

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	2026／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 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 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 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		期末テスト		80.0%	
講師作成プリント		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
公衆衛生学		製菓製パン本科／1年	2026／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	村上 かな子	
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			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. 公衆衛生行政の制度 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		第1章確認テスト		
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. 清掃および廃棄物処理 4. ねずみ族・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	総まとめ①		前期試験対策		
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	第2章まとめ		第2章確認テスト		
15	【第3章 疾病の予防】 第1節 感染症の予防		1. 感染症と病原体		
16			2. 感染症の起こる三条件と予防対策の原則		
17			3. 感染症の予防対策		
18			4. わが国の感染症対策		
19	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		
20			3. がん		
21			4. その他の生活習慣病 5. 生活習慣病の予防と菓子成分		

回	テ ー マ	内 容		
22	第3章まとめ	第3章確認テスト		
23	【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		
24		4. 作業関連疾患 5. 労働災害		
25	第2節 産業保健活動	1. わが国における産業保健対策の体制		
26		2. 安全衛生管理体制		
27		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		
28	第4章まとめ	第4章確認テスト		
29	総まとめ②	後期試験対策		
30	総まとめ③	公衆衛生学総まとめ		
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%	
		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
食 品 学		製菓製パン本科／1年	2026／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			
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			

回	テ ー マ	内 容		
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		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
食品衛生学		製菓製パン本科／1年	2026／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①		
21			《実習2》菓子と食中毒について調べる②		
22			第2章後半 確認テスト まとめ		
23	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		
24	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		
25			（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		
27			（7）甘味料 （8）酸味料 （9）酸味料		
28			（10）栄養強化剤 （11）香料 （12）乳化剤 （13）結着剤		

回	テ ー マ	内 容		
29		(1 4) その他 既存添加物・天然香料・一般飲食物添加物		
30		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 3》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 4》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 5》洗浄と洗剤		
41		消毒 物理的方法 加熱による方法		
42		消毒 物理的方法 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) ①		
48		《実習 8》食品取扱者の衛生 洗浄と消毒(器具) ②		
49		《実習 9》食品取扱者の衛生 洗浄と消毒(食品)		
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 1 0》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		アレルギー対策と表示		
56		《実習 1 1》アレルギー対策と表示		
57		《実習 1 2》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%	
		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
栄養学		製菓製パン本科／1年	2026／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		

回	テ ー マ	内 容		
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		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
社会		製菓製パン本科／1年	2026／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（菓子やパンの歴史）」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					
菓い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	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 第一期：上古時代～第二期：唐菓子時代		
2	第2節 菓子の歴史		第三期：点心時代～第六期：洋菓子輸入時代		
3	第2節 菓子の歴史		第六期：洋菓子輸入時代～第七期：大量生産時代 （確認プリント）		
4	第2節 菓子の歴史		第八期：国際化時代～第九期：健康志向時代 （確認プリント）		
5	第3節 パンの歴史		世界のパンの歴史（メソポタミア～古代ローマ時代）		
6	第3節 パンの歴史		世界のパンの歴史（ルネサンス期～） 日本のパンの歴史（種子島～アヘン戦争）		
7	第3節 パンの歴史		日本のパンの歴史（開国～現代） （確認プリント）		
8	第二章 菓子店経営論 ビジネスプラン		ビジネスプランの企画開発の手順		
9	第1節 経営者の職務		経営理念の構築と実践 企業の継続と発展を図るための果たすべき役割		
10	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		
11	第2節 立地条件および市場調査		住民の特性把握 競合店の調査（確認プリント）		
12	第3節 販売促進のあり方		特性を考えた販売促進 専門店にふさわしい販売促進		
13	第3節 販売促進のあり方		専門店にふさわしい販売促進 販売促進はどのように行われるべきか		
14	第3節 販売促進のあり方		販売促進はどのようにおこなわれるべきか その他菓子店における販売促進の留意点		
15	第8節 労務管理		労働時間等（労働基準法・地域別最低賃金）		
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 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	2026／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？ 甘味料		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、小麦粉		非糖質甘味料、小麦粉 用途別分類 品位別分類		
7	小麦粉		甘味料小テスト、小麦粉加工適性		
8	でんぷん、米粉		でんぷんの種類と特徴、糊化と老化		
9	でんぷん		膨化・吸湿性、その他の特性		
10	鶏卵		小麦粉・でんぷん小テスト、鶏卵名称		
11	鶏卵		鮮度の見わけ方、卵白の起泡性		
12	鶏卵		卵黄の乳化性、その他の性質		
13	油脂		鶏卵小テスト、油脂の種類と特性		
14	油脂		加工適性、可塑性		
15	油脂		加工適性、ショートニング性、安定性、フライング性		
16	前期復習		油脂小テスト、前期復習プリント		
17	前期復習		前期復習プリント		
18	前期復習		前期復習プリント		
19	前期復習		テスト対策プリント		
20	前期復習		テスト対策プリント		

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、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	ブルームの種類、テンパリングの方法		
29	チョコレート、果実類	チョコレート小テスト、果実の種類		
30	果実類	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、酒の分類		
35	香辛料、香料	香辛料、香料の種類		
36	パン酵母	酵母の種類と特性、酵素の役割		
37	パン酵母	副資材料の種類と特性		
38	パン酵母	パン実技		
39	パン酵母、膨脹剤	パン酵母小テスト、膨脹剤の特性		
40	乳化剤	乳化剤の種類と特性		
41	着色料、増粘剤	着色料、増粘剤の種類		
42	実技	和、洋、パン実技		
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	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%	
		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	2026／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、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		器具の名前、使い方、ジェノワーズ		
2	共立て生地② ナッペ① ポッシェ①		ジェノワーズ、ナッペ、ポッシェ（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 クレーンパティシエール① ポッシェ②		シュークリーム、クッキーシュー、クレーンパティシエール		
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 ポッシェ④		サブレココ、チョコポッシェ、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	別立て生地② ポッシェ⑥		シフォンケーキ、バトンマレショ、メレンゲクッキー		
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	共立て生地③ ナッペ② ポッシェ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		
11	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）		
12	バター生地③ 餡細工		ウィークエンドシトロン、餡細工		
13	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		
14	ムース① 凝固		パバロワ、アンベルセ、ブリュレ		
15	タルト		フルーツタルト、焼き込みタルト		
16	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		
17	冷菓 ムース②		ベリームース		
18	ナッペ③ ポッシェ⑦ チョコレート②		フォレノワール、ガトーショコラ		
19	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、トナカイ）		
20	ムース③ チョコレート①		チョコレートムース、パイピング		
21	マジパン④		マジパン細工		
22	焼き菓子ラッピング		焼き菓子ラッピング（フィナンシェシトロン、フルーツパウンド、アイシングクッキー）		
23	ナッペ④ ポッシェ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	チーズケーキ カット⑤		レアチーズムース、チーズスフレ		
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	
		出席率	10.0%	応用実習：7. 8. 11～23	
		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	2026／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	餅生地①		桜餅（関西・関東） 柏餅		
4	素材について①（わらび・葛）		葛饅頭 わらび餅 水饅頭		
5	ゲル化①		蒸し羊羹 羊羹 水羊羹 紫陽花		
6	黄身餡①		桃山 きみしぐれ 上用饅頭 みたらし団子		
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	細工③ 包餡		練り切り 上用饅頭		
10	素材について②（芋・栗）		芋きんつば 鬼まんじゅう 栗きんとん 赤飯		
11	甘味		栗饅頭 柿餅 白玉ぜんざい 葛きり		
12	細工③		どら焼き 黒糖饅頭 大福		
13	饅頭②		餡の含糖率について 麩まんじゅう 上用饅頭		
14	平鍋②		若鮎 上用饅頭（焼木の芽印）		
15	餅生地②		米粉の違いについて 豆大福 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	
		出席率	10.0%	応用実習：6～15	
		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	2026／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	富田 純嗣、矢濱 竜淑 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	工程の理解		バターロール（手仕込み）、菓子生地（丸め）		
3	分割、丸め、成形		菓子生地(成形は丸)1人10個		
4	主材料の理解①、成形（伸ばし）①		菓子生地、ツOPP成形		
5	成形（丸）の復習①課題		菓子生地の丸め、メロンパン		
6	成形（伸ばし）②		菓子生地の均一な伸ばしコルネ		
7	製パン製法①、成形（丸）の復習②		菓子生地（直捏法、中種法）成形は丸と三角コルネなど		
8	包餡の仕方①		あんぱん（こし餡、粒餡）		
9	ハード系①スパイラル		クッペ、エビ、シャンピニオン（ディレクト法）		
10	ハード系②スパイラル		バタール・明太子フィセル（パート・フェルメンテ法）		
11	麺棒の使い方①		角食、塩生地（ハムコーン、フランクフルト）		
12	なまこ型成形の仕方、包餡の仕方②		パン・オ・レ、あんぱん（粒餡）		
13	ヴィエノワズリー①、伸ばしの復習①		パート・ルヴェ・フィユテ（仕込み）		
14	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）		
15	油脂の多い生地、包餡の復習		ブリオッシュ（ア・テット、ブリオッシュあんぱん）		
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		
18	麺棒の使い方②		フォカッチャ、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、菓子生地コルネ		
20	主材料の理解②		山形食パン、ミルクハース		
21	ハード系③縦型		バゲット（ノーマル、明太子、ガーリック、フレンチトースト） グラスオショコラ		
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：1～7	
		出席率	10.0%	応用実習：8～22	
		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 (反復実習)		製菓製パン本科／1年	2026／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)	13/27回	4単位（120時間）	必須	安井 大也・山下 千賀子 富田 純嗣・矢濱 竜淑	
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、クリーム、チョコの扱い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、乳製品について	油脂の違いによる生地の状態を理解 乳製品について理解する			
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	包丁研ぎ、カルチェなど ジェノワーズ(次回デコ用)	カルチェの復習			
7	メナッペ、ポツシェ、カット復習	ナッペ、カットの復習			
8	チョコレート、テンパリングについて チョコレート飾り	チョコレートの基礎を理解			
9	抹茶ジェノワーズ、ココアジェノワーズ (次回デコ用)	ジェノワーズ応用			
10 (90分×4)	グラサージュデコレーションケーキ	デコレーションケーキ応用			
11 (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			
12 (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			
13 (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	2026／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	9/27回	4単位（120時間）	必須	高木 安由美・坂なつみ	
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	合わせ包みの復習 斜め包み	合わせ包みの復習（3種類） リボン（蝶結び、横一文字、十字掛け） 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 リボン斜め掛け			
4	復習 （合わせ包み、斜め包み、のし紙）	のし紙の復習 時間を計って練習～テーブルごとのチェック～			
5	復習 （合わせ包み、斜め包み、のし紙） 包み、リボンアレンジ	合わせ包み（アレンジ） リボンアレンジ（ダブル） 時間を計って練習			
6	ラッピング理論	ラッピング理論 ビン包み、シールリボン、裏表あるリボン			
7	反復練習	時間を計って練習 苦手な個所を練習			
8	実技模擬試験	模擬試験 ～細かく確認～			
9	試験対策	試験についての説明 時間を計って練習			
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		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 (キャリアプランニング)		製菓製パン本科／1年	2026／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	
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。 キャリアプランニングを通して自分自身を確立し、社会へ踏み出す力を養う。 模擬面接やメール作成など、実践を取り入れた習得を目指す。					
授業終了時の到達目標					
1. 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 第一印象・身だしなみ	就職活動に必要な知識の整理 業種別の特徴など 今後の就職活動に、また5月参加の経営ゼミナールに向け、身だしなみについて学習			
2	雇用形態について 求人票の見方	雇用形態を理解する 求人票の見方を学ぶ			
3	履歴書の書き方 ビジネスマナー	履歴書等応募書類の整え方 ビジネスマナーの基本 電話のかけ方・受け方や話の聞き方・受け方について メールの作成			
4	面接試験概要 一般常識問題・適性検査	面接試験の実際を知り、模擬面接の準備をする 練習問題の実践			
5	模擬面接 確認テスト	模擬面接の実践 確認テストの実施			
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	2026 / 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	18単位 (540時間)	必須	安井大也、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	パティシエール応用	フレジェ、焼き込みタルト			
2	パータ・シュー応用	エクレア パリブレスト			
3	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			
4	タルト応用 製パンのばし	フラン ピッツァ			
5	基本のお菓子	フロランタン、プリン(アラモード)、ブリュレ			
6	飴細工	飴細工			
7	タルト応用	タルトカフェ タルト柚子			
8 (90分×3)	ムース応用 タルト応用	クルールドペシュ、シューラスク、焼き菓子			
9	折り込みパイ生地	パルミエ、パピヨン			
10	パータ・シュー復習 飴細工	シューショコラ 飴細工			
11	クッキー応用	ガレット・ブルトンヌ、ポルボロン、ブルド・ネージュ、ビスコッティ、パイピング			
12	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			
13	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			
14	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 ハチミチュイール			
15	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			
16	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			
17	古典菓子 タルト応用	マルジョレーヌ タルトシトロン			
18	スペシャリテ	シシリー タルトヴァレンシア			
19 (90分×3)	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			
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	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			

回	テ ー マ	内 容		
22	タルト応用 伝統菓子	フルーツタルト オペラ		
23	飴細工	飴細工（基礎・作品）		
24	皿盛りデザート	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		
25	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		
26	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		
27	焼き込み菓子復習	モンブランタルト、パウンド		
28	デコレーションケーキ応用	ショートケーキ、焼き菓子（フィナンシェショコラ）		
29	パイ生地応用	ミルフィーユ マロンパイ 絞りクッキー		
30	チョコレート応用	ボンボンショコラ フルーツ生チョコ		
31	氷彫刻	氷細工（デモのみ）テリーヌショコラ フィナンシェ マドレーヌ ブラウニー		
32	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		
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	2026／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）	14/71回	18単位（540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	粒餡 銅板 寒天		どら焼き 羊羹（扇） きんつば 金柑餅 蛭（葛）		
2 (90分×2)	包餡		上用饅頭（上生仕上げ）、カステラ饅頭		
3 (90分×2)	茶道①		抹茶の歴史 茶道の心 おじぎについて 抹茶を立てる		
4	和洋折衷		和洋折衷（コーヒー大福、黒糖大福、ブッセ、上用饅頭（柚子餡））		
5 (90分×2)	細工①		練り切り		
6 (90分×2)	茶道②		箸のとり方 道具の扱い方 抹茶を頂く流れ		
7	工芸細工		工芸菓子(寿司・グラタン)・みたらし団子		
8	細工②		練り切り こなし 不老柿		
9	焼き菓子 包餡②		さつまいも・かぼちゃのホイル焼き・柿ほろり・栗ぷるん		
10	粒餡 銅板 寒天		どら焼き きんつば カステラ かりんとう饅頭		
11	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）		
12	飴細工（和菓子）		飴細工（鶴）		
13	包餡③		茶通、レモン饅頭、苺大福		
14	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	2026／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)	18/71回	18単位 (540時間)	必須	富田純嗣 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 (90分×3)	ハード系製品の扱い方③	レスベクチュスバニスタ-65 (バゲット) ナスブロード ハンドカイザー スイートルール			
5	前課	菓子生地 (あんぱん)			
6	同一生地の活用	食パン コッペパン クリームパン			
7	各製法の理解	ポーリッシュ法によるフランスパン・ツOPP			
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、ロッ ゲン、ルヴァン・コンプレ			
9	季節商品について	クグロフ パネトーネ グリッシーニ			
10	ハード系製品の扱い方④	ヴァイツェンミッシュブロード ケーリー チキンのクリーム煮 クロックムッシュ			
11	ハード系製品の扱い方⑤	ディレクト ブロック冷蔵 生地玉冷凍 焼成後冷凍			
12	基礎成形の復習 (伸ばし)	菓子生地 (コルネ、シナモンロール、パン・オ・レザン) グリッシーニ			
13	包餡の習得③、ハード系製品の扱い方⑥	米粉あんぱん Pain de tomate ヌス・ボーゲル			
14	包餡の習得④	シュトレン 菓子生地 (伸ばし・あんぱん)			
15	ハード系製品、基礎成形の復習 (包餡)	フランス生地 (エビ、チーズフランス、バゲット、ミルクフランス)			
16	ハード系製品の扱い方⑦	セーグルさつまいも ハイカカオブレッド パンオルヴァン			
17	ハード系製品の復習、基礎成形の復習 (包餡)	あんぱん マカパティ 全粒粉ブレッド			
18	同一生地の活用	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	2026／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	18単位（540時間）	必須	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	鶏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 シーザーズドレッシングの作り方		若鶏の赤ワイン煮込み スープミラネーゼ ミモザサラダ		
2	ミートソースの作り方 白ワインとフュメ・ド・ポワソンを使ったソース 生ハムを使ったサラダ		ペネポロネーズ サーモンの蒸し焼きクリームソース イタリアンサラダ		
3	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		チキントマトカレー ラタトゥイユ コールスローサラダ		
4	ミンチの成形と煮込み料理 ゼラチンを使ったゼリー料理 アサリの処理とコハク酸の相性		ミジョテ・デ・アンブルージュ 海老と野菜のコンソメアスピック クラムチャウダー		
5	牛肉の煮込み タルタル料理とラディッシュの薄切り ポーチドエッグの作り方とペイザンヌの切りそろえ		ビーフストロガノフ スモークサーモンと揚げ茄子のタルタル ポーチドエッグ入りペイザンヌスープ		
6	鶏肉の捌き方 ニョッキ成形とクリームソース 果物の剥き方とオーロラソース		鶏モモ肉の煮込み プロヴァンサル風 南瓜のニョッキ		
7	板パスタの使い方と2種のソース ポタージュの作り方 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 (ラテアート・ヴァンドゥーズ・ 紅茶・珈琲)		製菓製パン本科／2年	2026／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	12/23回	3単位 (90時間)	必須	浜地 徹、圖師 聡、平松 利恵 山田 孝子、矢濱 竜淑	

授 業 の 概 要

＜ラテアート＞

ラテアートの原理、つくり方を理解する

ラテアート、エスプレッソマシンの取り扱い方の習得

＜ヴァンドゥーズ＞

洋菓子店の販売について学ぶ

＜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

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

ラテアートの味の変化を学ぶ

＜紅茶＞

産地別茶葉の特徴を活かした基本の抽出や水質の違いから

授業終了時の到達目標

＜ラテアート＞

ハートのラテアートができるようになる

＜ヴァンドゥーズ＞

洋菓子店において販売技術・知識の習得

＜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、ラテアートの応用、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からでも豊かな人間性、確かな技術を身に付けた人材を目指す。

＜紅茶＞

基本のホットティーとアイスティ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	ヴァンドゥーズとは 技術、知識の重要性 店舗販売に向けて実践	ヴァンドゥーズの必要性を中心に学習し、挨拶・言葉遣い等の技術、アレルギー等の知識の重要性を学び、店舗販売に向けての意識、技術を実践
2	ヴァンドゥーズとして 技術、知識の習得、実践	前回の復習(特に挨拶・おじぎ)をし、ヴァンドゥーズの仕事、洋菓子店においてのヴァンドゥーズの重要性を学び、班ごとに実践し、改善点などを全員で話し合い意識向上を目指す
3	エスプレッソマシンの扱い方 ラテアートの原理の理解 ハートのラテアート	エスプレッソマシンの使用方法、エスプレッソ抽出の仕方 ラテアートの原理の理解とスチームの原理の理解 ハートのラテアートの作り方の理解、実践
4	ハートのラテアート	ハートのラテアートを何度も練習していく しっかりと、1回1回の実践で何が良かったか、悪かったかを考えながら行う
5	ハートのラテアート リーフ、2連のハートのラテアート	ハートのラテアートの練習 ハート以外のラテアートを知る
6	マシンの取り扱いとスチーム	マシンを使用する流れと復習
7	ラテアート	ハートを描く

回	テ ー マ	内 容		
8	ラテアート	ハートを描く テストへ向けて		
9	ラテアート&アレンジドリンク	ラテアートとアレンジドリンク作成&発表		
10	・製造法によるお茶の分類と産地別の特徴 ・基本のホットティー抽出確認	・茶葉の種類（緑茶・紅茶・ウーロン茶）と製造法 ・三大銘紅茶の個性と生産由来 ・収穫時期による風味の違い ・濁らないアイスティー抽出		
11	・お茶の主成分と味と香りの表現 ・紅茶水色の表現	・ホットティー抽出適温とベストドロップ ・基本の抽出ジャンピング ・ミルクティーに向く茶葉を知る ・軟水と硬水の抽出比較		
12	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 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 ③ラテアート味の変化を知る。	①ドリップ器具部品の名称、基本的な取扱い方法、コーヒーへの理解を深める ②サイフォン器具の部品の名称及び基本的な取り扱い方法、危険回避、珈琲への理解を深める。 ③ココア、抹茶等での味の変化を知る。		
教科書・教材		評価基準	評価率	その他
ヴァンドゥーズ ルールブック		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・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	2026／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					
<u><マジパン></u> マジパンの基本を習得し、製品を作る <u><シュガーアート></u> シュガークラフトの基礎知識と技術の習得 <u><カラーコーディネート></u> デッサンを学ぶことにより形を頭の中でイメージできるようにし、カラーは、色彩の基礎を学び、配色に生かす					
授業終了時の到達目標					
<u><マジパン></u> 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 <u><シュガーアート></u> 基本的なシュガーペーストとアイシングで小作品を製作する。 <u><カラーコーディネート></u> デッサンは造形の基礎なので、習得することにより、ものの形を理解しオリジナル製菓商品を作る際の頭の中で形作るようにする。また、色彩の基礎を習得することにより、製菓商品等に使うプライスカードやチラシなどのPOPデザイン、店舗ポスター制作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 (授業の進め方他) デッサンの描き方 実習：想像デッサン 色の分類 色の感じ方 混色 実習：文字の拡大縮小 実習：手のデッサン	全8回の授業内容の説明 缶コーヒーを想像で描くことにより学生個々の美術レベルを知る。 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) 寒色系と暖色系、膨張色と収縮色、その他 光の三原色 (加法、減法)、中間混色 (回転・並置) グリッド法による文字の拡大縮小を利用してイラストなどをうまく見せる手法。 鉛筆にて自分の手を描く。			
2	色のイメージ 形の美しさ 同化 実習：POP文字の習得 実習：色彩構成 色の見え方 実習：コピーライティング	色型人間と形型人間、配色と安定性、色と味覚 紙のサイズ、黄金比、白銀比、錯視 セパレーション効果、面積効果、リープマン効果、色陰現象 春夏秋冬をテーマに各画面を直線・曲線で分割しそれぞれの季節感を表現する。 対比、同化、配色テクニック、配色技法、流行色、環境と色彩			
3	POPデザイン演習 透視図 (パースペクティブ) 実習：POPデザイン・平行透視 実習：ポスター制作	POPデザインの考え方・レイアウト法。 透視図法を理解することにより、形をとらえる練習をする。 店舗オープン又は、新商品をアピールするポスター制作を行う			
4	マジパンの基礎を学ぶ	犬・ライオン			
5	マジパンの基礎を学ぶ	人形 (女の子)・バラ			
6	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	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	シュガークラフトについて ペースト製作とモデリング	・日清ペースト、カバーペースト、フラワーペースト ・うさぎとベビーシューズ			
9	ケーキデコレーション バラの準備	・カバーリング ・プレート ・ギャレットフリル ・バラの花芯、小花の花芯			

回	テ　　マ	内　　　容		
10	バラの製作 テスト	・バラの花 ・バラの葉		
11	ケーキの仕上げ	・アイシング（飾り絞り、レタリング） ・リボン、小花、ケーキの完成		
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
フランス語		製菓製パン本科／2年	2026／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 enemble verbs		Livre p.20-21 Booklet p.5→Poser		
7	au/à la/à l' /aux Prod.Laution/Verbe		Livre p.22-23 Booklet p.3/p.5→remuer		
8	au/à la/à l' /aux Prod.Base/Verbes		Livre p.24 ex enrenble 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 enrenble Booklet p.5→parsemer		
12	～et Verbe/Epices		Livre p.30-31 expl. / ex enrenble 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 Verbes		Livre p.36-37 au de expl Livre p.36 ex ensemble / verbe→servir		
16	Adjectifs -é/①		Livre p.40 adj, →é/① Booklet		
17	Adjectifs ②vert ③rouge		Livre p.41 expl.②vert/③rouge		
18	Adjectifs-liste 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-titre Receltes		Livre p.48-ex au ensemble		
22	Adjectifs-titre Receltes		Livre p.48-ex de ensemble		

回	テ ー マ	内 容		
23	Adjectifs-titre Receltes	Livre p.50-ex ensemble		
24	Adjectifs-er→é verbes	Livre p.52-53 expl. ex ensemble		
25	Adjectifs irrégulieis	Livre p.56 ex ensemble		
26	Recette	Livre p.92-93-94-95 Expl. + ex. ensemble		
27	Recette:Mousse au chocolat	Print Traduction ensemble		
28	Recette clafoutis ceuses	Print Traduction ensemble		
29	Reccete	Print + internet Traduction automatique		
30	Test Correction	Print		
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	2026／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	
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	製菓理論テスト	教科別テストの実施と解説			
4	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			
5	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			
6	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			
7	栄養学・食品学テスト	教科別テストの実施と解説			
8	製菓実技	過去の問題傾向に即したまとめ復習プリントの実施			
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	公衆衛生学テスト	教科別テストの実施と解説			
11	過去問題	過去問の実施と解説			
12	過去問題	過去問の実施と解説			
13	テスト返却	定期試験解答と解説			
14	過去問題	愛知に標準を合わせた復習			
15	過去問題	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	2026／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、岡本晏季	

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　　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	過去問模試	1年分の過去問実施 →点数の把握と補習対象者の選定		
5	食品衛生学テスト	食品衛生学の過去問の実施		
6	栄養学・食品学テスト	食品学の過去問の実施		
7	過去問模試	1年分の過去問実施 →点数の把握と補習対象者の選定		
8	過去問模試	1年分の過去問実施 →点数の把握と補習対象者の選定		
9	公衆衛生学テスト	公衆衛生学の過去問の実施		
10	過去問模試	1年分の過去問実施		
11	総合学習評価テスト	1年分の過去問実施 →点数の把握と補習対象者の選定		
12	総合学習評価テスト	1年分の過去問実施 →点数の把握と補習対象者の選定		
13	過去問模試	1年分の過去問実施		
14	過去問模試	1年分の過去問実施		
15	過去問模試	1年分の過去問実施		
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	2026／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	2026／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	上野幸一	澤田通孝 山本匠真
授 業 の 概 要					
・ホテル製パン業務、セントラルキッチン業務、キッチンカー開業と運営について ・お店の開業とメニュー内容を生徒自身で考案してみる ・売り上げと経費、原価の関係					
授業終了時の到達目標					
・ホテル製パン業務、セントラルキッチン業務、キッチンカー運営、各種業務の違いを認識 ・生徒自身がやりたい事へのイメージ作りとチャレンジ意欲に繋げる ・商品開発からの売価設定、経費、原価についての知識取得					
回	テ ー マ	内 容			
1	ホテル製パン業務 セントラルキッチン製パン業務	ホテルの製パン業務立ち上げについて ホテルの製パン業務内容、役割について セントラルキッチンの製パン業務立ち上げについて セントラルキッチンの製パン業務、役割について			
2	飲食店の種類（業種・業態）からみるパティスリー	パティスリーの特徴 パティスリー開業に必要なもの			
3	開業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			
4	開業を成功させるうえで大事なポイント	商圈、利益計算、商品ラインナップ、トレンド			
5	材料や商品の仕入れと活用方法	仕入れ先によるメリット・デメリット			
6	キッチンカーの概要 お店を開業するには	キッチンカー開業について キッチンカー運営について お店などの開業に必要なこと			
7	開業を成功させる為の大事なポイント	1. 商圈 2. 利益計算 3. 店舗デザイン 4. 商品ラインナップ 5. 流行、トレンド			
8	繁盛店にするには	メニュー構成、販売業務、衛生、分析、戦略			
9	利益を出す方向性	利益を上げる方法、売上の質、 原価率、損益計算書の簡単な見方			
10	生徒が考案するお店 生徒が考案するお店のメニュー	生徒が実際に考案（グループワークまたは個人） レシピについて			
11	食品表示 作成方法	食品表示法に沿って説明			
12	商品の販売価格の決め方	自社で作る場合や仕入れたものを販売する方法での価格の決め方			
13	材料や商品の仕入と活用方法	1. 材料、専門業者 2. 製菓材料店舗 3. ネット通販 4. 商品専門卸業者			
14	売上、経費、原価の概要	例題にて原価計算 生徒自身の考案メニューで原価計算 利益について			
15	利益を出す方向性	1. 利益を上げる方法 2. 売上の質 3. 原価率について 4. 損益計算書の簡単な見方			
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%	