

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（1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（1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（1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（1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（1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（1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（1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（和菓子）	
実務家教員	○	
学部・学科	製菓学科（1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	2単位・60時間	
授業回数	30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	餅物 柏餅（こし餡）
	2	餅物 桜餅・串団子（みたらし）
	3	蒸し菓子 菓饅頭・黄身時雨
	4	蒸し菓子 薯蕷饅頭
	5	製餡・流し物 こし餡・水羊羹
	6	干菓子 雲平
	7	製餡 粒餡
	8	平鍋物 どら焼き
	9	蒸し物・餅物 浮島・赤飯
	10	蒸し物 栗蒸し羊羹
	11	オープン物 栗饅頭
	12	オープン物 桃山
	13	練り物 うぐいす餅
	14	練り物 練切
	15	餅物 柏餅（こし餡）
	16	餅物 桜餅
	17	餅物 串団子（みたらし）
	18	蒸し菓子 菓饅頭
	19	蒸し菓子 薯蕷饅頭
	20	蒸し菓子 黄身時雨
	21	製餡 こし餡
	22	流し物 水羊羹
	23	干菓子 雲平
	24	製餡 つぶし餡
	25	平鍋物 どら焼き
	26	平鍋物 調布
	27	オープン物 長崎カステラ
	28	実技試験 黄身時雨
	29	練り物 うぐいす餅
	30	練り物 練り切り
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	基礎実習（洋菓子）	
実務家教員	○	
学部・学科	製菓学科（1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	2単位・60時間	
授業回数	30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	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
	2	基礎 実習器具の使い方
	3	オープン菓子 ジェノワーズ①
	4	オープン菓子 ジェノワーズ②
	5	クリーム類 絞り①
	6	クリーム類 絞り②（パイピング）
	7	クリーム類 絞り③
	8	オープン菓子 ビスキュイ・ア・ラ・キュイエール①
	9	オープン菓子 ビスキュイ・ア・ラ・キュイエール②
	10	オープン菓子 ジェノワーズ③
	11	クリーム類 クレーム・オブール・オ・イタリエンヌ
	12	クリーム類 ナッペ
	13	実技試験 ジェノワーズテスト
	14	デザート菓子 バヴァロア①
	15	デザート菓子 バヴァロア②
	16	実技試験 絞りテスト
	17	オープン菓子・クリーム類 シュクレ、クレーム・ダイヤモンド
	18	オープン菓子 フォンサージュ
	19	クリーム類 クレーム・パティシエール
	20	タルト タルト・オ・フリユイ
	21	オープン菓子 ビスキュイ・ア・ラ・キュイエール③
	22	オープン菓子 メレンゲ
	23	実技試験 ビスキュイ・ア・ラ・キュイエールテスト
	24	デザート菓子 クレーム・ド・ポワール（シャルロット）
	25	オープン菓子 バターケーキ
	26	オープン菓子 パンドジェンヌ・シュクレ
	27	クリーム類 クレーム・ダイヤモンド
	28	オープン菓子 フォンサージュ
	29	クリーム類 クレーム・パティシエール
	30	実技試験 タルト・オ・フリユイ
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	基礎実習（製パン）	
実務家教員	○	
学部・学科	製菓学科（1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	2単位・60時間	
授業回数	30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	ロールパン類（手捏ね） パンの定義・手捏ねの解説
	2	ロールパン類（手捏ね） バターロール
	3	ロールパン類（手捏ね） 塩ぱん
	4	菓子パン類（手捏ね） つぶあんパン
	5	菓子パン類（手捏ね） メロンパン
	6	菓子パン類（手捏ね） メロンビス生地
	7	食パン類 レーズンブレット
	8	ハード系類 パン・オ・ノア①
	9	ハード系類 パン・オ・ノア②
	10	ミルクのパン類 パンオレ①
	11	ミルクのパン類 パンオレ②（クリームパティシエール）
	12	ミルクのパン類 ミルクハース
	13	セミハード類 ベーグル（クリームチーズ）
	14	セミハード類 イングリッシュ・マフィン
	15	セミハード類 サンドイッチ
	16	その他のパン カレーパン、ピロシキ
	17	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
	18	ドーナツ類 イーストドーナツ
	19	フランスのパン フランスパン（直捏法）
	20	フランスのパン ベーコン・エピ、パンファンテジー
	21	フランスのパン タルト・フランベ
	22	フランスのパン ブリオッシュタルト
	23	フランスのパン クリームチーズフィリング
	24	フランスのパン ラング・ド・ブッフ
	25	ロールパン類（手捏ね） バターロール①
	26	ロールパン類（手捏ね） バターロール②
	27	その他のパン シュトーレン
	28	実技試験（手捏ね） バターロール①
	29	実技試験（手捏ね） バターロール②
	30	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（1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イ）
	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	パートフォンセ・オーディネール
35	オープン菓子	パート・プリゼ、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	クラブティ・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 (パート・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パート・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	ロージージュネンブロート
	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。			