粒あんの製法①	粒餡 おはぎ 薄皮饅頭 きんとん			
9	平鍋① 細工	どら焼き 練り切り			
10	素材について②(芋・栗)	栗饅頭 芋きんつば 鬼まんじゅう 栗きんとん 赤飯			
11	ゲル化②	金魚 味噌まんじゅう			
12	甘味	芋きんつば 白玉ぜんざい 葛きり(デモのみ)			
13	饅頭②	かき餅 麩まんじゅう			
14	平鍋②	若鮎 上用饅頭(焼木の芽印)			
15	餅生地②	大福 羽二重餅			
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：1～5 応用実習：6～15	
		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（製パン）		製菓製パン本科/1年	2025/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	21/60回	16単位（480時間）	必須	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	菓子生地の仕込み方	菓子生地で計算、計量、仕込み、分割、丸め、焼成までを一通り学習			
2	分割、丸め、成形（丸）	菓子生地（成形は丸）1人10個			
3	工程の理解	バターロール（手仕込み）、菓子生地（工程を変えて2種類）			
4	主材料の理解①、成形（伸ばし）①	菓子生地（砂糖など配合を変えて数種類）、ツOPP			
5	成形（伸ばし）②	グリッシーニ、フランクフルト（塩生地）			
6	成形（丸）の復習②	菓子生地の丸			
7	製パン製法①、成形（丸）の復習①	菓子生地（直捏法、中種法）成形は丸とコルネなど			
8	包餡の仕方①	あんぱん（こし餡、粒餡）			
9	なまこ型成形の仕方、包餡の仕方②	あんぱん（粒餡）、パン・オ・レ			
10	麺棒の使い方①	角食、塩生地（ハムコーン、焼き込みカレーパン）			
11	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）			
12	ハード系②	バターロール（パート・フェルメンテ法、ディレクト法）			
13	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			
14	ヴィエノワズリー①、伸ばしの復習①	ブリオッシュ（仕込み）、パート・ルヴェ・フィユテ（仕込み）、グリッシーニ			
15	ヴィエノワズリー②	ブリオッシュ（ラング・ド・ブッフ、ア・テット）、パート・ルヴェ・フィユテ（クロアソン、パン・オ・ショコラ）			
16	成形（丸）の復習③	イギリス食パン、レーズンブレッド			
17	副資材の入った製品	グラハムブレッド、パン・オ・ノア、蒸しパン			
18	麺棒の使い方②	フォカッチャ、グリッシーニ、ピッツァ（ブレッドタイプ）			
19	特殊なパン、伸ばしの復習②	ベーグル、グリッシーニ			
20	主材料の理解②	イギリス食パン（塩：2%、4%、0%）			
21	ハード系③、包餡の復習	パン・オ・セーグル、パン・ド・カンパーニュ、あんぱん			
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 ※最終的な成績は科目毎に評価される	80.0% 10.0% 10.0%	基礎実習：1～7 応用実習：8～22	

## 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 (反復実習)		製菓製パン本科/1年	2025/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×4)	12/27回	4単位(120時間)	必須	安井大也・吹原輝行・山下千賀子	
授業の概要					
洋菓子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、クリームのかきと塗り方を理解する。 原材料の違い、仕込み方の違いによる状態の変化を理解する。 ケーキのデザインを考案し作り上げる事で、創造性、技術力を向上させる。					
回	テーマ	内容			
1	ジェノワーズ 粉変更	粉の違いによる生地の状態を理解			
2	ジェノワーズ 砂糖の違い	砂糖の違いによる生地の状態を理解			
3	クッキー 油脂の違い	油脂の違いによる生地の状態を理解			
4	ゼリー 凝固剤の種類	凝固の違いについて理解			
5	パウンド 3種の仕込み方	生地の仕込み方と違いを理解			
6	ジェノワーズ、包丁研ぎ、カルチェなど	ジェノワーズ、カルチェの復習			
7	メレンゲ(砂糖の分量変化、メレンゲ種類)など	メレンゲの仕込み方と違いを理解			
8	ナッペ、ポツシェ、カット復習	ナッペ、カットの復習			
9	テンパリング チョコレートについて	チョコレートの基礎を理解			
10 (90分×4)	クリスマスケーキ試作 1回目	クリスマスケーキの作製①			
11 (90分×4)	クリスマスケーキ試作 2回目	クリスマスケーキの作製②			
12 (90分×4)	クリスマスケーキ試作 3回目	クリスマスケーキの作製③			
教科書・教材		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
スキルアップ実習 (ラッピング)		製菓製パン本科/1年	2025/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	10/27回	3単位(120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習得する。					
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)			
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、十字がけ) ・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 ・リボン(斜めがけ)			
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	一人ずつ確認	・時間を計測して練習 ~一人ずつチェック~			
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(タック) ・ダブルリボン ・時間を計測して練習			
8	反復練習	・時間を計測して練習 ・紙袋アレンジ			
9	実技模擬試験	・模擬試験~細かく確認~			
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 (キャリアプランニング)		製菓製パン本科/1年	2025/通年	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	5/27回	4単位(120時間)	必須	原田 千奈美、吹原 輝行	
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つける。 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 自己分析	就職活動に必要な知識の整理 業種別の特徴など 就職活動を始めるにあたって、自己分析をすることで自分の強みを知る。			
2	雇用形態について 仕事とマナー	社会人としての心構え、職場での基本的ビジネスマナー			
3	履歴書の書き方 第一印象・身だしなみ	履歴書等応募書類の整え方 第一印象の重要性について ビジネスメールの基本 電話のかけ方・受け方や話の聞き方・受け方について			
4	面接試験概要 社会人として	面接試験の実際を知り、模擬面接の準備をする 入退室のマナーや面接時の基本の答え方など 社会人としての心構え			
5	一般常識について	一般常識の練習問題 全体のまとめ 確認テスト			
教科書・教材		評価率		その他	
		模擬面接	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
応用製菓実習 (洋菓子)		製菓製パン本科/ 2年	2025/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 (一部90分×3)	32/71回	16単位(480時間)	必須	安井大也、吹原輝行、山下千賀子 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	パータ・シュー応用	エクレア パリプレスト			
2	ロールの復習	お醤油ロール 抹茶豆乳プリン			
3	バタークリーム仕上げ プリン応用	バターケーキ チーズプリン ハチミチュエール			
4	カップデザート	キャラメルとブランのショコラヴェリーヌ 絞りクッキー			
5	デコレーションケーキ応用	デコレーションケーキ 杏仁 アーモンドパウンド			
6	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			
7	タルト応用	タルトカフェ タルト柚子			
8 (90分×3)	スペシャリテ	シシリー タルトヴァレンシア			
9	パータ・シュー復習 ムース応用	シューショコラ クルールドペシュ			
10	クッキー応用	ガレット・ブルトンヌ ポルボロン ビスコッティ パイピング			
11	ムース応用 デコレーションケーキ応用	サマーオレンジ デリスシトロン			
12	古典菓子 タルト応用	マルジョレーヌ タルトシトロン			
13	フルーツの加工 ムース応用	アナナスゼリー オレンジゼリー ティラミス			
14	飴細工	飴細工			
15	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バラン			
16	ムース応用 タルト応用	レ克蘭 ガトーバスク サブレブルトン			
17	デコレーション応用 メレンゲの復習	シフォンケーキ ナッペ チョコ飾り			
18	デコレーションケーキ応用	フルーツデコレーション キャラメルマロン			
19 (90分×3)	飴細工	飴細工(基礎・作品)			

20	チョコレート応用	ザッハトルテ ハイジチョコ ヴァイスボーネン
21	フルーツの加工・皿盛りデザート	Evolution(エヴォリューション) デザートガスパチョ
22	基本のお菓子	フロランタン プリン ブリュレ
23	バタークリームのアレンジ	バンブー フランボワーズ
24	デコレーションケーキ応用	フルーツショートケーキ ムラングモカ ケークサレ
25	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
26	タルト応用	シブースト ショソン・オ・ポム アイシングクッキー
27	皿盛りデザート	ユマニテクスペシャルティテ2025
28	チョコレート応用	ボンボンショコラ フルーツ生チョコ
29	デコレーションケーキ応用	ショートケーキ 焼菓子
30	パイ生地応用	ミルフィーユ マロンパイ 絞リクッキー
31	チョコレート応用 メレンゲ応用	ボンボンショコラ アマンドショコラ マカロン
32	タルト応用 伝統菓子	フルーツタルト オペラ

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
応用製菓実習 (和菓子・茶道)		製菓製パン本科/2年	2025/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 (一部90分×2)	13/71回	16単位(480時間)	必須	矢濱竜淑、西川直子 他	

## 授業の概要

<和菓子>  
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。  
<茶道>  
基本的な所作、抹茶の立て方、いただき方を知る

## 授業終了時の到達目標

<和菓子>  
技術修得目標に沿って、卒業時に修得完了を目指す。  
<茶道>  
基本的な所作、抹茶の立て方、頂き方を知る  
日本の伝統的な文化に触れ興味を持つ

回	テーマ	内容
1 (90分×2)	包餡①	上用饅頭(上生仕上げ)、カステラ饅頭
2 (90分×2)	茶道① 茶道の基本的な所作を知る	礼の仕方、立つ、座るなど 道具の扱い方を知る
3	粒餡 銅板 寒天①	どら焼き 羊羹(扇) きんつば 金柑餅 蛭(葛)
4	和洋折衷	和洋折衷(コーヒー大福、ブッセ、上用饅頭(柚子餡))
5	工芸細工	工芸菓子(寿司・グラタン)・みたらし団子
6 (90分×2)	茶道② 抹茶を立てる、頂く	実際に抹茶を立てる、頂き方を知る お客様へのもてなし方を知る
7 (90分×2)	細工②	水無月、わらび餅(包餡)
8	包餡③ 寒天②	茶通、レモン饅頭、凝固剤について
9	細工①	練り切り こなし 不老柿
10	餡細工(和菓子)	餡細工(鶴)
11	焼き菓子② 包餡②	さつまいも・かぼちゃのホイル焼き・柿ほろり
12	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)
13	創作和菓子	軽羹 羊羹 練り切り

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
応用製菓実習 (製パン)		製菓製パン本科/2年	2025/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 (一部90分×3)	19/71回	16単位(480時間)	必須	茅野良重 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	包餡の習得①、ハード系製品の扱い方①	あんぱん ハードロール 塩パン
2	ハード系製品の扱い方②、包餡の習得②	パン・リュスティック2種 調理パン
3	食パンについて、基礎技術の習得	食パン2種 調理パン
4	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
5	包餡の習得③、ハード系製品の扱い方③	米粉あんぱん Pain de tomate ヌス・ポイゲル
6	包餡の習得④、ハード系製品の扱い方④	あんぱん パン・オ・ノワレザン ハニーブレッド
7 (90分×3)	ハード系製品の扱い方⑤	レスペクチュスパニスト-65(バゲット) ナスプロート ハンドカイザー スイートルール
8	フィユテの理解と習得	クロワッサンアンヴェルセ(バリエ)、パンオレ、バゲット、ロツゲン、ルヴァン・コンブレ
9	包餡の習得⑤	メロンパン フランクフルト その他バリエーション
10	季節商品について①	キャラメルショコラシュトレン、カントリーブレッド(ソシソン、フィグフロマージュ、プール) トーストブレッド
11	同一生地を活用①	食パン コッペパン クリームパン
12	ハード系製品の扱い方⑥	バゲット クリーチャー チキントマト煮込みカレー風味
13	季節商品について②	クグロフ パネトーネ グリッシーニ
14	基礎成形の復習(丸め・伸ばし)	コルネ フランクフルト グリッシーニ
15	包餡の習得⑥	シュトレン 菓子生地(伸ばし・あんぱん)
16	ハード系製品の扱い方⑥	ディレクト ブロック冷蔵 生地玉冷凍 焼成後冷凍
17	ハード系製品、基礎成形の復習(包餡)①	菓子生地(シナモンロール、クリームパン、ココアメロンパン)、フィセル(二次加工)
18	ハード系製品、基礎成形の復習(包餡)②	あんぱん マカパティ 全粒粉ブレッド
19	同一生地を活用②	フランス生地のバリエーション

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
応用製菓実習 (軽食調理)		製菓製パン本科/2年	2025/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	7/71回	16単位(480時間)	必須	木下 光、松田 圭介	
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	パスタの茹で方 挽肉を使った料理① サラダ スープの作り方	スパゲッティ・ミートソース イタリアンサラダ ペイザンヌスープ			
2	取りの捌き方とワイン煮込み トマトスープの作り方 茹で卵を使ったサラダ	若鶏の赤ワイン煮込み スープミラネーゼ ミモザサラダ			
3	冷製のパスタ スモークサーモンを使った盛り付け ポーチドエッグの作り方	冷製パスタ スモークサーモンのタルタル ポーチドエッグ入りコンソメスープ			
4	香辛料を使った煮込み料理 香草を使った煮込み 野菜の塩締め	筍入りトマトカレー ラタトゥイユ コールスローサラダ			
5	炒め飯(チキンライス)の作り方 サラダ ポターージュの作り方	オムライス マカロニサラダ 野菜のポターージュ			
6	挽肉(合挽)を使った料理② サラダ スープスペシャル 具の使い方	ハンバーグステーキ マセドワニスサラダ クラムチャウダー			
7	板パスタと2種のソース ポターージュスープの作り方 野菜の切り方とドレッシング	ラザニア 南瓜のポターージュ ミックスサラダ			
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
カフェ・デザイン実習 (マジパン・シュガーアート・ カラーコーディネート)		製菓製パン本科/2年	2025/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 (一部90×2)	11/23回	3単位(90時間)	必須	中村洋一、佐藤廣乃、星野正純	
授業の概要					
<p>&lt;マジパン&gt; マジパンの基本を習得し、製品を作る</p> <p>&lt;シュガーアート&gt; シュガーペーストの基本的な3種(日新シュガーペースト、フラワーペースト、カバーペースト)とアイシングを用いて、バラと小作品を製作する</p> <p>&lt;カラーコーディネート&gt; 色彩の基礎を学び、配色に生かす</p>					
授業終了時の到達目標					
<p>&lt;マジパン&gt; 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</p> <p>&lt;シュガーアート&gt; シュガークラフトの基礎的知識と技術の習得</p> <p>&lt;カラーコーディネート&gt; デッサンで形を作ることを体感し、色彩の基礎を習得することにより、オリジナル製菓商品を作る際に有効となるよう、ブ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。</p>					
回	テーマ		内容		
1	カラー ①	ガイダンス 色彩学 実習	ガイダンス、無彩色と有彩色、モノトーン、色の三属性、寒色系と暖色系、軽い色と重い色、固い色と柔らかい色、興奮色と沈静色、進出色と後退色、光の三原色(加法)、色の三原色(減法) 想像デッサン・手のデッサン 文字の拡大・縮小(レタリング)		
2	カラー ②	色のイメージ 形の美しさ 実習	カラーセラピー 紙のサイズ・黄金比・白銀比・錯視現象 平面構成(春夏秋冬) POP文字の練習		
3	カラー ③	コピーライティング POPデザイン 試験対策 実習	キャッチコピー・ボディコピー 配色のテクニック・流行色 POPの効果的な使い方 試験対策まとめ POP制作 ポスター制作		
4	マジパン ①	マジパンの基礎を学ぶ	犬・ライオン		
5	マジパン② (90分×2)	マジパンの基礎を学ぶ	人形(女の子)・バラ		
6	マジパン ③	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		
7	マジパン ④	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		
8	シュガー ①	シュガークラフトの基礎的知識と実習	①シュガーペーストの製作(日新、カバー、フラワー) ②クマの製作(日新) ③ベビーシューズ製作(日新)		
9	シュガー ②	ミニケーキ制作① バラの準備	①カバーリング ②ギャレットフリル ③プレート ④バラの花芯		
10	シュガー ③	バラ	①花 ②葉とブーケ		
11	シュガー ④	ミニケーキ制作②完成 アイシング	①アイシング製作→飾り絞り、レタリング ②小花 ③リボン		
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
フランス語		製菓製パン本科/2年	2025/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	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るようになる。

回	テーマ	内容
1	Presentation Alphabet -accents	Livre-Corte Monde + France Lecon 0 -Booklet p. 8
2	Salutations - Bonlour Masculin/Féminin	Livre p. 10 Livre p. 14 m/f
3	Salutations-Ça va Fruits-verbs	Livre p. 11 Booklet p. 3→abricot/p. 5 poéler
4	m/f-Pleurer Fruits-verbs	Livre p. 16-17 Booklet p. 3→noix/p. 5 verbe
5	Masculin/Féminin Verbes/Fruits	Livre p. 18-19 Booklet p. 5→Poire/p. 3 Fruits ren' son
6	m/f-ex ensemble verbs	Livre p. 20-21 Booklet p. 5→Poser
7	au/à la/à l' /aux Prod. L'auion/Verbe	Livre p. 22-23 Booklet p. 3/p. 5→remuer
8	au/à la/à l' /aux Prod. Base/Verbe	Livre p. 24 ex enensemble Booklet p. 3/p. 5→étaler
9	Test Rénsion	Livre + Booklet
10	Test Correction vocabulaire	Print Livre p. 26-27 traduction
11	de/au/à la/à l' Verbe	Livre p. 28-29 expl. / ex enensemble Booklet p. 5→parsemer
12	~et Verbe/Epices	Livre p. 30-31 expl. / ex enensemble Booklet p. 5→direr/p. 4 épices
13	Ex ensemble verbs matériel	Livre p. 32 Booklet p. 5→séparer/p. 6 Matériel
14	~de~ verbs matériel	Livre p. 34-35 expl. Booklet p. 5→poivrer/p. 7 Matériel
15	au/à la/à l' /de Verbe	Livre p. 36-37 au de expl Livre p. 36 ex ensemble / verbe→servir
16	Adjectifs -é/vert	Livre p. 40 adj, -é/vert(-e) Booklet
17	Adjectifs plecreel Recette	Livre p. 46 Booklet p. 10-Recette
18	Adjectifs-leste quantité	Livre p. 44-ex ensemble Booklet p. 10-

19	Adjectifs exencices	Livre p. 44-ex ensemble
20	Adjectifs irréguliers	Livre p. 46-47 ex ensemble
21	Adjectifs-terte necettes	Livre p. 48-ex au ensemble
22	Adjectifs-terte necettes	Livre p. 48-ex de ensemble
23	Adjectifs-terte necettes	Livre p. 50-ex ensemble
24	Adjectifs-er→-é verbes	Livre p. 52-53 expl. ex ensemble
25	Adjectifs irréguliers	Livre p. 54-ex ensemble
26	Adjectifs irréguliers	Livre p. 56-ex ensemble
27	Pain chocolats	Livre p. 58-59-60-61
28	Test Rénsion Reccete Traduction	Livre+Booklet Traducto prent+Tel Mobele
29	Test Correction Reccete	Prent Prent Traduction+Tel Mobele
30	Reccete	Prent Traduction+Tel Mobele

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 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
製菓衛生師養成学		製菓製パン本科/2年	2025/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	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			
3	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			
4	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			
5	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			
6	過去問題(愛知 R1)	過去問の実施と解説			
7	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			
8	公衆衛生学テスト	教科別テストの実施と解説			
9	過去問題(関西 R2)	過去問の実施と解説			
10	過去問題(関西 R3)	過去問の実施と解説			
11	テスト返却	定期試験解答と解説			
12	過去問題(関西 R5)	過去問の実施と解説			
13	過去問題(関西 R5)	過去問の実施と解説			
14	過去問題(愛知 R4)	過去問の実施と解説			
15	過去問題(愛知 R5)	愛知に標準を合わせた復習			
教科書・教材		評価基準	評価率	その他	
問題集		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
総合学習		製菓製パン本科/2年	2025/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	岡本晏季、村上かな子	

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

今年度は製菓衛生試験の対策に大部分をあて行う。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	衛生法規テスト	衛生法規の過去問実施
2	衛生法規テスト	衛生法規の過去問実施
3	製菓理論テスト	製菓理論の過去問の実施
4	製菓理論テスト	製菓理論の過去問の実施
5	過去問模試	愛知R3
6	食品衛生学テスト	食品衛生学の過去問の実施
7	栄養学・食品学テスト	食品学の過去問の実施
8	過去問模試	関西R1
9	公衆衛生学テスト	公衆衛生学の過去問の実施
10	製菓実技	問題演習と解説
11	過去問模試	関西R6
12	過去問模試	関西R4
13	過去問模試	関西R5
14	過去問模試	愛知R4
15	過去問模試	愛知R5

教科書・教材	評価基準	評価率	その他
	小テスト 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
校外研修実習		製菓製パン本科/2年	2025/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×4	10回	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、現場の現地研修。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を高め、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	

## 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	2025/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	原田千奈美、矢濱竜淑 他	
<p>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、不振店になった場合の対処の仕方。</p> <p style="text-align: center;">授業終了時の到達目標</p> <p>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の作成。</p>					
回	テーマ	内容			
1	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			
2	場所の選定・業種・業態の捉え方	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			
3	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、開業に必要な開業資金に関して			
4	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			
5	新規開業時の販売促進	AIDMAモデルを利用した販売促進			
6	商品のABC分析	販売商品の売上げのABC分析による商品の見直し方法			
7	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			
8	復習	復習			
9	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			
10	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			
11	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			
12	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			
13	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、グループとして店舗を作る			
15	店舗の内外装のプチ改装	短所改善法・長所改善法による店舗改装の仕方			
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%		