

## 授業概要（シラバス）

タイトル	内容	
授業科目	衛生法規	
実務家教員		
学部・学科	製菓学科（2年制）	
履修年次	1年次	
開講区分	通年	
科目区分	必修	
授業方法	講義	
単位数・授業時間	1単位・30時間	
授業回数	15回	
授業概要	製菓・製パン業界の現場で求められる、食に対する安全性・衛生意識に加えて、食の衛生に関する法律を学ぶ。	
授業の進め方	テキストによる講義と問題演習により、知識の定着を図る。	
達成目標	製菓衛生師試験に対応できる衛生法規の知識の習得を目指す。	
教科書	日本菓子教育センター「製菓衛生師全書」「製菓衛生師・菓子製造技能検定受験練習問題と解答」	
特記		
授業計画	1	法学大意
	2	衛生行政概説①
	3	衛生行政概説②
	4	製菓衛生師法
	5	関係法令 食品安全基本法
	6	関係法令 食品衛生法①
	7	関係法令 食品衛生法②
	8	関係法令 食品衛生法③
	9	関係法令 食品衛生法④
	10	関係法令 食品表示法
	11	関係法令 地域保健法、感染症予防法
	12	関係法令 健康増進法、食育基本法
	13	問題演習①
	14	問題演習②
	15	筆記試験
成績評価方法 (試験実施方法)	筆記試験および効果測定の結果を軸に、授業への参加姿勢を含め総合的に評価	
備考	出席が2/3に満たない場合は、不足する時間数に相当する補講に参加し、課題を提出しなければ試験を受験できないものとする。授業順序は変更する場合がある。	

## 授業概要（シラバス）

タイトル	内容	
授業科目	公衆衛生学	
実務家教員		
学部・学科	製菓学科（2年制）	
履修年次	1年次	
開講区分	後期	
科目区分	必修	
授業方法	講義	
単位数・授業時間	2単位・60時間	
授業回数	30回	
授業概要	店舗の衛生環境や自身の健康管理など、店舗経営や実務に必要な衛生管理について学習する。	
授業の進め方	テキストによる講義と問題演習により、知識の定着を図る。	
達成目標	製菓衛生師に欠くことのできない専門知識である公衆学の確実な習得を目指す。	
教科書	日本菓子教育センター「製菓衛生師全書」「製菓衛生師・菓子製造技能検定受験練習問題と解答」	
特記		
授業計画	1	公衆衛生の概要①
	2	公衆衛生の概要②
	3	公衆衛生の現状①
	4	公衆衛生の現状②
	5	衛生統計①
	6	衛生統計②
	7	環境衛生①
	8	環境衛生②
	9	環境衛生③
	10	環境衛生④
	11	環境衛生⑤
	12	環境衛生⑥
	13	環境衛生⑦
	14	疾病の予防①
	15	疾病の予防②
	16	疾病の予防③
	17	疾病の予防④
	18	疾病の予防⑤
	19	疾病の予防⑥
	20	疾病の予防⑦
	21	疾病の予防⑧
	22	産業保健①
	23	産業保健②
	24	産業保健③
	25	産業保健④
	26	産業保健⑤
	27	その他の保健①
	28	その他の保健②
	29	問題演習
	30	筆記試験
成績評価方法 (試験実施方法)	筆記試験および効果測定の結果を軸に、授業への参加姿勢を含め総合的に評価	
備考	出席が2/3に満たない場合は、不足する時間数に相当する補講に参加し、課題を提出しなければ試験を受験できないものとする。授業順序は変更する場合がある。	

## 授業概要（シラバス）

タイトル	内容	
授業科目	食品学	
実務家教員		
学部・学科	製菓学科（2年制）	
履修年次	1年次	
開講区分	後期	
科目区分	必修	
授業方法	講義	
単位数・授業時間	2単位・60時間	
授業回数	30回	
授業概要	食用としての安全性や、食品に含まれる栄養素について学び、食品が人体にもたらす働きについても理解する。	
授業の進め方	テキストによる講義と問題演習により、知識の定着を図る。	
達成目標	製菓衛生師試験に対応できる食品学の知識習得を目指す。	
教科書	日本菓子教育センター「製菓衛生師全書」「製菓衛生師・菓子製造技能検定受験練習問題と解答」	
特記		
授業計画	1	食品学の概要
	2	食品の成分と性質
	3	食品の色素成分、嗜好成分
	4	食品中の五大栄養素①
	5	食品中の五大栄養素②
	6	植物性食品（穀類）
	7	植物性食品（イモ類およびでんぷん類）
	8	植物性食品（砂糖および甘味料）
	9	植物性食品（豆類・種実類）
	10	植物性食品（野菜類）
	11	植物性食品（果実類、きのこ類、海藻類）
	12	植物性食品まとめ
	13	動物性食品（魚介類）
	14	動物性食品（肉類）
	15	動物性食品（卵類）
	16	動物性食品（乳類およびその加工品、その他の加工品）
	17	動物性食品まとめ
	18	機能性食品（特別用途食品）
	19	機能性食品（保健機能食品）
	20	食品の変質とその防止①
	21	食品の変質とその防止②
	22	食品の生産と消費（食糧の消費について）
	23	食品表示制度
	24	食品の生産と消費①
	25	食品の生産と消費②
	26	食品の生産と消費③
	27	全体まとめ
	28	問題演習①
	29	問題演習②
	30	筆記試験
成績評価方法 (試験実施方法)	筆記試験および効果測定の結果を軸に、授業への参加姿勢を含め総合的に評価	
備考	出席が2/3に満たない場合は、不足する時間数に相当する補講に参加し、課題を提出しなければ試験を受験できないものとする。授業順序は変更する場合がある。	

## 授業概要（シラバス）

タイトル	内容			
授業科目	食品衛生学			
実務家教員				
学部・学科	製菓学科（2年制）			
履修年次	1年次			
開講区分	通年			
科目区分	必修			
授業方法	講義			
単位数・授業時間	4単位・120時間			
授業回数	60回			
授業概要	食品添加物や食中毒、アレルギー物質、食品の保存方法など、お客様に安全な菓子・パンを提供するために必要な衛生知識を学習する。			
授業の進め方	テキストによる講義と問題演習により、知識の定着を図る。			
達成目標	人に対する食の安全を提供するうえでの基本的知識や食品を扱う者にとっての食品衛生の意義、食品添加物についての知識を習得を目指す。			
教科書	日本菓子教育センター「製菓衛生師全書」「製菓衛生師・菓子製造技能検定受験練習問題と解答」			
特記				
授業計画	1	食品衛生学の概要	31	食品中における有害物質⑦
	2	食品衛生学の歴史	32	衛生管理（食品の取り扱い）①
	3	食中毒の発生状況	33	衛生管理（食品の取り扱い）②
	4	微生物の種類	34	衛生管理（食品の取り扱い）③
	5	食中毒（微生物の種類と特徴）	35	衛生管理（食品の取り扱い）④
	6	食中毒（細菌）①	36	衛生管理（食品の取り扱い）⑤
	7	食中毒（細菌）②	37	衛生管理（食品の取り扱い）⑥
	8	食中毒（細菌）③	38	衛生管理（施設、設備の要件と管理）①
	9	食中毒（細菌）④	39	衛生管理（施設、設備の要件と管理）②
	10	食中毒（ウイルス）①	40	衛生管理（営業者の責務）
	11	食中毒（ウイルス）②	41	衛生管理（HACCP）①
	12	食中毒（化学物質）	42	衛生管理（HACCP）②
	13	食中毒（自然毒）①	43	衛生管理（食品の保存と表示）①
	14	食中毒（自然毒）②	44	衛生管理（食品の保存と表示）②
	15	食中毒（寄生虫）	45	衛生管理（食品の保存と表示）③
	16	食中毒（菓子と食中毒）	46	実習（ブドウ球菌実験）①
	17	食中毒（食中毒全体復習）①	47	実習（ブドウ球菌実験）②
	18	食中毒（食中毒全体復習）②	48	実習（カビの実験）①
	19	食中毒（食中毒予防）	49	実習（カビの実験）②
	20	食品添加物①	50	実習（カビ、ブドウ球菌の経過観察）
	21	食品添加物②	51	実習（卵の鮮度判定）
	22	食品添加物③	52	実習（卵のレポート作成）
	23	食品添加物④	53	実習（食中毒について事例検討）①
	24	食品添加物⑤	54	実習（食中毒について事例検討）②
	25	食品中における有害物質①	55	実習（遊離残留塩素の実験）①
	26	食品中における有害物質②	56	実習（遊離残留塩素の実験）②
	27	食品中における有害物質③	57	実習（食品添加物を調べる）
	28	食品中における有害物質④	58	全体まとめ
	29	食品中における有害物質⑤	59	全体まとめ
	30	食品中における有害物質⑥	60	筆記試験
成績評価方法 (試験実施方法)	筆記試験および効果測定の結果を軸に、授業への参加姿勢を含め総合的に評価			
備考	出席が2/3に満たない場合は、不足する時間数に相当する補講に参加し、課題を提出しなければ試験を受験できないものとする。授業順序は変更する場合がある。			

## 授業概要（シラバス）

タイトル	内容	
授業科目	栄養学	
実務家教員		
学部・学科	製菓学科（2年制）	
履修年次	1年次	
開講区分	前期	
科目区分	必修	
授業方法	講義	
単位数・授業時間	2単位・60時間	
授業回数	30回	
授業概要	食品や食物中の成分・栄養素がどのように人体に取り入れられ、どのように働くかを学習する。	
授業の進め方	テキストによる講義と問題演習により、知識の定着を図る。	
達成目標	製菓衛生師に必要な栄養学の基礎知識の習得を目指す。	
教科書	日本菓子教育センター「製菓衛生師全書」「製菓衛生師・菓子製造技能検定受験練習問題と解答」	
特記		
授業計画	1	栄養学の概要
	2	栄養素の種類と働き①
	3	栄養素の種類と働き②
	4	栄養素の種類と働き③
	5	栄養素の種類と働き④
	6	栄養素の種類と働き⑤
	7	栄養素の種類と働き⑥
	8	栄養素の種類と働き⑦
	9	栄養素の種類と働き⑧
	10	消化と吸収①
	11	消化と吸収②
	12	消化と吸収③
	13	消化と吸収④
	14	食生活と疾病①
	15	食生活と疾病②
	16	食生活と疾病③
	17	食生活と疾病④
	18	食生活と疾病⑤
	19	栄養学の実践（日本人の食事摂取基準）
	20	栄養学の実践（エネルギー代謝）
	21	栄養学の実践（栄養管理）
	22	栄養学の実践（食事バランスガイド）
	23	栄養学の実践（食品分類法）
	24	栄養学の実践（栄養素の表示）①
	25	栄養学の実践（栄養素の表示）②
	26	全体まとめ
	27	全体まとめ
	28	全体まとめ
	29	全体まとめ
	30	筆記試験
成績評価方法 (試験実施方法)	筆記試験および効果測定の結果を軸に、授業への参加姿勢を含め総合的に評価	
備考	出席が2/3に満たない場合は、不足する時間数に相当する補講に参加し、課題を提出しなければ試験を受験できないものとする。授業順序は変更する場合がある。	

## 授業概要（シラバス）

タイトル	内容	
授業科目	社会	
実務家教員		
学部・学科	製菓学科（2年制）	
履修年次	1年次	
開講区分	通年	
科目区分	必修	
授業方法	講義	
単位数・授業時間	1単位・30時間	
授業回数	15回	
授業概要	菓子が現代においていかに生活に密接に関係しているか理解し、菓子の重要性を学習する。	
授業の進め方	テキストによる講義と問題演習により、知識の定着を図る。	
達成目標	製菓衛生師に必要な社会の基礎知識を習得を目指す。	
教科書	日本菓子教育センター「製菓衛生師全書」「製菓衛生師・菓子製造技能検定受験練習問題と解答」	
特記		
授業計画	1	菓子と食生活
	2	菓子の歴史・パンの歴史
	3	菓子製造の要件
	4	菓子の生産と消費
	5	菓子の包装
	6	菓子店経営論
	7	経営者の責務
	8	立地条件および市場調査
	9	販売促進のあり方
	10	店舗の作り方
	11	労働生産性
	12	必要売上高の求め方
	13	原価管理の方法
	14	労務管理
	15	問題演習・筆記試験
成績評価方法 (試験実施方法)	筆記試験および効果測定の結果を軸に、授業への参加姿勢を含め総合的に評価	
備考	出席が2/3に満たない場合は、不足する時間数に相当する補講に参加し、課題を提出しなければ試験を受験できないものとする。授業順序は変更する場合がある。	

## 授業概要（シラバス）

タイトル	内容
授業科目	製菓理論
実務家教員	○
学部・学科	製菓学科（2年制）
履修年次	1年次
開講区分	通年
科目区分	必修
授業方法	講義
単位数・授業時間	3単位・90時間
授業回数	45回
授業概要	製菓衛生師による講義。製菓材料の基礎知識、加工特性を習得する。
授業の進め方	テキストによる講義と問題演習により、知識の定着を図る。
達成目標	製菓衛生師受験資格取得に必要な講義を行い、資格取得を目指す。
教科書	日本菓子教育センター「製菓衛生師全書」「製菓衛生師・菓子製造技能検定受験練習問題と解答」
特記	
授業計画	1 製菓理論 製菓衛生師とは
	2 製菓理論 製菓理論を学ぶ意義
	3 製菓理論 菓子の分類（和菓子、洋菓子、パン）
	4 菓子の原材料 小麦粉①（小麦粉の種類と特徴）
	5 菓子の原材料 小麦粉②（小麦粉の加工適性、小麦粉問題演習）
	6 菓子の原材料 でんぷん①（でんぷんの種類と特徴、地上でん粉、地下でん粉）
	7 菓子の原材料 でんぷん②（でんぷんの加工適性、糊化、老化、粘度特性）
	8 菓子の原材料 でんぷん③（でんぷんの加工適性、膨化性、吸湿性、でんぷん問題演習）
	9 菓子の原材料 米粉①（もち米が原料の米粉、うるち米が原料の米粉）
	10 菓子の原材料 米粉②（米粉問題演習）
	11 菓子の原材料 甘味料①（甘味料の種類、砂糖について）
	12 菓子の原材料 甘味料②（でんぷん糖について）
	13 菓子の原材料 甘味料③（その他の糖類、非糖質甘味料について）
	14 菓子の原材料 甘味料④（甘味料問題演習）
	15 筆記例試験≫ 甘味料・小麦粉・でんぷん・米粉テスト
	16 菓子の原材料 鶏卵①（鶏卵の成分特性、取り扱い注意点）
	17 菓子の原材料 鶏卵②（鶏卵の製菓特性）
	18 菓子の原材料 鶏卵③（鶏卵の加工品、鶏卵問題演習）
	19 菓子の原材料 油脂①（油脂の構造、種類について）
	20 菓子の原材料 油脂②（油脂の製菓特性について）
	21 菓子の原材料 油脂③（油脂の品質指標について、油脂問題演習）
	22 菓子の原材料 牛乳および乳製品①（牛乳及び乳製品の分類について、牛乳、粉乳、練乳）
	23 菓子の原材料 牛乳および乳製品②（クリーム、バター、チーズ、その他、牛乳問題演習）
	24 菓子の原材料 原料チョコレート類①（チョコレート、カカオバター、ココアパウダーについて）
	25 菓子の原材料 原料チョコレート類②（純チョコレート、チョコレート、準チョコレートの違い）
	26 菓子の原材料 原料チョコレート類③（加工適性、香味・物性・ブルーム、問題演習）
	27 ≪筆記試験≫ 鶏卵・油脂・牛乳および乳製品・原料チョコレート類テスト
	28 菓子の原材料 果実及び果実加工品①（果実の種類と特徴について）
	29 菓子の原材料 果実及び果実加工品②（果実の加工品について）
	30 菓子の原材料 果実及び果実加工品②（果実の加工適性について、果実及び果実加工品問題演習）
	31 菓子の原材料 凝固材料①（寒天、カラギーナン、ゼラチン）
	32 菓子の原材料 凝固材料②（ペクチン、ゲル化について、凝固材料問題演習）
	33 菓子の原材料 種実類①（ナッツ類の種類と特徴について）

	34	菓子の原材料 種実類② (ナッツ類問題演習)
	35	菓子の原材料 風味・調味材料① (酒類の種類と分類について)
	36	菓子の原材料 風味・調味材料② (香辛料)
	37	菓子の原材料 風味・調味材料③ (香料、風味・調味材料問題演習)
	38	《筆記試験》 果実及び果実加工品・凝固材料・種実類・風味・調味材料テスト
	39	補助材料 (パン酵母 (イースト) について)
	40	補助材料 (食塩について、水、モルトエキス、製パン改良剤について)
	41	補助材料 (膨脹剤の種類と特性について)
	42	補助材料 (乳化剤の種類と特徴について)
	43	補助材料 (着色料、増粘安定剤、補助材料問題演習)
	44	《筆記試験》 補助材料テスト
	45	製菓衛生師試験過去問の解説
成績評価方法 (試験実施方法)		問題演習および定例試験の結果を軸に、授業への参加姿勢を含め総合的に評価
備考		出席が2 / 3に満たない場合は、不足する時間数に相当する補講に参加し、課題を提出しなければ試験を受験できないものとする。授業順序は変更する場合がある。

## 授業概要（シラバス）

タイトル	内容		
授業科目	基礎実習		
実務家教員	○		
学部・学科	製菓学科（2年制）		
履修年次	1年次		
開講区分	通年		
科目区分	必修		
授業方法	実習		
単位数・授業時間	6単位・180時間		
授業回数	90回		
授業概要	製菓衛生師による実習。洋菓子・和菓子・製パンの基礎知識と技術を習得する。		
授業の進め方	各種実習を通じて、基本知識の習得や技能の定着を図る。		
達成目標	製菓衛生師に必要な「製菓衛生師養成施設」での実習テストで60点以上の成績を修める。		
教科書	日本菓子教育センター「製菓衛生師全書」「製菓衛生師・菓子製造技能検定受験練習問題と解答」		
特記			
授業計画	1	基礎 実習室のルール	46 餅物 桜餅
	2	基礎 実習器具の使い方	47 餅物 串団子（みたらし）
	3	オープン菓子 ジェノワーズ①	48 蒸し菓子 菓饅頭
	4	オープン菓子 ジェノワーズ②	49 蒸し菓子 薯蕷饅頭
	5	クリーム類 絞り①	50 蒸し菓子 黄身時雨
	6	クリーム類 絞り②（パイピング）	51 製餡 こし餡
	7	クリーム類 絞り③	52 流し物 水羊羹
	8	オープン菓子 ビスキュイ・ア・ラ・キュイェール①	53 干菓子 雲平
	9	オープン菓子 ビスキュイ・ア・ラ・キュイェール②	54 製餡 粒餡
	10	オープン菓子 ジェノワーズ③	55 平鍋物 どら焼き
	11	クリーム類 クレーム・オブール・オ・イタリエンヌ	56 平鍋物 調布
	12	クリーム類 ナッペ	57 オープン物 長崎カステラ
	13	実技試験 ジェノワーズテスト	58 実技試験 黄身時雨
	14	デザート菓子 バヴァロア①	59 練り物 うぐいす餅
	15	デザート菓子 バヴァロア②	60 練り物 練り切り
	16	実技試験 絞りテスト	61 ロールパン類（手捏ね）パンの定義・手捏ねの解説
	17	オープン菓子・クリーム類シュクレ、クレーム・ダマンド	62 ロールパン類（手捏ね）バターロール
	18	オープン菓子 フォンサージュ	63 ロールパン類（手捏ね）塩ぱん
	19	クリーム類 クレーム・パティシエール	64 菓子パン類（手捏ね）つぶあんパン
	20	タルト タルト・オ・フリユイ	65 菓子パン類（手捏ね）メロンパン
	21	オープン菓子 ビスキュイ・ア・ラ・キュイェール③	66 菓子パン類（手捏ね）メロンビス生地
	22	オープン菓子 メレンゲ	67 食パン類 レーズンブレット
	23	実技試験 ビスキュイ・ア・ラ・キュイェールテスト	68 ハード系類 パン・オ・ノア①
	24	デザート菓子 クレーム・ド・ポワール（シャルロット）	69 ハード系類 パン・オ・ノア②
	25	オープン菓子 バターケーキ	70 ミルクのパン類 パンオレ①
	26	オープン菓子 パンドジェンヌ・シュクレ	71 ミルクのパン類 パンオレ②（クリームパティシエール）
	27	クリーム類 クレーム・ダマンド	72 ミルクのパン類 ミルクハース
	28	オープン菓子 フォンサージュ	73 セミハード類 ベーグル（クリームチーズ）
	29	クリーム類 クレーム・パティシエール	74 セミハード類 イングリッシュ・マフィン
	30	実技試験 タルト・オ・フリユイ	75 セミハード類 サンドイッチ
	31	餅物 柏餅（こし餡）	76 その他のパン カレーパン、ピロシキ
	32	餅物 桜餅・串団子（みたらし）	77 その他のパン カレーパンフィリング、ピロシキフィリング
	33	蒸し菓子 菓饅頭・黄身時雨	78 ドーナツ類 イーストドーナツ

	34	蒸し菓子 薯蕷饅頭	79	フランスのパン フランスパン (直捏法)
	35	製餡・流し物 こし餡・水羊羹	80	フランスのパン ベーコン・エビ、パンファンテジー
	36	干菓子 雲平	81	フランスのパン タルト・フランベ
	37	製餡 つぶし餡	82	フランスのパン プリオッシュタルト
	38	平鍋物 どら焼き	83	フランスのパン クリームチーズフィリング
	39	蒸し物・餅物 浮島・赤飯	84	フランスのパン ラング・ド・ブッフ
	40	蒸し物 栗蒸し羊羹	85	ロールパン類 (手捏ね) バターロール①
	41	オープン物 栗饅頭	86	ロールパン類 (手捏ね) バターロール②
	42	オープン物 桃山	87	その他のパン シュトーレン
	43	練り物 うぐいす餅	88	実技試験 (手捏ね) バターロール①
	44	練り物 練切	89	実技試験 (手捏ね) バターロール②
	45	餅物 柏餅 (こし餡)	90	実技試験 (手捏ね) バターロール③
成績評価方法 (試験実施方法)	実技による効果測定の結果を軸に、授業への参加姿勢を含め総合的に評価			
備考	出席が2/3に満たない場合は、不足する時間数に相当する補講に参加し、課題を提出しなければ試験を受験できないものとする。授業順序は変更する場合がある。			

## 授業概要（シラバス）

タイトル	内容	
授業科目	専門実習	
実務家教員	○	
学部・学科	製菓学科（2年制）	
履修年次	1年次	
開講区分	通年	
科目区分	必修	
授業方法	実習	
単位数・授業時間	10単位・300時間	
授業回数	150回	
授業概要	製菓衛生師による実習。洋菓子・製パンの応用技術を習得する。	
授業の進め方	各種実習を通じて、基本知識の習得や技能の定着を図る。	
達成目標	製菓衛生師に必要な「製菓衛生師養成施設」での実習テストで60点以上の成績を修める。	
教科書	日本菓子教育センター「製菓衛生師全書」「製菓衛生師・菓子製造技能検定受験練習問題と解答」	
特記		
	1	クリーム類 ナッペ、絞り練習
	2	オープン菓子 ムラング①
	3	オープン菓子 ムラング②
	4	デザート菓子 ジュレ・ド・シトロン
	5	デザート菓子 ジュレ・ド・ヴァン・ルージュ
	6	デザート菓子 ジュレ・ド・パンプルムース
	7	オープン菓子 マドレーヌ・フィナンシェ①
	8	オープン菓子 マドレーヌ・フィナンシェ②
	9	オープン菓子 マドレーヌ・フィナンシェ③
	10	オープン菓子 クレーム・ブリュレ
	11	オープン菓子 カスタード・プディング①
	12	オープン菓子 カスタード・プディング②
	13	オープン菓子 シフォンケーキ①
	14	オープン菓子 シフォンケーキ②
	15	クリーム類 クレームシャンティエ
	16	焼菓子 クッキー サブレ（のぼし生地）
	17	焼菓子 フルーツクッキー（アイスボックス）
	18	焼菓子 ザントケッベク（絞り生地）
	19	オープン菓子 ロールケーキ①（共立て）
	20	クリーム類 ロールケーキ②（クレームシャンティエ）
	21	生菓子 ロールケーキ③（仕上げ）
	22	オープン菓子 カトルカール①（バターケーキ）
	23	オープン菓子 カトルカール②（バターケーキ）
	24	オープン菓子 カトルカール③（バターケーキ）
	25	オープン菓子 ロールケーキ①（別立て）
	26	クリーム類 ロールケーキ②（クレーム・オ・ブール・カフェ）
	27	生菓子 ロールケーキ③（仕上げ）
	28	オープン菓子 ビスキュイショコラ①（ビスキュイショコラ）
	29	クリーム類 ビスキュイショコラ②（シャンティエショコラ）
	30	生菓子 ビスキュイショコラ③（仕上げ）
	31	オープン菓子 シュー・ア・ラ・クレーム①（パータ・シュー）
	32	クリーム類 シュー・ア・ラ・クレーム②（クレーム・ア・ラ・パティシエール）
	33	生菓子 シュー・ア・ラ・クレーム③（仕上げ）

授業計画

34	オープン菓子	パータフォンセ・オーディネール
35	オープン菓子	パート・ブリゼ、パート・シュクレ
36	クリーム類	クレーム・ダマンド、フォンサージュ
37	オープン菓子	タルト・アプリコまたはポワール
38	オープン	キッシュ・ロレーヌ①
39	オープン	キッシュ・ロレーヌ②
40	オープン菓子	タルト・オ・ショコラ①
41	オープン菓子	タルト・オ・ショコラ②
42	オープン菓子	クラフティ・オ・スリーズ
43	オープン菓子	エクレール、シューア・ラ・クレーム (パータ・シュー)
44	クリーム類	エクレール、シュー・ア・ラ・クレーム (クレームパティシエール)
45	生菓子	エクレール、シュー・ア・ラ・クレーム (仕上げ)
46	揚げ菓子	アメリカンドーナツ
47	揚げ菓子	フレンチドーナツ
48	揚げ菓子	イングリッシュドーナツ
49	オープン菓子	ザッハトルテ① (ザッハマッセ)
50	生菓子	ザッハトルテ② (ザッハグラズィユール)
51	生菓子	ザッハトルテ② (ザッハグラズィユール)
52	コンフィズリー	ショコラ テンパリング(水冷)
53	コンフィズリー	3cm正方形のチョコレートプレート
54	コンフィズリー	チョコレート テンパリング(タブリール法)
55	コンフィズリー	チョコレート テンパリング (フレック法)
56	コンフィズリー	ガナッシュ・オ・ロム
57	コンフィズリー	生チョコ
58	コンフィズリー	チョコ仕上げ
59	コンフィズリー	3cm正方形のチョコレートプレート
60	実技試験	3cm正方形のチョコレートプレート
61	コンフィズリー	マジパン①
62	コンフィズリー	マジパン②
63	コンフィズリー	マジパン③
64	コンテスト対策	クリスマスロールケーキ①
65	コンテスト対策	クリスマスロールケーキ②
66	コンテスト対策	クリスマスロールケーキ③
67	コンテスト対策	クリスマスロールケーキ④
68	コンテスト対策	クリスマスロールケーキ⑤
69	コンテスト対策	クリスマスロールケーキ⑥
70	コンテスト対策	クリスマスロールケーキ⑦
71	コンテスト対策	クリスマスロールケーキ⑧
72	コンテスト対策	クリスマスロールケーキ⑨
73	コンテスト対策	クリスマスロールケーキ⑩
74	コンテスト対策	クリスマスロールケーキ⑪
75	コンテスト対策	クリスマスロールケーキ⑫
76	コンテスト対策	クリスマスロールケーキ⑬
77	コンテスト対策	クリスマスロールケーキ⑭
78	コンテスト対策	クリスマスロールケーキ⑮
79	学内コンテスト	クリスマスロールケーキ①
80	学内コンテスト	クリスマスロールケーキ②
81	学内コンテスト	クリスマスロールケーキ③
82	オープン菓子	フィユタージュ仕込み
83	デザート菓子	コンポート・ポワール
84	オープン菓子	フィユタージュ折込
85	オープン菓子	ミルフィーユ①
86	クリーム類	ミルフィーユ② (クレームパティシエール)
87	生菓子	ミルフィーユ③

88	オープン菓子	ガレット・デ・ロア① (クレームダマンド)
89	オープン菓子	ガレット・デ・ロア② (クレームパティシエール)
90	オープン菓子	パルミエ
91	クリーム類	ポワソン・ダブリル① (クレームパティシエール)
92	オープン菓子	ポワソン・ダブリル②
93	生菓子	ポワソン・ダブリル③ (仕上げ)
94	オープン菓子	ポン・ヌフ①(フィユタージュは冷凍の残りを使用)
95	オープン菓子	ポン・ヌフ②パータ・シュー、クレームパティシエール
96	オープン菓子	ポン・ヌフ③パートブリゼ、クレームダマンド
97	オープン菓子	コンベルサシオン①
98	オープン菓子	コンベルサシオン②
99	オープン菓子	コンベルサシオン②
100	オープン菓子	ビスキュイ・ジョコンド
101	デザート菓子	ムース・オ・カシス
102	デザート菓子	ムース・オ・カシス
103	コンフィズリー	トリュフ・コアントロー①
104	コンフィズリー	トリュフ・コアントロー②
105	コンフィズリー	ボンボン・オ・ショコラ①
106	コンフィズリー	ボンボン・オ・ショコラ②
107	コンフィズリー	ショコラ (テンパリング)
108	コンフィズリー	ショコラ (テンパリング)
109	オープン菓子	ガトー・オ・フレーズ① (ジェノワーズ)
110	クリーム類	ガトー・オ・フレーズ② (クレーム・シャンティエ)
111	生菓子	ガトー・オ・フレーズ③ (仕上げ)
112	実技試験	ガトー・オ・フレーズ①
113	実技試験	ガトー・オ・フレーズ②
114	実技試験	ガトー・オ・フレーズ③
115	コンフィズリー	コンフィチュール下準備
116	コンフィズリー	コンフィチュールフレーズ
117	コンフィズリー	コンフィチュールかんきつ系 (2月)
118	コンフィズリー	パート・ド・フリユイ
119	コンフィズリー	キャラメル
120	コンフィズリー	ギモーブ
121	焼き菓子	マカロン・リュス①
122	焼き菓子	マカロン・リュス②
123	焼き菓子	パン・ド・ジェーヌ
124	実技試験	シュー・ア・ラ・クレーム①
125	実技試験	シュー・ア・ラ・クレーム②
126	実技試験	シュー・ア・ラ・クレーム②
127	焼き菓子	ラングドシャ
128	オープン菓子	クッキー①
129	オープン菓子	クッキー②
130	オープン菓子	クッキー②
131	オープン菓子	クッキー③
132	オープン菓子	クッキー④
133	オープン菓子	クッキー⑤
134	オープン菓子	クッキー⑥
135	オープン菓子	クッキー⑦
136	製パン	全粒粉のパン パンコンプレ
137	製パン	全粒粉のパン パンコンプレ
138	製パン	全粒粉のパン パンペイザン (小物)
139	製パン	ドイツのパン① プレッツェル
140	製パン	ドイツのパン① カイザーゼンメル
141	製パン	ドイツのパン① ベルリーナラントブロート

	142	製パン	ドイツのパン②	ロージージェーネンブロート
	143	製パン	ドイツのパン②	ヴァイツェンミッシュブロート、タルティーンヌ
	144	製パン	ドイツのパン②	ザルトシュタンゲン
	145	製パン	折り込み生地	クロワッサン、パン・オ・ショコラ
	146	製パン	セミハード類	セミフランス (パリパリチーズ)
	147	製パン	セミハード類	めんたいボード
	148	製パン	折り込み生地	クロワッサン
	149	製パン	折り込み生地	パン・オ・ショコラ
	150	製パン	折り込み生地	クロワッサン・オ・ザマンド
成績評価方法 (試験実施方法)	実技による効果測定の結果を軸に、授業への参加姿勢を含め総合的に評価			
備考	出席が2/3に満たない場合は、不足する時間数に相当する補講に参加し、課題を提出しなければ試験を受験できないものとする。授業順序は変更する場合がある。			

## 授業概要（シラバス）

タイトル	内容	
授業科目	店舗運営基礎	
実務家教員	○	
学部・学科	製菓学科（2年制）	
履修年次	1年次	
開講区分	後期	
科目区分	必修	
授業方法	実習	
単位数・授業時間	1単位・30時間	
授業回数	15回	
授業概要	製菓衛生師による実習。洋菓子の基礎知識と技術を習得する。	
授業の進め方	反復練習と効果測定により、確実な知識とスキルの定着を図る。	
達成目標	応用実習の為の知識と技術の習得を目指す。	
教科書	オリジナルテキスト	
特記		
授業計画	1	基礎実習・専門実習の復習①
	2	基礎実習・専門実習の復習②
	3	基礎実習・専門実習の復習③
	4	基礎実習・専門実習の復習④
	5	基礎実習・専門実習の復習⑤
	6	基礎実習・専門実習の復習⑥
	7	基礎実習・専門実習の復習⑦
	8	基礎実習・専門実習の復習⑧
	9	基礎実習・専門実習の復習⑨
	10	基礎実習・専門実習の復習⑩
	11	基礎実習・専門実習の復習⑪
	12	基礎実習・専門実習の復習⑫
	13	基礎実習・専門実習の復習⑬
	14	基礎実習・専門実習の復習⑭
	15	基礎実習・専門実習の復習⑮
成績評価方法 (試験実施方法)	実技による効果測定の結果を軸に、授業への参加姿勢を含め総合的に評価	
備考	出席が2/3に満たない場合は、不足する時間数に相当する補講に参加し、課題を提出しなければ試験を受験できないものとする。授業順序は変更する場合がある。	

## 授業概要（シラバス）

タイトル	内容	
授業科目	職業実践概論	
実務家教員		
学部・学科	製菓学科（2年制）	
履修年次	1年次	
開講区分	後期	
科目区分	必修	
授業方法	講義	
単位数・授業時間	1単位・30時間	
授業回数	15回	
授業概要	製菓衛生師試験の対策と就職活動に向けての準備を行う。	
授業の進め方	テキストによる講義と問題演習により、知識の定着を図る。	
達成目標	資格試験、就職試験に必要な知識・技能を習得する。	
教科書	オリジナルテキスト	
特記		
授業計画	1	国家試験対策①
	2	国家試験対策②
	3	国家試験対策③
	4	国家試験対策④
	5	国家試験対策⑤
	6	就職（漢字検定対策含む）①
	7	就職（漢字検定対策含む）②
	8	就職（漢字検定対策含む）③
	9	就職（漢字検定対策含む）④
	10	就職（漢字検定対策含む）⑤
	11	ビジネスマナー①
	12	ビジネスマナー②
	13	ビジネスマナー③
	14	ビジネスマナー④
	15	ビジネスマナー⑤
成績評価方法 (試験実施方法)	筆記試験および効果測定の結果を軸に、授業への参加姿勢を含め総合的に評価	
備考	出席が2/3に満たない場合は、不足する時間数に相当する補講に参加し、課題を提出しなければ試験を受験できないものとする。授業順序は変更する場合がある。	

## 授業概要（シラバス）

タイトル	内容	
授業科目	応用実習	
実務家教員	○	
学部・学科	製菓学科（2年制）	
履修年次	2年次	
開講区分	通年	
科目区分	必修	
授業方法	実習	
単位数・授業時間	14単位・420時間	
授業回数	210回	
授業概要	製菓衛生師による実習。洋菓子・製パンの応用技術を習得する。	
授業の進め方	各種実習を通じて、基本知識の習得や技能の定着を図る。	
達成目標	製菓衛生師に必要な「製菓衛生師養成施設」での実習テストで60点以上の成績を修める。	
教科書	オリジナルテキスト	
特記		
	1	基本実習 ガトー・フレーズ①
	2	基本実習 ガトー・フレーズ②
	3	基本実習 ガトー・フレーズ③
	4	応用実習 フレジェ①
	5	応用実習 フレジェ②
	6	応用実習 フレジェ③
	7	応用実習 フォレノワール①
	8	応用実習 フォレノワール②
	9	応用実習 フォレノワール③
	10	基本実習 シート生地 ルーロー・キャラメル①
	11	基本実習 シート生地 ルーロー・キャラメル②
	12	基本実習 シート生地 ルーロー・キャラメル③
	13	応用実習 欧米のパン①
	14	応用実習 欧米のパン②
	15	応用実習 欧米のパン③
	16	応用実習 欧米のパン④
	17	応用実習 欧米のパン⑤
	18	応用実習 欧米のパン⑥
	19	応用実習 欧米のパン⑦
	20	応用実習 欧米のパン⑧
	21	応用実習 欧米のパン⑨
	22	応用実習 欧米のパン⑩
	23	応用実習 欧米のパン⑪
	24	応用実習 欧米のパン⑫
	25	応用実習 伝統菓子 ダルトワ、タルト・オランダィーズ①
	26	応用実習 伝統菓子 ダルトワ、タルト・オランダィーズ②
	27	応用実習 伝統菓子 ダルトワ、タルト・オランダィーズ③
	28	応用実習 発酵菓子 サヴァラン、ババ①
	29	応用実習 発酵菓子 サヴァラン、ババ②
	30	応用実習 発酵菓子 サヴァラン、ババ③
	31	実技試験 ジェノワーズ デモ・練習
	32	実技試験 ジェノワーズ 検定試験①
	33	実技試験 ジェノワーズ 検定試験②

34	基本実習	フルセック	ホーレンダー・ザンド・ゲベック
35	基本実習	フルセック	ロゼット
36	基本実習	フルセック	パレ・オ・レザン
37	基本実習	フルセック	ブル・ド・ネージュ
38	基本実習	フルセック	フロランタン、ココナッツマカロン
39	基本実習	フルセック	チョコチップクッキー
40	応用実習	フルセック	アイシングクッキー①
41	応用実習	フルセック	アイシングクッキー②
42	応用実習	フルセック	アイシングクッキー③
43	基本実習	敷き込み生地	タルト・オ・シトロン①
44	基本実習	敷き込み生地	タルト・オ・シトロン②
45	基本実習	敷き込み生地	タルト・オ・シトロン③
46	応用実習	アントルメ	ムース・ショコラ①
47	応用実習	アントルメ	ムース・ショコラ②
48	応用実習	アントルメ	ムース・ショコラ③
49	応用実習	別立て生地	オムレット・オ・フリユイ
50	応用実習	別立て生地	カルディナルシュニッテン①
51	応用実習	別立て生地	カルディナルシュニッテン②
52	基本実習	敷き込み生地	タルト・オ・フロマージュ①
53	基本実習	敷き込み生地	タルト・オ・フロマージュ②
54	基本実習	敷き込み生地	ニューヨークチーズケーキ
55	応用実習	糖菓	フリユイ・デギゼ
56	応用実習	糖菓	マジパン細工講座①
57	応用実習	糖菓	マジパン細工講座②
58	応用実習	アイシングクッキー	①
59	応用実習	アイシングクッキー	②
60	応用実習	アイシングクッキー	③
61	応用実習	クレープ生地	そば粉のガレット
62	応用実習	クレープ生地	クレープ・シュゼット①
63	応用実習	クレープ生地	クレープ・シュゼット②
64	応用実習	アントルメ	ムース・ココ①
65	応用実習	アントルメ	ムース・ココ②
66	応用実習	アントルメ	ムース・ココ③
67	基本実習	ゼリー	マンゴーとオレンジのゼリー
68	基本実習	ゼリー	グレープフルーツゼリー
69	基本実習	ゼリー	紅茶とミルクのゼリー
70	応用実習	カフェの基礎知識	①
71	応用実習	カフェの基礎知識	②
72	応用実習	カフェの基礎知識	③
73	応用実習	ビスコッティ・スコーン	①
74	応用実習	ビスコッティ・スコーン	②
75	応用実習	ビスコッティ・スコーン	③
76	応用実習	冷菓	グラニテ (カフェ)
77	応用実習	冷菓	ソルベ (シトロン、フランボワーズ)
78	応用実習	冷菓	カフェドリンク
79	コンテスト対策実習	土台作り	①
80	コンテスト対策実習	土台作り	②
81	コンテスト対策実習	土台作り	③
82	コンテスト対策実習	カバーリング	①
83	コンテスト対策実習	カバーリング	②
84	コンテスト対策実習	カバーリング	③
85	応用実習	伝統菓子	クグロフ、トロペジェンヌ①
86	応用実習	伝統菓子	クグロフ、トロペジェンヌ②
87	応用実習	伝統菓子	クグロフ、トロペジェンヌ③

授業計画

88	基本実習	パンドジェーヌ
89	応用実習	ビテール
90	応用実習	ヌガーグラッセ
91	反復練習	応用技術 ナッペ
92	反復練習	応用技術 絞り (製菓技能2級に準じたもの) ①
93	反復練習	応用技術 絞り (製菓技能2級に準じたもの) ②
94	コンテスト対策実習	作品作成
95	コンテスト対策実習	作品作成
96	コンテスト対策実習	作品作成
97	応用実習	糖菓 タフィー・キャラメル
98	応用実習	糖菓 パート・ド・フリユイ
99	応用実習	糖菓 ギモーブ
100	コンテスト対策実習	作品作成
101	コンテスト対策実習	最終仕上げ
120	コンテスト対策実習	最終仕上げ
121	応用実習	欧米のパン⑬
122	応用実習	欧米のパン⑭
123	応用実習	欧米のパン⑮
124	基本実習	バームクーヘン①
125	基本実習	バームクーヘン②
126	応用実習	ダクワーズ
127	応用実習	アシェットデセール カタラーナ①
128	応用実習	アシェットデセール カタラーナ②
129	応用実習	アシェットデセール ウッフ・ア・ラ・ネージュ
130	応用実習	伝統菓子 ポン・ヌフ
131	応用実習	伝統菓子 ガトー・バスク
132	応用実習	伝統菓子 技術検定練習 (タルト・フリユイ)
133	技術検定	タルト・フリユイ フォンサーージュ、クレームダマンド焼成
134	技術検定	タルト・フリユイ クレームパティシエール、仕上げ①
135	技術検定	タルト・フリユイ クレームパティシエール、仕上げ②
136	応用実習	別立て生地 オムレット・オ・フリユイ
137	応用実習	別立て生地 カルディナル・シュニッテン
138	応用実習	別立て生地 シュクセ・ダマンド
139	応用実習	敷き込み生地 クラフティー・オ・スリーズ
140	応用実習	敷き込み生地 キッシュ・シャンピニオン①
141	応用実習	敷き込み生地 キッシュ・シャンピニオン②
142	応用実習	モンブラン
143	応用実習	クレーム・ランヴェルセ (プリン復習)
144	応用実習	クレーム・ランヴェルセ (プリン復習)
145	応用実習	アジアのパン①
146	応用実習	アジアのパン②
147	応用実習	アジアのパン③
148	基本実習	ガトー・オ・ノア①
149	基本実習	ガトー・オ・ノア②
150	基本実習	ガトー・オ・ノア③
151	基本実習	アップフェル・シュトゥルーデル①
152	基本実習	アップフェル・シュトゥルーデル②
153	基本実習	アップフェル・シュトゥルーデル③
154	応用実習	ミニャルディーズ ブラウニー、リンツァー・アウゲ
155	応用実習	ミニャルディーズ ティグレ・パッション
156	応用実習	ミニャルディーズ 紅茶のホロホロクッキー・タルトレット
157	応用実習	中東のパン①
158	応用実習	中東のパン②
159	応用実習	中東のパン③

160	応用実習	チョコレート	ボンボンショコラ①
161	応用実習	チョコレート	ボンボンショコラ②
162	応用実習	チョコレート	ボンボンショコラ③
163	応用実習	チョコレート	ボンボンショコラ④
164	応用実習	チョコレート	ボンボンショコラ⑤
165	応用実習	チョコレート	ボンボンショコラ⑥
166	応用実習	チョコレート	キャラメルマンデル
167	応用実習	チョコレート	マンディアン
168	応用実習	チョコレート	ショコラ・ショー
169	創作実習	飴細工	シュクル・クーレ・シュクル・ティレ①
170	創作実習	飴細工	シュクル・クーレ・シュクル・ティレ②
171	創作実習	飴細工	シュクル・クーレ・シュクル・ティレ③
172	創作実習	飴細工	シュクル・クーレ①
173	創作実習	飴細工	シュクル・クーレ②
174	創作実習	飴細工	シュクル・クーレ③
175	応用実習	バター生地	りんごとキャラメルのバターケーキ
176	応用実習	バター生地	ガトーマーブル①
177	応用実習	バター生地	ガトーマーブル②
178	応用実習	パイ生地菓子	ミルフィーユ・オ・フリュイ・ルージュ①
179	応用実習	パイ生地菓子	ミルフィーユ・オ・フリュイ・ルージュ②
180	応用実習	パイ生地菓子	タルト・オランダィーズ
181	応用実習	ガトー・サンマルク	
182	応用実習	技術検定、デモ、練習	(ガトー・フローズ) ①
183	応用実習	技術検定、デモ、練習	(ガトー・フローズ) ②
184	実技試験	ガトー・フローズ	ナッペ、絞り練習
185	実技試験	ガトー・フローズ	技術検定①
186	実技試験	ガトー・フローズ	技術検定②
187	応用実習	ムース・ショコラ・ブラン・カシス・エ・マロン①	
188	応用実習	ムース・ショコラ・ブラン・カシス・エ・マロン②	
189	応用実習	ムース・ショコラ・ブラン・カシス・エ・マロン③	
190	応用実習	フレジエ①	
191	応用実習	フレジエ②	
192	応用実習	フレジエ③	
193	応用実習	クロカンブッシュ①	
194	応用実習	クロカンブッシュ②	
195	応用実習	クロカンブッシュ③	
196	応用実習	シュガークラフト卒業制作	
		∫	
210			
成績評価方法 (試験実施方法)	実技による効果測定の結果を軸に、授業への参加姿勢を含め総合的に評価		
備考	出席が2/3に満たない場合は、不足する時間数に相当する補講に参加し、課題を提出しなければ試験を受験できないものとする。授業順序は変更する場合がある。		

## 授業概要（シラバス）

タイトル	内容			
授業科目	店舗運営応用			
実務家教員				
学部・学科	製菓学科（2年制）			
履修年次	2年次			
開講区分	通年			
科目区分	必修			
授業方法	講義			
単位数・授業時間	3単位・90時間			
授業回数	45回			
授業概要	社会人として働くうえで必要な、ビジネススキル、PCスキルを身に付ける。			
授業の進め方	テキストによる講義と問題演習により、知識の定着を図る。			
達成目標	実務での事務作業等に活かす知識・技能を習得する。			
教科書	オリジナルテキスト			
特記				
授業計画	1	販売管理①	31	Word④
	2	販売管理②	32	Word⑤
	3	販売管理③	33	Word⑥
	4	販売管理④	34	Word⑦
	5	販売管理⑤	35	Word⑧
	6	販売管理⑥	36	Word⑨
	7	販売管理⑦	37	Word⑩
	8	販売管理⑧	38	Word⑪
	9	販売管理⑨	39	Word⑫
	10	販売管理⑩	40	Word⑬
	11	Excel①	41	Word⑭
	12	Excel②	42	Word⑮
	13	Excel③	43	Word⑯
	14	Excel④	44	Word⑰
	15	Excel⑤	45	Word⑱
	16	Excel⑥		
	17	Excel⑦		
	18	Excel⑧		
	19	Excel⑨		
	20	Excel⑩		
	21	Excel⑪		
	22	Excel⑫		
	23	Excel⑬		
	24	Excel⑭		
	25	Excel⑮		
	26	Excel⑯		
	27	Excel⑰		
	28	Word①		
	29	Word②		
	30	Word③		
成績評価方法 (試験実施方法)	筆記試験および効果測定の結果を軸に、授業への参加姿勢を含め総合的に評価			
備考	出席が2/3に満たない場合は、不足する時間数に相当する補講に参加し、課題を提出しなければ試験を受験できないものとする。授業順序は変更する場合がある。			

## 授業概要（シラバス）

タイトル	内容	
授業科目	店舗運営実務	
実務家教員	○	
学部・学科	製菓学科（2年制）	
履修年次	2年次	
開講区分	通年	
科目区分	必修	
授業方法	実習	
単位数・授業時間	7単位・210時間	
授業回数	105回	
授業概要	各実習、演習を通じ実社会での即戦力としての知識と実践力を習得する。	
授業の進め方	各種実習を通じて、基本知識の習得や技能の定着を図る。	
達成目標	実務に見合った知識・技能を習得する。	
教科書	オリジナルテキスト	
特記		
	1	ロールパン類 ヴィエノワ
	2	ロールパン類 ミルククリーム
	3	ロールパン類 こしあんツイスト
	4	食パン類（全粒粉パン） グラハムブレット
	5	食パン類（全粒粉パン） グラハムブレット
	6	食パン類（全粒粉パン） ピタパン
	7	菓子パン類（スイートルール生地） シナモンロール
	8	菓子パン類（スイートルール生地） クリームパティシエール
	9	菓子パン類（スイートルール生地） チョココルネ
	10	フランスパン類（ルヴァン種、ポーリッシュ法） ミニバケット
	11	フランスパン類（ルヴァン種、ポーリッシュ法） ベーコンエピ
	12	フランスパン類（ルヴァン種、ポーリッシュ法） その他
	13	テスト練習 バターロール（ミキサー）
	14	テスト練習 バターロール（ミキサー）
	15	テスト練習 パネトーネ
	16	テスト バターロール（ミキサー）
	17	テスト バターロール（ミキサー）
	18	菓子パン類 チョコメロンパン
	19	クリスマスのパン ショコラシュトーレン
	20	クリスマスのパン リースパン①
	21	クリスマスのパン リースパン②
	22	バラエティーパン コッペパン
	23	バラエティーパン ホットドック
	24	バラエティーパン あんバター
	25	イタリアのパン パネトスカーナ
	26	イタリアのパン チャバタ
	27	イタリアのパン グリッシーニ
	28	カフェメニュー（ワンプレート） ハンバーガー（バンズ）
	29	カフェメニュー（ワンプレート） 野菜サラダ（ジャムドレッシング）
	30	カフェメニュー（ワンプレート） フライドポテト
	31	ラッピング実習①
	32	ラッピング実習②
	33	ラッピング実習③

授業計画	34	ラッピング実習④
	35	ラッピング実習⑤
	36	ラッピング実習⑥
	37	ラッピング実習⑦
	38	ラッピング実習⑧
	39	ラッピング実習⑨
	40	POP実習①
	41	POP実習②
	42	POP実習③
	43	POP実習④
	44	POP実習⑤
	45	POP実習⑥
	46	テーブルマナー実習①
	47	テーブルマナー実習②
	48	テーブルマナー実習③
	49	テーブルマナー実習④
	50	テーブルマナー実習⑤
	51	テーブルマナー実習⑥
	52	テーブルマナー実習⑦
	53	テーブルマナー実習⑧
	54	テーブルマナー実習⑨
	55	テーブルマナー実習⑩
	56	プレゼンテーション実習①
	57	プレゼンテーション実習②
	58	プレゼンテーション実習③
	59	プレゼンテーション実習④
	60	プレゼンテーション実習⑤
	61	現場実習事前準備①
	62	現場実習事前準備②
	63	現場実習事前準備③
	64	現場実習事前準備④
	65	現場実習事前準備⑤
	66	
		∪
105		
成績評価方法 (試験実施方法)	筆記試験および効果測定の結果を軸に、授業への参加姿勢を含め総合的に評価	
備考	出席が2/3に満たない場合は、不足する時間数に相当する補講に参加し、課題を提出しなければ試験を受験できないものとする。授業順序は変更する場合がある。	

## 授業概要（シラバス）

タイトル	内容			
授業科目	職業実践演習			
実務家教員				
学部・学科	製菓学科（2年制）			
履修年次	2年次			
開講区分	通年			
科目区分	必修			
授業方法	演習			
単位数・授業時間	7単位・210時間			
授業回数	105回			
授業概要	各種資格取得に向けての知識の習得と演習。			
授業の進め方	問題演習と解説に加え、必要に応じて復習講義を行い、より高度な知識定着を図る。			
達成目標	製菓衛生師試験に向けて、各科目の合格レベルの知識を習得する。			
教科書	オリジナルテキスト			
特記				
授業計画	1	食育（地産地消）	48	製菓衛生師試験対策（過去問題）③
	2	食育（行事食）	49	製菓衛生師試験対策（過去問題）④
	3	食育（食生活指針）	50	製菓衛生師試験対策（過去問題）⑤
	4	食育（6つの基礎食品）	51	製菓衛生師試験対策（過去問題）⑥
	5	食育（アレルギー表示）	52	製菓衛生師試験対策（過去問題）⑦
	6	食育（お酒について）	53	製菓衛生師試験対策（過去問題）⑧
	7	食育（テーブルマナー）	54	製菓衛生師試験対策（過去問題）⑨
	8	食育（テーブルマナー）	55	製菓衛生師試験対策（過去問題）⑩
	9	食育（食品添加物）	56	
	10	食育（日本の食材）	57	就職対策（漢字検定対策含む）
	11	製菓衛生師試験対策（食品学）①	70	
	12	製菓衛生師試験対策（食品学）②	71	ビジネスマナー①
	13	製菓衛生師試験対策（食品学）③	72	ビジネスマナー②
	14	製菓衛生師試験対策（食品学）④	73	ビジネスマナー③
	15	製菓衛生師試験対策（食品学）⑤	74	ビジネスマナー④
	16	製菓衛生師試験対策（食品衛生学）①	75	ビジネスマナー⑤
	17	製菓衛生師試験対策（食品衛生学）②	76	ビジネスマナー⑥
	18	製菓衛生師試験対策（食品衛生学）③	77	ビジネスマナー⑦
	19	製菓衛生師試験対策（食品衛生学）④	78	ビジネスマナー⑧
	20	製菓衛生師試験対策（食品衛生学）⑤	79	ビジネスマナー⑨
	21	製菓衛生師試験対策（栄養学）①	80	ビジネスマナー⑩
	22	製菓衛生師試験対策（栄養学）②	81	サービス接遇①
	23	製菓衛生師試験対策（栄養学）③	82	サービス接遇②
	24	製菓衛生師試験対策（栄養学）④	83	サービス接遇③
	25	製菓衛生師試験対策（栄養学）⑤	84	サービス接遇④
	26	製菓衛生師試験対策（公衆衛生学）①	85	サービス接遇⑤
	27	製菓衛生師試験対策（公衆衛生学）②	86	サービス接遇⑥
	28	製菓衛生師試験対策（公衆衛生学）③	87	サービス接遇⑦
	29	製菓衛生師試験対策（公衆衛生学）④	88	サービス接遇⑧
	30	製菓衛生師試験対策（公衆衛生学）⑤	89	サービス接遇⑨
	31	製菓衛生師試験対策（製菓理論）①	90	サービス接遇⑩
	32	製菓衛生師試験対策（製菓理論）②	91	サービス接遇⑪
	33	製菓衛生師試験対策（製菓理論）③	92	サービス接遇⑫

34	製菓衛生師試験対策（製菓理論）④	93	サービス接遇⑬
35	製菓衛生師試験対策（製菓理論）⑤	94	サービス接遇⑭
36	製菓衛生師試験対策（製菓理論）⑥	95	サービス接遇⑮
37	製菓衛生師試験対策（製菓理論）⑦	96	サービス接遇⑯
38	製菓衛生師試験対策（製菓理論）⑧	97	サービス接遇⑰
39	製菓衛生師試験対策（製菓理論）⑨	98	サービス接遇⑱
40	製菓衛生師試験対策（製菓理論）⑩	99	サービス接遇⑲
41	製菓衛生師試験対策（衛生法規）①	100	サービス接遇⑳
42	製菓衛生師試験対策（衛生法規）②	101	サービス接遇㉑
43	製菓衛生師試験対策（衛生法規）③	102	サービス接遇㉒
44	製菓衛生師試験対策（衛生法規）④	103	サービス接遇㉓
45	製菓衛生師試験対策（衛生法規）⑤	104	サービス接遇㉔
46	製菓衛生師試験対策（過去問題）①	105	サービス接遇㉕
47	製菓衛生師試験対策（過去問題）②		
成績評価方法 (試験実施方法)	筆記試験および効果測定の結果を軸に、授業への参加姿勢を含め総合的に評価		
備考	出席が2／3に満たない場合は、不足する時間数に相当する補講に参加し、課題を提出しなければ試験を受験できないものとする。授業順序は変更する場合がある。		