作成者:中山　吉宣

科　目　名		学科／学年	年度／時期	授業形態
衛生法規		製菓衛生師学科／1年	2025／後期	講義
授業時間	回数	授業時数	必須・選択	担当教員
90分	15回	1単位（30単位時数）	必須	中山　吉宣

授　業　の　概　要

衛生関連法令のうち、特に製菓衛生師として必要な「製菓衛生師法」「食品衛生法」「食品安全基本法」などを中心に学習するとともに、基礎的な憲法・民法等の考え方も理解する。これにより製菓衛生師試験対策の一助とし、製菓衛生師としての資質向上を図る。

授業終了時の到達目標

・製菓衛生師として必要な各種届出等の法律知識や考え方を習得している。
・製菓衛生師として主に食品の安心・安全対策等に必要な法律知識や考え方を習得している。
・資格試験科目の「衛生法規」について十分に理解している。

実務経験有無	実務経験内容
有	石川県職員(16年間)の後、製菓調理専門学校で10年間の講師に従事。

時間外に必要な学修

講義ノート等により、予習・復習につとめ、授業の習熟を図ること。

回	テ　ー　マ	学修内容
1	衛生法規を学ぶ意義	製菓衛生師に必要な衛生法規各種（目次）の全体像を概観し、基本的な法の考え方について理解する
2	法の種類	強制力のある社会規範としての法律のもともとの考え方や現実社会での応用状況に加え、法の種類について理解する
3	衛生法規の概要	衛生法規の意義と分類や行政法全般の特徴及び今日的な課題について理解する
4	製菓衛生師法 (法成立の経緯、社会的役割)	「製菓衛生師法」成立の経緯や本法第1条～第4条について理解する
5	製菓衛生師法 (免許申請等の手続きなど)	製菓衛生師として各種手続き等が正確に出来るよう「製菓衛生師法」第5条～第6条について学ぶ
6	製菓衛生師法 (登録について)	製菓衛生師として各種手続き等が正確に出来るよう「製菓衛生師法」第7条について学ぶ
7	製菓衛生師法 (免許の取消し)	製菓衛生師として各種手続き等が正確に出来るよう「製菓衛生師法」第8条について学ぶ
8	食品衛生法 (目的, 関係者の責務 等)	「食品衛生法」成立の経緯や目的を中心に第1条～第5条を理解する
9	食品衛生法 (有害物質等含有の禁止 等)	「食品衛生法」第6条～第11条を学び、特に覚えるべき部分としての法第6条の4項目について確実に理解する
10	食品衛生法 (表示　報告 等)	「食品衛生法」第13条～第28条を学び、特に覚えるべき部分について確実に理解する
11	食品衛生法 (営業施設と営業許可 等)	「食品衛生法」第30条～第58条を学び、特に覚えるべき部分（第51条、第54条、第55条）を中心に正確に理解する
12	食品衛生法 「洋生菓子の衛生規範」等	「食品衛生法」第60条～第63条を学ぶとともに、「洋生菓子の衛生規範」や食中毒対策の法的な側面も理解する
13	食品安全基本法 (目的　基本理念　ﾘｽｸｺﾐｭﾆｹｰｼｮﾝ等)	「食品安全基本法」の必要性と基本的理念や時代背景などを学び、特にﾘｽｸｺﾐﾆｭｹｰｼｮﾝについても正確に理解する
14	食品表示法 （食品の表示について）	「食品表示法」での食品の表示について学ぶ
15	健康増進法　食育基本法	「健康増進法」「食育基本法」の概要と要点について理解する

教科書・教材	成績評価の方法	評価率	その他
製菓衛生師全書　日本教育センター	期末試験 課題・レポート	50.0% 50.0%	

作成者:中山　吉宣

科　目　名		学科／学年	年度／時期	授業形態
公衆衛生学		製菓衛生師学科／1年	2025／前期	講義
授業時間	回数	授業時数	必須・選択	担当教員
90分	30回	1単位（30単位時数）	必須	中山　吉宣

授　業　の　概　要

公衆衛生学は集団の健康学であり、住民の健康を守り、増進を図るためには行政組織のみならず広範な分野の人々による諸活動の実践が重要である。よって製菓衛生師においても自身の健康はもとより感染症、生活習慣病、環境保健（大気、水、衣・食・住を含む）、産業保健などの関連知識や対策への理解を深めることで、生業としても質の高い公衆衛生活動への参加意識と実践が出来るよう講義する。

授業終了時の到達目標

・公衆衛生関連の主要な用語の意味を理解するとともに、その概略について説明することができる。
・製菓衛生師としての公衆衛生活動について具体的に例を挙げて説明することができる。
・自分自身の健康づくりについて考えることができる。

実務経験有無	実務経験内容
有	石川県職員(16年間)の後、製菓調理専門学校で10年間の講師に従事。

時間外に必要な学修

講義ノート等により、予習・復習につとめ、授業の習熟を図ること。

回	テ　ー　マ	学修内容
1	公衆衛生概論①	健康の大切さを理解し、公衆衛生活動要点を知り、公衆衛生の定義、範囲等の概要について理解する
2	公衆衛生概論②	日本、世界における公衆衛生の歴史を学ぶ
3	公衆衛生概論③	日本の公衆衛生の歴史は保健所・保健センターの歴史でもあることを学ぶ
4	保健統計①	保健指標と統計（乳児死亡率や合計特殊出生率など）、保健統計調査（基幹統計や国勢調査など）について学ぶ
5	保健統計②	人口統計（人口ピラミッドや年齢3区分別人口、人口動態統計など）について学ぶ
6	保健統計③	平均寿命と健康寿命・乳児死亡率や100歳人口の推移等及び疾病統計と死因統計・国民衛生の動向について学ぶ
7	保健統計④	「国民生活基礎調査」について知る
8	疫学	疫学とその歴史・疫学の手法・比較対照疫学・介入疫学などについて学ぶ
9	環境衛生①	空気の科学的組成や役割、赤外線・可視光線・紫外線など、地球の生命体が活用している太陽光の構成を学ぶ
10	環境衛生②	人体に水は不可欠であることを学び、さらに疾病についても理解する
11	環境衛生③	上水道と下水道について理解し、飲料水によってどのような食中毒が発生したかについてなどを学ぶ
12	環境衛生④	廃棄物の処理とゴミ問題・産業廃棄物・循環型社会と３Rについて理解を深める。そ族・衛生害虫について理解する
13	環境衛生⑤	住居（換気、採光・照明など）と健康について理解する衣服や繊維の特徴と健康について理解する
14	公害	高度経済成長と公害の激化について学び、今も水俣病は終わっていないことを理解する
15	（前期試験への対策）	模擬試験実施とその解答等の解説

教科書・教材	成績評価の方法	評価率	授業時間外の学修
製菓衛生師全書 日本教育センター	期末試験	50.0%	
	課題・レポート	50.0%	

作成者:中山　吉宣

科　目　名		学科／学年	年度／時期	授業形態
公衆衛生学		製菓衛生師学科／1年	2025／後期	講義
授業時間	回数	授業時数	必須・選択	担当教員
90分	30回	1単位（30単位時数）	必須	中山　吉宣

授　業　の　概　要

公衆衛生学は集団の健康学であり、住民の健康を守り、増進を図るためには行政組織のみならず広範な分野の人々による諸活動の実践が重要である。よって製菓衛生師においても自身の健康はもとより感染症、生活習慣病、環境保健（大気、水、衣・食・住を含む）、産業保健などの関連知識や対策への理解を深めることで、生業としても質の高い公衆衛生活動への参加意識と実践が出来るよう講義する。

授業終了時の到達目標

・公衆衛生関連の主要な用語の意味を理解するとともに、その概略について説明することができる。
・製菓衛生師としての公衆衛生活動について具体的に例を挙げて説明することができる。
・自分自身の健康づくりについて考えることができる。

実務経験有無	実務経験内容
有	石川県職員(16年間)の後、製菓調理専門学校で10年間の講師に従事。

時間外に必要な学修

講義ノート等により、予習・復習につとめ、授業の習熟を図ること。

回	テ　ー　マ	学修内容
1	疾病の予防①	感染源・感染経路・感受性を学び、そのうえで感染症にかからない予防の実際について理解を深める
2	疾病の予防②	物理的及び科学的消毒法について学ぶ
3	疾病の予防③	感染症法、検疫法などについて詳しく学び、わが国の感染症対策について理解する
4	疾病の予防④	１類から5類その他の感染症の性格と主な対応等を一覧にし、感染症の理解を深める
5	疾病の予防⑤	予防接種法を説明し、Ａ群とＢ群に分け、それぞれ簡単に理解する
6	疾病の予防⑥	メタボリックシンドローム等について理解し、生活習慣病を考える
7	疾病の予防⑦	脳血管疾患の分類や特徴など脳障害について、理解を深める
8	疾病の予防⑧	性別、部位別にみた死因順位などから、がんは他人事ではないことを理解する
9	疾病の予防⑨	糖尿病について、その分類やインスリンの働きなどについて理解を深める
10	産業保健①	作業方法及び作業環境による健康障害について理解を深める
11	産業保健②	労災の認定について学び、過労死や過労自殺について共に考える
12	産業保健③	安全衛生管理体制について、管理の方法や作業管理について理解を深める
13	産業保健④	職業生活におけるストレスの原因とは何かを考え、それによって引き起こされる反応について理解する
14	産業保健⑤	業務上疾病・労働災害補償・製菓業の健康問題について理解を深める
15	期末試験への対策	模擬試験実施とその解答等の解説

教科書・教材	成績評価の方法	評価率	その他
製菓衛生師全書　日本教育センター	期末試験	50.0%	
	課題・レポート	50.0%	

作成者:高信雅子

科　目　名		学科／学年	年度／時期	授業形態
食品学		製菓衛生師学科／1年	2025／前期	講義
授業時間	回数	授業時数／単位	必須・選択	担当教員
90分	15回	1単位（30単位時数）	必須	高信雅子

授　業　の　概　要

植物性食品の特性、食品の二次機能について

授業終了時の到達目標

・植物性食品の分類、栄養成分、特性を理解する
・食品の二次機能(色、香り、旨味成分）を理解する

実務経験有無	実務経験内容
有	管理栄養士として食品会社にて品質管理業務に従事

時間外に必要な学修

授業の前後の予習・復習は必ず行い、効率的な科目内容の学修に努めること

回	テ　ー　マ	内　　容
1	食品学概要 食品の条件、種類と成分・水	食品学を学ぶ意義 食品の種類と分類、水の特性
2	食品の分類と特性 植物性食品　米	食品成分表 米の分類、特性
3	植物性食品　麦	麦類の分類、特性
4	植物性食品　イモ類	イモ類の分類、特性
5	まとめ　グループワーク	米、麦類、イモ類
6	植物性食品　豆類	豆類の分類、特性
7	植物性食品　種実類、果実類	種実類、果実類の分類、特性
8	植物性食品　野菜類、きのこ、海藻類	野菜類、きのこ類、海藻類の分類、特性
9	まとめ　グループワーク	豆類、種実類、果実類、野菜類、きのこ類、海藻類
１０	小テスト	
１１	食品の二次機能　色素成分	色素成分の分類、成分名
１２	食品の二次機能　香気成分	香気成分の分類、成分名
１３	食品の二次機能　呈味成分	呈味成分の分類、成分名
１４	まとめ　グループワーク	二次機能
１５	小テスト	

教科書・教材	評価基準	評価率	その他
製菓衛生師教本（下） 一般社団法人全国製菓衛生師養成施設協会	小テスト、ノート 期末試験	50.0% 50.0%	

作成者:高信雅子

科　目　名		学科／学年	年度／時期	授業形態
食品学		製菓衛生師学科／1年	2025／後期	講義
授業時間	回数	授業時数／単位	必須・選択	担当教員
90分	15回	1単位（30単位時数）	必須	高信雅子

授　業　の　概　要

動物性食品の特性
生産、消費、食料自給率について

授業終了時の到達目標

・動物性食品の分類、栄養成分、特性、食品の変質と保存方法を理解する
・消費と生産、食料自給率、表示義務について理解する

実務経験有無	実務経験内容
有	管理栄養士として食品会社にて品質管理業務に従事

時間外に必要な学修

授業の前後の予習・復習は必ず行い、効率的な科目内容の学修に努めること

回	テ　ー　マ	内　　容
1	動物性食品 牛乳、乳製品	牛乳、乳製品の特性
2	動物性食品 畜肉類・乳製品	肉類の分類、特性
3	動物性食品 卵	卵の特性
4	動物性食品 魚介類・発酵食品	魚介類の分類、特性
5	まとめ　グループワーク	動物性食品の特性
6	小テスト	動物性食品について確認する
7	食品の変質と保存	食品の変質、褐変と保存法
8	三次機能 機能性食品	特別用途食品、保健機能食品
9	食品の表示	表示義務、アレルゲン、遺伝子組換え食品、有機農産物
１０	食品の生産と消費、食料自給率	食生活の変化、生産と消費、食料自給率
１１	まとめ　グループワーク	食品表示、生産と消費、食料自給率についてグループワークにより確認する
１２	小テスト	食品表示、生産と消費、食料自給率
１３	前期まとめ	食品の二次機能、植物性食品まとめ
１４	動物性食品・機能性食品まとめ	動物性食品・機能性食品まとめ
１５	食品の変質と保存、食品の表示、生産と消費まとめ	食品の変質と保存、食品の表示、生産と消費まとめ

教科書・教材	評価基準	評価率	その他
製菓衛生師教本（下） 一般社団法人全国製菓衛生師養成施設協会	小テスト、ノート 期末試験	50.0% 50.0%	

作成者:高信雅子

科　目　名		学科／学年	年度／時期	授業形態
栄養学		製菓衛生師学科／1年	2025／前期	講義
授業時間	回数	授業時数／単位	必須・選択	担当教員
90分	15回	1単位（30単位時数）	必須	高信雅子

授　業　の　概　要

健康に生きるための栄養成分の役割、生体内における変化や機能

授業終了時の到達目標

・人体構成成分、五大栄養素の役割、生体内における変化や機能を理解する

実務経験有無	実務経験内容
有	管理栄養士として食品会社にて品質管理業務に従事

時間外に必要な学修

授業の前後の予習・復習は必ず行い、効率的な科目内容の学修に努めること

回	テ　ー　マ	内　　容
1	栄養学概要 人体成分	健康の定義、人体構成成分、五大栄養素
2	栄養素の種類と働き 脂溶性ビタミン	脂溶性ビタミンのはたらき　欠乏症
3	栄養素の種類と働き 水溶性ビタミン	水溶性ビタミンのはたらき　欠乏症
4	栄養素の種類と働き ミネラル	ミネラルのはたらき　欠乏症
5	小テスト	ビタミン、ミネラル
6	栄養素の種類と働き たんぱく質	たんぱく質の種類、はたらき
7	栄養素の種類と働き アミノ酸	必須アミノ酸　生理作用
8	栄養素の種類と働き 脂質	脂質の種類、はたらき
9	栄養素の種類と働き 脂肪酸	必須脂肪酸　生理作用
１０	栄養素の種類と働き 炭水化物	糖質と食物繊維の種類、はたらき
１１	三大栄養素まとめ　グループワーク	三大栄養素
１２	小テスト	三大栄養素
１３	消化と吸収	消化酵素　吸収
１４	栄養素の生理作用	たんぱく質、脂質、炭水化物の生理作用
１５	前期まとめ　過去問	人体構成成分、五大栄養素、消化吸収の過去問と解説

教科書・教材	評価基準	評価率	その他
製菓衛生師教本（下） 一般社団法人全国製菓衛生師養成施設協会	小テスト、ノート 期末試験	50.0% 50.0%	

作成者:高信雅子

科　目　名		学科／学年	年度／時期	授業形態
栄養学		製菓衛生師学科／1年	2025／後期	講義
授業時間	回数	授業時数／単位	必須・選択	担当教員
90分	15回	1単位（30単位時数）	必須	高信雅子

授　業　の　概　要

国が行う調査、基準、指針について
生活習慣病、ライフステージ別のポイントや予防について

授業終了時の到達目標

・国民健康・栄養調査、食事摂取基準、食生活指針を理解する
・生活習慣病、ライフステージ別のポイントを理解する

実務経験有無	実務経験内容
有	管理栄養士として食品会社にて品質管理業務に従事

時間外に必要な学修

授業の前後の予習・復習は必ず行い、効率的な科目内容の学修に努めること

回	テ　ー　マ	内　　容
1	国民健康・栄養調査　食事摂取基準	国民健康・栄養調査の内容 食品群の分類法を理解する
2	食品の分類　食生活指針	食事摂取基準、食生活指針の内容
3	エネルギー代謝 BMI　栄養所要量	基礎代謝量からエネルギー所要量を計算する
4	食欲とホルモン	摂食行動と食欲、ホルモンの種類と機能
5	まとめ　グループワーク	国民健康・栄養調査、食事摂取基準、食生活指針、 基礎代謝量
6	小テスト	国民健康・栄養調査、食事摂取基準、食生活指針
7	食生活と疾病 肥満と生活習慣	生活習慣病の定義、メタボリックシンドローム、肥満、やせ
8	食生活と疾病 糖尿病・高血圧症	糖尿病、高血圧症の病態と予防
9	食生活と疾病 脂質異常症・痛風・高尿酸血症	脂質異常症、痛風、高尿酸血症の病態と予防
１０	食生活と疾病 骨粗鬆症・鉄欠乏性貧血・慢性腎臓病	骨粗鬆症、鉄欠乏性貧血、慢性腎臓病の病態と予防
１１	ライフステージ別栄養	ライフステージ別のポイントと予防
１２	まとめ　グループワーク	生活習慣病、ライフステージ別栄養
１３	小テスト	生活習慣病、ライフステージ別栄養
１４	前期まとめ	人体構成成分、五大栄養素
１５	後期まとめ	国民健康・栄養調査、食事摂取基準、食生活指針、生活習慣病、ライフステージ別栄養

教科書・教材	評価基準	評価率	その他
製菓衛生師教本（下） 一般社団法人全国製菓衛生師養成施設協会	小テスト、ノート 期末試験	50.0% 50.0%	

作成者:西　正人

科　目　名		学科／学年	年度／時期	授業形態
食品衛生学		製菓衛生師学科／1年	2025／前期	講義
授業時間	回数	授業時数	必須・選択	担当教員
90分	30回	2単位（60単位時間）	必須	坂井　良輔

授　業　の　概　要

食の安全を脅かす問題として食中毒・食品添加物など、従来の食品衛生事項の他に、BSE、ノロウイルス、高病原性鳥インフルエンザウイルス、食品衛生法違反事例や食品衛生行政における食の安全に対する取り組みなど、最近の話題も含め多角的に講義を行い、食品衛生のスペシャリストとして最低限必要な知識の修得を目的とする

授業終了時の到達目標

・食品衛生法等に規定されている、しなければならないこと、してはならないことを理解する
・微生物などの食中毒原因物質について理解する
・食品の安全対策について、自らが考え工夫して行うこと、それを記録することの重要性を知る

実務経験有無	実務経験内容
有	食品機械メーカーの研究開発課で、食品や機械・器具の生菌数の検査や食品の変質に関する検査などを日常の業務として行っていた。

時間外に必要な学修

日頃から、食中毒等食品衛生関係の報道等に興味を持ち、その意味や原因について自ら考える。

回	テ　ー　マ	学修内容
1-2	食品衛生とは	食品衛生の課題、食の安全を確保する仕組み、製菓衛生師の責務を理解する。
3-4	食品衛生行政	食品の安全に関わる制度、食品衛生行政に関わる制度の基本的指針、食品衛生に関する国際的規格・基準について理解する。
5-6	食品中の微生物の増殖などについて	微生物の由来、微生物の増殖条件を知り、そのコントロールについて考える。
7-8	食中毒の概要について	食中毒の種類、発生の状況等について理解する。
9-10	食中毒の総括的理解について	食材と食中毒原因物質の関係、原因物質による症状の違いなどを知る。
11-12	各食中毒菌についての詳細①	感染型食中毒：サルモネラ属菌、腸炎ビブリオについて理解する。
13-14	各食中毒菌についての詳細②	病原性大腸菌、カンピロバクターについて理解する。
15-16	各食中毒菌についての詳細③	エルシニア菌、ウェルシュ菌、リステリア菌などの特徴を理解する。
17-18	各食中毒菌についての詳細④	毒素型食中毒：黄色ブドウ球菌について理解する。 菓子との関係に注意する。
19-20	各食中毒菌についての詳細⑤	ボツリヌス菌、セレウス菌について理解する。
21-22	各食中毒菌についての詳細⑥	ウイルス性食中毒の特徴を理解し、対策を考える。
23-24	化学性食中毒の概要について	化学性食中毒の発生状況について 公害、ヒスタミンについて理解する。
25-26	自然毒食中毒の特徴について	動物性自然毒について理解する。
27-28	自然毒食中毒の特徴について	植物性自然毒について理解する。
29-30	前期の復習	ここまでの内容で、製菓衛生師試験対策の練習問題

教科書・教材	成績評価の方法	評価率	授業時間外の学修
製菓衛生師全書　日本菓子教育センター プリント（KBG出版監修）	期末試験 課題・レポート	50.0% 50.0%	

作成者:西正人

科　目　名		学科／学年	年度／時期	授業形態
食品衛生学		製菓衛生師学科／1年	2025／後期	講義
授業時間	回数	授業時数	必須・選択	担当教員
90分	30回	2単位（60単位時間）	必須	坂井　良輔

授　業　の　概　要

食の安全性を確保し保証することは、食品製造、食品流通など食に携わるもの全ての責務である。

講義では我が国における食中毒の発生状況、ならびに中毒発生を防止するための対処法についての基本的な知識と概念を学修していく

授業終了時の到達目標

・食品衛生法等に規定されている、しなければならないこと、してはならないことを理解する
・微生物などの食中毒原因物質について理解する
・食品の安全対策について、自らが考え工夫して行うこと、それを記録することの重要性を知る

実務経験有無	実務経験内容
有	食品衛生監視員として36年間保健所で勤務し、その間多くの食中毒事例を経験。

時間外に必要な学修

日頃から、食中毒等食品衛生関係の新聞報道等に興味を持ち、その意味や原因について自ら考える。

回	テ　ー　マ	学修内容
31-32	寄生虫症について	寄生虫症の分類、寄生虫症の感染経路（原因食品）や症状、予防方法などについて学習する。
33-34	感染症について	経口感染症と食中毒の関係を理解する。 人獣共通感染症を知る。
35-36	食品添加物について①	添加物の概要について理解する。 添加物の有用性・安全性について理解する。
37-38	食品添加物について②	食品添加物の用途・表示について理解する。 農薬、動物用医薬品の規制についても知る。
39-40	食品中における有害物質について	有害物質が生物濃縮や調理加工における成分間反応などによって食品に蓄積されるメカニズムや残留基準などを理解する。
41-42	給水・汚水処理等について	水の重要性及び従事者の健康管理の重要性について理解する。 給水・下水施設とそれぞれの水処理の方法と意義について理解する。
43-44	食品等の洗浄および消毒について	滅菌、殺菌、消毒について理解し、それぞれの消毒法の特徴を知る。
45-46	施設・設備の衛生管理について	各自治体の条例で定める施設基準、管理運営基準が衛生管理の基本であることを理解する。
47-48	ＨＡＣＣＰの考え方について	ＨＡＣＣＰの考え方を取り入れた衛生管理が今後の衛生管理であることを理解する。
49-50	マスターテーブルに基づく食中毒原因食品の推定による食中毒原因食品の推定	マスターテーブルより有意差検定にχ二乗検定を用いて統計学的に食中毒の原因食品を推定する方法を理解する。
51-52	ＨＡＣＣＰの考え方による衛生管理の方法①	実際の食品製造工程の危害分析を例に学習する。
53-54	ＨＡＣＣＰの考え方による衛生管理の方法②	危害分析をもとに重要管理点、管理基準の設定を行い、記録表を作成する。
55-56	一年間の復習①	製菓衛生師試験対策の練習問題①
57-58	一年間の復習②	製菓衛生師試験対策の練習問題②
59-60	一年間の復習③	製菓衛生師試験対策の練習問題③

教科書・教材	成績評価の方法	評価率	その他
製菓衛生師全書　日本菓子教育センター プリント（KBG出版監修）	期末試験 課題・レポート	50.0% 50.0%	

作成者:松隈　俊輔

科　目　名		学科／学年	年度／時期	授業形態
社会		製菓衛生師学科／1年	2025／後期	講義
授業時間	回数	授業時数	必須・選択	担当教員
90分	15回	1単位（30単位時間）	必須	松隈　俊輔

授　業　の　概　要

菓子パンの歴史を理解することで、様々な菓子文化を知り視野を広げる。
マーケティングや店舗運営の基礎知識（例えば、地域や季節・客層によってどのような菓子が必要とされるのか）を教科書の内容をベースにグループで計画を立て広告を製作し学修する

授業終了時の到達目標

・菓子パンの歴史を通してキリスト教と洋菓子の関係性や日本での菓子の役割を説明できる。
・マーケティングについてグループで実践的に学習することで菓子がどのような場面で消費者に必要とされるか（消費者ニーズ）を理解する。
・損益分岐点売上の計算を修得する。

実務経験有無	実務経験内容
有	製菓専門学校を卒業後、ブライダルやレストランで製造業務に従事し、その後店舗経営も経験した。

時間外に必要な学修

授業の前後の予習・復習は必ず行い、効率的な科目内容の学修に努めること

回	テ　ー　マ	内　　容
1	消費者ニーズ プレゼン発表とは	「なぜパティスリーでケーキを買うのか」消費者のニーズについてディスカッションを通して実践的に学修する
2	菓子の歴史とパンの歴史　　モンサンクレール８カ条	日本の歴史上菓子がどのような役割をしているか学修する 辻口学校長の考え方を理解する
3	菓子製造の要件	菓子製造における必要条件について理解する
4	菓子の包装 ケーキの箱詰め理論	菓子の包装の目的を学修する
5	菓子店経営論 市場調査	市場調査について白山イオンでのショップリサーチを通して学修する
6	販売促進のありかた	ＡＩＤＭＡの法則を元に購買行動心理を学修する
7	マーケティングとは	チームごとにＳＷＯＴ分析を行い、模擬広告の企画書を作成する
8	傾聴法とは キャッチコピーの役割	商品の魅力を伝える表現力を学習し、キャッチコピーを企画する
9	広告制作 プレゼン準備	消費者の立場に立ち購買行動心理に基づいた広告を作成する チームで協力し時間内に提出する
10	敬語の理解 プレゼンのリハーサル	尊敬語、謙譲語を理解し、社会ですぐに使える実践的な言い回しを学修する
11	プレゼン発表	チームごとに作成した広告をプレゼンテーション発表し、第三者にわかりやすく伝える手法を学修する
12	労働生産性	５S活動による効率化の推進を学修する
13	利益計画 損益分岐点売上高の計算	固定費、変動費、粗利益とは、損益分岐点売上とは何か学修する
14	労務管理 労働基準法	接客サービスとホスピタリティの重要性を学修する、労働基準法に基づきホワイト、ブラック企業について学修する
15	復習テスト 1年の振りかえり	復習テストを通して授業内容を振り返る

教科書・教材	評価基準	評価率	その他
製菓衛生師全書　日本菓子教育センター プリント（KBG出版監修）	期末試験 課題・レポート	50.0% 50.0%	

作成者:小川 友紀

科　目　名		学科／学年	年度／時期	授業形態
製菓理論		パティシエ・ブーランジェ学科／1年	2025／前期	講義
授業時間	回数	授業時数／単位	必須・選択	担当教員
90分	30回	2単位（60単位時間）	必須	小川　友紀

授　業　の　概　要

製菓衛生師の分野において製菓材料の基礎知識（例えば生クリームを泡立てる時に氷を当てる理由）を教科書の内容を検証する演習も取り入れ実際の食材に触れながら理解する
各単元ごとに過去問題をベースとした復習テスト（4択20問）を行うことでどのような問題が国家試験で出題されるか理解する

授業終了時の到達目標

・砂糖の種類と特徴を理解する
・砂糖、卵、生クリーム、油脂などの特性を理解して知識を修得する

実務経験有無	実務経験内容
有	学校を卒業後、製菓店で7年勤務 ヴァンドゥーズ認定試験合格

時間外に必要な学修

授業の前後の予習・復習は必ず行い、効率的な科目内容の学修に努めること

1	製菓衛生師試験科目について	製菓理論は何を学修するのかを国家試験科目の説明（受験科目と問題割合）と1年後に試験があることを理解する
2	砂糖の種類	教科書に紹介されている砂糖類を試食することで、例えばグラニュー糖と上白糖は何が違うのかを学修する
3	砂糖の特性	砂糖にはどのような特性があるのかを、プリンのカラメルやジャム製造など菓子製造の視点から学修する
4	その他甘味料	はちみつや水あめにはどのような特性があるのかを、試食を通し学修する
5	天然甘味料・人工甘味料	天然甘味料・人工甘味料にはどのような種類があり、どのような特徴があるのか学修する
6	飴細工デモンストレーション	飴細工のデモンストレーションを通し、砂糖の特性（溶解性・結晶性）を理解する
7	砂糖・甘味料の復習テスト	過去問題をベースとした復習テスト（4択20問）を行う
8	砂糖・甘味料の復習	今までの内容を振り返る復習テストを通して、製菓・製パン製造で使われる砂糖の種類と役割を学修する
9	小麦粉の成分・種類	小麦粉の成分、薄力粉や強力粉といった種類による特徴を実際に食材に触れ学修する
10	グルテンとは	グルテンとは何かを粉の種類を変え（薄力粉、強力粉など）実験を通して学修する
11	でんぷんの成分・種類	でんぷんの成分と種類による特徴を学修する
12	米粉の分類・種類	和菓子製造で使われる米粉の種類を原料別（うるち米、もち米）に分類し実際に食材に触れ学修する
13	小麦粉でんぷん米粉の復習テスト	過去問題をベースとした復習テスト（4択20問）を行う
14	小麦粉でんぷん米粉の復習	今までの内容を振り返る復習テストを通して、製菓・製パン製造で使われる粉の種類と役割を学修する
15	卵の成分	卵の成分と製菓製造での役割を理論的に学修する
16	卵の特性・起泡性とは	卵白の泡立ちについて、砂糖の量やタイミングを変えるとどのような違いが出るか学修する
17	卵の熱凝固性・卵の加工品	卵の加工品の種類と注意点を学修する
18	油脂の種類・油脂の特性	製菓・製パン製造で使われる油脂の種類と、バターがどのように作られるかを学修する
19	牛乳の成分 カゼインとは	牛乳に含まれるカゼインが、酸を入れることでどうなるかを検証し学修する
20	生クリームの泡立ち	生クリームに氷を当てる理由を演習を通して理解することで、生クリームの扱い方を学修する
21	卵・乳・油脂の復習テスト チーズの種類	過去問題をベースとした復習テスト（4択20問）を行う
22	卵・乳・油脂の復習	今までの内容を振り返る復習テストを通して、製菓・製パン製造で使われる卵・乳・油脂の種類と役割を学修する
23	チョコレートの種類	チョコレートに関わる材料にはどのような種類があるのかを試食を通して学修する
24	テンパリングとは	テンパリングの代表的な手法（水冷法、タブリール法、フレーク法）を学修する
25	ブルームとは	チョコレートのブルーム現象について理解し、対応方法や注意点を学修する
26	果実の分類	例えばりんごはどの分類に該当するのか、桃はどの分類に該当するのか果実の分類を学修する
27	果実類（ピューレの活用）	菓子製造現場で使われる様々なピューレを試食することで、材料の視野を広げどのように活用する考える
28	凝固剤の種類・特性	各凝固剤（ゼラチン・寒天・カラギーナン・ペクチン）の原料や特性を学修する
29	チョコ、果実、凝固剤の復習テスト	過去問題をベースとした復習テスト（4択20問）を行う
30	チョコ、果実、凝固剤の復習	今までの内容を振り返る復習テストを通して、製菓製造で使われるチョコ、果実、凝固剤の種類と特徴を学修する

教科書・教材	評価基準	評価率	その他
製菓衛生師全書　日本教育センター プリント（KBG出版監修）	期末試験 課題・レポート（小テスト）	50.0% 50.0%	

作成者:小川 友紀

科　目　名		学科／学年	年度／時期	授業形態
製菓理論		製菓衛生師学科／1年	2025／後期	講義
授業時間	回数	授業時数／単位	必須・選択	担当教員
90分	15回	１単位（30単位時間）	必須	小川　友紀

授　業　の　概　要

製菓材料の基礎知識（例えばアレルギー表示が必要な種実類など）を実際の食材に触れながら学修する。
各単元ごとに過去問題をベースとした復習テスト（4択20問）を行うことで、どのような問題が国家試験で出題されるか理解する

授業終了時の到達目標

・果実の分類、アレルギー表示の種実を説明できる
・酒類の分類を説明できる
・酵母の特徴を説明できる

実務経験有無	実務経験内容
有	製菓専門学校を卒業後、製菓店で7年勤務 ヴァンドゥーズ認定試験合格

時間外に必要な学修

授業の前後の予習・復習は必ず行い、効率的な科目内容の学修に努めること

回	テ　ー　マ	内　　容
1	種実類の分類	アレルギー表示義務のある種実類（ナッツ）の種類と特徴を学修する
2	風味調味料（酒類）	酒類はどのように分類されるのか、各酒の原料は何かを学修する
3	風味調味料（香料）	香料の種類と特徴（例えばバニラオイルとバニラエッセンスの違い）を学修する
4	補助材料（酵母・膨張剤・乳化剤）	補助材料の種類・特徴（製品によって使い分ける理由など）を学修する
5	種実類・風味調味料・補助材料の復習テスト	過去問題をベースとした復習テスト（4択20問）を行う
6	種実類・風味調味料・補助材料の復習	今までの内容を振り返る復習テストを通して、製菓・製パン製造で使われる材料の種類と特徴を学修する
7	和菓子の分類・餡について	和菓子の分類、餡の配糖率を学修する
8	和菓子製造の要点	製菓実習の内容と合わせて、和菓子製造の要点を学修する
9	洋菓子の分類	洋菓子の分類と製造の要点を学修する
10	洋菓子製造の要点	製菓実習の内容と合わせて、洋菓子製造の要点を学修する
11	製パンの分類	製パンの分類について学修する
12	ミキシング６段階	ミキシングの６段階について学修する
13	和菓子・洋菓子・製パンの復習テスト	過去問題をベースとした復習テスト（4択20問）を行う
14	和菓子・洋菓子・製パンの復習	今までの内容を振り返る復習テストを通して、和菓子・洋菓子・製パン製造の要点を学修する
15	1年のふりかえり	1年間の振り返りを行う（砂糖の試食）

教科書・教材	評価基準	評価率	その他
製菓衛生師全書　日本教育センター プリント（KBG出版監修）	期末試験 課題・レポート（小テスト）	50.0% 50.0%	

作成者:松隈　俊輔

科　目　名		学科／学年	年度／時期	授業形態
製菓実習 （基礎実習・洋菓子）		製菓衛生師学科／1年	2025／前期	実習
授業時間	回数	授業時数	必須・選択	担当教員
90分	30回	2単位（60単位時間）	必須	松隈　俊輔

授　業　の　概　要

業界で求められる基礎技術（絞り・パイピング）を反復練習し、基礎的技能を修得する。

授業終了時の到達目標

・丸絞り・棒絞り・ローズバット絞り・シェル絞りを習得
・パイピング（チョコプレートに書くメッセージ）技術Happy Birthdayを取得する

実務経験有無	実務経験内容
有	製菓専門学校を卒業後、ブライダルやレストランで製造業務に従事し、その後店舗経営も経験した。

時間外に必要な学修

授業の前後の予習・復習は必ず行い、効率的な科目内容の学修に努めること

回	テ　ー　マ	学修内容
1～2	実習室の使い方・ コルネの作り方・絞り袋使い方	道具の使い方を説明、掃除の説明、紙でコルネの作り方、絞り袋の持ち方・使い方・姿勢を修得する。
3～4	絞り①【丸口絞り】	絞り袋の持ち方・使い方・姿勢を学修する。 丸口金を使用しシュークリームの絞りを修得する。
5～6	絞り②【丸口絞り】 リハーサル	スキルチェックのポイントを説明を通して要点を学修する リハーサルを行い時間配分を習得する
7～8	絞り③ スキルチェックー１	シュークリームをイメージした丸しぼりのスキルチェック 採点中の課題：エクレアの棒絞り
9～10	絞り④【星口絞り】 シェル・ローズバット	絞り袋の持ち方・使い方・姿勢を復習。 星口金を使用しローズバット・シェル絞りを修得する。
11～12	絞り⑤【星口絞り】 リハーサル	スキルチェックのポイントを通して要点を学修する リハーサルを行い時間配分を習得する
13～14	絞り⑥ スキルチェックー２	星口金を使用したローズバット、シェルのスキルチェック 採点中の課題：コルネ復習（次回パイピング）
15～16	ナッペ① 回転台の使い方	丸ナッペの手順を理解。パレットナイフの持ち方・使い方・姿勢を学修する。
17～18	パイピング①【たらし書き】 グラサージュ説明	グラサージュの説明（デモのみ）コルネの使い方を修得。 たらし書きの基礎として直線と曲線を書く
19～20	パイピング②【たらし書き】 ブロック体練習	たらし書きの応用としてブロック体でH－B－を書く
21～22	パイピング③【すり書き】 筆記体の書き方	たらし書きとすり書きの違いを修得する。 筆記体の書き方を説明後、筆記体でH－B－を書く
23～24	パイピング④【すり書き】 ひらがなの書き方・リハーサル	スキルチェックのポイントを通して要点を学修する リハーサルを行い時間配分を習得する
25～26	パイピング⑤ スキルチェックー３	たらし書き・すり書きのスキルチェック 採点中の課題：回転台の使い方（次回ナッペ）
27～28	ナッペ② パレットの使い方	丸ナッペの手順を理解。自身の癖を見つけ改善する。ナッペの反復練習をする。１０分タイムトライアル実施
29～30	ナッペ③ 品評会・リハーサル	スキルチェックのポイントを通して要点を学修する リハーサルを行い時間配分を習得する

教科書・教材	成績評価の方法	評価率	その他
筆記体シート （KBG出版監修）	実習・実技評価 確認テスト	50.0% 50.0%	

作成者:松隈　俊輔

科　目　名		学科／学年	年度／時期	授業形態
製菓実習 （基礎実習・洋菓子）		製菓衛生師学科／1年	2025／後期	実習
授業時間	回数	授業時数	必須・選択	担当教員
90分	15回	1単位（30単位時間）	必須	松隈　俊輔

授　業　の　概　要

業界で求められる基礎技術（ナッペ・テンパリング・絞り）を反復練習し、基礎的技能を修得する。

授業終了時の到達目標

・ナッペのスキルを修得
・実技試験の課題棒絞りを習得
・チョコレートのテンパリングを習得

実務経験有無	実務経験内容
有	製菓専門学校を卒業後、ブライダルやレストランで製造業務に従事し、その後店舗経営も経験した。

時間外に必要な学修

授業の前後の予習・復習は必ず行い、効率的な科目内容の学修に努めること

回	テ　ー　マ	学修内容
1～2	ナッペ④ スキルチェックー１	ナッペのスキルチェック 採点中の課題：丸絞りの復習（次回棒絞り）
3～4	テンパリング① チョコレートの扱い方	チョコレートの扱い方と種類、テンパリングの理解。 水冷法・タブリール法・フレーク法の理解
5～6	テンパリング② 【マンディアン・ロッシェ】	テンパリングの復習 応用アイテムの製法を理解
7～8	テンパリング③ 【アマンドショコラ】	砂糖の再結晶とキャラメリゼを習得 スキルチェックのリハーサル
9～10	テンパリング④ スキルチェックー３	リハーサルの結果を自己採点 テンパリングのスキルチェック
11～12	テンパリング⑤ 【トリュフ】	ガナッシュの製法・乳化の理解 スキルチェック総評
13～14	絞り①【棒絞り】	実技試験の題（棒絞り）練習 バットの内側を使って斜め絞り
15	絞り② スキルチェックー２	棒絞りのスキルチェック 採点中の課題：Ｌ字パレットのし

教科書・教材	成績評価の方法	評価率	その他
製菓衛生師全書	実習・実技評価 確認テスト	50% 50%	

作成者:高田　敦司

科　目　名		学科／学年	年度／時期	授業形態
製菓実習 （基礎実習・和菓子）		製菓衛生師学科／1年	2025／前期	実習
授業時間	回数	授業時数	必須・選択	担当教員
90分	30回	2単位（60単位時間）	必須	高田　敦司

授　業　の　概　要

日本の四季で食べられる和菓子を1年通して扱うことで、和菓子の基本的な餡子作りや寒天・葛粉など和菓子を作るのにかかせない食材を使用した技法、さらに季節に合わせた和菓子・伝統菓子や煉り切りなどの応用的な技術を学修する

授業終了時の到達目標

・代表的な和菓子作りを通してプロの包餡技術や生地の状態変化の見極め方などが修得できる

実務経験有無	実務経験内容
有	学校を卒業後、和菓子店にて製造として勤務 現在は和菓子店を開業し経営

時間外に必要な学修

授業の前後の予習・復習は必ず行い、効率的な科目内容の学修に努めること

回	テ　ー　マ	内　　容
1～2	和菓子とは 小豆から餡子の焚き方	和菓子道具の名称・使い方を学修 赤飯・おしるこの作り方と実践
3～4	春の定番和菓子の異なる製法を学修	関東式(焼皮製)、関西式(道明寺製)の2種の桜餅の作り方を学修
5～6	季節の和菓子を学修①	上新粉を使用した団子生地の応用 （柏餅作り）
7～8	寒天を使用した和菓子	寒天を使用した基礎～応用までを錦玉製菓子作り （錦玉羹・淡雪羹）
9～10	季節の和菓子を学修②	発酵生地を使用する菓子作り。季節の菓子を学修 （田舎饅頭・氷室饅頭）
11～12	夏の定番和菓子を学修	寒天に餡を加えた夏向けの水菓子と応用編 （水羊羹・ピスタチオ羊羹）
13～14	焼き饅頭の製法	オーブンで焼く菓子作り（カステラ饅頭・栗饅頭） 重曹の性質を理解する
15～16	煉り切り技法のやり方	和菓子細工の基礎技術を学び、様々な形で表現する
17～18	五色生菓子とは	葛入りの蒸し羊羹と金沢伝統の菓子作り （竹皮包み栗蒸し羊羹・五色生菓子(団子羊羹)）
19～20	定番和菓子の基本の焼き技術	平鍋の扱い方を習得する 各材料の役割と効果を学修（どら焼き）
21～22	卵白と卵黄を分けた生地製法	餡が入った蒸しカステラの応用（二段生地焼き） （浮島）
23～24	季節の和菓子を学修③	牛皮粉(羽二重粉)を使った餅菓子作りと金沢伝統菓子の作り方 （うぐいす餅・いがら饅頭）
25～26	黒糖の性質と製法を学修	粉末寒天を用いた羊羹の製法 （本煉り羊羹・黒糖饅頭）
27～28	きんとん餡の工程理解	白玉粉を使用した金沢伝統菓子の作り方 （角きんつば）
29～30	団子ミキサーの使用方法を学修	餅米から作る大福の作り方と団子ミキサーの使用法 （苺大福もち）

教科書・教材	評価基準	評価率	その他
プリント（KBG出版監修）	実習・実技評価 期末試験	50.0% 50.0%	

作成者:萬田 孝行

科　目　名		学科／学年	年度／時期	授業形態
製菓実習(基礎実習・製パン)		製菓衛生師学科／1年	2025／前期	実習
授業時間	回数	授業時数	必須・選択	担当教員
90分	30回	2単位（60単位時間）	必須	萬田　孝行

授　業　の　概　要

製パンにおける基本的な製法の理解を深め、その技法を修得し、実際に反復練習を行う事でその技術の習熟を図ります

授業終了時の到達目標

・製パン作りの楽しさ、奥深さを理解する
・ストレート法、オートリーズ法等の製法について理論的な理解と仕込み方を修得する
・製パンにおける基礎的な成形技術を修得する

実務経験有無	実務経験内容
有	レストランや製パン店で製造全般を運営管理 管理責任者として勤務

時間外に必要な学修

授業の前後の予習・復習は必ず行い、効率的な科目内容の学修に努めること

回	テ　ー　マ	内　　容
1～4	製パン基礎知識とストレート法	バターロールを作成しストレート法へ知識を深め、基礎技術の習得を目指す（バターロール）
5～8	製パン基礎技術とストレート法	ストレート法への理解を深め、食パンの成形技術の理解と習得を目指す（食パン）
9～12	材料の特性とミキサーの使い方	材料の一つであるモルト(麦芽糖)の役割を理解し、菓子パンとの製法の違いを理解する（ミルクハース）
13～16	水分・油脂分が多い生地の製法、技法	ストレート法でのブリオッシュ作成し油脂分の多い生地の扱い方と成形技術の習得を目指す（ブリオッシュ）
17～20	オートリーズ法と製法への理解	フランスパンでオートリーズ法への知識と理解を深め、菓子パンとの生地の違いについて学修する（フランスパン）
21～24	折り込み生地の製法への理解とリバースシートの扱い方	クロワッサンの特徴と製法の理解を深め、リバースシートの扱い方と片付け方を学修する（クロワッサン）
25～28	菓子パン生地の製法と包餡技術の習得	菓子パン生地の製法と理解と知識を深め、包餡技術・丸め・コルネ型を使用した成形方法の習得を目指します
29～30	ストレート法の復習とテスト対策について	バターロールの成形方法についての復習を行い実技テスト対策を行う（フォカッチャ・バターロール）

教科書・教材	評価基準	評価率	その他
製菓衛生師教本（下） 一般社団法人全国製菓衛生師養成施設協会	実習・実技評価 期末試験	50.0% 50.0%	

作成者:萬田 孝行

科　目　名		学科／学年	年度／時期	授業形態
製菓実習(専門実習・製パン)		製菓衛生師学科／1年	2025／後期	実習
授業時間	回数	授業時数	必須・選択	担当教員
90分	15回	1単位（30単位時間）	必須	萬田　孝行

授　業　の　概　要

製パン製法ストレート法やオートリーズ法などを学修し理解を深め、実際に反復練習を行う事でその技術の習熟を図ります

授業終了時の到達目標

・ストレート法、オートリーズ法等の製法について理論的理解と仕込み方法を修得する
・折り込み生地を作成するリバースシートの操作方法と成形方法を修得する

実務経験有無	実務経験内容
有	レストランや製パン店で製造全般を運営管理 管理責任者として勤務

時間外に必要な学修

授業の前後の予習・復習は必ず行い、効率的な科目内容の学修に努めること

回	テ　ー　マ	内　　容
1～4	オートリーズ法の理解と成形技術について	フランスパンの製法の特徴について理解を深め、生地の扱い方と成形技術を学修しバリエーションを増やす（ハードパン）
5～8	折り込みとリバースシートの復習と成形技法について	デニッシュで折り込みのとリバースシートの復習及び成形方法と仕上げのバリエーションについて学修する（デニッシュ）
9～12	中種を使った生地の復習	中種を使用しての生地の復習と菓子パンの成形バリエーションを習得する（動物パン）
13～15	実技テスト練習と成型技術について	フランスパンへの製法の理解を深め生地の扱い方とバリエーションを学修する。（あんぱんの実技テスト練習）

教科書・教材	評価基準	評価率	その他
製菓衛生師教本（下） 一般社団法人全国製菓衛生師養成施設協会	実習・実技評価 期末試験	50.0% 50.0%	

作成者:近藤 彩衣

科　目　名		学科／学年	年度／時期	授業形態
製菓実習（専門実習・製菓）		製菓衛生師学科／1年	2025／前期	実習
授業時間	回数	授業時数	必須・選択	担当教員
90分	45回	3単位（90単位時間）	必須	近藤　彩衣

授　業　の　概　要

製菓衛生師の分野において洋菓子製造で使用する材料の基礎知識（例えば卵の取扱い方、卵の特性）を製品を作ることによって実際の食材に触れながら理解する

授業終了時の到達目標

・洋菓子の基本的な製法を修得する
・クッキー生地の製法を修得する
・メレンゲの製法を修得する
・シュー生地の製法を修得する

実務経験有無	実務経験内容
有	学校を卒業後、製菓店にて製造で勤務 チーフとして勤務

時間外に必要な学修

授業の前後の予習・復習は必ず行い、効率的な科目内容の学修に努めること

回	テ　ー　マ	内　　容
1	実習室の使い方	道具の使い方・説明、計量の仕方、掃除の説明、オーブンの使用、場所の説明、サブレココ（デモのみ）
2~5	辻口学校長のスペシャリテ『セラヴィ』の誕生	辻口学校長のセラヴィの構成理解と基本となるクレームブリュレを作ることで洋菓子の楽しさを学修する
6~9	クッキー生地の製法 バターの性質	サブレ生地の製法からバターの性質を修得する
10~13	バターケーキ生地の製法 卵の性質	マドレーヌ・ウイークエンドの製法から卵の乳化性と絞り袋の扱い方を修得する
14~17	焼き菓子の製法 生地の伸ばし方	フロランタン・ケークを通して焼き菓子の基礎製法の理解と手順を学修する
18~21	シュー生地の製法 パティシエールの製法	シューアラクレームの製造からシュー生地とクレームパティシエールの製法を修得する
22~25	シュー生地とパティシエールの応用 絞りの基本	エクレアを通して卵の量からわかる膨らみの原理を学ぶ シュー生地の応用とクレームパティシエールの習得
26~29	卵白の特性 メレンゲの種類	フィナンシェ・ムラングシャンティの製造から、メレンゲの種類や特性を修得する。
30~33	メレンゲの応用 バタークリームの製法	シフォンケーキ・ダックワーズの製造からメレンゲの製法を修得する
34~37	凝固剤のバリエーション （公開授業）	パンナコッタから凝固剤の種類やそれぞれの性質を理解する
38~41	ビスキュイ生地の習得 ロールケーキの製法	ルレオフリュイからビスキュイ生地の製法を修得する クレームシャンティの扱い方を学ぶ
42~45	前期試験対策	前期の試験対策授業

教科書・教材	評価基準	評価率	その他
製菓衛生師教本（下） 一般社団法人全国製菓衛生師養成施設協会	実習・実技評価 期末試験	50.0% 50.0%	

作成者:近藤 彩衣

科　目　名		学科／学年	年度／時期	授業形態
製菓実習（専門実習・製菓）		製菓衛生師学科／1年	2025／後期	実習
授業時間	回数	授業時数	必須・選択	担当教員
90分	30回	2単位（60単位時間）	必須	近藤　彩衣

授　業　の　概　要

製菓衛生師の分野において洋菓子製造で使用する材料の基礎知識（例えばチョコレートの取扱い方、砂糖の特性）を製品を作ることによって実際の食材に触れながら理解する

授業終了時の到達目標

・洋菓子の基本的な製法を修得
・チョコレートの製法を修得する
・ビスキュイ生地の製法を修得する
・パイ生地の製法を修得する

実務経験有無	実務経験内容
有	学校を卒業後、製菓店にて製造で勤務 チーフとして勤務

時間外に必要な学修

授業の前後の予習・復習は必ず行い、効率的な科目内容の学修に努めること

回	テ　ー　マ	内　　容
1~2	タルト生地の製法 フルーツの扱い方	タルトフリュイの製造から、シュクレ生地とフルーツのカッティングの製法を習得する
3~6	凝固剤の種類と特性 ビスキュイ生地の製法	シャルロットの製造から凝固剤の特性を修得する
7~10	チョコレートの特性 ビスキュイ生地の製法	ティラミス、クラシックショコラの製法から、チョコレートの扱いを理解する
11~14	ビスキュイ生地の応用 コンフィズリーの製法	モンブランの製造からビスキュイ生地の製法を修得する コンフィズリーの製法を修得をする
15~18	パイ生地の製法 パイ生地の種類	フィユタージュの種類や、生地の製法を修得する
19~22	パイ生地の製法 パイ生地の種類	ピティビエ・ミルフィーユの製造からパイ生地の製法を修得する
23~26	ジェノワーズ生地の製法 生クリームの扱い方	ガトーフレーズの製造からジェノワーズの製法と生クリームの扱い方を修得する
27~30	後期試験対策	後期の実技試験対策

教科書・教材	評価基準	評価率	その他
製菓衛生師教本（下） 一般社団法人全国製菓衛生師養成施設協会	実習・実技評価 期末試験	50.0% 50.0%	

作成者:村田　直樹

科　目　名		学科／学年	年度／時期	授業形態
製菓実習（学外）		製菓衛生師学科／1年	2025／後期	実習
授業時間	回数	授業時数	必須・選択	担当教員
90分	15回	1単位（30単位時間）	必須	村田　直樹

授　業　の　概　要
繁忙期のクリスマス時期に学外研修に参加することで製菓業界の仕事を理解し、実店舗での1日の作業の流れを理解する

授業終了時の到達目標
・学外研修に参加することで製菓業界の仕事を理解できる ・就職活動を実施する前に興味のある業界を知る事が出来る ・研修を通して社会人に必要な礼儀やマナーを修得できる

実務経験有無	実務経験内容
有	学校を卒業後、ホテルサービス、製菓店に製造として11年勤務

時間外に必要な学修
現場の料理長や先輩方とコミュニケーションをとり、卒業後の進路や就職先の参考にする

回	テ　ー　マ	内　　容
1～15	学外研修（インターン）	各企業先の業務形態に合わせた研修を実施（パティスリー・ホテル・ウェディング・ブーランジェなど）4日間

教科書・教材	評価基準	評価率	その他
研修日誌（KBG出版監修）	授業態度（研修態度及び研修日誌）	100.0%	

作成者:松隈　俊輔

科　目　名		学科／学年	年度／時期	授業形態
製菓実習 （専門実習・細工）		製菓衛生師学科／1年	2025／後期	実習
授業時間	回数	授業時数	必須・選択	担当教員
90分	30回	2単位（60単位時間）	必須	福島　緑

授　業　の　概　要

製菓における細工技術をマジパンを使用し身に付け、年間を通して2回、学内コンテストを実施する事で2年次に出品するコンテストへのモチベージョンを上げ、コンテストへの興味に繋げる
全国大会ジャパンケーキショー東京出場への先駆けとし、マジパンに関する基礎的技能を学修する

授業終了時の到達目標

・１つの作品を作り上げる達成感を身につける
・作品制作を通してタイムマネジメントを身につける
・ヘクセンハウスの組み上げを身につける
・マジパンの着色からパーツ作成までを身につける

実務経験有無	実務経験内容
有	製菓専門学校を卒業後製菓店に勤務。又、小売店にて商品開発、企画、製造の経験も有り

時間外に必要な学修

授業の前後の予習・復習は必ず行い、効率的な科目内容の学修に努めること

回	テ　ー　マ	学修内容
1～2	学内コンテストについて ヘクセンハウス制作	細工実習とは、学内コンテストの規定説明をする。 マジパンの3原色着色、デッサンを考案する。
3～4	ヘクセンハウス制作	グライスロワイヤルとは・作り方、保存方法を理解する。 ヘクセンハウスのモンタージュ（組み上げ）を修得する。
5～6	ヘクセンハウス制作 グラスロワイヤルでのアイシング	グライスロワイヤルでのアイシングデコレーションを修得する。 モンタージュの続き。
7～8	着色基本のパーツの取り方 （人・動物・花）等	人形・花・その他のパーツの作り方を修得する。 アイシングの完了。
9～10	マジパンの制作 ヘクセンハウスの制作	考案したデッサンに基づき作品を制作する。 各パーツの接着方法を修得する。
11～12	マジパン・ヘクセンハウスの制作 完成を視野に入れての制作	考案したデッサンに基づき作品を制作② 作品の組み上げ・完成させる。
13～14	ヘクセンハウスと マジパン細工の完成	ヘクセンハウスとマジパン細工を完成させる。 時間内に作品を提出。５号サイズのデッサンを考案する。
15～16	学内コンテストについて 土台の焼成、マジパンの着色	学内コンテストについて。 ジェノワーズ15cmの焼成・保存方法についてを修得する。
17～18	土台の削り出し カバーリング・帯巻き	土台の削り出し方法・カバーリング技術を修得する。ピストレ・帯巻き・マジパンニッパの使い方を理解する。
19～20	基本パーツ・サイドパーツ （ピストレ）	基本パーツの復習 サイドパーツの取り方の説明、作り方を修得する。
21～22	マジパン細工の制作① モンタージュの方法	マジパン細工における組み立てについてを修得する
23～24	パイピング パイピング用チョコの扱い方。	マジパン細工におけるパイピング技術を修得する。
25～26	マジパン細工の制作②	考案したデザインに基づき作品を制作①。
27～28	マジパン細工の制作③	考案したデザインに基づき作品を制作②。
29～30	マジパン細工5号の完成。	マジパン細工5号サイズの作品を完成させる。 時間以内に作品を提出する。

教科書・教材	成績評価の方法	評価率	その他
プリント（KBG出版監修）	課題・レポート（完成作品） 実習・実技評価	50.0% 50.0%	

作成者:土居千恵美

科　目　名		学科／学年	年度／時期	授業形態
キャリアガイダンス （就職指導）		製菓衛生師学科／1年	2025／後期	講義
授業時間	回数	授業時数／単位	必須・選択	担当教員
90分	15回	1単位（30単位時間）	必須	土居　千恵美

授　業　の　概　要

専門学生生活を有意義に過ごすための知識やルールを習得し、変化の激しい社会に自信をもって出ていけるよう、自律的な自己成長につながる行動様式を学ぶ。自己を知り、社会に対する視野を広げながら、効果的な目標設定、行動計画力、振り返り力を身につけていく。自分のキャリアについて考えること、今の自分について自己理解を深めること、そして将来の自分を考えることを目的とする。

授業終了時の到達目標

・専門学校生活を充実させるための目標を設定し、目標実現のための行動がとれるようにする。
・自分自身の目標や、社会に出るまでに伸ばしたいチカラを明らかにして、計画立案行動を試みることができる。
・自分（特徴、価値観、学ぶ理由など）を理解し、他者に表現できるようになる。

実務経験有無	実務経験内容
有	パティスリー製造及び販売2年6か月 カフェダイニングにて製造及び販売、マネジメント　7年

時間外に必要な学修

授業の前後の予習・復習は必ず行い、効率的な科目内容の学修に努めること

回	テ　ー　マ	内　　容
1	アカデミックリテラシー① KBG人財力（理事長講話）	「KBGグループの人材育成の意義や学生生活における心構えの具体例」を加え、具体的な例を示すことで理解を深める。
2	キャリアデザイン① 自己分析について	グループディスカッションの手法を学び、自己理解を深める。MBTIやBug５などの活用方法と結果をどのように学生生活に反映されるかを学修する。
3	キャリアデザイン② 自己理解と価値観（モザイクワークス）	自己理解の方法を知り、グループワークを通じ、人とのかかわり方や社会人としての「人間力」の基盤、コミニュケーション能力の向上を学修する。
4	キャリアデザイン③ 自己理解と価値観（モザイクワークス）	はたらくとは？グループディスカッションを通し、職業倫理を深める。
5	キャリアデザイン④ 自己理解：アセスメントの実施	アセスメントを活用し、自己理解を深める。
6	キャリアデザイン⑤ 自己理解	ライフチャートの作成
7	キャリアデザイン⑥ 自己理解	アセスメント結果を活用し、自己PRの作成をする。
8	キャリアデザイン⑥社会について考える：持続可能なキャリアデザイン	経産省的永続的自力学習や生き抜く力の重要性を学修し、次世代の人材となる基盤を身につける。学生評価制度の解説
9	業界講話①	業界研究
10	業界講話②	業界研究
11	業界講話③	業界研究
12	業界講話④	業界研究
13	マネーリテラシー講座	将来のキャリアのためのお金の使い方や、投資や貯蓄、リスク管理の基本について
14	キャリアデザイン⑦	自分が求めるものと企業が求めるもののギャップを認識し、自分の強みと伸びしろを理解する。
15	キャリアデザイン⑧	ビジネスマナーの基本的な知識を身につける。

教科書・教材	評価基準	評価率	その他
	確認テスト 課題・レポート	50.0% 50.0%	

作成者:村田　幸子

科　目　名		学科／学年	年度／時期	授業形態
フランス語		製菓衛生師学科／1年	2025／前期	講義
授業時間	回数	授業時数／単位	必須・選択	担当教員
90分	15回	1単位（30単位時間）	必須	村田　幸子

授　業　の　概　要

フランス語で書かれたレシピの理解と、フランス語での菓子名の書き方の基礎を学ぶ。
前半は、ふだんの実技の授業でも使用される製菓レシピの材料名と数量・単位、道具名を修得する。
後半では、簡単に理解できるレシピの読解を練習する。

授業終了時の到達目標

・フランス語で書かれた菓子材料や道具の名前がわかる
・フランス語で書かれた簡単なレシピの内容が理解できる

実務経験有無	実務経験内容
有	製菓調理専門学校でのフランス語講師として勤務

時間外に必要な学修

授業の前後の予習・復習は必ず行い、効率的な科目内容の学修に努めること

回	テ　ー　マ	内　　容
1	フランス語基礎	授業内容の紹介、アルファベットと発音 フランス語の筆記体の紹介、フランス語で書いてみよう
2	男性名詞と女性名詞 単数形と複数形	女性名詞と男性名詞、単数形と複数形 単語一覧①：材料名（フルーツ）
3	発音の規則 特殊な名詞「名詞+形容詞	発音の規則、特殊な名詞「名詞+形容詞 単語一覧②：材料名（乳製品、スパイスなど）
4	特殊な名詞 レシピを読む①単位と数値	レシピの読み方①：計量の表し方、時間の表し方 単語一覧③：材料名（ナッツ、酒類）
5	特別授業「道具の名前」	道具の名前 ※実習室にて。ﾎﾜｲﾄﾎﾞｰﾄﾞを使用します。
6	レシピを読む②Madeleines	Madeleinesのレシピを読解
7	不定形 レシピを読む③Sablés	動詞の不定形を使用したレシピの読み方 Sablésのレシピを読解、レシピのクイズ❶
8	**単語復習テスト**、命令形 レシピを読む④Tarte aux pommes	**単語復習テスト**：筆記30分、レシピのクイズ❷ 動詞の命令形を使用したレシピの読み方Tarte aux pommes
9	菓子名の書き方① “～風味”	名詞の性、単数・複数形 aux, à la , à l', au の使い分け方
10	菓子名の書き方② 複数の材料名が使われる場合	複数の材料名が使われる場合
11	菓子名の書き方② “～を使った（主材料）”	de, d' の使い分け方、形容詞
12	菓子名の書き方③ 復習	aux, à la , à l', au の使い分け方 de, d' の使い分け方、形容詞
13	復習	総復習テスト対策、質疑応答
14	**総復習テスト** 特別授業：Quality Management①	総復習テスト：筆記50分、期末テスト対策 Oserとは？Qualityとは？
15	答え合わせ 特別授業：Quality Management②	解答配布、解説 Quality Managementと、フランス菓子の歴史と文化

教科書・教材	評価基準	評価率	その他
新・現場からの製菓フランス語（IECF）と、付属の小冊子 教員が準備する小テスト、プリントなど	筆記試験 課題	50.0% 50.0%	