

授業概要（シラバス）

タイトル	内容
授業科目	衛生法規
実務家教員授業	
学部・学科	製菓学科
履修年次	1年次
開講学期	前期
科目区分	必修
授業方法	講義
授業時間	30単位時間
授業コマ数	15コマ
授業概要	「菓子製造業に従事する者の資質を向上させ、もって公衆衛生の向上および増進に寄与する」という法の目的を達成すべく食品に関する法規・法令について学ぶ。
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」
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 食品安全基本法、食育基本法 11 関係法令 地域保健法、調理師法、健康増進法、栄養士法、環境法 12 関係法令 健康増進法、消費者庁及び消費者委員会設置法 13 問題演習① 14 問題演習② 15 問題演習 定例試験
成績評価方法 (試験実施方法)	定期試験100% 20題の基礎的な解答力を測定する試験
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する、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	公衆衛生学
実務家教員授業	
学部・学科	製菓学科
履修年次	1年次
開講学期	前・後期
科目区分	必修
授業方法	講義（実務経験のある教員による授業科目です）
授業時間	60単位時間
授業コマ数	30コマ
授業概要	管理栄養士による講義。 公衆衛生概論で、公衆衛生の意義、公衆衛生の現状、衛生統計について学ぶ。 食中毒、感染症や生活習慣病などの疾病の予防、労働と健康、安全衛生管理について学ぶ。 人類が快適な生活環境を保全、維持するためには、それらに影響を与える、水、土壌、空気からなる自然ならびに人為的環境について、環境衛生の意義、環境と健康、生活環境、公害などについての基礎知識が必要である。ここでは、特に製菓衛生師試験に出題された内容に関連した事項を重点的に学ぶ。
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とともに製菓衛生師試験に合格するレベルを到達目標とする。 環境汚染物質などの成因、人体への影響、汚染防止、汚染除去などに関する基本的知識と技能を修得し、環境の改善に向かって努力する態度を身につける。 公衆衛生学の観点から総合的に疾病予防について把握出来るようにする。
教科書	日本菓子教育センター「製菓衛生師全書」
特記	「実務経験のある教員による授業科目」に対応
授業計画	1 公衆衛生の概要と意義・歴史① 2 公衆衛生の概要と意義・歴史② 3 公衆衛生の現状① 4 公衆衛生の現状② 5 公衆衛生行政と保健所 6 衛生統計・統計指標 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 環境衛生⑧ 15 疾病の予防① 16 疾病の予防② 17 疾病の予防③ 18 疾病の予防④ 19 疾病の予防⑤ 20 生活習慣病の予防 循環器疾患・脳血管疾患① 21 生活習慣病の予防 循環器疾患・脳血管疾患② 22 生活習慣病の予防 循環器疾患・脳血管疾患③ 23 生活習慣病の予防 循環器疾患・脳血管疾患④ 24 生活習慣病の予防 循環器疾患・脳血管疾患⑤ 25 生活習慣病の予防 循環器疾患・脳血管疾患⑥ 26 職業病① 27 職業病② 28 職業病③ 29 保健① 30 保健②
成績評価方法 (試験実施方法)	定期試験100% 20題の基礎的な解答力を測定する試験
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する、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	食品学
実務家教員授業	
学部・学科	製菓学科
履修年次	1年次
開講学期	前・後期
科目区分	必修
授業方法	講義（実務経験のある教員による授業科目です）
授業時間	60単位時間
授業コマ数	30コマ
授業概要	管理栄養士による講義。 私達は一生を通じて食品を食物として食べ、その成分を代謝、利用して健康を維持、増進し、社会生活を営んでいる。このように、食品はヒトの一生の営みに基本的にかかわりあう重要なものであり、本講義では、製菓衛生師に必要とされる食品に関する基本的な知識を学ぶ。 後半では、食品学の分野において製菓衛生師に必要な基本的知識を学ぶ。食品の変質とその機構の化学、そして食品の生産と消費、流通といった食品の経済について習得する。
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	製菓衛生師試験に対応できる食品学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」
特記	「実務経験のある教員による授業科目」に対応
授業計画	- 食品学とは、食品の種類と成分 - 食品の成分と性質 - 食品の色素成分 - 食品の嗜好成分 - 有害物質・食品成分表 - 植物性食品（米について、食品成分表） - 植物性食品（麦類について） - 植物性食品（いも、豆類） - 植物性食品（豆類・種実類） - 植物性食品（野菜類） - 植物性食品（果物、きのこ、海藻） - 植物性食品（植物性食品まとめ） - 動物性食品（魚類） - 動物性食品（食肉について） - 卵類、乳類（卵、乳類について） - 卵類、乳類（乳類の種類と特徴） - 油脂類（油脂について） - 油脂類（調味料、加工品） - 嗜好品 - 食品の保存（食品の変質）① - 食品の保存（食品の変質）② - 食品の生産と消費（食糧の消費について） - 食品の生産と消費 - 食品の生産と消費（食品生産と自給率） - 食品の保存方法（有機農産物）① - 食品の保存方法（有機農産物）② - 全体まとめ - 過去問解説① - 過去問解説② - 試験
成績評価方法 （試験実施方法）	定期試験100% 20題の基礎的な解答力を測定する試験
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する、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	食品衛生学																																																												
実務家教員授業																																																													
学部・学科	製菓学科																																																												
履修年次	1年次																																																												
開講学期	前・後期																																																												
科目区分	必修																																																												
授業方法	講義（実務経験のある教員による授業科目です） 実習（実務経験のある教員による授業科目です）																																																												
授業時間	120単位時間																																																												
授業コマ数	60コマ																																																												
授業概要	管理栄養士による講義・実習。 前半では、主に食中毒について学ぶ。食品衛生の目的は飲食に起因する衛生上の危害の発生を防止することにあるが、ここでは食中毒についての概要、病因物質と予防対策について学ぶ。 後半では、主に食品衛生学概論と食品添加物について学ぶ。食品衛生の目的は飲食に起因する衛生上の危害の発生を防止することにある。安全な食品の入手には食品の製造、加工、保存、運搬などの各過程で衛生的取り扱いが求められ、有害食品の排除、食品添加物や天然香料の指定や制限、器具や容器包装の安全性確保、適切な使用原材料の表示などが必要となり、これらについて学ぶ。																																																												
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	1、食中毒の発生メカニズムを知ることにより、人に対する食の安全を提供する製菓衛生師としての基本的知識を習得すること。 2、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し、製菓衛生師試験合格レベルに達するよう指導する。																																																												
教科書	日本菓子教育センター「製菓衛生師全書」																																																												
特記	「実務経験のある教員による授業科目」に対応																																																												
授業計画	<table border="0"> <tr> <td>1 食品衛生学とは</td><td>31 食品中の有害物質（農業、飼料添加物）</td></tr> <tr> <td>2 食品衛生学の歴史</td><td>32 食品中の有害物質（食品中の異物）①</td></tr> <tr> <td>3 食中毒の発生</td><td>33 食品中の有害物質（食品中の異物）②</td></tr> <tr> <td>4 微生物の種類</td><td>34 施設の構造、食品の取り扱い（食品の取扱い）①</td></tr> <tr> <td>5 食中毒（微生物の種類と特徴）</td><td>35 施設の構造、食品の取り扱い（食品の取扱い）②</td></tr> <tr> <td>6 食中毒（微生物による食中毒）①</td><td>36 施設の構造、食品の取り扱い（食品の取扱者の衛生）</td></tr> <tr> <td>7 食中毒（微生物による食中毒）②</td><td>37 消毒、殺菌（洗浄と消毒）</td></tr> <tr> <td>8 食中毒（微生物による食中毒）③</td><td>38 消毒、殺菌（消毒方法）①</td></tr> <tr> <td>9 食中毒（微生物による食中毒）④</td><td>39 消毒、殺菌（消毒方法）②</td></tr> <tr> <td>10 食中毒（ノロウイルスについて）①</td><td>40 食品の保存（施設設備の要件と管理）①</td></tr> <tr> <td>11 食中毒（ノロウイルスについて）②</td><td>41 食品の保存（施設設備の要件と管理）②</td></tr> <tr> <td>12 食中毒（化学性食中毒）</td><td>42 食品添加物の指定と規格基準</td></tr> <tr> <td>13 細菌性食中毒①</td><td>43 HACCP①</td></tr> <tr> <td>14 細菌性食中毒②</td><td>44 HACCP②</td></tr> <tr> <td>15 食中毒（自然毒について）①</td><td>45 食品添加物の指定と規格基準①</td></tr> <tr> <td>16 食中毒（自然毒について）②</td><td>46 食品添加物の指定と規格基準②</td></tr> <tr> <td>17 食中毒（寄生虫について）</td><td>47 食品添加物の指定と規格基準③</td></tr> <tr> <td>18 食中毒（食中毒全体復習）①</td><td>48 食品表示</td></tr> <tr> <td>19 食中毒（食中毒全体復習）②</td><td>49 実習（ブドウ球菌実験）①</td></tr> <tr> <td>20 食中毒（食中毒予防）</td><td>50 実習（ブドウ球菌実験）②</td></tr> <tr> <td>21 食中毒</td><td>51 実習（カビの実験）①</td></tr> <tr> <td>22 添加物（食品添加物）</td><td>52 実習（カビの実験）②</td></tr> <tr> <td>23 添加物（食中毒予防）</td><td>53 実習（カビ、ブドウ球菌の経過観察）</td></tr> <tr> <td>24 添加物（食品添加物について）</td><td>54 実習（卵の鮮度判定）</td></tr> <tr> <td>25 添加物</td><td>55 実習（卵のレポート作成）</td></tr> <tr> <td>26 食品添加物</td><td>56 実習（食中毒について事例検討）①</td></tr> <tr> <td>27 食品中の有害物質（生物濃縮と食物連鎖）①</td><td>57 実習（食中毒について事例検討）②</td></tr> <tr> <td>28 食品中の有害物質（生物濃縮と食物連鎖）②</td><td>58 実習（遊離残塩素の実験）①</td></tr> <tr> <td>29 食品中の有害物質（食品中の有害物質）</td><td>59 実習（遊離残塩素の実験）②</td></tr> <tr> <td>30 食品中の有害物質（ダイオキシン、農業）</td><td>60 実習（食品添加物を調べる）</td></tr> </table>	1 食品衛生学とは	31 食品中の有害物質（農業、飼料添加物）	2 食品衛生学の歴史	32 食品中の有害物質（食品中の異物）①	3 食中毒の発生	33 食品中の有害物質（食品中の異物）②	4 微生物の種類	34 施設の構造、食品の取り扱い（食品の取扱い）①	5 食中毒（微生物の種類と特徴）	35 施設の構造、食品の取り扱い（食品の取扱い）②	6 食中毒（微生物による食中毒）①	36 施設の構造、食品の取り扱い（食品の取扱者の衛生）	7 食中毒（微生物による食中毒）②	37 消毒、殺菌（洗浄と消毒）	8 食中毒（微生物による食中毒）③	38 消毒、殺菌（消毒方法）①	9 食中毒（微生物による食中毒）④	39 消毒、殺菌（消毒方法）②	10 食中毒（ノロウイルスについて）①	40 食品の保存（施設設備の要件と管理）①	11 食中毒（ノロウイルスについて）②	41 食品の保存（施設設備の要件と管理）②	12 食中毒（化学性食中毒）	42 食品添加物の指定と規格基準	13 細菌性食中毒①	43 HACCP①	14 細菌性食中毒②	44 HACCP②	15 食中毒（自然毒について）①	45 食品添加物の指定と規格基準①	16 食中毒（自然毒について）②	46 食品添加物の指定と規格基準②	17 食中毒（寄生虫について）	47 食品添加物の指定と規格基準③	18 食中毒（食中毒全体復習）①	48 食品表示	19 食中毒（食中毒全体復習）②	49 実習（ブドウ球菌実験）①	20 食中毒（食中毒予防）	50 実習（ブドウ球菌実験）②	21 食中毒	51 実習（カビの実験）①	22 添加物（食品添加物）	52 実習（カビの実験）②	23 添加物（食中毒予防）	53 実習（カビ、ブドウ球菌の経過観察）	24 添加物（食品添加物について）	54 実習（卵の鮮度判定）	25 添加物	55 実習（卵のレポート作成）	26 食品添加物	56 実習（食中毒について事例検討）①	27 食品中の有害物質（生物濃縮と食物連鎖）①	57 実習（食中毒について事例検討）②	28 食品中の有害物質（生物濃縮と食物連鎖）②	58 実習（遊離残塩素の実験）①	29 食品中の有害物質（食品中の有害物質）	59 実習（遊離残塩素の実験）②	30 食品中の有害物質（ダイオキシン、農業）	60 実習（食品添加物を調べる）
1 食品衛生学とは	31 食品中の有害物質（農業、飼料添加物）																																																												
2 食品衛生学の歴史	32 食品中の有害物質（食品中の異物）①																																																												
3 食中毒の発生	33 食品中の有害物質（食品中の異物）②																																																												
4 微生物の種類	34 施設の構造、食品の取り扱い（食品の取扱い）①																																																												
5 食中毒（微生物の種類と特徴）	35 施設の構造、食品の取り扱い（食品の取扱い）②																																																												
6 食中毒（微生物による食中毒）①	36 施設の構造、食品の取り扱い（食品の取扱者の衛生）																																																												
7 食中毒（微生物による食中毒）②	37 消毒、殺菌（洗浄と消毒）																																																												
8 食中毒（微生物による食中毒）③	38 消毒、殺菌（消毒方法）①																																																												
9 食中毒（微生物による食中毒）④	39 消毒、殺菌（消毒方法）②																																																												
10 食中毒（ノロウイルスについて）①	40 食品の保存（施設設備の要件と管理）①																																																												
11 食中毒（ノロウイルスについて）②	41 食品の保存（施設設備の要件と管理）②																																																												
12 食中毒（化学性食中毒）	42 食品添加物の指定と規格基準																																																												
13 細菌性食中毒①	43 HACCP①																																																												
14 細菌性食中毒②	44 HACCP②																																																												
15 食中毒（自然毒について）①	45 食品添加物の指定と規格基準①																																																												
16 食中毒（自然毒について）②	46 食品添加物の指定と規格基準②																																																												
17 食中毒（寄生虫について）	47 食品添加物の指定と規格基準③																																																												
18 食中毒（食中毒全体復習）①	48 食品表示																																																												
19 食中毒（食中毒全体復習）②	49 実習（ブドウ球菌実験）①																																																												
20 食中毒（食中毒予防）	50 実習（ブドウ球菌実験）②																																																												
21 食中毒	51 実習（カビの実験）①																																																												
22 添加物（食品添加物）	52 実習（カビの実験）②																																																												
23 添加物（食中毒予防）	53 実習（カビ、ブドウ球菌の経過観察）																																																												
24 添加物（食品添加物について）	54 実習（卵の鮮度判定）																																																												
25 添加物	55 実習（卵のレポート作成）																																																												
26 食品添加物	56 実習（食中毒について事例検討）①																																																												
27 食品中の有害物質（生物濃縮と食物連鎖）①	57 実習（食中毒について事例検討）②																																																												
28 食品中の有害物質（生物濃縮と食物連鎖）②	58 実習（遊離残塩素の実験）①																																																												
29 食品中の有害物質（食品中の有害物質）	59 実習（遊離残塩素の実験）②																																																												
30 食品中の有害物質（ダイオキシン、農業）	60 実習（食品添加物を調べる）																																																												
成績評価方法 （試験実施方法）	定期試験100% 20題の基礎的な解答力を測定する試験																																																												
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する、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	栄養学
実務家教員授業	
学部・学科	製菓学科
履修年次	1 年次
開講学期	前・後期
科目区分	必修
授業方法	講義（実務経験のある教員による授業科目です）
授業時間	6 0 単位時間
授業コマ数	3 0 コマ
授業概要	管理栄養士による講義。 1、栄養学の基礎として各種栄養素の働きと消化・吸収・代謝・排泄の仕組みを学ぶ。 2、人生の諸段階（ライフステージ）で必要な栄養の取り方を学び、病態別の栄養管理などについても学ぶ。
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	製菓衛生師に必要な栄養学の基礎知識を習得し、国家試験合格を目指す。
教科書	日本菓子教育センター「製菓衛生師全書」
特記	「実務経験のある教員による授業科目」に対応
授業計画	1 栄養学とは 2 栄養素の分類① 3 栄養素の分類② 4 栄養素の分類③ 5 栄養素の分類④ 6 栄養素の分類⑤ 7 栄養素の分類⑥ 8 栄養素の分類⑦ 9 ホルモン 10 まとめ 11 消化の概要① 12 消化の概要② 13 まとめ 14 吸収、消化 15 消化の概要 16 エネルギー代謝 17 消化の概要 18 吸収、消化吸収率 19 ライフステージの栄養① 20 ライフステージの栄養② 21 ライフステージの栄養③ 22 まとめ 23 定例テスト 24 栄養素 25 栄養の摂取① 26 栄養の摂取② 27 保健機能食品① 28 保健機能食品② 29 まとめ 30 定期試験
成績評価方法 (試験実施方法)	定期試験100% 20題の基礎的な解答力を測定する試験
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する、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	社会
実務家教員授業	
学部・学科	製菓学科
履修年次	1 年次
開講学期	前・後期
科目区分	必修
授業方法	講義
授業時間	3 0 単位時間
授業コマ数	1 5 コマ
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、菓子の現代生活における重要性を理解する。
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」
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 経営理念の構築 7 味の構成① 8 味の構成② 9 味の構成③ 10 菓子店経営論① 11 菓子店経営論② 12 菓子店経営論③ 13 菓子店経営論④ 14 菓子店経営論⑤ 15 定期試験
成績評価方法 (試験実施方法)	定期試験100% 20題の基礎的な解答力を測定する試験
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する、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																																																												
実務家教員授業																																																													
学部・学科	製菓学科																																																												
履修年次	1年次																																																												
開講学期	前・後期																																																												
科目区分	必修																																																												
授業方法	講義（実務経験のある教員による授業科目です）																																																												
授業時間	90単位時間																																																												
授業コマ数	45コマ																																																												
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」																																																												
特記	「実務経験のある教員による授業科目」に対応																																																												
授業計画	<table border="1"> <tr> <td>1 製菓理論 製菓衛生師とは</td><td>31 果実及び果実加工品②</td></tr> <tr> <td>2 製菓理論 製菓理論を学ぶ意義</td><td>32 凝固材料（寒天、カラギーナン）</td></tr> <tr> <td>3 製菓理論 菓子の分類</td><td>33 凝固材料（ペクチン、ゲル化）</td></tr> <tr> <td>4 甘味料（甘味料分類）</td><td>34 種実類（ナッツ類）①</td></tr> <tr> <td>5 甘味料（でん粉糖）</td><td>35 種実類（ナッツ類）②</td></tr> <tr> <td>6 甘味料（非糖質甘味料）</td><td>36 風味・調味材料（酒類）</td></tr> <tr> <td>7 小麦粉（用途別、品位別分類）</td><td>37 風味・調味材料（香料）</td></tr> <tr> <td>8 小麦粉（小麦粉の加工適性）</td><td>38 果実及び果実加工品 凝固材料 種実類 風味・調味材料まとめ</td></tr> <tr> <td>9 でん粉（種類と特徴）</td><td>39 補助材料（パン酵母について）</td></tr> <tr> <td>10 でん粉（加工適性）</td><td>40 補助材料（食塩、水、モルトエキス）</td></tr> <tr> <td>11 でん粉（膨化性、吸湿性）</td><td>41 補助材料（製パン改良剤）</td></tr> <tr> <td>12 米粉①</td><td>42 補助材料（膨脹剤、乳化剤）</td></tr> <tr> <td>13 米粉②</td><td>43 補助材料（着色料、増粘安定剤）</td></tr> <tr> <td>14 甘味料、小麦粉、でん粉、米粉まとめ</td><td>44 過去問解説①</td></tr> <tr> <td>15 鶏卵（卵白）</td><td>45 過去問解説②</td></tr> <tr> <td>16 鶏卵（卵黄）</td><td></td></tr> <tr> <td>17 鶏卵（加工品）</td><td></td></tr> <tr> <td>18 鶏卵まとめ</td><td></td></tr> <tr> <td>19 油脂（種類と特徴）</td><td></td></tr> <tr> <td>20 油脂（油脂の加工適正）</td><td></td></tr> <tr> <td>21 油脂</td><td></td></tr> <tr> <td>22 乳及び乳製品（牛乳、乳製品、粉乳、練乳）</td><td></td></tr> <tr> <td>23 乳製品（チーズ、その他）</td><td></td></tr> <tr> <td>24 チョコレート</td><td></td></tr> <tr> <td>25 チョコレート（ココアバター、ココアパウダー）</td><td></td></tr> <tr> <td>26 チョコレート（純チョコレート、準チョコレート）</td><td></td></tr> <tr> <td>27 チョコレート（加工適性、香味・物性・ブルーム）</td><td></td></tr> <tr> <td>28 チョコレートまとめ</td><td></td></tr> <tr> <td>29 鶏卵 油脂 牛乳及び乳製品 チョコレートまとめ</td><td></td></tr> <tr> <td>30 果実及び果実加工品①</td><td></td></tr> </table>	1 製菓理論 製菓衛生師とは	31 果実及び果実加工品②	2 製菓理論 製菓理論を学ぶ意義	32 凝固材料（寒天、カラギーナン）	3 製菓理論 菓子の分類	33 凝固材料（ペクチン、ゲル化）	4 甘味料（甘味料分類）	34 種実類（ナッツ類）①	5 甘味料（でん粉糖）	35 種実類（ナッツ類）②	6 甘味料（非糖質甘味料）	36 風味・調味材料（酒類）	7 小麦粉（用途別、品位別分類）	37 風味・調味材料（香料）	8 小麦粉（小麦粉の加工適性）	38 果実及び果実加工品 凝固材料 種実類 風味・調味材料まとめ	9 でん粉（種類と特徴）	39 補助材料（パン酵母について）	10 でん粉（加工適性）	40 補助材料（食塩、水、モルトエキス）	11 でん粉（膨化性、吸湿性）	41 補助材料（製パン改良剤）	12 米粉①	42 補助材料（膨脹剤、乳化剤）	13 米粉②	43 補助材料（着色料、増粘安定剤）	14 甘味料、小麦粉、でん粉、米粉まとめ	44 過去問解説①	15 鶏卵（卵白）	45 過去問解説②	16 鶏卵（卵黄）		17 鶏卵（加工品）		18 鶏卵まとめ		19 油脂（種類と特徴）		20 油脂（油脂の加工適正）		21 油脂		22 乳及び乳製品（牛乳、乳製品、粉乳、練乳）		23 乳製品（チーズ、その他）		24 チョコレート		25 チョコレート（ココアバター、ココアパウダー）		26 チョコレート（純チョコレート、準チョコレート）		27 チョコレート（加工適性、香味・物性・ブルーム）		28 チョコレートまとめ		29 鶏卵 油脂 牛乳及び乳製品 チョコレートまとめ		30 果実及び果実加工品①	
1 製菓理論 製菓衛生師とは	31 果実及び果実加工品②																																																												
2 製菓理論 製菓理論を学ぶ意義	32 凝固材料（寒天、カラギーナン）																																																												
3 製菓理論 菓子の分類	33 凝固材料（ペクチン、ゲル化）																																																												
4 甘味料（甘味料分類）	34 種実類（ナッツ類）①																																																												
5 甘味料（でん粉糖）	35 種実類（ナッツ類）②																																																												
6 甘味料（非糖質甘味料）	36 風味・調味材料（酒類）																																																												
7 小麦粉（用途別、品位別分類）	37 風味・調味材料（香料）																																																												
8 小麦粉（小麦粉の加工適性）	38 果実及び果実加工品 凝固材料 種実類 風味・調味材料まとめ																																																												
9 でん粉（種類と特徴）	39 補助材料（パン酵母について）																																																												
10 でん粉（加工適性）	40 補助材料（食塩、水、モルトエキス）																																																												
11 でん粉（膨化性、吸湿性）	41 補助材料（製パン改良剤）																																																												
12 米粉①	42 補助材料（膨脹剤、乳化剤）																																																												
13 米粉②	43 補助材料（着色料、増粘安定剤）																																																												
14 甘味料、小麦粉、でん粉、米粉まとめ	44 過去問解説①																																																												
15 鶏卵（卵白）	45 過去問解説②																																																												
16 鶏卵（卵黄）																																																													
17 鶏卵（加工品）																																																													
18 鶏卵まとめ																																																													
19 油脂（種類と特徴）																																																													
20 油脂（油脂の加工適正）																																																													
21 油脂																																																													
22 乳及び乳製品（牛乳、乳製品、粉乳、練乳）																																																													
23 乳製品（チーズ、その他）																																																													
24 チョコレート																																																													
25 チョコレート（ココアバター、ココアパウダー）																																																													
26 チョコレート（純チョコレート、準チョコレート）																																																													
27 チョコレート（加工適性、香味・物性・ブルーム）																																																													
28 チョコレートまとめ																																																													
29 鶏卵 油脂 牛乳及び乳製品 チョコレートまとめ																																																													
30 果実及び果実加工品①																																																													
成績評価方法 (試験実施方法)	定期試験100% 20題の基礎的な解答力を測定する試験																																																												
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する、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	基礎実習					
実務家教員授業						
学部・学科	製菓学科					
履修年次	1年次					
開講学期	前・後期					
科目区分	必修					
授業方法	実習（実務経験のある教員による授業科目です）					
授業時間	180単位時間					
授業コマ数	90コマ					
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	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	製菓衛生師全書に記載されている「製菓衛生師養成施設製菓実習実技試験ガイドライン」の内容で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」					
特記	「実務経験のある教員による授業科目」に対応					
授業計画	1	クリーム類	実習室のルール	31	蒸し菓子	小豆蜜炊き
	2	クリーム類	実習器具使い方	32	蒸し菓子	花見団子
	3	クリーム類	実習器具使い方	33	蒸し菓子	赤飯
	4	クリーム類	ジェノワーズ①	34	蒸し菓子	桜餅
	5	クリーム類	ジェノワーズ②	35	蒸し菓子	葛餅
	6	クリーム類	絞り	36	蒸し菓子	柏餅　こしあん
	7	焼き菓子	ビスキュイキュイエール①	37	蒸し菓子	おはぎ
	8	クリーム類	クレームオブール3種	38	流し菓子	水羊羹　こしあん
	9	クリーム類	絞り	39	流し菓子	錦玉
	10	焼き菓子	ジェノワーズ③	40	和菓子	こしあん　白あん
	11	焼き菓子	クレームオブールイタリエンヌ	41	蒸し菓子	外郎
	12	焼き菓子	ナッペ	42	蒸し菓子	ココア饅頭　こしあん
	13	焼き菓子	ジェノワーズテスト	43	蒸し菓子	土用もち
	14	クリーム類	絞りテスト	44	練り菓子	練り切り①
	15	クリーム類	絞りテスト　パイピング練習	45	蒸し菓子	五色饅頭(蒸しあん)
	16	焼き菓子	ビスキュイキュイエール②	46	蒸し菓子	五色饅頭(ささら餅)
	17	焼き菓子	シュクレ・クレームダマンド	47	蒸し菓子	五色饅頭(いがら)
	18	焼き菓子	フォンサーージュ（マジパン）	48	練り菓子	練り切り②
	19	クリーム類	クレームパティシエール	49	焼き菓子・製餡	焼き菓子(平鍋)どら焼き　粒あん
	20	クリーム類	タルトフリュイ①	50	焼き菓子・練り餅	焼き菓子(平鍋)ふくさ　牛皮仕込み
	21	クリーム類	タルトフリュイ①	51	蒸し菓子	菊餅
	22	焼き菓子	メレンゲ3種	52	焼き菓子(平鍋)	よもぎおやき
	23	焼き菓子	ビスキュイキュイエールテスト	53	練り菓子	練り切り③
	24	焼き菓子	ババロアバニーク（シャルロット）	54	焼き菓子	栗饅頭
	25	焼き菓子	バターケーキ①	55	焼き菓子・練り餅	焼き菓子(平鍋)鮎焼き
	26	焼き菓子	パンドジェンヌ・シュクレ	56	焼き菓子・練り餅	焼き菓子(平鍋)きんつば
	27	焼き菓子	クレームダマンド	57	練り菓子	練り切り④
	28	基本生地	クレームダマンド	58	練り菓子	練り切り⑤
	29	焼き菓子	クレームパティシエール	59	実技テスト	上用饅頭
	30	焼き菓子	タルトフリュイテスト	60	実技テスト	上用饅頭

	61	ロールパン類（手捏ね）	パンの定義・手捏ねの解説
	62	ロールパン類（手捏ね）	丸パン バターロール①
	63	ロールパン類（手捏ね）	丸パン バターロール①
	64	その他のパン	ピザ
	65	その他のパン	ナッツとフルーツのパン①
	66	その他のパン	ナッツとフルーツのパン①
	67	その他のパン	食パン①
	68	その他のパン	食パン①
	69	その他のパン	イングリッシュドーナツ
	70	菓子パン	ぼうしぱん
	71	菓子パン	あんぱん クリームパン
	72	その他のパン	フレンチドーナツ
	73	フランスのパン	フランスパン エピ
	74	その他のパン	練乳クリーム 明太バター
	75	その他のパン	ソフトフランス
	76	イタリアのパン	フォカッチャ①
	77	イギリスの菓子パン	スコーン
	78	その他のパン	カレーパン
	79	その他のパン	ハンバーガー コッペパン
	80	その他のパン	ウィンナーロール
	81	その他のパン	フレンチトースト
	82	折り込み生地	クロワッサン パンオショコラ
	83	折り込み生地	デニッシュ
	84	その他のパン	クロックムッシュ
	85	クリスマスのパン	シュトーレン①
	86	クリスマスのパン	シュトーレン①
	87	イタリアのパン	フォカッチャ②
	88	テスト	フォカッチャ（手捏ね）
	89	テスト	フォカッチャ（手捏ね）
	90	テスト	フォカッチャ（手捏ね）
成績評価方法 (試験実施方法)	定期試験100% 20題の基礎的な解答力を測定する試験		
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する、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	専門実習			
実務家教員授業	○			
学部・学科	製菓学科			
履修年次	1年次			
開講学期	前・後期			
科目区分	必修			
授業方法	実習（実務経験のある教員による授業科目です）			
授業時間	300単位時間			
授業コマ数	150コマ			
授業概要	製菓衛生師による実習。洋菓子・和菓子の応用技術を習得する。			
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	製菓衛生師全書に記載されている「製菓衛生師養成施設製菓実習実技試験ガイドライン」の内容で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」			
特記	「実務経験のある教員による授業科目」に対応			
	1	反復練習① 基本生地 ジェノワーズ（共立て）	38	専門実習 タルトフロマージュ
	2.3	反復練習② 基礎技術 ナッペ 絞り	39	コンフィズリー コンフィチュール ヌガー ショコラ テンパリング（フレック法）
	4～6	専門実習 アシエットデセール①	40	専門実習 ロールケーキ 共立て
	7	反復練習 基本生地 クッキー・シュー	41	専門実習 クレームシャンティエ
	8	反復練習 基本生地 シューケット	42	専門実習 ジェノワーズ
	9	反復練習 基本生地 シュアラククレーム	43.44	専門実習 ルレオフリユイ（絞り）①
	10	焼き菓子 マドレーヌ	45	焼き菓子 シフォンケーキ
	11	焼き菓子 フィナンシェ①	46	専門実習 ガトーフレーズ
	12	焼き菓子 カトルカール	47	専門実習 マカロン
	13～15	コンテスト対策 マジパン①	48	専門実習 バタークリーム
	16	基本生地 パータシュクレ	49	基礎実習 ジェノワーズショコラ
	17	焼き菓子 パントジェーヌ	50	専門実習 マカロンショコラ
	18	焼き菓子 アニメクッキー	51	専門実習 ガナッシュケーキ
	19	基本生地 クレームダマンド	52～54	専門実習 シャルロットバニージュ
	20	専門実習（反復） クレームパティシエール クレームシャンティ	55	コンフィズリー 3cm正方形のチョコレートプレート
	21	焼き菓子 タルトフリユイ ダクワーズ	56.57	コンフィズリー ショコラ テンパリング①
	22	コンフィズリー コンフィチュールカシス	58	コンフィズリー ジュレドフレーズ
	23	コンフィズリー パートドフリユイ	59	専門実習 ムースココ
	24	デザート菓子 加賀野菜ゼリー	60	専門実習 ビスキュイサッシェ
	25～27	コンテスト対策 マジパン②	61～63	専門実習 フォレノワール
	28	焼き菓子 フィナンシェ②	64	コンテスト対策 マジパン③
	29	焼き菓子 フィナンシェ③	65	基礎実習 フィユタージュ仕込み
	30	焼き菓子 ラングドシャ	66	基礎実習 フィユタージュ折込
	31	専門実習 タルトレットポワール	67	焼き菓子 パルミエ ピティビエ
	32	専門実習 タルトレットスリーズ	68	焼き菓子 アップルパイ ショゾン
	33	専門実習 タルトレットバナヌ	69	デザート菓子 ミルフィーユ
	34	焼き菓子 ガレット ブルトンヌ	70	専門実習 ムースショコラ
	35	焼き菓子 フロランタン	71	専門実習 グラサージュ テンパリング
	36	焼き菓子 サブレ	72	専門実習 アントルメ・プティガトー仕上げ
	37	専門実習 タルトショコラ	73～81	専門実習 ビッシュドノエル

	82～93	コンテスト対策	クリスマスロールケーキ		
	94～96	模擬コンテスト	クリスマスロールケーキ		
	97. 98	学内コンテスト	クリスマスロールケーキ		
	99	専門実習	クラシックショコラ		
	100	専門実習	ギモーブ		
	101	専門実習	ムラングココ		
	102	専門実習	マンディアン		
	103	専門実習	ガナッシュオロム		
	104	専門実習	トリュフ		
	105～107	専門実習	フレジエ		
	108	専門実習	アマンドショコラ		
	109. 110	専門実習	チョコレート菓子		
	111	学内コンテスト			
	112. 113	専門実習	マルジョレーヌ		
	114～122	コンテスト対策	マジパン③		
	123～134	学内販売・コンテスト等	試作		
	135	和菓子	カステラ		
	136	和菓子	羊羹 くず饅頭		
	137	練り菓子	上生菓子		
	138	和菓子	かのこ豆		
	139. 140	餅菓子	イチゴ大福2種		
	141	蒸し菓子	うぐいす餅		
	142	焼き菓子(平鍋)	桜餅		
	143	焼き菓子(平鍋)	雪平		
	144～148	練り菓子	練り切り		
	149	蒸し菓子	わらび饅頭		
	150	実技テスト	豆大福		
成績評価方法 (試験実施方法)	定期試験100% 20題の基礎的な解答力を測定する試験				
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する、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	店舗運営基礎
実務家教員授業	
学部・学科	製菓学科
履修年次	1 年次
開講学期	前・後期
科目区分	必修
授業方法	講義
授業時間	3 0 単位時間
授業コマ数	1 5 コマ
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	テキスト講義と実践的な演習により、「知る」から「身に付く」へステップアップを図る
達成目標	就職先の決定や資格試験合格に向けて、就職先対策や演習問題を行う
教科書	オリジナルテキスト
特記	
授業計画	1 就職とは（漢字検定対策含む） 2 就職マナー（漢字検定対策含む） 3 就職に必要なこと（漢字検定対策含む） 4 就職先を選ぶこと（漢字検定対策含む） 5 就職先を調べる①（漢字検定対策含む） 6 就職先を調べる②（漢字検定対策含む） 7 履歴書作成①（漢字検定対策含む） 8 履歴書作成②（漢字検定対策含む） 9 面接練習①（漢字検定対策含む） 10 面接練習②（漢字検定対策含む） 11 国家試験対策① 12 国家試験対策② 13 国家試験対策③ 14 国家試験対策④ 15 国家試験対策⑤
成績評価方法 (試験実施方法)	定期試験100% 20題の基礎的な解答力を測定する試験
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する、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	職業実践概論		
実務家教員授業			
学部・学科	製菓学科		
履修年次	1 年次		
開講学期	後期		
科目区分	必修		
授業方法	講義		
授業時間	3 0 単位時間		
授業コマ数	1 5 コマ		
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	資格試験合格に向けて、問題演習を反復して実施。		
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	衛生法規①
	2	国家試験対策	衛生法規②
	3	国家試験対策	公衆衛生学①
	4	国家試験対策	公衆衛生学②
	5	国家試験対策	食品学①
	6	国家試験対策	食品学②
	7	国家試験対策	食品衛生学①
	8	国家試験対策	食品衛生学②
	9	国家試験対策	栄養学①
	10	国家試験対策	栄養学②
	11	国家試験対策	製菓理論①
	12	国家試験対策	製菓理論②
	13	国家試験対策	まとめ①
	14	国家試験対策	まとめ②
	15	国家試験対策	まとめ③
成績評価方法 (試験実施方法)	定期試験100% 20題の基礎的な解答力を測定する試験		
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する、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	応用実習						
実務家教員授業	○						
学部・学科	製菓学科						
履修年次	2年次						
開講学期	前・後期						
科目区分	必修						
授業方法	実習（実務経験のある教員による授業科目です）						
授業時間	420単位時間						
授業コマ数	210コマ						
授業概要	製菓衛生師による実習。洋菓子・製パン・和菓子の応用技術を習得する。						
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	製菓衛生師全書に記載されている「製菓衛生師養成施設製菓実習実技試験ガイドライン」の内容で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	シューアラクレーム・エクレア	49	反復練習	応用技術	ナッペ②
	2, 3	基本実習	パリブレスト・クロカンブッシュ①	50, 51	反復練習	応用技術	絞り②
	4	応用実習	ウィークエンド	52～54	反復練習	応用技術	ガトー オ フリュイショコラ
	5	応用実習	ボンボンショコラ	55～57	技術検定	ガトーフリュイショコラ検定試験	
	6	応用実習	サブレ	58～95	学内販売・商品開発等		
	7, 8	基本実習	シート生地 ルーロー・フリュイ	96～98	食育	和菓子・米	
	9	基本実習	ティラミス	99～101	食育	パン①	
	10	基本実習	カラメルアラバニージュ	102～104	食育	パン②	
	11	基本実習	マカロン	105～107	食育	乳製品	
	12	基本実習	ショコラ	108～110	食育	洋菓子	
	13	専門実習	サバラン	111～113	コンテスト対策実習①	土台作り	
	14, 15	専門実習	フルセック	114～116	コンテスト対策実習②	カバーリング	
	16	基本実習	敷き込み生地 タルト	117～146	コンテスト対策実習③	作品作成	
	17	基本実習	敷き込み生地 フロマージュ	147	和菓子	あじさい	
	18	基本実習	敷き込み生地 チーズケーキ	148	和菓子	抹茶羊羹	
	19～21	応用実習	伝統菓子 シブリースト・サントノール	149	和菓子	こしあん 練り切り仕込み	
	22	専門実習	ジュレドフレーズ	150	和菓子	包餡実技試験	
	23	専門実習	ムースココ	151	和菓子	落とし水	
	24	専門実習	ビスキュイショコラサッシェ	152	和菓子	練り切り①	
	25～36	創作実習	ウェディングケーキ	153	和菓子	加賀野菜和菓子	
	37	専門実習	ムースショコラ グラサージュ	154	和菓子	黄身あん仕込み	
	38	専門実習	テンパリング	155	和菓子	桃山	
	39	専門実習	アントルメ プティガトー仕上げ	156	和菓子	ココア饅頭	
	40	基本実習	モンブラン	157	和菓子	みたらし団子	
	41, 42	応用実習	タルトタタン①	158	和菓子	上用饅頭	
	43	応用実習	ビスコッティ	159	和菓子	栗きんとん	
	44	応用実習	スコーン	160	和菓子	栗羊羹	
	45	応用実習	秋野菜の菓子	161	和菓子	栗蒸し羊羹	
	46	反復練習	応用技術 ナッペ①	162	和菓子	練り切り②	
	47, 48	反復練習	応用技術 絞り①	163	和菓子	浮島	
	164	和菓子	白あん 練り切り③				
	165, 166	和菓子	上用うさぎ				
	167	和菓子	しぐれ				
	168	和菓子	練り切り④				
	169～210	卒業作品					
成績評価方法 (試験実施方法)	定期試験100% 20題の基礎的な解答力を測定する試験						
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する、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	店舗運営基礎																																		
実務家教員授業																																			
学部・学科	製菓学科																																		
履修年次	2年次																																		
開講学期	前・後期																																		
科目区分	必修																																		
授業方法	講義 実践																																		
授業時間	110単位時間																																		
授業コマ数	55コマ																																		
授業概要	実践の現場にて即戦力となるよう基本知識の習得を図る																																		
授業の進め方	テキスト講義と実践的な演習により、「知る」から「身に付く」へステップアップを図る																																		
達成目標	マナーを理解し、実践で使える知識、技術を習得する																																		
教科書	オリジナルテキスト																																		
特記																																			
授業計画	<table border="1"> <tbody> <tr> <td>1</td><td>PC MOSの試験について・基本操作①</td></tr> <tr> <td>2～10</td><td>PC MOSの基本操作</td></tr> <tr> <td>11～20</td><td>PC MOSの演習問題</td></tr> <tr> <td>21～25</td><td>PC Excelの基本操作</td></tr> <tr> <td>26～28</td><td>PC Excelの演習問題</td></tr> <tr> <td>29～33</td><td>PC Wordの基本操作</td></tr> <tr> <td>34～36</td><td>PC Wordの演習問題</td></tr> <tr> <td>37～41</td><td>PC PowerPointの基本操作</td></tr> <tr> <td>42～44</td><td>PC PowerPointの演習問題</td></tr> <tr> <td>45</td><td>PC まとめ 定期試験</td></tr> <tr> <td>46. 47</td><td>ラッピング 基本①</td></tr> <tr> <td>48</td><td>ラッピング 実践・リボン掛け</td></tr> <tr> <td>49</td><td>ラッピング 応用・箱リボン</td></tr> <tr> <td>50</td><td>ラッピング 応用・実践</td></tr> <tr> <td>51. 52</td><td>テーブルマナー 基本</td></tr> <tr> <td>53. 54</td><td>テーブルマナー 食事作法</td></tr> <tr> <td>55</td><td>テーブルマナー まとめ</td></tr> </tbody> </table>	1	PC MOSの試験について・基本操作①	2～10	PC MOSの基本操作	11～20	PC MOSの演習問題	21～25	PC Excelの基本操作	26～28	PC Excelの演習問題	29～33	PC Wordの基本操作	34～36	PC Wordの演習問題	37～41	PC PowerPointの基本操作	42～44	PC PowerPointの演習問題	45	PC まとめ 定期試験	46. 47	ラッピング 基本①	48	ラッピング 実践・リボン掛け	49	ラッピング 応用・箱リボン	50	ラッピング 応用・実践	51. 52	テーブルマナー 基本	53. 54	テーブルマナー 食事作法	55	テーブルマナー まとめ
1	PC MOSの試験について・基本操作①																																		
2～10	PC MOSの基本操作																																		
11～20	PC MOSの演習問題																																		
21～25	PC Excelの基本操作																																		
26～28	PC Excelの演習問題																																		
29～33	PC Wordの基本操作																																		
34～36	PC Wordの演習問題																																		
37～41	PC PowerPointの基本操作																																		
42～44	PC PowerPointの演習問題																																		
45	PC まとめ 定期試験																																		
46. 47	ラッピング 基本①																																		
48	ラッピング 実践・リボン掛け																																		
49	ラッピング 応用・箱リボン																																		
50	ラッピング 応用・実践																																		
51. 52	テーブルマナー 基本																																		
53. 54	テーブルマナー 食事作法																																		
55	テーブルマナー まとめ																																		
成績評価方法 (試験実施方法)	定期試験100% 20題の基礎的な解答力を測定する試験																																		
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する、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	店舗運営実務			
実務家教員授業				
学部・学科	製菓学科			
履修年次	2年次			
開講学期	前・後期			
科目区分	必修			
授業方法	実習（実務経験のある教員による授業科目です）			
授業時間	140単位時間			
授業コマ数	70コマ			
授業概要	実践の現場にて即戦力となるよう実務、技術の習得を図る			
授業の進め方	テキストによる講義と問題演習、現場実習により知識の定着を図る			
達成目標	現場で使える知識、技術の習得と実践トレーニングを行う。			
教科書	オリジナルテキスト			
特記	「実務経験のある教員による授業科目」に対応			
授業計画	1	POP 基本の書き方①	31～70	現場実習
	2	POP 基本の書き方②		
	3	POP 菓子のデッサン①		
	4	POP 菓子のデッサン②		
	5	POP 菓子のデッサン③		
	6	POP プライスの記入①		
	7	POP プライスの記入②		
	8	POP プライスの記入③		
	9	POP 黒板アート①		
	10	POP 黒板アート②		
	11	POP 黒板アート③		
	12	POP 黒板アート④		
	13	POP 黒板アート⑤		
	14	POP 黒板アート⑥		
	15	POP 試験		
	16	サービススタッフの資質 1		
	17	サービススタッフの資質 2		
	18	サービススタッフの資質 3		
	19	サービス対人技能 1（人間関係の対処法）		
	20	サービス対人技能 2（サービス接遇の 4 S）		
	21	サービス対人技能③（敬語）		
	22	サービス対人技能④（尊敬語・謙譲語）		
	23	サービス対人技能⑤（接遇の流れ）		
	24	サービス 実務技能①（サービス業務の基本）		
	25	サービス 実務技能②（問題処理）		
	26	サービス 実務技能③（社交業務）		
	27	サービス 実務技能④（社交業務）		
	28	サービス 演習問題①		
	29	サービス 演習問題②		
	30	サービス 演習問題③		
成績評価方法 （試験実施方法）	定期試験100% 20題の基礎的な解答力を測定する試験			
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する、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	職業実践演習																																				
実務家教員授業																																					
学部・学科	製菓学科																																				
履修年次	2年次																																				
開講学期	前・後期																																				
科目区分	必修																																				
授業方法	演習																																				
授業時間	220単位時間																																				
授業コマ数	110コマ																																				
授業概要	実践の現場にて即戦力となるよう実務、技術の習得を図る																																				
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	資格試験合格に向けて、問題演習を反復して実施。																																				
教科書	オリジナルテキスト																																				
特記																																					
授業計画	<table border="1"> <tbody> <tr><td>1～7</td><td>製菓衛生師試験対策（食品学の復習）</td></tr> <tr><td>8～14</td><td>製菓衛生師試験対策（食品衛生学の復習）</td></tr> <tr><td>15～22</td><td>製菓衛生師試験対策（栄養学の復習）</td></tr> <tr><td>23～30</td><td>製菓衛生師試験対策（公衆衛生学の復習）</td></tr> <tr><td>31～36</td><td>製菓衛生師試験対策（製菓理論の復習）</td></tr> <tr><td>37～43</td><td>製菓衛生師試験対策（衛生法規の復習）</td></tr> <tr><td>44～50</td><td>製菓衛生師試験対策（製菓実技の復習）</td></tr> <tr><td>51～100</td><td>製菓衛生師試験対策（過去問・解説）</td></tr> <tr><td>101</td><td>食育 食育基本法</td></tr> <tr><td>102</td><td>食育 調理の基本</td></tr> <tr><td>103</td><td>食育 衛生管理</td></tr> <tr><td>104</td><td>食育 添加物</td></tr> <tr><td>105</td><td>食育 和食とは</td></tr> <tr><td>106</td><td>食育 和食 ハレの日</td></tr> <tr><td>107</td><td>食育 和食基本</td></tr> <tr><td>108</td><td>食育 洋食</td></tr> <tr><td>109</td><td>食育 中華</td></tr> <tr><td>110</td><td>食育 介護食</td></tr> </tbody> </table>	1～7	製菓衛生師試験対策（食品学の復習）	8～14	製菓衛生師試験対策（食品衛生学の復習）	15～22	製菓衛生師試験対策（栄養学の復習）	23～30	製菓衛生師試験対策（公衆衛生学の復習）	31～36	製菓衛生師試験対策（製菓理論の復習）	37～43	製菓衛生師試験対策（衛生法規の復習）	44～50	製菓衛生師試験対策（製菓実技の復習）	51～100	製菓衛生師試験対策（過去問・解説）	101	食育 食育基本法	102	食育 調理の基本	103	食育 衛生管理	104	食育 添加物	105	食育 和食とは	106	食育 和食 ハレの日	107	食育 和食基本	108	食育 洋食	109	食育 中華	110	食育 介護食
1～7	製菓衛生師試験対策（食品学の復習）																																				
8～14	製菓衛生師試験対策（食品衛生学の復習）																																				
15～22	製菓衛生師試験対策（栄養学の復習）																																				
23～30	製菓衛生師試験対策（公衆衛生学の復習）																																				
31～36	製菓衛生師試験対策（製菓理論の復習）																																				
37～43	製菓衛生師試験対策（衛生法規の復習）																																				
44～50	製菓衛生師試験対策（製菓実技の復習）																																				
51～100	製菓衛生師試験対策（過去問・解説）																																				
101	食育 食育基本法																																				
102	食育 調理の基本																																				
103	食育 衛生管理																																				
104	食育 添加物																																				
105	食育 和食とは																																				
106	食育 和食 ハレの日																																				
107	食育 和食基本																																				
108	食育 洋食																																				
109	食育 中華																																				
110	食育 介護食																																				
成績評価方法 (試験実施方法)	定期試験100% 20題の基礎的な解答力を測定する試験																																				
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する、課題を提出しなければ試験を受験できないものとする。																																				