

令和6年度 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	製菓製パン本科	対象学年	1年
担当教員	高嶋 浩幸	授業時数	84時間
実務経験の有無	有・(株)帝国ホテル 調理部ペストリー課27年、 武庫之荘 takashima オーナーシェフ3年、 (株)リアン パティスリーリアン 専務取締役シェフパティ5年		
授業の概要	◎他の講師と連携を図り 基礎実習から専門実習の修得を目指す。 ◎洋菓子の分類を説明しながらの授業実習を進める。		
到達目標	◎実習ノートの完成度、モニタージュ、試食した感想、数量、大きさなどの記入する。 ◎人とのコミュニケーションがとれ、向上心を持って行動出来ること。 ◎メッセージカードと絞り、ナッペ作業の習得。また、6種類以上の製品が製作出来ること。		
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》 パーター・ジェノワーズ共立て法 実習室の使い方と注意点。		3時間
2	《基礎実習》 ジェノワーズの個人戦 理論、比重、焼成手順などの説明。ゴムベラの使い方を学ぶ。		3時間
3	《基礎実習》 絞りクッキー すり種法、ローズの絞り作業、生地合わせ方、包丁の扱い、		3時間
4	《基礎実習》 ジェノワーズの個々で製造、焼成後の生地切り方、メレンゲの絞りシェル型		3時間
5	《基礎実習》 ジェノワーズの個々で製造、焼成後、スライス、オムレツ・シャンティで仕上げる		3時間
6	《基礎実習》 ムラング・スイスの説明、シェルの絞り。 ミキサーの扱い、卵白の扱い		3時間
7	《基礎実習》 ムラング・イタリエンヌ、ジェノワーズ、サンド、ナッペでダニシェフ仕上げる		3時間
8	《基礎実習》 パータ・シュクルの仕込み、タルト・アマンドを製作する。 各種の切り方説明		3時間
9	《基礎実習》 パート・フォンセを仕込む、生地の伸ばし方、空焼き作業からタルト・ショコラを仕上げる		3時間
10	《基礎実習》 パーター・プリゼを仕込む オレンジの皮むき作業、カスタードクリームを焼きオレンジタルトを仕上げる		3時間
11	《基礎実習》 パート・シュクルを仕込む シブーストクリームからバナナパイを仕上げる		3時間
12	《専門実習》 実際にジェノワーズ・ショコラを焼成、包丁を使ってオレンジ・ピール用のカット		3時間
13	《専門実習》 チョコレートケーキ、サンド、ナッペの復習、カット作業、実習室の衛生管理の確認と復習		3時間
14	《専門実習》 メレンゲの応用、クラシックショコラの個々で製造 チョコレートの温度、生地合わせの調整		3時間
15	《専門実習》 オレンジのシブースト 皮むき作業、カスタードクリームの応用からのシブーストクリームを製作		6時間
16	《専門実習》 氷菓 グラスとソルベについて、アングレーズの製法、糖度、衛生管理		3時間
17	《専門実習》 氷菓 バニラアイスクリーム、フルーツカットとフルーツのクーリ		3時間
18	《専門実習》 パーター・シュー シュー・ア・ラ・クレーム、カスタードの炊き方確認		3時間
19	《専門実習》 イタリアンメレンゲからバタークリーム。絞りを学ぶ。		3時間
20	《専門実習》 ジェノワーズショコラ焼成、ショコラシャンティ、サンド、ナッペの復習。		6時間
21	《専門実習》 カマンベールチーズを使ったレアチーズケーキ、ケーキクラムの用途。		3時間
22	《専門実習》 ビスキュイジョコンドの製法、用途、別立て方法を学ぶ。		6時間
23	《専門実習》 工芸菓子①マジパンでのバラ、絞りでのバラを学ぶ。		6時間
24	《専門実習》 工芸菓子②パステイアージュ、グラスロワイヤルの製法、用途、扱いの注意点。		3時間
使用教材	◎製菓衛生師教本(下) ◎加工食品業者の資料 ◎会話集 ◎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		

令和6年度 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	製菓製パン本科	対象学年	1年
担当教員	高嶋 浩幸	授業時数	84時間
実務経験の有無	有・(株)帝国ホテル 調理部ペストリー課27年、 武庫之荘 takashima オーナーシェフ3年、 (株)リアン パティスリーリアン 専務取締役シェフパティ5年		
授業の概要	◎他の講師と連携を図り 基礎実習から専門実習の修得を目指す。 ◎洋菓子の分類を説明しながらの授業実習を進める。		
到達目標	◎衛生管理の視野を広げること。 ◎お菓子の歴史や製品についてのレジュメができること。 ◎アントルメ、焼き菓子、半生菓子を各3種類以上の製品が製作出来ること。		
授業の方法	講義 / 演習 / 実験・実習・実技		
授業計画			
1	《専門実習》アントルメ菓子 ビスキュイ、マンゴーピュレのカスタード、サンド、組み立て		3時間
2	《専門実習》アントルメ菓子 ラズベリー・ショコラ、ペクチンの扱い、ラズベリージャムの組合せ		3時間
3	《専門実習》アントルメ菓子 サンマルク ジョコント生地、ガナッシュ、シャンティの組合せ		3時間
4	《専門実習》パター・フイタージュ製作 リターダーの扱い、清掃方法		3時間
5	《専門実習》パター・フイタージュ仕上げ作業 休ませて冷凍保存する		3時間
6	《専門実習》バナナ・オムレット・シャンティ個々で製作 15cmのジェノワーズを各自で		3時間
7	《専門実習》個人戦で製作、フルーツカット、ジェノワーズ15cmの作業		3時間
8	《専門実習》工芸菓子 パスティヤージュの製作 組み立てまでの手順、接着法など		3時間
9	《専門実習》工芸菓子 飴細工 引き飴、流し飴、注意点を説明、薔薇の花びら		3時間
10	《専門実習》工芸菓子 チョコレートについて、小菓子のポットを製作、トレー、帯、蓋の成型行う		3時間
11	《専門実習》ヨーロッパの銘菓 アンナ・トルテ 生地、スライスから、ガナッシュをサンドコーティングまでを個々で製造する		3時間
12	《専門実習》ヨーロッパの銘菓 アプフェルシュトルーデル ドイツ風のりんごパイを学ぶ。アングレーズを添えて仕上げる		3時間
13	《専門実習》ボンボン・ショコラ トリフチョコ ガナッシュクリームとの分離と乳化作業、絞る、丸める、トランペ作業を学ぶ		3時間
14	《専門実習》ボンボン・ショコラ マンディアン、 オランジェット、様々なプレゼンテーションについて。		3時間
15	《専門実習》米粉ロールケーキ 生地の泡立て方、クレーム・シャンティ泡立て方、ロールの巻き方すべてを個々で製造する		3時間
16	《専門実習》焼き菓子 杏とココナツのバンドケーキ シュガーバター法、ドライフルーツの漬け込み、素材の組み合わせを学ぶ		3時間
17	《専門実習》焼き菓子 チーズ系のサブレ 形状を変えたり、素材の混ぜ方、組み合わせ方。オープン管理の理解		3時間
18	《専門実習》焼き菓子 ベイクドチーズケーキ クランブルの扱い、アパレイユとは、 素材のチーズを学ぶ		3時間
19	《専門実習》オペラ制作、バタークリーム、ガナッシュクリーム、ビスキュイジョコンド、サンドの仕組み。		6時間
20	《専門実習》クレームブリュレ、タルトを取り皿盛りのポイントや盛り付けのコツ。		3時間
21	《専門実習》パートブリゼ、デトランプ、シートバター、リンゴの皮むき、煮方を学びアップルパイ制作。		6時間
22	《専門実習》ブルーベリーパイ制作。ブルーベリー煮、フィユタージュの休ませ方、帯のカット、整形。		6時間
23	《専門実習》ナポレオンパイ制作。カスタードクリーム、フィユタージュの折り方、焼成、サンド。		6時間
24	《専門実習》チョコレートプリン制作。蒸し焼き、カラメル、クレームシャンティエーを作りデコレーション。		3時間
使用教材	◎製菓衛生師教本(下) ◎加工食品業者の資料 ◎会話集 ◎個人のレシピ		
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		

令和6年度 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	製菓製パン本科	対象学年	1年
担当教員	野口 真美	授業時数	36時間
実務経験の有無	(有)・無 有限会社 木の実 3年6か月 (洋菓子製造・販売) パティスリー シェノン 7か月 (洋菓子製造・販売)		
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・実習・実技		
授業計画			
1	《基礎実習》絞りクッキー：シュガーバター法、基本的な絞りの習得		3時間
2	《基礎実習》フィナンシェ：油脂の加熱による状態変化、焼き型の取り扱い方		3時間
3	《基礎実習》マドレーヌ：基本的小菓子の製法、古典菓子を学ぶ、焼き型の取り扱い方		3時間
4	《基礎実習》シュークリーム：加熱による生地の状態変化、カスタードクリームの製法を学ぶ		3時間
5	《基礎実習》クッキーシュー：シュークリームの応用、サブレ生地の製法		3時間
6	《基礎実習》ジェノワーズ・ナッペ：共立て生地の製法を学ぶ、ナッペの技術習得		3時間
7	《専門実習》ショートケーキ：ナッペの技術習得、主力商品の製法を学ぶ		3時間
8	《専門実習》ゼリー：凝固剤による凝固の違い、ゼラチンの扱い方		3時間
9	《専門実習》バニラのムース：基本的なムースの製法、アングレーズの作り方、卵の殺菌の仕方		3時間
10	《専門実習》マジパン細工：マジパンの扱い方、細工菓子の技術習得		3時間
11	《専門実習》焼きドーナツ：ギフト菓子の提案、焼き菓子のギフトの作り方		3時間
12	《専門実習》クレームブリュレ：特殊な寒天を使用した製品の作り方		3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	製菓衛生師全書・製菓衛生師教本 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		

令和6年度 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	製菓製パン本科	対象学年	1年
担当教員	野口 真美	授業時数	36時間
実務経験の有無	(有)・無 有限会社 木の実 3年6か月 (洋菓子製造・販売) パティスリー シェノン 7か月 (洋菓子製造・販売)		
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・実習・実技		
授業計画			
1	《専門実習》プリン：湯せん焼の製法、加熱による卵の状態変化を知る		3時間
2	《専門実習》ロールケーキ：シート状のスポンジ生地の製法、生クリーム of 扱い方		3時間
3	《専門実習》フルーツロール：包丁の扱い方、フルーツの皮の剥き方、実のとり方		3時間
4	《専門実習》ティラミス：卵黄の加熱殺菌のやり方、イタリアの古典菓子を知る		3時間
5	《専門実習》かぼちゃのモンブラン：モンブランの口金の扱い方と絞り型の習得		3時間
6	《専門実習》バイクドチーズケーキ：タルトのとり方、クリームチーズの扱い方		3時間
7	《専門実習》マカロン：人気商品の製法、メレンゲの製法、バタークリーム of 作り方		3時間
8	《専門実習》タルトショコラ：季節の商品の提案、チョコレート of 扱い方		3時間
9	《専門実習》フランボワーズとホワイトチョコのムース：フルーツとチョコを使用したムースの製法		3時間
10	《専門実習》キッシュ：即席のパイ生地の製法、軽食のお菓子の提案		3時間
11	《専門実習》技能検定の絞り：2級の技能検定における絞りの技術習得		3時間
12	《専門実習》チーズロール：別立ての生地の製法、チーズ味のクリーム of 製法		3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	製菓衛生師全書、製菓衛生師教本 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		

令和6年度 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	製菓製パン本科	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	<p>①・無</p> <p>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27年</p> <p>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。</p>		
授業の概要	<p>◎道具の使い方や計量の仕方</p> <p>◎使用材料の特徴や特性を覚える</p> <p>◎季節や気候に応じた製造の仕方</p>		
到達目標	<p>◎クッキー・シュー生地・ジェノワーズ等の生地の仕込</p> <p>◎衛生面を注意しての製造</p> <p>◎製造工程を踏まえた役割分担</p> <p>◎安全に作業が行えるように注意する</p>		
授業の方法	講義 / 演習 / 実験・実習・実技		
授業計画			
1	<p>《基礎実習》フラワー/サブプレショコラ</p> <p>サブレ生地のシュガーバター法・基本的な絞りの習得(ローズパット・シェル)ココアを使用したサブレ生地の違い。上白糖とグラニュー糖の焼き色の違い。</p>		3時間
2	<p>《基礎実習》プ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。</p>		3時間
3	<p>《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。</p>		3時間
4	<p>《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。</p>		3時間
5	<p>《 専 門 実 習 》 ア ー モ ン ド ス ラ イ ス 、 サ ブ レ</p> <p>サブレ生地のシュガーバター法、アイスボックスの製法、伸ばし生地(型抜き)の製法</p>		3時間
6	<p>《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。</p>		3時間
7	<p>《専門実習》オレンジゼリー/ブランデーケーキ 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。</p>		3時間
8	<p>《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。生クリームを立て方。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。</p>		3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>		

令和6年度 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	製菓製パン本科	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	<p>①・無</p> <p>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27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。</p>		
授業の概要	<p>◎現場に近づけた実習</p> <p>◎基本を活かした応用製品</p> <p>◎イベントや季節に応じた菓子の製造</p>		
到達目標	<p>◎共立て法・別立て法の技術の習得</p> <p>◎ナッペ・ケーキカット・絞り等の仕上げまでの習得</p> <p>◎製品(商品)を製造している自覚を持つ</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》かぼちゃプリン、紅茶のクッキー ー プリン生地の製法加熱温度による砂糖の状態変化、湯せん焼きの方法、サブレ生地のシュガーバター法、アイスボックスの成型方法		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の製法。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 シュー生地の製法。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。バータポンプ・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》フランボワーズ 共立て法のスポンジ生地の製法、別立て法のスポンジ生地の製法、全卵を使用したバタークリームの製法 バタークリームのフレーバーの付け方の提案、常温でも販売できる商品の提案、バターの温度による状態変化を知る		3時間
使用教材	製菓衛生師教本 個人レシピ 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		

令和6年度 前期シラバス (授業計画)

科目名	製菓実習・和菓子	必修/選択の別	必修
対象学科	製菓製パン本科	対象学年	1年
担当教員	高倉 信二	授業時数	24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)21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	<p>講義 / 演習 / 実験・実習・実技</p>		
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》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
4	《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
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		3時間
6	《基礎実習》練り切り手形もの・基礎編/個人製造・餡練り～仕上げ		3時間
7	《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
8	《基礎実習》艶袂紗/平鍋の使い方・配合工程の特徴説明 逆ごね等		3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 ◎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>		

令和6年度 後期シラバス (授業計画)

科目名	製菓実習・和菓子	必修/選択の別	必修
対象学科	製菓製パン本科	対象学年	1年
担当教員	高倉 信二	授業時数	24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)21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し品への移行。</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》 芋羊羹・栗きんとん/素材(野菜)の特徴と使用方法		3時間
2	《専門実習》 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
3	《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
4	《専門実習》 酒饅頭/蒸し饅頭応用品・製餡・小豆漉し餡		3時間
5	《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
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》 片栗ボーロ・焼き松葉/干菓子の定義と説明		3時間
8	《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
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 ◎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>		

令和6年度 前期シラバス (授業計画)

科目名	製菓実習・和菓子	必修/選択の別	必修
対象学科	製菓製パン本科	対象学年	1年
担当教員	小倉 章弘	授業時数	24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28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。		
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 <u>実習</u> ・実技		
授業計画			
1	《基礎実習》水饅頭・わらび餅/でん粉の特徴と使用方法・葛粉とわらび粉		3時間
2	《基礎実習》和風カップケーキ/仕込み方(シュガーバター法)の説明		3時間
3	《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
4	《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
5	《基礎実習》利久饅頭と煉切デモンストレーション		3時間
6	《基礎実習》薯蕷饅頭/薯の種類と特徴・配合の意味と仕込み方法の説明		3時間
7	《基礎実習》おはぎ/和菓子の説明と由来		3時間
8	《基礎実習》黄味時雨/鶏卵・小麦粉について		3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		

令和6年度 後期シラバス (授業計画)

科目名	製菓実習・和菓子	必修/選択の別	必修
対象学科	製菓製パン本科	対象学年	1年
担当教員	小倉 章弘	授業時数	24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28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	《基礎実習》 栗饅頭/オープン焼菓子の基本配合の説明		3時間
2	《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・ホイル物		3時間
3	《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
4	《専門実習》 茶席菓子の説明と茶道のマナー/有平糖		3時間
5	《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
6	《専門実習》 京こなしについての説明と実習/模擬コンテスト		3時間
7	《専門実習》 京外郎についての説明と実習/姫椿、胡蝶、青梅		3時間
8	《専門実習》 練り切りについての説明/桜、水鳥		3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>		

令和6年度 前期シラバス (授業計画)

科目名	製菓実習 (製パン)	必修/選択の別	必修
対象学科	製菓製パン本科	対象学年	1年
担当教員	深澤 清明	授業時数	24時間
実務経験の有無	(有)・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		
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 グリッシーニ(手仕込 計量～仕込) 分割・成形・焼成の各工程		3時間
3	基礎実習 メロンパン(分割～焼成) メロン皮の作り方		3時間
4	基礎実習 黒ごまあんパン(分割～焼成) あんべラの包餡		3時間
5	基礎実習 焼きカレーパン(分割～焼成) あんべラの包餡		3時間
6	基礎実習 カイザーゼンメル(生地師範仕込～焼成) 丸目と器具の使い方		3時間
7	基礎実習 ベーグル(生地師範仕込～焼成) リングの成形		3時間
8	基礎実習 テーブルロール(生地師範仕込～焼成) 成形・丸目の重要性		3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		

令和6年度 後期シラバス (授業計画)

科目名	製菓実習 (製パン)	必修/選択の別	必修
対象学科	製菓製パン本科	対象学年	1年
担当教員	深澤 清明	授業時数	24時間
実務経験の有無	(有)・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		
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・ <u>実習</u> ・実技		
授業計画			
1	基礎実習 イーストドーナツ(生地師範仕込～焼成) フライヤーの取り扱い		3時間
2	基礎実習 スコーン(仕込～焼成) パン屋の焼き菓子		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 イギリス食パン(冷蔵中種法 仕込～焼成) 分割の生地取り扱い		3時間
5	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
6	専門実習 シナモンロール(冷蔵中種法 仕込～焼成) フィリングの作り方		3時間
7	専門実習 ベーコン・エピ(仕込～焼成) はさみを使う成形		3時間
8	専門実習 フラワーシートの折り込みパン(分割～焼成) 折り込みの仕方		3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		

令和6年度 前期シラバス (授業計画)

科目名	製菓実習 (製パン)	必修/選択の別	必修
対象学科	製菓製パン本科	対象学年	1年
担当教員	中村 圭汰	授業時数	24時間
実務経験の有無	①・無 パン工房シエル 製造4年 ブーランジェリーニチニチ 製造2年		
授業の概要	◎パン製造の基礎を身に着けるために毎回目的を持った製造を行う。 ◎道具の取り扱いや衛生面の重要性を学ぶ ◎材料の特徴や特性、基本的な製法について理論的に学ぶ。		
到達目標	◎分割、丸めの基本的な技術の習得 ◎パンができるまでの工程の理解 ◎衛生面や商品としての製造の自覚		
授業の方法	講義 / 演習 / 実験・実習・実技		
授業計画			
1	バンズ 授業の流れ、実習道具の説明		3時間
2	あんぱん 包餡 小麦粉について		3時間
3	クリームパン 包餡2 酵母について		3時間
4	バターロール めん棒の使い方 砂糖、塩について		3時間
5	コロネ 生地伸ばし方、巻き方 油脂について		3時間
6	カレーパン フライヤーについて		3時間
7	焼きこみ調理 1つの生地からの派生商品について		3時間
8	クルミパン 副材料の練りこみ、後期の仕込みについての説明		3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		

令和6年度 後期シラバス (授業計画)

科目名	製菓実習 (製パン)	必修/選択の別	必修
対象学科	製菓製パン本科	対象学年	1年
担当教員	中村 圭汰	授業時数	24時間
実務経験の有無	①・無 パン工房シエル 製造4年 ブーランジェリーニチニチ 製造2年		
授業の概要	◎パン製造の基礎を身に着けるために毎回目的を持った製造を行う。 ◎道具の取り扱いや衛生面の重要性を学ぶ ◎材料の特徴や特性、基本的な製法について理論的に学ぶ。		
到達目標	◎分割、丸めの基本的な技術の習得 ◎パンができるまでの工程の理解 ◎衛生面や商品としての製造の自覚		
授業の方法	講義 / 演習 / 実験・実習・実技		
授業計画			
1	飾りパン 成形のバリエーション		3時間
2	クロワッサン① シーター、折り込みについて		3時間
3	クロワッサン② 油脂について 商品展開について		3時間
4	食パン① 型詰め生地仕込みについて		3時間
5	食パン② 商品展開、山型と角型について		3時間
6	フランスパン① 直焼きについて		3時間
7	フランスパン② 仕込みによる違い		3時間
8	カンパーニュ 小麦以外の粉について		3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		

令和6年度 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	製菓製パン本科	対象学年	1年
担当教員	小倉 洋裕	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補添する。		
到達目標	<ul style="list-style-type: none"> ・製菓衛生師として必要な法的考え方や法的基礎知識を習得させる。 ・製菓製パン業務と関係が深い「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 (法制定の経緯と製菓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、免許を与えない条件、名簿の訂正と削除)		1時間
7	製菓衛生師法 (法律・施行令・施行規則の条文)		1時間
8	食品衛生法 (法規規定・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、病肉などの販売禁止)		1時間
10	食品衛生法 (食品添加物、食品などの規格基準)		1時間
11	食品衛生法 (食品の輸入、臨検、検査、収去、食品衛生監視員、食品衛生管理者)		1時間
12	食品衛生法 (営業の許可制と届け出制、食品リコール情報の報告制度)		1時間
13	食品衛生法 (食品衛生責任者、衛生規範廃止後の衛生管理)		1時間
14	食品衛生法 (中毒患者の届け出、2018年食品衛生法改正事項)		1時間
15	食品衛生法 (HACCPに沿った衛生管理の制度化の概要)		1時間
16			時間
17			時間
18			時間
19			時間
20			時間
使用教材	製菓衛生師全書 製菓衛生師教本		
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		

令和6年度 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	製菓製パン本科	対象学年	1年
担当教員	小倉洋裕	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	・製菓製パン業務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等を理解させる。		
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 (目的、責務、国民健康・栄養調査等)		1時間
4	健康増進法 (特定給食施設、受動喫煙防止等)		1時間
5	地域保健法・感染症法		1時間
6	廃棄物処理法		1時間
7	食品リサイクル法・各種リサイクル法		1時間
8	廃棄物処理法		1時間
9	労働基準法		1時間
10	労働安全衛生法		1時間
11	製造物責任法 (PL法)		1時間
12	食品表示法 (目的、理念、食品表示基準)		1時間
13	食品表示法 (一般加工食品の表示)		1時間
14	JAS法・計量法・景品表示法		1時間
15	食品衛生法 (HACCPの考え方を取り入れた衛生管理 (手引書の活用))		1時間
16			時間
17			時間
18			時間
19			時間
20			時間
使用教材	製菓衛生師全書 製菓衛生師教本		
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		

令和6年度 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	製菓製パン本科	対象学年	1年
担当教員	定塚 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		

令和6年度 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	製菓製パン本科	対象学年	1年
担当教員	定塚 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	◎感染症の予防について、説明できる。 ◎生活習慣病の予防について、説明できる。 ◎労働と健康について、説明できる。 ◎安全衛生管理について、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	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	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		

令和6年度 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	製菓製パン本科	対象学年	1年
担当教員	定塚 啓子	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 食品の種類と分類		1時間
10	食品の特性		12時間
11	食品微生物応用食品		1時間
12	食品の変質とその防止		時間
13	食品の変質 自己消化、腐敗・酸敗、酸化		4時間
14	食品の変質の防止		2時間
15	食品の保存方法 物理的処理による方法		3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		

令和6年度 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	製菓製パン本科	対象学年	1年
担当教員	定塚 啓子	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 ◎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		科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	遺伝子組み換え食品		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		

令和6年度 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	製菓製パン本科	対象学年	1年
担当教員	磯貝 恵	授業時数	60時間
実務経験の有無	有・無		
授業の概要	◎食中毒の種類、発生状況、予防法などを学ぶ ◎生物学的試験を行い、微生物について学ぶ ◎食品添加物の定義、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理解する ◎衛生管理の基礎を製菓実習で実践できるようになる (手洗い・器具の扱いなど) ◎微生物を観察することにより、衛生管理の大切さを理解する		
授業の方法	講義 / 演習 / 実験・実習・実技		
授業計画			
1	食品衛生学概要	食品衛生の概要と意義	4時間
2		食品衛生の現状と課題	4時間
3		食品安全行政	4時間
4	食中毒	食品と微生物	3時間
5		食中毒の発生状況	3時間
6		微生物による食中毒	10時間
7		化学物質による食中毒	2時間
8		自然毒による食中毒	4時間
9		食中毒の予防	2時間
10		菓子と食中毒	2時間
11	食品添加物	食品添加物の定義と使用規制	4時間
12		食品添加物の種類と使用方法	6時間
13	実習	手指の洗浄前、洗浄後の汚れ状態の検査 (ブラックライト)	3時間
14		各種細菌の検出 (フードスタンプ)	3時間
15		調理器具の汚れ状態の検査 (ルミテスター)	3時間
16		空中浮遊微生物の測定 (コッホ法)	3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		

令和6年度 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	製菓製パン本科	対象学年	1年
担当教員	磯貝 恵	授業時数	60時間
実務経験の有無	有・無		
授業の概要	◎食品添加物の使用方法、安全性の評価方法を学ぶ ◎有害物質による過去の健康被害、対策法を学ぶ ◎衛生管理の方法を学ぶ		
到達目標	◎食品添加物、有害物質について理解する ◎衛生管理の方法を理解する ◎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		
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	食品添加物の種類と使用方法	2時間
2		食品添加物の安全性の評価	3時間
3		菓子と食品添加物	4時間
4	食品中における有害物質	化学物質による環境汚染と生物濃縮	9時間
5		農薬及び動物医薬品の残留	4時間
6		食品中の異物	4時間
7	衛生管理	食品の取り扱い	10時間
8		施設、設備の要件と管理	3時間
9		営業者の責務	2時間
10		HACCP	3時間
11		食品の保存と表示	4時間
12	実習	生卵の鮮度判定	3時間
13		水道水の残留塩素測定	3時間
14		カタラーゼ活性試験	3時間
15		油脂の劣化度判定	3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		

令和6年度 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	製菓製パン本科	対象学年	1年
担当教員	定塚 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		

令和6年度 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	製菓製パン本科	対象学年	1年
担当教員	定塚 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	〃 保健機能食品		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		

令和6年度 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	製菓製パン本科	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	◎菓子の役割と定義。 ◎洋菓子および和菓子の歴史。 ◎菓子製造の要件・生産と消費・包装。 ◎その他の菓子に関する一般的な知識。 ◎経営者の職務・マーケティングと商品戦略。		
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。 ◎経営者の職務とマーケティング戦略を理解する。		
授業の方法	講義 / 演習 / 実験・実習・実技		
授業計画			
1	菓子定義と役割(食生活)・菓子の世界史	3時間	
2	菓子の日本史	3時間	
3	パンの歴史(世界および日本)・菓子の生産と消費(生産状況・消費状況)	2時間	
4	菓子製造の要件(美的・味覚・衛生・栄養)	1時間	
5	パッケージの役割と種類	1時間	
6	店舗経営のしくみと経営者の職務	2時間	
7	商品計画(マーケティング戦略・商品戦略)	2時間	
8	立地条件と市場調査	1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		

令和6年度 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	製菓製パン本科	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	◎経営指標の見方と利益計画(決算書・経営の分析) ◎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	◎経営者の職務としての経営機能と管理機能を理解する。そして、事業計画と利益計画を立案し、実行・チェックする能力を身につける。 ◎人材を育てることと、労働基準法を理解する。		
授業の方法	講義 / 演習 / 実験・実習・実技		
授業計画			
1	販売促進のあり方・店舗の作り方		2時間
2	利益計画①(決算書の仕組み)		1時間
3	利益計画②(収益性・安定性・効率性)		2時間
4	利益計画③(労働生産性・労働分配率)		2時間
5	利益計画④(必要売上高・限界利益)		2時間
6	利益計画⑤(原価管理)		2時間
7	労務管理①(人財育成・接客サービス)		2時間
8	労務管理②(労働法・労働基準法)		2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		

令和6年度 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	製菓製パン本科	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18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の持てる授業とする。 ◎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		

令和6年度 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	製菓製パン本科	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18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		