

前期シラバス（授業計画）

科目名	衛生法規	必修/選択の別	必修
対象学科	製菓衛生師学科	対象学年	1年
担当教員	奥野 英俊	授業時数	15時間
実務経験の有無	有・無		
授業の概要	◎「製菓衛生師教本」の内容を基軸とし、必要により別途資料での補添を行う。		
到達目標	◎最低限の法的考え方や、法的基礎知識を修得させる。 ◎今後の業務と関係の深い「製菓衛生師法」「食品衛生法」についての内容を理解させる。		
授業の方法	講義 / 演習 / 実験・実習・実技		
授業計画			
1	法律概論(衛生法規を学ぶ意義)		1時間
2	法律概論(法の役割と種類)		1時間
3	法律概論(衛生法規の概要)		1時間
4	製菓衛生師法(法制定の経緯と成果衛生師の社会的役割)		1時間
5	製菓衛生師法(目的・定義・免許と受験資格・試験)		1時間
6	製菓衛生師法(名簿登録と免許証の交付・免許を与えない要件・名簿の訂正と削除)		1時間
7	製菓衛生師法(別途資料により法律・施行令・施行規則等の解説)		1時間
8	食品衛生法(法制定・改正の経緯・目的・関係者の責務・定義)		1時間
9	食品衛生法(清潔衛生取り扱いの原則・食品の販売禁止・食品添加物)		1時間
10	食品衛生法(食品などの規格機銃・総合衛生管理製造過程)		1時間
11	食品衛生法(表示および広告・食品などの監視・指導・検査等)		1時間
12	食品衛生法(有毒有害物質の混入防止・営業施設と営業許可)		1時間
13	食品衛生法(中毒患者の届け出・国民の意見聴取・自主的衛生管理)		1時間
14	食品衛生法(別途資料により洋生菓子の衛生規範)		1時間
15	食品衛生法(別途資料により洋生菓子の衛生規範)		1時間
16			時間
17			時間
18			時間
19			時間
20			時間
使用教材	製菓衛生師教本 製菓衛生師全書		
成績評価の方法	授業科目の成績評価、各学期末に行う試験、実習の成果、卒業までに履修させる授業時間の履修状況等成績を総合的に勘案しておこなう。 A：85～100 B：70～84 C：60～69 D：0～59		

後期シラバス（授業計画）

科目名	衛生法規	必修/選択の別	必修
対象学科	製菓衛生師学科	対象学年	1年
担当教員	奥野 英俊	授業時数	15時間
実務経験の有無	有・無		
授業の概要	「製菓衛生師教本」を基軸とする。		
到達目標	◎今後の業務に関係すると思われるその他の法規について最低限の必要事項を理解させる。		
授業の方法	講義 / 演習 / 実験・実習・実技		
授業計画			
1	食品安全基本法		1時間
2	食育基本法		1時間
3	健康増進法		1時間
4	栄養士法・調理師法		1時間
5	地域保健法・感染症法		1時間
6	予防接種法・生活衛生関係営業の適正化法		1時間
7	水道法・環境基本法		1時間
8	廃棄物処理法		1時間
9	食品リサイクル法・各種リサイクル法		1時間
10	学校給食法・学校保健安全法		1時間
11	労働基準法・労働安全衛生法		1時間
12	消費者基本法・消費者庁及び消費者委員会設置法		1時間
13	製造物責任法(PL法)・4JAS法		1時間
14	食品表示法		1時間
15	計量法・景品表示法		1時間
16			時間
17			時間
18			時間
19			時間
20			時間
使用教材	◎製菓衛生師教本 ◎製菓衛生師全書		
成績評価の方法	授業科目の成績評価、各学期末に行う試験、実習の成果、卒業までに履修させる授業時間の履修状況等成績を総合的に勘案しておこなう。 A：85～100 B：70～84 C：60～69 D：0～59		

前期シラバス（授業計画）

科目名	公衆衛生学	必修/選択の別	必修
対象学科	製菓衛生師本科	対象学年	1年
担当教員	深谷 啓子	授業時数	30時間
実務経験の有無	有・無		
授業の概要	公衆衛生の理念と実際を理解し、人々の健康の維持・増進と社会および環境の関わりを理解する。前期はまず、公衆衛生の歴史や現在の日本における行政の制度等を学ぶ。また、環境や公害について学び、健康との関わりについて理解する。		
到達目標	◎公衆衛生の意義と歴史を、説明できる。 ◎衛生統計を、説明できる。 ◎環境衛生について、説明できる。 ◎公害について、説明できる。		
授業の方法	講義 / 演習 / 実験・実習・実技		
授業計画			
1	公衆衛生学の概要 公衆衛生の意義	1時間	
2	〃 公衆衛生の歴史	1時間	
3	公衆衛生の現状 公衆衛生行政	1時間	
4	〃 公衆衛生行政の制度・保健所の機能	1時間	
5	衛生統計 人口統計	2時間	
6	〃 疾病統計	2時間	
7	環境衛生の意義 空気	2時間	
8	〃 光	2時間	
9	〃 水	2時間	
10	環境と健康 水道	2時間	
11	〃 下水道	2時間	
12	〃 清掃及び廃棄物処理	2時間	
13	〃 そ族・衛生害虫などの駆除	2時間	
14	〃 その他の生活衛生、菓子製造施設の環境衛生	2時間	
15	公害 大気汚染	1時間	
16	〃 水質汚濁	1時間	
17	〃 騒音	1時間	
18	〃 その他の公害	1時間	
19	感染症の予防 感染症と病原体	2時間	
20			
使用教材	◎製菓衛生師教本 ◎製菓衛生師全書		
成績評価の方法	授業科目の成績評価、各学期末に行う試験、実習の成果、卒業までに履修させる授業時間の履修状況等成績を総合的に勘案しておこなう。 A : 85~100 B:70~84 C : 60~69 D : 0~59		

後期シラバス（授業計画）

科目名	公衆衛生学	必修/選択の別	必修
対象学科	製菓衛生師本科	対象学年	1年
担当教員	深谷 啓子	授業時数	30時間
実務経験の有無	有・無		
授業の概要	疾病予防と健康増進に関する知識と技術を習得することを目標とする。後期はまず、感染症と生活習慣病について深く学び理解を深める。また、労働と健康について学び、労働者の保健対策について理解する。		
到達目標			
授業の方法	講義 / 演習 / 実験・実習・実技		
授業計画			
1	感染症の予防 感染症のおこる三条件		3時間
2	〃 感染症の予防対策		3時間
3	〃 経口感染症の予防の実際		1時間
4	生活習慣病の予防 生活習慣病の予防		1時間
5	〃 循環器病		4時間
6	〃 がん		2時間
7	〃 その他の生活習慣病		3時間
8	〃 生活習慣病の予防と菓子成分		1時間
9	労働と健康 作業環境と健康		1時間
10	〃 作業方法と健康		1時間
11	〃 職業病と労働災害		3時間
12	安全衛生管理の概要		1時間
13	〃 安全衛生管理体制・環境管理・作業管理		2時間
14	〃 健康管理・衛生教育		2時間
15	〃 心身両面にわたる健康保持増進対策と快適職場形成		1時間
16	〃 菓子製造施設における労働安全衛生		1時間
17			
18			
19			
20			
使用教材	◎製菓衛生師教本 ◎製菓衛生師全書		
成績評価の方法	授業科目の成績評価、各学期末に行う試験、実習の成果、卒業までに履修させる授業時間の履修状況等成績を総合的に勘案しておこなう。 A: 85~100 B: 70~84 C: 60~69 D: 0~59		

前期シラバス（授業計画）

科目名	食品学	必修/選択の別	必修
対象学科	製菓衛生師学科	対象学年	1年
担当教員	近藤 久美	授業時数	30時間
実務経験の有無	有・無		
授業の概要	◎食品に含まれる様々な成分について学ぶ ◎菓子材料となりうる食品の特性について学ぶ ◎食品の変質の原因とその防止法について学ぶ		
到達目標	◎食品にはさまざまな成分が含まれていることを理解する ◎エネルギー計算ができるようになる ◎食品の変質の原因を知り、正しい保存方法を理解する		
授業の方法	講義 / 演習 / 実験・実習・実技		
授業計画			
1	食品学の概要		時間
2	食品の条件 食品学とは		1時間
3	食品の人体における機能		1時間
4	食品としての条件		1時間
5	食品の種類と成分 一般成分		1時間
6	嗜好成分		1時間
7	有害成分		1時間
8	食品成分値、食品成分表、食品のもつエネルギー		1時間
9	食品の分類と特性 食品の特性、食品微生物応用食品		14時間
10	食品の変質とその防止		時間
11	食品の変質 自己消化、腐敗・変敗、酸化		4時間
12	食品の変質の防止		2時間
13	食品の保存方法 物理的処理による方法		3時間
14			時間
15			時間
16			時間
17			時間
18			時間
19			時間
20			時間
使用教材	◎製菓衛生師教本 ◎製菓衛生師全書		
成績評価の方法	授業科目の成績評価、各学期末に行う試験、実習の成果、卒業までに履修させる授業時間の履修状況等成績を総合的に勘案しておこなう。 A：85～100 B：70～84 C：60～69 D：0～59		

後期シラバス（授業計画）

科目名	食品学	必修/選択の別	必修
対象学科	製菓衛生師学科	対象学年	1年
担当教員	近藤 久美	授業時数	30時間
実務経験の有無	有・無		
授業の概要	◎食品の保存方法を学ぶ ◎戦後の食品の消費構造の変化について学ぶ		
到達目標	◎食品の保存方法を理解する ◎戦後の食品の消費構造の変化について学び、現状と今後の課題について理解する		
授業の方法	講義 / 演習 / 実験・実習・実技		
授業計画			
1	食品の変質とその防止 食品の保存方法	物理的処理による方法	4時間
2		細菌学的処理による方法	1時間
3		化学的処理による方法	2時間
4		総合的処理による方法	3時間
5	食品の生産と消費		時間
6	食品の消費構造の変化		4時間
7	食品生産 生産の動向		6時間
8	有機農産物		3時間
9	組換えDNA技術応用食品		3時間
10	食品の生産と輸入		2時間
11	食品の流通と価格		2時間
12			時間
13			時間
14			時間
15			時間
16			時間
17			時間
18			時間
19			時間
20			時間
使用教材	◎製菓衛生師教本 ◎製菓衛生師全書		
成績評価の方法	授業科目の成績評価、各学期末に行う試験、実習の成果、卒業までに履修させる授業時間の履修状況等成績を総合的に勘案しておこなう。 A：85～100 B：70～84 C：60～69 D：0～59		

前期シラバス（授業計画）

科目名	食品衛生学	必修/選択の別	必修
対象学科	製菓衛生師学科	対象学年	1年
担当教員	近藤 久美	授業時数	48時間
実務経験の有無	有・無		
授業の概要	◎食中毒について種類、発生状況、予防法などを学ぶ ◎食品添加物について定義、種類、使用基準などを学ぶ		
到達目標	◎食中毒、食品添加物についての知識を理解する		
授業の方法	講義 / 演習 / 実験・実習・実技		
授業計画			
1	食品衛生学の概要		時間
2	食品衛生学とは		4時間
3	食品衛生の意義		4時間
4	食品衛生の現状		4時間
5	食中毒		時間
6	食中毒の発生状況		1時間
7	食中毒の分類		2時間
8	年次推移		1時間
9	季節変動		1時間
10	微生物による食中毒（原因菌の特徴と発生例、予防法）		10時間
11	化学物質による食中毒 アレルギー性食中毒（原因と発生例、予防法）		2時間
12	自然毒による食中毒（原因と発生例、予防法）		7時間
13	食品添加物		時間
14	添加物の定義と使用規制		2時間
15	添加物の分類（法的分類）		1時間
16	（使用目的による分類）		1時間
17	主な添加物と使用基準（和洋菓子・パンに使用する添加物）		8時間
18			時間
19			時間
20			時間
使用教材	◎製菓衛生師教本 ◎製菓衛生師全書		
成績評価の方法	授業科目の成績評価、各学期末に行う試験、実習の成果、卒業までに履修させる授業時間の履修状況等成績を総合的に勘案しておこなう。 A：85～100 B：70～84 C：60～69 D：0～59		

後期シラバス（授業計画）

科目名	食品衛生学	必修/選択の別	必修
対象学科	製菓衛生師学科	対象学年	1年
担当教員	近藤 久美	授業時数	48時間
実務経験の有無	有・無		
授業の概要	◎食品添加物の種類、使用基準や使用した場合の表示方法、安全性の評価方法について学ぶ ◎有害物質について過去の重大な健康被害の内容、その対策法を学ぶ ◎衛生管理について食品取扱者の衛生、正しい洗浄、消毒の方法を学ぶ		
到達目標	◎食品添加物、有害物質、衛生管理についての知識を理解する		
授業の方法	講義 / 演習 / 実験・実習・実技		
授業計画			
1	食品添加物		時間
2	主な添加物と使用基準（和洋菓子・パンに使用する添加物）		2時間
3	添加物の表示		2時間
4	添加物の安全性の再検討（安全性の試験）		3時間
5	食品中における有害物質		時間
6	生物濃縮と食物連鎖		1時間
7	有害物質の特徴と過去の重大な健康被害とその対策法について		9時間
8	農薬及び動物用医薬品中の残留		1時間
9	残留農薬、残留動物用医薬品、残留飼料添加物		3時間
10	食品中の異物 動物性異物、植物性異物、鉱物性異物		2時間
11	異物混入の原因と予防法		1時間
12	衛生管理		時間
13	食品の取扱の3原則、食品取扱者の衛生		4時間
14	洗浄と消毒		10時間
15	施設、設備の要件と管理		3時間
16	営業者の責務		1時間
17	総合衛生管理製造過程		2時間
18	食品の保存と表示		4時間
19			時間
20			時間
使用教材	◎製菓衛生師教本 ◎製菓衛生師全書		
成績評価の方法	授業科目の成績評価、各学期末に行う試験、実習の成果、卒業までに履修させる授業時間の履修状況等成績を総合的に勘案しておこなう。 A：85～100 B：70～84 C：60～69 D：0～59		

前期シラバス（授業計画）

科目名	食品衛生学	必修/選択の別	必修
対象学科	製菓衛生師学科	対象学年	1年
担当教員	磯貝 恵	授業時数	12時間
実務経験の有無	有・ 無		
授業の概要	<p>◎実習内容についての講義後、グループ又は個人で実習を行う。</p> <p>◎生物学的試験を中心にを行い微生物の知識を深め、衛生管理の大切さを理解させる。</p>		
到達目標	<p>◎実習内容をまとめ、レポート提出を行う事ができる。</p> <p>◎微生物を観察する事により、衛生管理の大切さを理解する。</p> <p>◎衛生管理の基礎を製菓実習で実践できるようになる。（正しい手洗い・器具の取り扱い等）</p> <p>◎食品の安全性の判定・評価ができる。</p>		
授業の方法	講義 / 演習 / 実験 ・実習・実技		
授業計画			
1	手指の洗浄前、洗浄後の汚れ状態の検査・ブラックライトを使用し、手指のチェック	3時間	
2	各種最近の検出(一般大腸菌・大腸菌群・黄色ブドウ球菌)・フードスタンプによるチェック	3時間	
3	調理器具の汚れ状態の検査・ルミテスターを使用したATP測定法を学ぶ	3時間	
4	空中浮遊微生物の測定・コッホ法による室内空気の汚染度チェック	3時間	
5		時間	
6		時間	
7		時間	
8		時間	
9		時間	
10		時間	
11		時間	
12		時間	
13		時間	
14		時間	
15		時間	
16		時間	
17		時間	
18		時間	
19		時間	
20		時間	
使用教材	<p>◎製菓衛生師教本</p> <p>◎製菓衛生師全書</p>		
成績評価の方法	<p>授業科目の成績評価、各学期末に行う試験、実習の成果、卒業までに履修させる授業時間の履修状況等成績を総合的に勘案しておこなう。</p> <p>A : 85~100 B:70~84 C : 60~69 D : 0~59</p>		

後期シラバス（授業計画）

科目名	食品衛生学	必修/選択の別	必修
対象学科	製菓衛生師学科	対象学年	1年
担当教員	磯貝 恵	授業時数	12時間
実務経験の有無	有・無		
授業の概要	<p>◎実習内容の講義後、グループ又は個人で実習を行う。</p> <p>◎食品の安全性の判定は微生物の実ではないことを理解し、各種の規格基準の適合性や良否の判定を行い、品質や安全性に対する評価方法を学ぶ。</p>		
到達目標	<p>◎簡単な食品検査ができるようになる。</p> <p>◎検査の結果から食品の安全性に関して、正確な判断ができるようになる。</p>		
授業の方法	講義 / 演習 / 実験・実習・実技		
授業計画			
1	水道水の残留塩素判定・DPD法によるすいどうすいの残留塩素チェック	4時間	
2	生卵の鮮度判定・生卵の外観と各種測定による鮮度チェック	4時間	
3	カタラーゼ活性試験・カタラーゼ活性の有無による異物分析	4時間	
4	油脂の劣化度判定・AV試験紙を使用した酸価測定	4時間	
5		時間	
6		時間	
7		時間	
8		時間	
9		時間	
10		時間	
11		時間	
12		時間	
13		時間	
14		時間	
15		時間	
16		時間	
17		時間	
18		時間	
19		時間	
20		時間	
使用教材	<p>◎製菓衛生師教本</p> <p>◎製菓衛生師全書</p>		
成績評価の方法	<p>授業科目の成績評価、各学期末に行う試験、実習の成果、卒業までに履修させる授業時間の履修状況等成績を総合的に勘案しておこなう。</p> <p>A : 85~100 B:70~84 C : 60~69 D : 0~59</p>		

前期シラバス（授業計画）

科目名	栄養学	必修/選択の別	必修
対象学科	製菓衛生師学科	対象学年	1年
担当教員	深谷 啓子	授業時数	30時間
実務経験の有無	有・無		
授業の概要	製菓衛生師という食のプロとして正しい栄養についての知識を持ち、自らも健康であることは非常に重要である。前期はまず、栄養学の意義や分類、栄養素について基礎的なことを学び、次に体内での代謝等を学ぶ。		
到達目標	◎栄養素の概要・意義・分類について説明できる。 ◎各栄養素の機能を、説明できる。 ◎基礎食品・ホルモンについて説明できる。 ◎栄養の消化と吸収について説明できる。		
授業の方法	講義 / 演習 / 実験・実習・実技		
授業計画			
1	栄養学の概要		1時間
2	栄養学の意義		3時間
3	栄養素の分類		3時間
4	栄養素の機能 たんぱく質		2時間
5	〃 脂質		3時間
6	〃 炭水化物		3時間
7	〃 無機質		4時間
8	〃 ビタミン		4時間
9	〃 エネルギーとしての機能		2時間
10	基礎食品		1時間
11	ホルモンとその機能		3時間
12	栄養の消化と吸収 口腔内での吸収		1時間
13			
14			
15			
16			
17			
18			
19			
20			
使用教材	◎製菓衛生師教本 ◎製菓衛生師全書		
成績評価の方法	授業科目の成績評価、各学期末に行う試験、実習の成果、卒業までに履修させる授業時間の履修状況等成績を総合的に勘案しておこなう。 A : 85~100 B:70~84 C : 60~69 D : 0~59		

後期シラバス（授業計画）

科目名	栄養学	必修/選択の別	必修
対象学科	製菓衛生師学科	対象学年	1年
担当教員	深谷 啓子	授業時数	30時間
実務経験の有無	有・無		
授業の概要	体内での代謝について理解し、健康の保持・増進、疾病の予防・治療における栄養の役割などについて学ぶ。また、ライフステージの栄養、栄養成分表示など日本での栄養の現状についても幅広く学ぶ。		
到達目標	◎各栄養素がどう代謝されるかを、説明できる。 ◎エネルギー代謝について説明できる。 ◎さまざまな場合の栄養の摂取について説明できる。 ◎栄養成分表示について、説明できる。		
授業の方法	講義 / 演習 / 実験・実習・実技		
授業計画			
1	栄養の消化と吸収 胃・腸内での消化		7時間
2	〃 消化吸収率		1時間
3	エネルギー代謝 基礎代謝・活動代謝・食事誘発性体熱産生		2時間
4	〃 推定エネルギー必要量		2時間
5	食事摂取基準		2時間
6	生活消費量		1時間
7	国民健康・栄養調査		2時間
8	ライフステージの栄養		6時間
9	食生活と疾病		3時間
10	栄養成分表示 栄養表示制度・食品表示法		1時間
11	〃 特別用途食品		1時間
12	〃 特定保健用食品		2時間
13			
14			
15			
16			
17			
18			
19			
20			
使用教材	◎製菓衛生師教本 ◎製菓衛生師全書		
成績評価の方法	授業科目の成績評価、各学期末に行う試験、実習の成果、卒業までに履修させる授業時間の履修状況等成績を総合的に勘案しておこなう。 A：85～100 B：70～84 C：60～69 D：0～59		

前期シラバス（授業計画）

科目名	社会	必修/選択の別	必修
対象学科	製菓衛生師学科	対象学年	1年
担当教員	嶋田 重一	授業時数	15時間
実務経験の有無	有・ 無		
授業の概要	◎何をもって菓子というか。またその役割。 ◎いかに和菓子が大成したか。またようがしの日本への広がり。 ◎ヨーロッパ菓子の歴史。 ◎その他の菓子に関する一般的な知識。 ◎経営者としての基本的な心構え。		
到達目標	◎菓子の歴史を学ぶことにより、今後の今後の目指すべき方向を捉える知識を身に付ける。 ◎菓子店を創業するにあたり、立場調査や経営者としての社会的責任を自覚する事。 ◎経営者の職務としての経営機能と管理機能が理解できる。		
授業の方法	講義 / 演習 / 実験・実習・実技		
授業計画			
1	菓子と食生活(菓子の定義と菓子の役割)		1時間
2	菓子の歴史(日本の菓子の歴史・世界の菓子の歴史)		5時間
3	パンの歴史(日本でのパンの歴史・世界のパンの歴史)		1時間
4	菓子製造の要件(美的・味覚・衛生・栄養)		1時間
5	菓子の生産と消費(生産状況・消費状況)		1時間
6	菓子の包装(放送素材・環境問題・リサイクル法・役割)		1時間
7	経営者の職務(経営理念・経営目的・経営機能)		2時間
8	商品計画(マーケティング戦略・商品戦略)		2時間
9	店舗経営戦略(環境・組織のマネジメント)		1時間
10			時間
11			時間
12			時間
13			時間
14			時間
15			時間
16			時間
17			時間
18			時間
19			時間
20			時間
使用教材	◎製菓衛生師教本 ◎製菓衛生師全書		
成績評価の方法	授業科目の成績評価、各学期末に行う試験、実習の成果、卒業までに履修させる授業時間の履修状況等成績を総合的に勘案しておこなう。 A : 85~100 B:70~84 C : 60~69 D : 0~59		

後期シラバス（授業計画）

科目名	社会	必修/選択の別	必修
対象学科	製菓衛生師学科	対象学年	1年
担当教員	嶋田 重一	授業時数	15時間
実務経験の有無	有・無		
授業の概要	◎マーケティング戦略。 ◎経営戦略。 ◎労務管理と労働法(特に労働基準法による労務条件)		
到達目標	◎菓子店経営者としての経営機能(理念・目的・方針・目標・戦略)が立てられること ◎菓子店経営者としての管理機能(事業計画・利益計画を達成するためのプラン・ドゥー・チェックが理解できること) ◎労働法(特に経営者が守るべき労働条件が理解できた)		
授業の方法	講義 / 演習 / 実験・実習・実技		
授業計画			
1	立地・市場調査(立地・証券調査のポイント)	1時間	
2	販売促進のあり方(マーケティングコミュニケーション・菓子店の販促)	1時間	
3	利益計画(決算書の仕組み・収益性分析)	3時間	
4	労働生産性(付加価値・労働配分率・公式)	2時間	
5	必要売上高(損益分岐点・公式と図表・限界利益)	2時間	
6	原価管理(原価の仕組み・原価要素・菓子店の原価管理)	2時間	
7	労務管理(人財育成・接客サービス・労働基準法)	4時間	
8		時間	
9		時間	
10		時間	
11		時間	
12		時間	
13		時間	
14		時間	
15		時間	
16		時間	
17		時間	
18		時間	
19		時間	
20		時間	
使用教材	◎製菓衛生師教本 ◎製菓衛生師全書		
成績評価の方法	授業科目の成績評価、各学期末に行う試験、実習の成果、卒業までに履修させる授業時間の履修状況等成績を総合的に勘案しておこなう。 A : 85~100 B:70~84 C : 60~69 D : 0~59		

前期シラバス（授業計画）

科目名	製菓理論	必修/選択の別	必修
対象学科	製菓衛生師学科	対象学年	1年
担当教員	高倉 純子	授業時数	45時間
実務経験の有無	㊦・無 ◎日本菓子専門学校・教務部 2年 ◎福寿軒・製造 8年 ◎東日本製菓技術専門学校講師として製菓理論を14年担当 和菓子を主に洋菓子・パンの幅広い知識を有しており、授業に反映する事ができる		
授業の概要	◎原材料の種類と特徴を理解する事で、それらを使用した製品の製造工程などを理論的に和菓子・洋菓子・パンそれぞれしっかりと理解させる。 ◎実習事業とリンクさせた授業内容とし、より分かり易く興味を持てる授業とする。 ◎技術だけではなく理論的に理解する事の重要性を具体的に説明する。		
到達目標	◎実習で作る製品や市販されている製品の材料表示を意識的に見る事で、学んだ内容と結び付けられるようにする。 ◎配合・工程を理論的に理解する事で、様々な応用が可能となる。 ◎基礎・基本となる部分をしっかりと学ぶことで知識と技術の裏付けができる。		
授業の方法	講義 / 演習 / 実験・実習・実技		
授業計画			
1	製菓理論及びかしの名称・材料名称の説明		1時間
2	小麦粉の種類と特徴・加工適正		4時間
3	甘味料の種類と特徴・特性		4時間
4	でん粉の種類と特性・加工適正		4時間
5	米粉の種類と特徴・使用製品の説明		4時間
6	その他の穀類の種類と特徴・使用製品の説明		4時間
7	餡(製餡・生餡・練り餡)の製法・種類・糖度の計算		5時間
8	果実及び果実加工品の種類と特徴・加工適正		3時間
9	種実類(ナッツ類)の種類と特徴・用途		2時間
10	膨張剤の種類と特徴		4時間
11	和菓子の分類と製法		5時間
12	生地の仕込と計算方法		3時間
13	原価計算		2時間
14			時間
15			時間
16			時間
17			時間
18			時間
19			時間
使用教材	◎製菓衛生師教本 ◎製菓衛生師全書		
成績評価の方法	授業科目の成績評価、各学期末に行う試験、実習の成果、卒業までに履修させる授業時間の履修状況等成績を総合的に勘案しておこなう。 A: 85~100 B: 70~84 C: 60~69 D: 0~59		

後期シラバス（授業計画）

科目名	製菓理論	必修/選択の別	必修
対象学科	製菓衛生師学科	対象学年	1年
担当教員	高倉 純子	授業時数	45時間
実務経験の有無	㊦・無 ◎日本菓子専門学校・教務部 2年 ◎福寿軒・製造 8年 ◎東日本製菓技術専門学校講師として製菓理論を14年担当 和菓子を主に洋菓子・パンの幅広い知識を有しており、授業に反映する事ができる		
授業の概要	◎原材料の種類と特徴を理解する事で、それらを使用した製品の製造工程などを理論的に和菓子・洋菓子・パンそれぞれしっかりと理解させる。 ◎実習事業とリンクさせた授業内容とし、より分かり易く興味を持てる授業とする。 ◎技術だけではなく理論的に理解する事の重要性を具体的に説明する。		
到達目標	◎実習で作る製品や市販されている製品の材料表示を意識的に見る事で、学んだ内容と結び付けられるようにする。 ◎配合・工程を理論的に理解する事で、様々な応用が可能となる。 ◎基礎・基本となる部分をしっかりと学ぶことで知識と技術の裏付けができる。		
授業の方法	講義 / 演習 / 実験・実習・実技		
授業計画			
1	鶏卵の特性・加工品の種類と特徴		4時間
2	油脂の種類と特徴・加工適正		4時間
3	牛乳及び乳製品の種類と特徴		4時間
4	原料チョコレート類の種類と特徴・加工適正。		4時間
5	風味・調味料の種類と特徴		3時間
6	凝固材料の種類と特徴		4時間
7	乳化剤・着色料・増粘安定剤の種類と特徴		3時間
8	製パン原材料の種類と特徴		4時間
9	パンの分類と製パン法		3時間
10	洋菓子の分類と製法		4時間
11	菓子用語		2時間
12	和菓子の創意について		2時間
13	人の一生と菓子について		2時間
14	日本茶・紅茶の種類と特徴		2時間
15			時間
16			時間
17			時間
18			時間
19			時間
使用教材	◎製菓衛生師教本 ◎製菓衛生師全書		
成績評価の方法	授業科目の成績評価、各学期末に行う試験、実習の成果、卒業までに履修させる授業時間の履修状況等成績を総合的に勘案しておこなう。 A：85～100 B：70～84 C：60～69 D：0～59		

前期シラバス (授業計画)

科目名	実習・洋菓子	必修/選択の別	必修
対象学科	製菓衛生師学科	対象学年	1年
担当教員	眞下 透	授業時数	36時間
実務経験の有無	㊦・無 レジャンス・ドゥ・パリ 3年 ドゥ・ロワヌヌ 1年 高崎ビューホテル 2年 ホテル・デザートから個人店での豊富な経験を活かした授業が行える。		
授業の概要	<ul style="list-style-type: none"> ・洋菓子の基礎実習、知識の修得。 ・生地や製品の種類による洋菓子の分類も交えて授業進行する。 ・洋菓子と歴史、お菓子の由来など。 		
到達目標	<ul style="list-style-type: none"> ・衛生管理のもと製作できること。 ・他の学生とコミュニケーションを取りながら作業できること。 ・個人で数種類の製品が作れること。 		
授業の方法	講義 / 演習 / 実験・ 実習 ・実技		
授業計画			
1	基礎実習 1. 実習室内の説明 2. サブレ生地制作 粉、砂糖、バターでフォンテーヌの作業、成形と焼成作業 お菓子の由来		3時間
2	基礎実習 ジェノワース製作 理論と作業手順の説明後、デモンストレーション 混ぜ方、粉合わせの練習後、各自作業開始 焼成後の確認 良い物、悪い所		3時間
3	基礎実習 ビスキュイ生地(別立て法) メレンゲの泡立て方 粉合わせの反復 練習後 各自作業開始 バトン形の絞り作業とオープンの扱いについて		3時間
4	基礎実習 パンドケーキ シュガーバター法 ドライフルーツのラム酒漬け バターのホイップ具合、バターと卵の温度 粉合わせ仕方を指導		3時間
5	基礎実習 パート・サブレ 各材料の温度 サブラージュの作業 パートからの の伸ばし作業 型抜き 焼成作業やテンパンの扱いを指導		3時間
6	専門実習 パート・シュクレについて 型にフォンサージュの作業 クレームダマンドの 製法 食材の組合せやタルレットについて タルト・アマンドとタルト・ポワール2品製作		6時間
7	専門実習 アングレーズを基に パルフェグラス、アイスクリーム、ジェラート について説明 フルーツカットも含めデザート菓子製作		6時間
8	専門実習 ロールケーキについて 米粉タイプ、ショコラタイプ、メレンゲ入り のソフトタイプの説明 サンドするクリームについて説明		3時間
9	専門実習 クレーム・パテシエーるからのアントルメ パテシエールとフルーツピ ュレの使用方 デコレーションの飾り、		3時間
10	専門実習 クレープとフランベの作業 シュゼットソースやバナナのフランベ の手順を指導		3時間
使用教材	製菓衛生師教本 (下) お菓子・パンを学ぶ人のためのフランス語、ドイツ語、英語		
成績評価の方法	授業科目の成績評価、各学期末に行う試験、実習の成果、卒業までに 履修させる授業時間の履修状況等成績を総合的に勘案しておこなう。 A: 85~100 B: 70~84 C: 60~69 D: 0~59		

後期シラバス（授業計画）

科目名	実習・洋菓子	必修/選択の別	必修
対象学科	製菓衛生師学科	対象学年	1年
担当教員	眞下 透	授業時数	39時間
実務経験の有無	㊦・無 レジャンス・ドゥ・パリ 3年 ドゥ・ロワヌ 1年 高崎ビューホテル 2年 ホテル・デザートから個人店での豊富な経験を活かした授業が行える。		
授業の概要	<ul style="list-style-type: none"> ・基礎実習の反復練習。 ・個人での制作回数を増やす。 ・個人ノートの作成とまとめの指導。 		
到達目標	<ul style="list-style-type: none"> ・デコレーションケーキ メッセージカードを添えるまでが出来ること。 ・洋菓子の分類が理解できること。 ・衛生管理のもと製作できること。個人で数種類の製品が作れる。 		
授業の方法	講義 / 演習 / 実験 実習 ・実技		
授業計画			
1	専門実習 シブーストについて 基礎パーツから応用実習の取り組み リンゴとオレンジ、2タイプを2週に分けて製作 フルーツカットの取り組み		6時間
2	専門実習 ビスキュイ・ジョコントを使用したアントルメとプティ・ガトー クリームの種類について デコレーションの飾りについて指導		3時間
3	専門実習 工芸菓子の製作 パステヤージュ アメ細工 チョコレート細工の説明と個人作品制作		3時間
4	専門実習 フィタージュとブリゼ生地を使用したアントルメ りんごの皮むきからアップルパイの製作 カスタードクリームからミルフィーユと2番生地の扱い		3時間
5	専門実習 チョコレートを使用したアントルメ ガナッシュクリーム、ムース、ババロアについての指導 メッセージカード、パイピングの指導		6時間
6	専門実習 パートシュクルとブリゼ生地を使用したオレンジとグレープフルーツ使用のタルトや		3時間
7	専門実習 パンドケーキについて シュガーバター法の製法と応用 焼成中にパイピングの反復練習		6時間
11	専門実習 ボンボン・ショコラについて 温度調整やガナッシュクリーム、		3時間
12	専門実習 苺のデコレーションケーキと基礎パーツのアングリーズから皿盛りデザート製作 デコレーションケーキの評価を行う		6時間
使用教材	製菓衛生師教本（下） お菓子・パンを学ぶ人のためのフランス語、ドイツ語、英語		
成績評価の方法	授業科目の成績評価、各学期末に行う試験、実習の成果、卒業までに 履修させる授業時間の履修状況等成績を総合的に勘案しておこなう。 A：85～100 B：70～84 C：60～69 D：0～59		

前期シラバス（授業計画）

科目名	製菓実習・洋菓子	必修/選択の別	必修
対象学科	製菓衛生師学科	対象学年	1年
担当教員	塩川 貴文	授業時数	39時間
実務経験の有無	<p>①・無</p> <p>夢の菓子工房 ハックルベリー 5年間勤務（洋菓子製造） 東日本製菓技術専門学校にて専門実習Ⅱ（洋菓子）の教員として8年従事 上記実務経験による洋菓子に関しての得た技術・知識を活かした実習を行う事ができる。</p>		
授業の概要	<ul style="list-style-type: none"> ・洋菓子製造の基礎を身に付けるために毎回目的を持った実習とする ・使用材料の特徴と使用量や基本的な製法を理論的に理解させる ・菓子の由来、伝統を知り理解したうえで製品を作る 		
到達目標	<ul style="list-style-type: none"> ・衛生面の重要性と商品としての製造を自覚する ・製品の根幹を理解し、販売品程度の製品の作成を目指す ・菓子作りの楽しさ、厳しさを学び職業としての認識をさせる 		
授業の方法	講義 / 演習 / 実験・実習・実技		
授業計画			
1	【基礎実習】洋菓子製造における器具、設備、材料について 実習室の取り扱い、道具箱の点検、材料名（フランス語）の説明		3時間
2	【基礎実習】基本デコレーションについて（シェル・ローズの絞り、ナッペ） メレンゲ、バタークリームを使用した洋菓子基礎技術の反復練習		6時間
3	【基礎実習】クッキーについて（サブレ）製法、配合、応用、由来について 計量・仕込み・焼成・製品化までの一通りの動作を製菓理論とともに学習する		3時間
4	【基礎実習】バターケーキについて（マドレーヌ、フィナンシェ）製法、配合、由来について 数種類のレシピを使用し、製法・材料の特徴、違いを学習する		3時間
5	【基礎実習】バターケーキについて（パウンドケーキ）製法、配合、由来について 数種類のレシピを使用し、製法・材料の特徴、違いを学習する		3時間
6	【専門実習】バターケーキについて（パウンドケーキ）製法、配合、由来について 数種類のレシピを使用し、製法・材料の特徴、違いを学習する		3時間
7	【専門実習】ゼリーについて（フルーツゼリー）凝固剤の違いによる凝固力の違いについて ゼラチン、カラギーナンによる凝固の違い、フルーツカットの基本技術		6時間
8	【専門実習】シューについて（シュー・ア・ラ・クレーム）シュー生地、カスタードクリームについて シュー生地の仕込み・焼成、応用菓子の学習		6時間
9	【専門実習】細工・工芸菓子について（マジパン、シュガークラフト、アイシング等） それぞれの特徴、洋菓子での細工菓子の活用		6時間
10			時間
使用教材	製菓衛生師教本（下）、製菓衛生師全書 お菓子・パンを学ぶ人のための会話集		
成績評価の方法	授業科目の成績評価、各学期末に行う試験、実習の成果、卒業までに履修させる授業時間の履修状況等成績を総合的に勘案しておこなう。 A：85～100 B：70～84 C：60～69 D：0～59		

後期シラバス（授業計画）

科目名	製菓実習・洋菓子	必修/選択の別	必修
対象学科	製菓衛生師学科	対象学年	1年
担当教員	塩川 貴文	授業時数	39時間
実務経験の有無	夢の菓子工房 ハックルベリー 5年間勤務（洋菓子製造） 東日本製菓技術専門学校にて専門実習Ⅱ（洋菓子）の教員として8年従事 上記実務経験による洋菓子に関しての得た技術・知識を活かした実習を行う事ができる。		
授業の概要	<ul style="list-style-type: none"> ・洋菓子製造の基礎を身に付けるために毎回目的を持った実習とする ・使用材料の特徴と使用量や基本的な製法を理論的に理解させる ・菓子の由来、伝統を知り理解したうえで製品を作る 		
到達目標	<ul style="list-style-type: none"> ・衛生面の重要性と商品としての製造を自覚する ・製品の根幹を理解し、販売品程度の製品の作成を目指す ・菓子作りの楽しさ、厳しさを学び職業としての認識をさせる 		
授業の方法	講義 / 演習 / 実験・実習・実技		
授業計画			
1	【専門実習】細工・工芸菓子について（マジパン、シュガークラフト、アイシング等） それぞれの特徴、洋菓子での細工菓子の活用		3時間
2	【専門実習】ロールケーキについて（フルーツロール）スポンジ生地、生クリームの扱い 生地の仕込み・焼成、製法による生地の違い、仕込み～販売サイズのカットまでを学習する		6時間
3	【専門実習】タルト・タルトレットについて（季節のタルト）タルト生地、カスタードクリーム タルト生地の製法による違い、生地を伸ばす・敷き込む等の基本動作の学習		6時間
4	【専門実習】メレンゲ生地について（マカロン・ダックワーズ）メレンゲ、バタークリームについて メレンゲ生地の攪拌・焼成による生地の違い、		6時間
5	【専門実習】チョコレートについて（トリュフ・テンパリング）取り扱い方、注意点について カカオバターの温度変化による結晶化の違い、テンパリングの必要性・作業方法を知る		6時間
6	【専門実習】アントルメについて（ムース・バヴァロア）クリーム類の温度管理、菓子凝固について ゼラチンの使用、複数の材料を混ぜ合わせる際の注意点、温度管理の必要性を知る		6時間
7	【専門実習】デコレーションケーキについて（イチゴのデコレーションケーキ） スポンジ生地作成～ナッペ作業終了までを一連動作として個人として作り上げる		6時間
8			時間
9			時間
10			時間
使用教材	製菓衛生師教本（下）、製菓衛生師全書 お菓子・パンを学ぶ人のための会話集		
成績評価の方法	授業科目の成績評価、各学期末に行う試験、実習の成果、卒業までに 履修させる授業時間の履修状況等成績を総合的に勘案しておこなう。 A：85～100 B：70～84 C：60～69 D：0～59		

前期シラバス（授業計画）

科目名	実習・洋菓子	必修/選択の別	必修
対象学科	製菓衛生師学科	対象学年	1年
担当教員	田沢 秀樹	授業時数	18時間
実務経験の有無	㊦・無 クドウ洋菓子店 3年（洋菓子製造） ハックルベリー 20年（洋菓子・経営・製造） 技術者としてだけでなく、経営者からの視点での実習を行う事ができる。		
授業の概要	<ul style="list-style-type: none"> 基本技術の習得と使用器具の正しい使用方法。 使用材料の特徴、基本製法を理解させる。 反復練習を兼ねた実習 		
到達目標	<ul style="list-style-type: none"> 衛生面の重要性を理解させる。 ナッペ、絞りの技術を習得させる。 		
授業の方法	講義 / 演習 / 実験・ <u>実習</u> ・実技		
授業計画			
1	《基礎実習》シェル・ココナッツクッキー サブレ生地のシュガーバター法、生地 of 絞り方、絞りクッキーとアイスボックスの違い オープン of 使い方		3時間
2	《基礎実習》ブルーベリーマフィン・チョコレートケーキ バターケーキ of シュガーバター法、スポンジ生地 of 別立て法、オープン温度 of 使い分け、ナッペ of 方法		3時間
3	《基礎実習》レアチーズケーキ スポンジ生地 of 共立て法、粉ゼラチン of 使用方法、チーズを使用したムース of 仕込み方、ナッペ of 方法		3時間
4	《基礎実習》メロンショートケーキ、メイプルフィナンシェ スポンジ生地 of 共立て法、フルーツをサンドするナッペ of 製法、加熱によるバター of 状態変化 フィナンシェ型 of 使用方法。		3時間
5	《専門実習》カプチーノ スポンジ生地 of 共立て法、卵黄 of 加熱処理 of 方法(パーターポンプ)、粉ゼラチン of 使用方法		3時間
6	《専門実習》バニラのムース スポンジ生地 of 共立て法、アングレーズ of 製法、粉ゼラチン of 使用方法、ムース of 製法 デコレーション of 技法		3時間
7			時間
8			時間
9			時間
10			時間
11			時間
12			時間
13			時間
14			時間
15			時間
16			時間
17			時間
18			時間
19			時間
20			時間
使用教材	製菓衛生師教本 製菓衛生師全書 個人レシピ		
成績評価の方法	授業科目 of 成績評価、各学期末 to 行う試験、実習 of 成果、卒業までに 履修させる授業時間 of 履修状況等成績を総合的に勘案しておこなう。 A : 85~100 B:70~84 C : 60~69 D : 0~59		

後期シラバス (授業計画)

科目名	実習・洋菓子	必修/選択の別	必修
対象学科	製菓衛生師学科	対象学年	1年
担当教員	田沢 秀樹	授業時数	18時間
実務経験の有無	①・無 クドウ洋菓子店 3年(洋菓子製造) ハックルベリー 20年(洋菓子・経営・製造) 技術者としてだけでなく、経営者からの視点での実習を行う事ができる。		
授業の概要	・基本配合、製法、技術を活かした応用品の実習 ・季節や行事で使用するお菓子の由来を知る。		
到達目標	・安定した製品製造 ・商品としての大きさ、仕上げ、形の均一化		
授業の方法	講義 / 演習 / 実験・ <u>実習</u> ・実技		
授業計画			
1	《専門実習》ココナッツのムース スポンジ生地の別立て法、メレンゲを使用したムースの製法、ゼラチンの扱い方、ガナッシュの製法		3時間
2	《専門実習》紅茶のムース アーモンドを使用した生地の製法、板ゼラチンの扱い方、紅茶と柑橘類の相性 果皮を使用したメレンゲの扱い方		3時間
3	《専門実習》ブッシュ・ド・ノエル シート状のスポンジ生地の製法、ロールケーキの巻き方、クレームシャンティエの扱い方 季節商品の提案		3時間
4	《専門実習》ブラリネ アーモンドを使用した生地の製法、アングレーズの製法、キャラメリゼの製法、グラサージュの扱い方		3時間
5	《専門実習》トリュフ チョコレートの扱い方、ガナッシュの製法、テンパリングの製法、チョコレートの温度による状態変化		3時間
6	《専門実習》いちごのムース スポンジ生地の別立て法、フルーツピューレを使用したムースの製法、イタリアンメレンゲの製法		3時間
7			時間
8			時間
9			時間
10			時間
11			時間
12			時間
13			時間
14			時間
15			時間
16			時間
17			時間
18			時間
19			時間
20			時間
使用教材	製菓衛生師教本 製菓衛生師全書 個人レシピ		
成績評価の方法	授業科目の成績評価、各学期末に行う試験、実習の成果、卒業までに履修させる授業時間の履修状況等成績を総合的に勘案しておこなう。 A: 85~100 B: 70~84 C: 60~69 D: 0~59		

前期シラバス（授業計画）

科目名	製菓実習・洋菓子	必修/選択の別	必修
対象学科	製菓衛生師学科	対象学年	1年
担当教員	大山 正久	授業時数	27時間
実務経験の有無	(有)・無 株式会社三河屋洋菓子店・製造4年/有限会社喜田家・洋菓子製造・4年6か月 有限会社観味堂・経営・洋菓子製造23年 上記実務経験を活かした洋菓子実習(技術・知識)を行う事ができる。		
授業の概要	◎道具の使い方や計量の仕方 ◎使用材料の特徴や特性を覚える ◎季節や気候に応じた製造の仕方		
到達目標	◎クッキー・シュー生地・ジェノワーズ等の生地の仕込 ◎衛生面を注意しての製造 ◎製造工程を踏まえた役割分担 ◎安全に作業が行えるようにム注意する		
授業の方法	講義 / 演習 / 実験・(実習)・実技		
授業計画			
1	≪基礎実習≫チロリアンクッキー/サブレスヨコラ サブレ生地のシュガーバター法・基本的な絞りの習得(ローズバット・シェル)ココアを使用したサブレス生地の違い。上白糖とグラニュー糖の焼き色の違い。		3時間
2	≪基礎実習≫ブラリネのパウンドケーキ バターケーキのシュガーバター法。型紙の敷き方。並場包丁の扱い方。		3時間
3	≪基礎実習≫ダックワーズメレンゲの立て方。粉類の合わせ方。油脂の持つ効果。型の取り扱い。砂糖の過熱による変化。バタークリームの製法。		3時間
4	≪基礎実習≫カシスのフィナンシェ/マドレーヌ 加熱温度によるバターの状態変化。フィナンシェ型の取り扱い。膨張剤の効果と特徴。菓子の歴史。		3時間
5	≪基礎実習≫チョコレートマフィン/バナナマフィン バターケーキのシュガーバター法。膨張剤の効果。アメリカの菓子を知る。味のバリエーションの増やし方の提案。		3時間
6	≪専門実習≫マンゴープリン/生キャラメル ゼラチンの使い方と効果。フルーツピューレの扱い方。カップ物の提案。加熱温度による材料の状態変化。		3時間
7	≪専門実習≫紅茶のパウンドケーキ フラワーバター法の製法と特徴。アンビベ用シロップの作り方。パウンドケーキの切り分け方。		3時間
8	≪専門実習≫オレンジゼリー/ブラランデーケーキ 凝固剤別の凝固温度や取扱いの違い。夏菓子の提案。乳化材を使用したパウンド生地の製法。アルコールの持つ効果。		3時間
9	≪専門実習≫パンナコッタ/欧風マドレーヌ イタリアの菓子を知る。ゼラチンの使用方法。生クリームの立て方。ゼリー生地の製法。砂糖を変える事によってできるフレーバーの変化。		3時間
使用教材	製菓衛生師教本 製菓衛生師全書 個人レシピ		
成績評価の方法	授業科目の成績評価、各学期末に行う試験、実習の成果、卒業までに履修させる授業時間の履修状況等成績を総合的に勘案しておこなう。 A:85~100 B:70~84 C:60~69 D:0~59		

後期シラバス（授業計画）

科目名	製菓実習・洋菓子	必修/選択の別	必修
対象学科	製菓衛生師学科	対象学年	1年
担当教員	大山 正久	授業時数	24時間
実務経験の有無	(有)・無 株式会社三河屋洋菓子店・製造4年/有限会社喜田家・洋菓子製造・4年6か月 有限会社観味堂・経営・洋菓子製造23年 上記実務経験を活かした洋菓子実習(技術・知識)を行う事ができる。		
授業の概要	◎現場に近づけた実習 ◎基本を活かした応用製品 ◎イベントや季節に応じた菓子の製造		
到達目標	◎共立て法・別立て法の技術の習得 ◎ナッペ・ケーキカット・絞り等の仕上げまでの習得 ◎製品(商品)を製造している自覚を持つ		
授業の方法	講義 / 演習 / 実験・実習・実技		
授業計画			
1	《専門実習》細工菓子 パスティヤージュ生地作り方・扱い方法。バラの作り方。		3時間
2	《専門実習》モンブラン 共立て法のスポンジ生地製法。シート状に伸ばす生地の製法。クレームシャンティエの扱い方。ロールケーキの製法。モンブランクリーム製法。定番商品の提案。		3時間
3	《専門実習》シュークリーム/エクレア シュー生地製法。クレームパティシエールの製法。加熱による卵黄の状態変化。ガナッシュの製法。		3時間
4	《専門実習》サンマルク アーモンドを使用したスポンジ生地。シャンティエショコラの仕込み方。クレームシャンティエの扱い方。バータボンブ・キャラメリゼの方法。		3時間
5	《専門実習》レアチーズケーキ 共立て法の製法。ゼラチンの使い方。イタリアンメレンゲ。卵の凝固。		3時間
6	《専門実習》クリスマスケーキのデコレーション ナッペ方法。生クリームの油脂分の違い。オーナメントを使用したデコレーション技法。		3時間
7	《専門実習》ガナッシュショコラ/生チョコ オールインミックス法のスポンジ生地の着色方法。スイートチョコレートとミルクチョコレートの違い。チョコの扱い方。温度による状態変化。		3時間
8	《専門実習》抹茶ムース 抹茶を使用した別立て法のスポンジ生地の応用。アングレーズを使用したパパロア生地の製法。抹茶ムースの製法。ガナッシュの製法。		3時間
9			時間
10			時間
11			時間
12			時間
使用教材	製菓衛生師教本 製菓衛生師全書 個人レシピ		
成績評価の方法	授業科目の成績評価、各学期末に行う試験、実習の成果、卒業までに履修させる授業時間の履修状況等成績を総合的に勘案しておこなう。 A: 85~100 B: 70~84 C: 60~69 D: 0~59		

前期シラバス（授業計画）

科目名	実習・和菓子	必修/選択の別	必修
対象学科	製菓衛生師学科	対象学年	1年
担当教員	高倉 信二	授業時数	42時間
実務経験の有無	<p>○有・無</p> <p>むさし新月・和菓子製造3年/日本菓子専門学校・教務部(和菓子)4年/福寿軒・和菓子製造10年/東日本製菓技術専門学校・教務部(和菓子)16年</p> <p>上記実務経験を活かし幅広い技術と知識を教える事ができる。</p>		
授業の概要	<p>◎『活用力』を身に付けるために毎回目的を持った実習とする。</p> <p>◎基本技術の修得と使用器具の正しい使い方。</p> <p>◎使用材料の特徴と使用量や基本的な製法を理論的に理解させる。</p> <p>◎季節や行事で使用する菓子と由来。(夏～秋)</p>		
到達目標	<p>◎餡練り・包餡等の技術の修得。◎衛生面の重要性和商品としての製造を自覚する。</p> <p>◎製品の根幹を理解してより完成度の高い製品とする。◎お菓子作りの楽しさを感じながら職業として認識させる。</p>		
授業の方法	講義 / 演習 / <u>実験・実習・実技</u>		
授業計画			
1	《基礎実習》実習室・道具の説明/餡練り包餡デモンストレーション/利休饅頭	3時間	
2	《基礎実習》みたらし団子/上新粉の特徴と配合・製法・由来の説明	3時間	
3	《基礎実習》赤飯饅頭/糯米の特徴説明と包餡・蒸し器についての説明。	3時間	
4	《基礎実習》練り切り手形もの/包餡練習と季節の練り切り2品・仕上げのみ	3時間	
5	《基礎実習》ブッセ/オーブンの基礎知識と使用方法・別立て法の説明	3時間	
6	《基礎実習》和風カップケーキ/共立て法の説明と膨張剤の特徴と使用基準	3時間	
7	《基礎実習》ホイル焼き/シュガーバター法の説明・副材料を使用した餡	3時間	
8	《基礎実習》水羊羹・カップゼリー/凝固剤の特徴と使用方法・寒天とカラギーナン	3時間	
9	《基礎実習》水饅頭・わらび餅/デンプンの特徴と使用方法・葛粉とわらび粉	3時間	
10	《基礎実習》芋羊羹・栗きんとん/素材(野菜)の特徴と使用方法	3時間	
11	《基礎実習》艶袱紗/平鍋の使い方・配合工程の特徴説明 逆ごね等	3時間	
12	《基礎実習》練り切り手形もの/個人製造・餡練り～仕上げ	3時間	
13	《基礎実習》薯蕷饅頭/薯の種類と特徴・配合の意味と仕込方法の説明	3時間	
14	《基礎実習》小物細工菓子/基本的な工芸菓子の素材・仕込方法の説明	3時間	
15		時間	
16		時間	
17		時間	
18		時間	
19		時間	
20		時間	
使用教材	<p>◎製菓衛生師教本 ◎個人レシピ</p> <p>◎製菓衛生師全書</p>		
成績評価の方法	<p>授業科目の成績評価、各学期末に行う試験、実習の成果、卒業までに履修させる授業時間の履修状況等成績を総合的に勘案しておこなう。</p> <p>A: 85~100 B: 70~84 C: 60~69 D: 0~59</p>		

後期シラバス（授業計画）

科目名	実習・和菓子	必修/選択の別	必修
対象学科	製菓衛生師学科	対象学年	1年
担当教員	高倉 信二	授業時数	42時間
実務経験の有無	<p>○有・無</p> <p>むさし新月・和菓子製造3年/日本菓子専門学校・教務部(和菓子)4年/福寿軒・和菓子製造10年/東日本製菓技術専門学校・教務部(和菓子)16年</p> <p>上記実務経験を活かし幅広い技術と知識を教える事ができる。</p>		
授業の概要	<p>◎技術・知識量を増やした応用品への移行。</p> <p>◎反復練習を兼ねた実習。</p> <p>◎基本配合・製法・技術を活かした応用品の実習。</p> <p>◎季節や行事で使用する菓子と由来。(秋～春)</p>		
到達目標	<p>◎安心・安全・安定した製品製造。◎量産に対応した配合と製法の特徴を理解する。</p> <p>◎基本配合を基により商品に近い製品作り。◎『商品』を意識し、大きさや形をそろえる。</p>		
授業の方法	講義 / 演習 / 実験・実習・実技		
授業計画			
1	《専門実習》スイートポテト/量産実習・和洋折衷菓・オープン応用品		3時間
2	《専門実習》酒饅頭/蒸し饅頭応用品・製餡・小豆漉し餡		3時間
3	《専門実習》柚子の香/浮島と薯蕷饅頭を使用した喰い口上生菓子		3時間
4	《専門実習》慶弔菓子・新年の和菓子		3時間
5	《専門実習》片栗ボーロ・焼き松葉/干菓子の定義と説明		3時間
6	《専門実習》和風ダコワーズ・安房のしほり/洋菓子素材と技法を使用した折衷菓		3時間
7	《専門実習》季節の上生菓子/上生素材の組み合わせによる応用上生菓子		3時間
8	《専門実習》話題の菓子を取りあげた商品の製造①		3時間
9	《専門実習》話題の菓子を取りあげた商品の製造②		3時間
10	《専門実習》上生菓子応用品/外郎・きんとん・時雨の特徴と配合製法の説明		3時間
11	《専門実習》長崎カステラ/由来・基本配合と製法の比較・南蛮菓子の説明		3時間
12	《専門実習》焼き皮桜餅・草餅/冷凍蓬の使用方法・生蓬の処理方法		3時間
13	《専門実習》紅白饅頭応用品・しのぶ饅頭/慶弔菓子の説明		3時間
14	《専門実習》苺大福・バナナ大福/フルーツを使用した和菓子と使用方法		3時間
15			時間
16			時間
17			時間
18			時間
19			時間
20			時間
使用教材	<p>◎製菓衛生師教本 ◎個人レシピ</p> <p>◎製菓衛生師全書</p>		
成績評価の方法	<p>授業科目の成績評価、各学期末に行う試験、実習の成果、卒業までに履修させる授業時間の履修状況等成績を総合的に勘案しておこなう。</p> <p>A: 85~100 B: 70~84 C: 60~69 D: 0~59</p>		

前期シラバス（授業計画）

科目名	実習・和菓子	必修/選択の別	必修
対象学科	製菓衛生師学科	対象学年	1年
担当教員	小倉 章弘	授業時数	18時間
実務経験の有無	有・無 鉢の木七富久・和菓子製造3年/ 大間々青柳・和菓子製造、経営24年 技術史としてだけでなく、経営者の視点からの授業を行う事ができる。		
授業の概要	◎基本技術の習得 ◎季節や行事で使用する菓子と由来。 ◎使用材料の特徴と使用量や製法を実践的に活用できるよう理解させる。 ◎「思考力」を身につけるための質問をし、内省させる。		
到達目標	◎餡煉り・包餡等の技術の習得 ◎和菓子の魅力や日本人の精神文化の奥深さを知る。 ◎菓子作りの楽しさを感じながら職業として認識させる。 ◎菓子作りへの情熱を高める。		
授業の方法	講義 / 演習 / 実験 実習 ・実技		
授業計画			
1	《基礎実習》 柏餅/ 粳米を原料とした材料の説明・由来・配合・工程の説明	3時間	
2	《基礎実習》 どら焼き/ 平鍋菓子の説明と使い方・配合（三同割）・工程の説明	3時間	
3	《基礎実習》 栗まんじゅう/オープン焼菓子の基本配合の説明	3時間	
4	《基礎実習》 錦玉と干菓子/錦玉羹の流し合わせ方法・和三盆糖の打ち方	3時間	
5	《基礎実習》 利休饅頭と煉切デモンストレーション	3時間	
6	《基礎実習》 おはぎ/和菓子の説明と由来	3時間	
7		時間	
8		時間	
9		時間	
10		時間	
11		時間	
12		時間	
13		時間	
14		時間	
15		時間	
16		時間	
17		時間	
18		時間	
19		時間	
20		時間	
使用教材			
成績評価の方法	授業科目の成績評価、各学期末に行う試験、実習の成果、卒業までに 履修させる授業時間の履修状況等成績を総合的に勘案しておこなう。 A：85～100 B：70～84 C：60～69 D：0～59		

後期シラバス（授業計画）

科目名	実習・和菓子	必修/選択の別	必修
対象学科	製菓衛生師学科	対象学年	1年
担当教員	小倉 章弘	授業時数	18時間
実務経験の有無	<p>有・無</p> <p>鉢の木七富久・和菓子製造3年/ 大間々青柳・和菓子製造、経営24年 技術史としてだけではなく、経営者の視点からの授業を行う事ができる。</p>		
授業の概要	<p>◎技術・知識量を増やした応用品への移行。</p> <p>◎実際に販売している商品の実習や販売法。</p> <p>◎季節や行事で使用する菓子と由来。</p> <p>◎商品開発に必要な考え方とツールを知る。</p>		
到達目標	<p>◎商品、商売としての製法、販売法などの考え方を理解する。</p> <p>◎量産に対応した配合と製法の特徴を理解する。</p> <p>◎茶席のマナーを通して、日本人の精神文化の奥深さを知る。</p> <p>◎職業として菓子作りをする上での心構えを知る。</p>		
授業の方法	講義 / 演習 / 実験・ 実習 ・実技		
授業計画			
1	《専門実習》販売品実習(赤城風雷)・すり混ぜ製法と湯煎製法の説明/オープン焼き菓子・ホイイル物		3時間
2	《専門実習》販売品実習(まゆの詩)/かすてら饅頭応用品(チョコレート饅頭)		3時間
3	《専門実習》/茶席菓子の説明と茶道のマナー/有平糖とみそ煎餅		3時間
4	《専門実習》求肥についての説明と使用製品/うぐいす餅・みかん大福		3時間
5	《専門実習》道明寺(糰の説明と使用方法・製品)とういろうの説明/道明寺桜餅と花見団子		3時間
6	《専門実習》芋きんつばと蒸しきんつば/販売品実習(芋鼓) 工程と製法の説明		3時間
7			時間
8			時間
9			時間
10			時間
11			時間
12			時間
13			時間
14			時間
15			時間
16			時間
17			時間
18			時間
使用教材	<p>◎製菓衛生師教本</p> <p>◎製菓衛生師全書</p>		
成績評価の方法	<p>授業科目の成績評価、各学期末に行う試験、実習の成果、卒業までに履修させる授業時間の履修状況等成績を総合的に勘案しておこなう。</p> <p>A : 85~100 B:70~84 C : 60~69 D : 0~59</p>		

科目名	製パン実習	必修/選択の別	必修
対象学科	製菓衛生師学科	対象学年	1年
担当教員	青木 智美	授業時数	42時間
実務経験の有無	<p>有・無</p> <p>◎レアールパスコベーカリーズ（ポール）6年（パン製造）◎ブルーランジェベーグ パン製造4年</p> <p>基礎・応用技術以外でもフランチャイズ・小規模店などでの経験を活かした実習が行える。</p>		
授業の概要	◎道具の取り扱いを学ぶ◎基礎技術の習得◎様々なパン生地に触れることでパン生地に適したパンづくりを学ぶ		
到達目標	<p>分割、丸めの重要性の認識</p> <p>食事からお菓子まで幅広い製品づくりができるという可能性を認識する</p> <p>発酵による生地の変化を理解する</p>		
授業の方法	講義 / 演習 / 実験・実習・実技		
授業計画			
1	基礎実習 バンズ 実習道具の説明、生地の取り扱いの説明		3時間
2	基礎実習 バターロール 小麦粉についての説明		3時間
3	基礎実習 あんパン 包餡の仕方、酵母についての説明		3時間
4	基礎実習 メロンパン クッキーを使った製パン、塩についての説明		3時間
5	基礎実習 コルネ コルネ型の使用方法、水についての説明		3時間
6	基礎実習 レーズンブレッド ドライフルーツの前処理、砂糖について説明		3時間
7	基礎実習 ソーセージロール 生地の伸ばし方、乳製品について説明		3時間
8	基礎実習 ハムロール 麺棒の取り扱い方法、油脂について説明		3時間
9	基礎実習 黒ごまあんパン 包餡のバリエーション、卵について説明		3時間
10	基礎実習 飾りパン パンデコレの仕込、使用方法		3時間
11	基礎実習 ヴィエノワ 包丁を使用し仕上げ、モルト、改良剤についての説明		3時間
12	基礎実習 ホワイトロール オープン温度と焼成時間の相関、ミキサーの説明		3時間
13	基礎実習 ベーコンエピ ハサミを使った成形、製パンで使用する器具の説明		3時間
14	基礎実習 ベーグル ケトリングの仕方と効果、型、オープンについての説明		3時間
15			時間
16			時間
17			時間
18			時間
19			時間
20			時間
使用教材	<p>◎製菓衛生師教本</p> <p>◎製菓衛生師全書</p> <p>◎個人レシピ</p>		
成績評価の方法	<p>授業科目の成績評価、各学期末に行う試験、実習の成果、卒業までに履修させる授業時間の履修状況等成績を総合的に勘案しておこなう。</p> <p>A：85～100 B：70～84 C：60～69 D：0～59</p>		

後期シラバス（授業計画）

科目名	製パン実習	必修/選択の別	必修
対象学科	製菓衛生師学科	対象学年	1年
担当教員	青木 智美	授業時数	48時間
実務経験の有無	<p>○有・無</p> <p>レアールパスカバーカリーズ（ポール）6年（パン製造）</p> <p>ブルーランジェバーグ パン製造4年</p> <p>基礎・応用技術以外でもフランチャイズ・小規模店などでの経験を活かした実習が行える。</p>		
授業の概要	<p>◎直捏法、中種法を使った仕込方法でパンの出来方を学ぶ◎応用力を身につける</p> <p>◎製パン工程を理解する</p>		
到達目標	<p>ミキシング後の生地を見た目や触ったりして適正を確認する</p> <p>環境の変化による気温の変化や仕込水温と捏上げ温度の相関を理解する</p> <p>生地の張りや包餡を意識し、製品を作っているという自覚を持つ</p>		
授業の方法	講義 / 演習 / 実験・ <u>実習</u> ・実技		
授業計画			
1	基礎実習 プロシュート ノータイム法での仕込、直捏法についての説明		3時間
2	専門実習 かぼちゃあんパン 副材料の使用法、中種法についての説明		3時間
3	専門実習 カイザーゼンメル 押し型の使用法、発酵種法、液種法の説明		3時間
4	専門実習 ミルクフランス バタークリーム仕込、冷蔵法の説明		3時間
5	専門実習 パネトーネ 自家製酵母種法の説明		6時間
6	専門実習 サンタパン（クリスマス商品） 材料保管、計量、下準備の説明		3時間
7	専門実習 リース 焼成後デコレーション、ミキシングの目的の説明		6時間
8	専門実習 じゃがバター ミキシングの6段階についての説明		3時間
9	専門実習 焼きカレーパン 捏上げ温度と水温の出し方について説明		3時間
10	専門実習 クリームパン 柔らかいフィリングでの包餡、発酵、パンチの説明		3時間
11	専門実習 食パン 1つの生地からの派生商品作り、分割、丸め、BTの説明		6時間
12	専門実習 ブリオッシュ 油脂量の多い製パン方法、成形、ホイロの説明		3時間
13	専門実習 チーズクッペ ハード生地の作成、焼成、冷却についての説明		3時間
14			時間
15			時間
16			時間
17			時間
18			時間
19			時間
20			時間
使用教材	<p>◎製菓衛生師教本</p> <p>◎製菓衛生師全書</p> <p>◎個人レシピ</p>		
成績評価の方法	<p>授業科目の成績評価、各学期末に行う試験、実習の成果、卒業までに履修させる授業時間の履修状況等成績を総合的に勘案しておこなう。</p> <p>A：85～100 B：70～84 C：60～69 D：0～59</p>		

前期シラバス（授業計画）

科目名	実習・パン	必修/選択の別	必修
対象学科	製菓衛生師学科	対象学年	1年
担当教員	深澤 清明	授業時数	15時間
実務経験の有無	㊦・無 ポンパドウル 製造10年 ベーカーズ・ストリート 製造20年 パリットふわっとベーカリー 自営		
授業の概要	◎手仕込により、生地の変化を感じる。 ◎パン製造の全工程を知る。 ◎分割、丸め、成形、焼成、仕上げの各工程を理解する。		
到達目標	◎分割以降の工程の反復実習 ◎衛生面の重要性を理解 ◎パン作りの楽しさを感じながら職業として認識させる。		
授業の方法	講義 / 演習 / 実験 実習 実技		
授業計画			
1	基礎実習 フォカッチャ(手仕込 計量～仕込) 分割・成形・焼成の各工程		3時間
2	基礎実習 メロンパン(分割～焼成) メロン皮の作り方		3時間
3	基礎実習 カイザーロール(生地師範仕込 分割～焼成) 丸目と器具の使い方		3時間
4	基礎実習 ベーグ(生地師範仕込 分割～ボイル焼成) リングの成形		3時間
5	基礎実習 焼きカレーパン(生地師範仕込 分割～焼成) あんべらの包あん		3時間
6			時間
7			時間
8			時間
9			時間
10			時間
11			時間
12			時間
13			時間
14			時間
15			時間
16			時間
17			時間
18			時間
19			時間
20			時間
使用教材	◎製菓衛生師教本 ◎製菓衛生師全書		
成績評価の方法	授業科目の成績評価、各学期末に行う試験、実習の成果、卒業までに 履修させる授業時間の履修状況等成績を総合的に勘案しておこなう。 A : 85～100 B:70～84 C : 60～69 D : 0～59		

後期シラバス（授業計画）

科目名	実習・パン	必修/選択の別	必修
対象学科	製菓衛生師学科	対象学年	1年
担当教員	深澤 清明	授業時数	15時間
実務経験の有無	㊦・無 ポンパドウル 製造10年 ベーカーズ・ストリート 製造20年 パリットふわっとベーカリー 自営		
授業の概要	◎仕込～焼成まで全工程を時間内で習得する ◎反復練習を中心に実習する ◎季節の商品を実習する		
到達目標	◎基本に伴う応用への製品作り ◎安心・安全・安定した製品製造 ◎商品としての大きさ形状等の均一化		
授業の方法	講義 / 演習 / 実験・実習・実技		
授業計画			
1	専門実習 テーブルロール(冷蔵中種法 仕込～焼成) 分割丸め成形のスピード		3時間
2	専門実習 イギリス食パン(冷蔵中種法 仕込～焼成) 分割の生地取扱い		3時間
3	専門実習 シュトーレン(直捏ね法 仕込～焼成) クリスマス商品		3時間
4	専門実習 ホワイトロール(冷蔵中種法 仕込～焼成) オーブンの取り扱い方		3時間
5	専門実習 シナモンロール(冷蔵中種法 仕込～焼成) 仕上げ、フィリングの作り方		3時間
6			時間
7			時間
8			時間
9			時間
10			時間
11			時間
12			時間
13			時間
14			時間
15			時間
16			時間
17			時間
18			時間
19			時間
20			時間
使用教材	◎製菓衛生師教本 ◎製菓衛生師全書		
成績評価の方法	授業科目の成績評価、各学期末に行う試験、実習の成果、卒業までに 履修させる授業時間の履修状況等成績を総合的に勘案しておこなう。 A : 85～100 B:70～84 C : 60～69 D : 0～59		