

## 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（2年制）
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	<ol style="list-style-type: none"> <li>1 法学大意</li> <li>2 衛生行政概説①</li> <li>3 衛生行政概説②</li> <li>4 製菓衛生師法</li> <li>5 関係法令 食品安全基本法</li> <li>6 関係法令 食品衛生法①</li> <li>7 関係法令 食品衛生法②</li> <li>8 関係法令 食品衛生法③</li> <li>9 関係法令 食品衛生法④</li> <li>10 関係法令 食品安全基本法、食育基本法</li> <li>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</li> <li>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</li> <li>13 問題演習①</li> <li>14 問題演習②</li> <li>15 問題演習③ 定例試験</li> </ol>
成績評価方法 (試験実施方法)	定期試験100% 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（2年制）
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	60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し、製菓衛生師試験に合格する知識を身につける。
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	<ol style="list-style-type: none"> <li>1 公衆衛生の概要と意義・歴史①</li> <li>2 公衆衛生の概要と意義・歴史②</li> <li>3 公衆衛生の現状①</li> <li>4 公衆衛生の現状②</li> <li>5 公衆衛生行政と保健所</li> <li>6 衛生統計・統計指標</li> <li>7 環境衛生①</li> <li>8 環境衛生②</li> <li>9 環境衛生③</li> <li>10 環境衛生④</li> <li>11 環境衛生⑤</li> <li>12 環境衛生⑥</li> <li>13 環境衛生⑦</li> <li>14 環境衛生⑧</li> <li>15 疾病の予防①</li> <li>16 疾病の予防②</li> <li>17 疾病の予防③</li> <li>18 疾病の予防④</li> <li>19 疾病の予防⑤</li> <li>20 生活習慣病の予防 循環器疾患・脳血管疾患①</li> <li>21 生活習慣病の予防 循環器疾患・脳血管疾患②</li> <li>22 生活習慣病の予防 循環器疾患・脳血管疾患③</li> <li>23 生活習慣病の予防 循環器疾患・脳血管疾患④</li> <li>24 生活習慣病の予防 循環器疾患・脳血管疾患⑤</li> <li>25 生活習慣病の予防 循環器疾患・脳血管疾患⑥</li> <li>26 職業病①</li> <li>27 職業病②</li> <li>28 職業病③</li> <li>29 保健①</li> <li>30 保健②</li> </ol>
成績評価方法 (試験実施方法)	定期試験100% 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（2年制）
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	60時間
授業コマ数	30コマ
授業概要	管理栄養士による講義。 人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」「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	<ol style="list-style-type: none"> <li>1 食品学とは、食品の種類と成分</li> <li>2 食品の成分と性質</li> <li>3 食品の色素成分</li> <li>4 食品の嗜好成分</li> <li>5 有害物質・食品成分表</li> <li>6 植物性食品（米について、食品成分表）</li> <li>7 植物性食品（麦類について）</li> <li>8 植物性食品（いも、豆類）</li> <li>9 植物性食品（豆類・種実類）</li> <li>10 植物性食品（野菜類）</li> <li>11 植物性食品（果物、きのこ、海藻）</li> <li>12 植物性食品（植物性食品まとめ）</li> <li>13 動物性食品（魚類）</li> <li>14 動物性食品（食肉について）</li> <li>15 卵類、乳類（卵、乳類について）</li> <li>16 卵類、乳類（乳類の種類と特徴）</li> <li>17 油脂類（油脂について）</li> <li>18 油脂類（調味料、加工品）</li> <li>19 嗜好品</li> <li>20 食品の保存（食品の変質）①</li> <li>21 食品の保存（食品の変質）②</li> <li>22 食品の生産と消費（食糧の消費について）</li> <li>23 食品の生産と消費</li> <li>24 食品の生産と消費（食品生産と自給率）</li> <li>25 食品の保存方法（有機農産物）①</li> <li>26 食品の保存方法（有機農産物）②</li> <li>27 全体まとめ</li> <li>28 過去問解説①</li> <li>29 過去問解説②</li> <li>30 試験</li> </ol>
成績評価方法 (試験実施方法)	定期試験100% 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（2年制）	
履修年次	1年次	
開講学期	通年	
科目区分	必修	
授業方法	講義	
授業時間	120時間	
授業コマ数	60コマ	
授業概要	<p>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。安全な食品の人手には食品の製造、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。</p>	
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	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し、製菓衛生師試験合格レベルに達する。	
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	食品衛生学とは
	2	食品衛生学の歴史
	3	食中毒の発生
	4	微生物の種類
	5	食中毒（微生物の種類と特徴）
	6	食中毒（微生物による食中毒）①
	7	食中毒（微生物による食中毒）②
	8	食中毒（微生物による食中毒）③
	9	食中毒（微生物による食中毒）④
	10	食中毒（ノロウイルスについて）①
	11	食中毒（ノロウイルスについて）②
	12	食中毒（化学性食中毒）
	13	細菌性食中毒①
	14	細菌性食中毒②
	15	食中毒（自然毒について）①
	16	食中毒（自然毒について）②
	17	食中毒（寄生虫について）
	18	食中毒（食中毒全体復習）①
	19	食中毒（食中毒全体復習）②
	20	食中毒（食中毒予防）
	21	食中毒
	22	添加物（食品添加物）
	23	添加物（食中毒予防）
	24	添加物（食品添加物について）
	25	添加物
	26	食品添加物
	27	食品中の有害物質（生物濃縮と食物連鎖）①
	28	食品中の有害物質（生物濃縮と食物連鎖）②
	29	食品中の有害物質（食品中の有害物質）
	30	食品中の有害物質（ダイオキシン、農業）
	31	食品中の有害物質（農業、飼料添加物）
	32	食品中の有害物質（食品中の異物）①
	33	食品中の有害物質（食品中の異物）②

授業計画	34 施設の構造、食品の取り扱い（食品の取扱い）① 35 施設の構造、食品の取り扱い（食品の取扱い）② 36 施設の構造、食品の取り扱い（食品の取扱者の衛生） 37 消毒、殺菌（洗浄と消毒） 38 消毒、殺菌（消毒方法）① 39 消毒、殺菌（消毒方法）② 40 食品の保存（施設設備の要件と管理）① 41 食品の保存（施設設備の要件と管理）② 42 食品添加物の指定と規格基準 43 HACCP① 44 HACCP② 45 食品添加物の指定と規格基準① 46 食品添加物の指定と規格基準② 47 食品添加物の指定と規格基準③ 48 食品表示 49 実習（ブドウ球菌実験）① 50 実習（ブドウ球菌実験）② 51 実習（カビの実験）① 52 実習（カビの実験）② 53 実習（カビ、ブドウ球菌の経過観察） 54 実習（卵の鮮度判定） 55 実習（卵のレポート作成） 56 実習（食中毒について事例検討）① 57 実習（食中毒について事例検討）② 58 実習（遊離残優塩素の実験）① 59 実習（遊離残優塩素の実験）② 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% 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（2年制）
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	60時間
授業コマ数	30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」「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	<ol style="list-style-type: none"> <li>1 栄養学とは</li> <li>2 栄養素の分類①</li> <li>3 栄養素の分類②</li> <li>4 栄養素の分類③</li> <li>5 栄養素の分類④</li> <li>6 栄養素の分類⑤</li> <li>7 栄養素の分類⑥</li> <li>8 栄養素の分類⑦</li> <li>9 ホルモン</li> <li>10 まとめ①</li> <li>11 消化の概要①</li> <li>12 消化の概要②</li> <li>13 まとめ②</li> <li>14 吸収、消化</li> <li>15 消化の概要</li> <li>16 エネルギー代謝</li> <li>17 消化の概要</li> <li>18 ライフステージの栄養①</li> <li>19 吸収、消化吸収率</li> <li>20 ライフステージの栄養②</li> <li>21 ライフステージの栄養③</li> <li>22 まとめ③</li> <li>23 定例テスト</li> <li>24 栄養素</li> <li>25 栄養の摂取①</li> <li>26 栄養の摂取②</li> <li>27 保健機能食品①</li> <li>28 保健機能食品②</li> <li>29 まとめ④</li> <li>30 まとめ⑤</li> </ol>
成績評価方法 (試験実施方法)	定期試験100% 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（2年制）
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時間
授業コマ数	15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	製菓衛生師として必要な知識を身につけ、資格取得出来るレベルに達する。
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	<ol style="list-style-type: none"> <li>1 菓子と食生活</li> <li>2 菓子の歴史・パンの歴史</li> <li>3 菓子製造の要件</li> <li>4 菓子の生産と消費</li> <li>5 菓子の包装</li> <li>6 経営理念の構築</li> <li>7 味の構成①</li> <li>8 味の構成②</li> <li>9 味の構成③</li> <li>10 菓子店経営論①</li> <li>11 菓子店経営論②</li> <li>12 菓子店経営論③</li> <li>13 菓子店経営論④</li> <li>14 菓子店経営論⑤</li> <li>15 菓子店経営論⑥</li> </ol>
成績評価方法 (試験実施方法)	定期試験100% 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(2年制)
履修年次	1年次
開講学期	通年
科目区分	必修
授業方法	講義
授業時間	90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」「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	<ol style="list-style-type: none"> <li>1 製菓理論 製菓衛生師とは</li> <li>2 製菓理論 製菓理論を学ぶ意義</li> <li>3 製菓理論 菓子の分類</li> <li>4 菓子の原材料 甘味料(甘味料分類)</li> <li>5 菓子の原材料 甘味料(でん粉糖)</li> <li>6 菓子の原材料 甘味料(非糖質甘味料)</li> <li>7 菓子の原材料 小麦粉(用途別分類、品位別分類)</li> <li>8 菓子の原材料 小麦粉(小麦粉の加工適性)</li> <li>9 菓子の原材料 でん粉(種類と特徴、地上でん粉、地下でん粉)</li> <li>10 菓子の原材料 でん粉(加工適性、糊化、老化、粘度特性)</li> <li>11 菓子の原材料 でん粉(加工適性、膨化性、吸湿性)</li> <li>12 菓子の原材料 米粉(もち種が原料の米粉、うるち種が原料の米粉)</li> <li>13 菓子の原材料 米粉(米粉まとめ)</li> <li>14 甘味料、小麦粉、でん粉、米粉まとめ</li> <li>15 菓子の原材料 鶏卵①</li> <li>16 菓子の原材料 鶏卵②</li> <li>17 菓子の原材料 鶏卵③</li> <li>18 菓子の原材料 鶏卵④</li> <li>19 菓子の原材料 油脂(種類と特徴)</li> <li>20 菓子の原材料 油脂(油脂の加工適正)</li> <li>21 菓子の原材料 油脂</li> <li>22 菓子の原材料 牛乳及び乳製品(牛乳について、牛乳及び乳製品、粉乳、練乳について)</li> <li>23 菓子の原材料 牛乳及び乳製品(チーズ、その他について)</li> <li>24 菓子の原材料 チョコレート(チョコレートとは)</li> <li>25 菓子の原材料 チョコレート(ココアバター、ココアパウダーについて)</li> <li>26 菓子の原材料 チョコレート(純チョコレート、チョコレート、準チョコレートの違い)</li> <li>27 菓子の原材料 チョコレート(加工適性について 香味・物性・ブルーム)</li> <li>28 菓子の原材料 チョコレート</li> <li>29 鶏卵 油脂 牛乳及び乳製品 原料チョコレートまとめ</li> <li>30 菓子の原材料 果実及び果実加工品①</li> <li>31 菓子の原材料 果実及び果実加工品②</li> <li>32 菓子の原材料 凝固材料(寒天、カラギーナンについて)</li> <li>33 菓子の原材料 凝固材料(ペクチン ゲル化について)</li> <li>34 菓子の原材料 種実類(ナッツ類)</li> <li>35 菓子の原材料 種実類(ナッツ類)</li> <li>36 菓子の原材料 風味・調味材料(酒類)</li> </ol>

<p>授業計画</p>	<p>37 菓子の原材料 風味・調味材料（香料）  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  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、モルトエキスについて）  41 補助材料（製パン改良剤について）  42 補助材料（膨脹剤について 種類と特性、乳化剤について 種類と特性）  43 補助材料（着色料について、増粘安定剤について）  44 過去問解説①  45 過去問解説②</p>
<p>成績評価方法 (試験実施方法)</p>	<p>定期試験100% 基礎的な解答力を測定する試験</p>
<p>備考</p>	<p>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。</p>

## 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（2年制）	
履修年次	1年次	
開講学期	通年	
科目区分	必修	
授業方法	実習	
授業時間	180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	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」「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	クリーム類 実習室のルール
	2	クリーム類 実習器具使い方
	3	クリーム類 ジェノワーズ①
	4	クリーム類 絞り
	5	クリーム類 ジェノワーズ②
	6	クリーム類 絞り①
	7	焼き菓子 ビスキュイキュイエール①
	8	クリーム類 絞り②
	9	焼き菓子 ビスキュイキュイエール②
	10	焼き菓子 ジェノワーズ③
	11	焼き菓子 クレームオブールイタリエンヌ
	12	焼き菓子 ナッペ
	13	焼き菓子 ジェノワーズテスト
	14	焼き菓子 絞りテスト
	15	クリーム類 クレームオブール3種
	16	クリーム類 パイピング
	17	焼き菓子 シュクレ・クレームダイヤモンド
	18	焼き菓子 フォンサージュ（マジパン）
	19	クリーム類 クレームパティシエール
	20	クリーム類 タルトフリユイ
	21	焼き菓子 ビスキュイキュイエール
	22	焼き菓子 メレンゲ3種
	23	焼き菓子 ビスキュイキュイエールテスト
	24	焼き菓子 バヴァロアバニーユ（シャルロット）
	25	焼き菓子 バターケーキ
	26	焼き菓子 パンドジェンヌ・シュクレ
	27	焼き菓子 クレームダイヤモンド
	28	焼き菓子 フォンサージュ
	29	焼き菓子 クレームパティシエール
	30	テスト タルトフリユイテスト
	31	蒸し菓子 柏餅（こし餡）
	32	蒸し菓子 桜餅
	33	蒸し菓子 菓饅頭・黄身時雨
	34	蒸し菓子 上用饅頭
	35	製餡・流し菓子 こしあん・水羊羹
	36	干菓子 雲平

授業計画	37	製餡 つぶ餡	
	38	焼き菓子 (平鍋) どら焼き①	
	39	焼き菓子 (平鍋) どら焼き②	
	40	蒸し菓子 浮島・赤飯	
	41	蒸し菓子 栗蒸し羊羹	
	42	焼き菓子 栗饅頭	
	43	焼き菓子 桃山	
	44	練り物 うぐいす餅	
	45	練り物 練り切り	
	46	蒸し菓子 串団子 (みたらし)	
	47	蒸し菓子 柏餅 (みそ餡) ・桜餅	
	48	蒸し菓子 菓饅頭・黄身時雨	
	49	蒸し菓子 上用饅頭	
	50	製餡・流し菓子 こしあん・水羊羹	
	51	干菓子 雲平	
	52	製餡 つぶ餡	
	53	焼き菓子 (平鍋) どら焼き・調布①	
	54	焼き菓子 (平鍋) どら焼き・調布②	
	55	蒸し菓子 浮島	
	56	蒸し菓子 赤飯	
	57	蒸し菓子 栗蒸し羊羹	
	58	テスト 黄身時雨テスト	
	59	練り物 うぐいす餅・練り切り①	
	60	練り物 うぐいす餅・練り切り②	
	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) バターロール	
	63	ロールパン類 (手捏ね) 塩ぱん	
	64	菓子パン類 (手捏ね) つぶあんパン	
	65	菓子パン類 (手捏ね) メロンパン	
	66	菓子パン類 (手捏ね) メロンビス生地	
	67	食パン類 レーズンブレット	
	68	食パン類 パン・オ・ノア①	
	69	食パン類 パン・オ・ノア②	
	70	ミルクのパン類 パンオレ (クリームパン)	
	71	ミルクのパン類 パンオレ (クリームパティシエール)	
	72	ミルクのパン類 ミルクハース	
	73	セミハード類 ベーグル (クリームチーズ)	
	74	セミハード類 イングリッシュマフィン	
	75	セミハード類 サンドイッチ	
	76	その他のパン カレーパン、ピロシキ	
	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	
	78	その他のパン イーストドーナツ	
	79	フランスのパン フランスパン (直捏法)	
	80	フランスのパン エピ、パンファンテジー	
	81	フランスのパン タルトフランベ	
	82	フランスのパン プリオッシュタルト	
	83	フランスのパン クリームチーズフィリング	
	84	フランスのパン ラングドブッフ	
	85	ロールパン類 (手捏ね) バターロール	
	86	折り込み生地 クロワッサン・パンオショコラ①	
	87	折り込み生地 クロワッサン・パンオショコラ②	
	88	テスト バターロール (手捏ね) ①	
	89	テスト バターロール (手捏ね) ②	
	90	ロールパン類 ハムタマゴロール	
	成績評価方法 (試験実施方法)	定期試験100% 基礎的な技能を測定する試験	
	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（2年制）
履修年次	1年次
開講学期	通年
科目区分	必修
授業方法	実習
授業時間	300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・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」「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	<ol style="list-style-type: none"> <li>1 反復練習① 基本生地（1）ジェノワーズ（共立て）</li> <li>2 反復練習① 基本生地（2）ビスキュイ・ア・ラ・キュイエール</li> <li>3 反復練習② 基礎技術（1）ナッペ</li> <li>4 反復練習② 基礎技術（2）絞り</li> <li>5 反復練習③ 基礎技術（1）包丁の研ぎ方</li> <li>6 反復練習③ 基礎技術（2）フルーツカッティング</li> <li>7 反復練習④ 基本生地（1）クッキー・シュー</li> <li>8 反復練習④ 基本生地（2）シューケット</li> <li>9 焼き菓子 バターケーキ</li> <li>10 焼き菓子 マドレーヌ</li> <li>11 焼き菓子 ロールケーキ 共立て</li> <li>12 焼き菓子 クレームシャンティエ</li> <li>13 焼き菓子 ロールケーキ 別立て</li> <li>14 焼き菓子 クレームオブールカフェ</li> <li>15 焼き菓子 カスタードプディング</li> <li>16 焼き菓子 クレームブリュレ</li> <li>17 焼き菓子 クッキー サブレ（のばし生地）</li> <li>18 焼き菓子 フルーツクッキー（アイスボックス）</li> <li>19 デザート菓子 カスタードプディング</li> <li>20 専門実習（反復） ロールケーキ 共立て</li> <li>21 専門実習（反復） クレームシャンティエ</li> <li>22 焼き菓子 ロールケーキ 共立てテスト</li> <li>23 焼き菓子 クレームシャンティエ</li> <li>24 専門実習（反復） シュー</li> <li>25 クリーム類 クレームパティシエール</li> <li>26 焼き菓子 クッキー サブレ（のばし生地）</li> <li>27 焼き菓子 フルーツクッキー（アイスボックス）</li> <li>28 焼き菓子 ザントケッベック（絞り生地）</li> <li>29 焼き菓子 シュー</li> <li>30 専門実習（反復） クレームパティシエール</li> <li>31 専門実習（反復） ワインゼリー、レモンゼリー</li> <li>32 専門実習（反復） マジパン</li> <li>33 焼き菓子（反復） クッキー ザントケベック（絞り生地）テスト</li> <li>34 専門実習（反復） マジパン</li> <li>35 基礎実習（反復） シューテスト</li> <li>36 基礎実習（反復） クレームパティシエール</li> </ol>

授業計画

- 37 基礎実習 (反復) ナッペ、絞りテスト
- 38 コンフィズリー グラスロワイヤル
- 39 コンフィズリー パイピング練習
- 40 基礎実習 (反復) ナッペ、絞りテスト
- 41 焼き菓子 パータフォンセ・オーディネール
- 42 焼き菓子 パートブリゼ
- 43 クリーム類 クレームダマンド
- 44 焼き菓子 キッシュロレーヌ
- 45 焼き菓子 タルトアプリコまたはポワール
- 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 基礎実習 (反復) パートシュクレ
- 50 焼き菓子 タルトショコラ
- 51 クリーム類 タルトレットショコラ
- 52 専門実習 (反復) マジパン
- 53 専門実習 (反復) ショコラ テンパリング(水冷)
- 54 コンフィズリー 3cm正方形のチョコレートプレート
- 55 コンフィズリー ショコラ テンパリング(タブリール法)
- 56 コンフィズリー ショコラ テンパリング (フレック法)
- 57 コンフィズリー ガナッシュ・オ・ロム
- 58 コンフィズリー 生チョコ
- 59 コンフィズリー チョコ仕上げ
- 60 コンフィズリー フィユタージュ
- 61 コンフィズリー 三つ折り1回4つ折り1回
- 62 コンフィズリー アリュメットオボンム
- 63 コンフィズリー パルミエ
- 64 焼き菓子 ビスキュイショコラ
- 65 クリーム類 シャンティショコラ
- 66 専門実習 (反復) パイピング
- 67 専門実習 (反復) マーブルシフォンケーキ
- 68 コンテスト対策 クリスマスロールケーキ①
- 69 コンテスト対策 クリスマスロールケーキ②
- 70 コンテスト対策 クリスマスロールケーキ③
- 71 コンテスト対策 クリスマスロールケーキ④
- 72 コンテスト対策 クリスマスロールケーキ⑤
- 73 コンテスト対策 クリスマスロールケーキ⑥
- 74 コンテスト対策 クリスマスロールケーキ⑦
- 75 コンテスト対策 クリスマスロールケーキ⑧
- 76 コンテスト対策 クリスマスロールケーキ⑨
- 77 コンテスト対策 クリスマスロールケーキ⑩
- 78 コンテスト対策 クリスマスロールケーキ⑪
- 79 コンテスト対策 クリスマスロールケーキ⑫
- 80 コンテスト対策 クリスマスロールケーキ⑬
- 81 コンテスト対策 クリスマスロールケーキ⑭
- 82 学内コンテスト クリスマスロールケーキ①
- 83 学内コンテスト クリスマスロールケーキ②
- 84 基礎実習 (反復) エクレールショコラ
- 85 基礎実習 (反復) ポンヌフ(フィユタージュは冷凍の残りを使用)
- 86 基礎実習 (反復) クレームパティシエール
- 87 基礎実習 (反復) ジェノワーズ
- 88 基礎実習 (反復) シャンティ
- 89 基礎実習 (反復) マーブルシフォンケーキ
- 90 基礎実習 (反復) フィユタージュ仕込み
- 91 基礎実習 (反復) 4つ折り3つ折り
- 92 デザート菓子 ミルフィーユ
- 93 基礎実習 (反復) クレームパティシエール
- 94 基礎実習 (反復) クレームシャンティ
- 95 専門実習 (反復) フィユタージュ折り込み

授業計画	96	専門実習 (反復)	クレームダマンド
	97	焼き菓子	ガレットデロア
	98	専門実習 (反復)	ポワソンダブリル
	99	専門実習 (反復)	パートブリゼ仕込み
	100	焼き菓子	コンベルサンシオン
	101	焼き菓子	グラスロワイヤル
	102	焼き菓子	ジュレドヴァンルージュ
	103	デザート菓子	コンポートポワール
	104	焼き菓子	ジョコンド
	105	専門実習 (反復)	ビスキュイキュイエール
	106	デザート菓子	ムース・オ・カシス
	107	専門実習 (反復)	ビスキュイキュイエール
	108	専門実習 (反復)	ムース・オ・カシス
	109	コンフィズリー	ガナッシュ・オ・ロム
	110	コンフィズリー	生チョコ
	111	専門実習 (反復)	チョコレート (テンパリング3種)
	112	専門実習 (反復)	生チョコ・ガナッシュオロム
	113	基礎実習 (反復)	エクレールショコラ
	114	基礎実習 (反復)	ジェノワーズ
	115	デザート菓子	ガトーフレーズ (苺の出回る時期)
	116	専門実習 (反復)	パイピング
	117	コンフィズリー	コンフィチュール下準備
	118	コンフィズリー	コンフィチュールフレーズ
	119	コンフィズリー	コンフィチュールかんきつ系 (2月)
	120	デザート菓子	シャルロットオーポワール
	121	基礎実習 (反復)	ビスキュイキュイエール
	122	専門実習 (反復)	ムースオーポワール
	123	専門実習 (反復)	ビスキュイキュイエール (マーガレット)
	124	基礎実習 (反復)	ジェノワーズ
	125	専門実習 (反復)	ガトーフレーズ (苺の出回る時期)
126	基礎実習 (反復)	ババロア・ア・ラ・ヴァニユ	
127	焼き菓子	フルーツパウンドケーキ	
128	焼き菓子	バンドジェーヌ	
129	専門実習 (反復)	クッキー サブレ (のぼし生地)	
130	専門実習 (反復)	フルーツクッキー (アイスボックス)	
131	専門実習 (反復)	ザントケベック (絞り生地)	
132	専門実習 (反復)	シューアラクレーム	
133	専門実習 (反復)	シュー	
134	専門実習 (反復)	クレームパティシエール	
135	専門実習 (反復)	クレームシャンティ	
136	専門実習 (反復)	エクレールショコラ	
137	基礎実習 (反復)	メレンゲ3種	
138	専門実習 (反復)	パイピング練習	
139	専門実習 (反復)	フィユタージュ仕込み (折り込み2回)	
140	専門実習 (反復)	フィユタージュ折り込み	
141	焼き菓子	ポワソンダブリール (苺)	
142	専門実習 (反復)	クレームパティシエール	
143	専門実習 (反復)	マドレーヌ	
144	専門実習 (反復)	フィナンシエ	
145	専門実習 (反復)	メレンゲ	
146	専門実習 (反復)	カスタードプディング	
147	専門実習 (反復)	クレームブリュレ	
148	専門実習 (反復)	マドレーヌ3種	
149	専門実習 (反復)	マカロン・ラングドシャ	
150	専門実習 (反復)	シュクレ、フィユタージュ	
成績評価方法 (試験実施方法)	定期試験100% 基礎的な技能を測定する試験		
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（2年制）	
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	30時間	
授業コマ数	15コマ	
授業概要	電話接客マナーを通じ、ビジネスマナーを理解し実践できるようにする。	
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	ビジネスマナーを理解し電話対応の基本スキルを習得する。	
教科書	オリジナルテキスト	
特記		
授業計画	1	電話接客マナー（就職）①
	2	電話接客マナー（就職）②
	3	電話接客マナー（就職）③
	4	電話接客マナー（就職）④
	5	電話接客マナー（就職）⑤
	6	電話接客マナー（就職）⑥
	7	電話接客マナー（就職）⑦
	8	電話接客マナー（就職）⑧
	9	電話接客マナー（就職）⑨
	10	電話接客マナー（就職）⑩
	11	電話接客マナー（就職）⑪
	12	電話接客マナー（就職）⑫
	13	電話接客マナー（就職）⑬
	14	電話接客マナー（就職）⑭
	15	電話接客マナー（就職）⑮
成績評価方法 (試験実施方法)	定期試験100% 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（2年制）																														
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	30時間																														
授業コマ数	15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、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	<table border="1"> <tr><td>1</td><td>国家試験対策①</td></tr> <tr><td>2</td><td>国家試験対策②</td></tr> <tr><td>3</td><td>国家試験対策③</td></tr> <tr><td>4</td><td>国家試験対策④</td></tr> <tr><td>5</td><td>国家試験対策⑤</td></tr> <tr><td>6</td><td>就職（漢字検定対策含む）①</td></tr> <tr><td>7</td><td>就職（漢字検定対策含む）②</td></tr> <tr><td>8</td><td>就職（漢字検定対策含む）③</td></tr> <tr><td>9</td><td>就職（漢字検定対策含む）④</td></tr> <tr><td>10</td><td>就職（漢字検定対策含む）⑤</td></tr> <tr><td>11</td><td>ビジマナ①</td></tr> <tr><td>12</td><td>ビジマナ②</td></tr> <tr><td>13</td><td>ビジマナ③</td></tr> <tr><td>14</td><td>ビジマナ④</td></tr> <tr><td>15</td><td>ビジマナ⑤</td></tr> </table>	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	ビジマナ①	12	ビジマナ②	13	ビジマナ③	14	ビジマナ④	15	ビジマナ⑤
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	ビジマナ①																														
12	ビジマナ②																														
13	ビジマナ③																														
14	ビジマナ④																														
15	ビジマナ⑤																														
成績評価方法 (試験実施方法)	定期試験100% 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(2年制)	
履修年次	2年次	
開講学期	通年	
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		
授業計画	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 フォレノワール①
	5	応用実習 フォレノワール②
	6	応用実習 フォレノワール③
	7	基本実習 シート生地 ルーロー・カラメル①
	8	基本実習 シート生地 ルーロー・カラメル②
	9	基本実習 シート生地 ルーロー・カラメル③
	10	応用実習 シュー生地 ルリジューズ・パリプレスト①
	11	応用実習 シュー生地 ルリジューズ・パリプレスト②
	12	応用実習 シュー生地 ルリジューズ・パリプレスト③
	13	専門実習 スフレ生地 スフレ・ア・ラ・バニーユ・スフレ・フロマージュ①
	14	専門実習 スフレ生地 スフレ・ア・ラ・バニーユ・スフレ・フロマージュ②
	15	専門実習 スフレ生地 スフレ・ア・ラ・バニーユ・スフレ・フロマージュ③
	16	基本実習 敷き込み生地 タルト
	17	基本実習 敷き込み生地 フロマージュ
	18	基本実習 敷き込み生地 ニューヨークチーズケーキ
	19	応用実習 伝統菓子 シブースト・オランジュ・サントノーレ①
	20	応用実習 伝統菓子 シブースト・オランジュ・サントノーレ②
	21	応用実習 伝統菓子 シブースト・オランジュ・サントノーレ③
	22	専門実習 テリーヌ・ショコラ・マカロン①
	23	専門実習 テリーヌ・ショコラ・マカロン②
	24	専門実習 テリーヌ・ショコラ・マカロン③
	25	基本実習 折り込み生地 パータ・フィユタージュ
	26	基本実習 折り込み生地 アプフェル・シュトゥルデル
	27	基本実習 折り込み生地 アプフェル・シュトゥルデル
	28	応用実習 パイ生地菓子 コンベルサッション
	29	応用実習 パイ生地菓子 アリュメット・ポム
	30	応用実習 パイ生地菓子 パルミエ
	31	基本実習 敷き込み生地 タルト・タタン
	32	基本実習 敷き込み生地 タルトレット・バリエ①
	33	基本実習 敷き込み生地 タルトレット・バリエ②
	34	基本実習 フールセック ホーレンダー・ザンド・ゲベック
	35	基本実習 フールセック ロゼット
	36	基本実習 フールセック パレ・オ・レザン
	37	基本実習 フールセック プール・ド・ネージュ
	38	基本実習 フールセック オーツ・ビスケット・ココナッツマカロン
	39	基本実習 フールセック チョコチップクッキー

授業計画

40	応用実習	糖菓	フリュイ・デギゼ
41	応用実習	糖菓	マジパン細工講座①
42	応用実習	糖菓	マジパン細工講座②
43	応用実習	アントルメ	ムース・ショコラ①
44	応用実習	アントルメ	ムース・ショコラ②
45	応用実習	アントルメ	ムース・ショコラ③
46	応用実習	発酵菓子	サブラン
47	応用実習	発酵菓子	ババ
48	応用実習	発酵菓子	クグロフ
49	創作実習	ウェディング	ウェディングケーキ①
50	創作実習	ウェディング	ウェディングケーキ②
51	創作実習	ウェディング	ウェディングケーキ③
52	創作実習	ウェディング	ウェディングケーキ④
53	創作実習	ウェディング	ウェディングケーキ⑤
54	創作実習	ウェディング	ウェディングケーキ⑥
55	応用実習	ビスコッティ	・スコーン①
56	応用実習	ビスコッティ	・スコーン②
57	応用実習	ビスコッティ	・スコーン③
58	応用実習	敷き込み生地	タルト・シトロン
59	応用実習	敷き込み生地	タルト・ポティロン①
60	応用実習	敷き込み生地	タルト・ポティロン②
61	技術検定	ジェノワーズ	デモ・練習
62	技術検定	ジェノワーズ	検定試験①
63	技術検定	ジェノワーズ	検定試験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	クーブ・グラス	クーブ・ショコラ
71	応用実習	クーブ・グラス	抹茶パフェ
72	応用実習	クーブ・グラス	アイスティー
73	応用実習	アイシングクッキー	①
74	応用実習	アイシングクッキー	②
75	応用実習	アイシングクッキー	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	応用実習	アントルメ	ムース・フランボワーズ①
80	応用実習	アントルメ	ムース・フランボワーズ②
81	応用実習	アントルメ	ムース・フランボワーズ③
82	基本実習	バター生地	ウィークエンド・シトロン
83	基本実習	バター生地	ココナッツとパッションのケーキ①
84	基本実習	バター生地	ココナッツとパッションのケーキ②
85	応用実習	糖菓	タフィー・キャラメル
86	応用実習	糖菓	パート・ド・フリュイ
87	応用実習	糖菓	ギモーブ
88	反復練習	応用技術	ナッペ
89	反復練習	応用技術	絞り (製菓技能2級に準じたもの) ①
90	反復練習	応用技術	絞り (製菓技能2級に準じたもの) ②
91	応用実習	クレープ生地	そば粉のガレット
92	応用実習	クレープ生地	クレープ・シュゼット
93	応用実習	クレープ生地	テ・ポワール
94	コンテスト対策実習	土台作り	①
95	コンテスト対策実習	土台作り	②
96	コンテスト対策実習	土台作り	③
97	コンテスト対策実習	カバーリング	①
98	コンテスト対策実習	カバーリング	②
99	コンテスト対策実習	カバーリング	③

授業計画	100	コンテスト対策実習 作品作成
	120	コンテスト対策実習 最終仕上げ①
	121	コンテスト対策実習 最終仕上げ②
	122	コンテスト対策実習 最終仕上げ③
	123	基本実習 バームクーヘン①
	124	基本実習 バームクーヘン②
	125	基本実習 パンドジェーヌ
	126	応用実習 ビテール
	127	応用実習 ヌガーグラッセ
	128	応用実習 ダクワーズ
	129	応用実習 アシエットデセール カタラーナ①
	130	応用実習 アシエットデセール カタラーナ②
	131	応用実習 アシエットデセール ウッフ・ア・ラ・ネージュ
	132	応用実習 伝統菓子 ボン・ヌフ
	133	応用実習 伝統菓子 ガトー・バスク
	134	応用実習 伝統菓子 技術検定練習 (タルト・フリユイ)
	135	技術検定 タルト・フリユイ フォンサージュ、クレームダマンド焼成
	136	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
	137	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
	138	応用実習 別立て生地 オムレット・フリユイ
	139	応用実習 別立て生地 カルディナルシュニッテン
	140	応用実習 別立て生地 シュクセ・ダイヤモンド
	141	応用実習 敷き込み生地 クラフティエ・オ・スリーズ
	142	応用実習 敷き込み生地 キッシュ・シャンピニオン①
	143	応用実習 敷き込み生地 キッシュ・シャンピニオン②
	144	応用実習 モンブラン
	145	応用実習 クレーム・ランヴェルセ (プリン復習)
146	応用実習 クレーム・ランヴェルセ (プリン復習)	
147	応用実習 ザッハトルテ①	
148	応用実習 ザッハトルテ②	
149	応用実習 ザッハトルテ③	
150	基本実習 ガトー・ノア①	
151	基本実習 ガトー・ノア②	
152	基本実習 ガトー・ノア③	
153	応用実習 ミニアルディーズ ブラウニー・リンツァー・アウゲ	
154	応用実習 ミニアルディーズ ティグレ・パッション	
155	応用実習 ミニアルディーズ 紅茶のホロホロクッキー・タルトレット	
156	応用実習 チョコレート オペラ①	
157	応用実習 チョコレート オペラ②	
158	応用実習 チョコレート オペラ③	
159	応用実習 チョコレート ボンボンショコラ①	
160	応用実習 チョコレート ボンボンショコラ②	
161	応用実習 チョコレート ボンボンショコラ③	
162	応用実習 チョコレート ボンボンショコラ④	
163	応用実習 チョコレート ボンボンショコラ⑤	
164	応用実習 チョコレート ボンボンショコラ⑥	
165	応用実習 チョコレート カラメルマンデル	
166	応用実習 チョコレート マンディアン	
167	応用実習 チョコレート ショコラ・ショー	
168	創作実習 飴細工 シュクル・クーレ・シュクル・ティレ①	
169	創作実習 飴細工 シュクル・クーレ・シュクル・ティレ②	
170	創作実習 飴細工 シュクル・クーレ・シュクル・ティレ③	
171	創作実習 飴細工 シュクル・クーレ①	
172	創作実習 飴細工 シュクル・クーレ②	
173	創作実習 飴細工 シュクル・クーレ③	
174	応用実習 バター生地 りんごとキャラメルのパターケーキ	
175	応用実習 バター生地 ガトーマーブレ①	
176	応用実習 バター生地 ガトーマーブレ②	
177	応用実習 パイ生地菓子 ミルフィーユ・オ・フリユイ・ルージュ①	

授業計画	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（2） タルト・オランダーズ
	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・フレーズ）①
	183	応用実習	技術検定、デモ、練習（ガトー・フレーズ）②
	184	技術検定	ガトー・フレーズ ナッペ、絞り練習
	185	技術検定	ガトー・フレーズ 技術検定①
	186	技術検定	ガトー・フレーズ 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		
	196		
	210	卒業作品	
	成績評価方法 (試験実施方法)	効果測定100% 実技による効果測定	
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	店舗運営応用	
実務家教員授業		
学部・学科	製菓学科（2年制）	
履修年次	2年次	
開講学期	通年	
科目区分	必修	
授業方法	講義	
授業時間	90時間	
授業コマ数	45コマ	
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
	2	販売管理②
	3	販売管理③
	4	販売管理④
	5	販売管理⑤
	6	販売管理⑥
	7	販売管理⑦
	8	販売管理⑧
	9	販売管理⑨
	10	販売管理⑩
	11	E x c e l ①
	12	E x c e l ②
	13	E x c e l ③
	14	E x c e l ④
	15	E x c e l ⑤
	16	E x c e l ⑥
	17	E x c e l ⑦
	18	E x c e l ⑧
	19	E x c e l ⑨
	20	E x c e l ⑩
	21	E x c e l ⑪
	22	E x c e l ⑫
	23	E x c e l ⑬
	24	E x c e l ⑭
	25	E x c e l ⑮
	26	E x c e l ⑯
	27	E x c e l ⑰

<p style="text-align: center;">授業計画</p>	<p>28 W o r d ①  29 W o r d ②  30 W o r d ③  31 W o r d ④  32 W o r d ⑤  33 W o r d ⑥  34 W o r d ⑦  35 W o r d ⑧  36 W o r d ⑨  37 W o r d ⑩  38 W o r d ⑪  39 W o r d ⑫  40 W o r d ⑬  41 W o r d ⑭  42 W o r d ⑮  43 W o r d ⑯  44 W o r d ⑰  45 W o r d ⑱</p>
<p>成績評価方法 (試験実施方法)</p>	<p>定期試験100% 基礎的な解答力を測定する試験</p>
<p>備考</p>	<p>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。</p>

## 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（2年制）	
履修年次	2年次	
開講学期	通年	
科目区分	必修	
授業方法	実習	
授業時間	210時間	
授業コマ数	105コマ	
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		
授業計画	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） グラハムブレッド
	5	食パン類（全粒粉パン） グラハムブレッド
	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） チョココロネ
	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	ライ麦入りパン パン・ド・カンパーニュ
	14	ライ麦入りパン チャバタ
	15	ライ麦入りパン サワー種
	16	折り込み生地 デニッシュ①
	17	折り込み生地 デニッシュ②
	18	折り込み生地 クレームダマンド
	19	創作パン 試作①
	20	創作パン 試作②
	21	創作パン 試作③
	22	創作パン 実習①
	23	創作パン 実習②
	24	創作パン 実習③
	25	テスト練習 バターロール（ミキサー）
	26	テスト練習 バターロール（ミキサー）
	27	テスト練習 パネトーネ
	28	テスト バターロール（ミキサー）
	29	テスト バターロール（ミキサー）
	30	テスト チョコメロンパン
	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
	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

授業計画	39 ラッピング実習⑨ 40 ラッピング実習⑩ 41 POP実習① 42 POP実習② 43 POP実習③ 44 POP実習④ 45 POP実習⑤ 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 プレゼン実習① 57 プレゼン実習② 58 プレゼン実習③ 59 プレゼン実習④ 60 プレゼン実習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 67 現場実習 105
成績評価方法 (試験実施方法)	定期試験100% 基礎的な技能を測定する試験
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（2年制）	
履修年次	2年次	
開講学期	通年	
科目区分	必修	
授業方法	演習	
授業時間	210時間	
授業コマ数	105コマ	
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）
	2	食育（行事食）
	3	食育（食生活指針）
	4	食育（6つの基礎食品）
	5	食育（アレルギー表示）
	6	食育（お酒について）
	7	食育（テーブルマナー）
	8	食育（テーブルマナー）
	9	食育（食品添加物）
	10	食育（日本の食材）
	11	製菓衛生師試験対策（食品学）①
	12	製菓衛生師試験対策（食品学）②
	13	製菓衛生師試験対策（食品学）③
	14	製菓衛生師試験対策（食品学）④
	15	製菓衛生師試験対策（食品学）⑤
	16	製菓衛生師試験対策（食品衛生学）①
	17	製菓衛生師試験対策（食品衛生学）②
	18	製菓衛生師試験対策（食品衛生学）③
	19	製菓衛生師試験対策（食品衛生学）④
	20	製菓衛生師試験対策（食品衛生学）⑤
	21	製菓衛生師試験対策（栄養学）①
	22	製菓衛生師試験対策（栄養学）②
	23	製菓衛生師試験対策（栄養学）③
	24	製菓衛生師試験対策（栄養学）④
	25	製菓衛生師試験対策（栄養学）⑤
	26	製菓衛生師試験対策（公衆衛生学）①
	27	製菓衛生師試験対策（公衆衛生学）②
	28	製菓衛生師試験対策（公衆衛生学）③
	29	製菓衛生師試験対策（公衆衛生学）④
	30	製菓衛生師試験対策（公衆衛生学）⑤
	31	製菓衛生師試験対策（製菓理論）①
	32	製菓衛生師試験対策（製菓理論）②
	33	製菓衛生師試験対策（製菓理論）③
	34	製菓衛生師試験対策（製菓理論）④
	35	製菓衛生師試験対策（製菓理論）⑤
	36	製菓衛生師試験対策（製菓理論）⑥
	37	製菓衛生師試験対策（製菓理論）⑦
	38	製菓衛生師試験対策（製菓理論）⑧

授業計画	39	製菓衛生師試験対策（製菓理論）⑨	
	40	製菓衛生師試験対策（製菓理論）⑩	
	41	製菓衛生師試験対策（衛生法規）①	
	42	製菓衛生師試験対策（衛生法規）②	
	43	製菓衛生師試験対策（衛生法規）③	
	44	製菓衛生師試験対策（衛生法規）④	
	45	製菓衛生師試験対策（衛生法規）⑤	
	46	製菓衛生師試験対策（過去問題）①	
	47	製菓衛生師試験対策（過去問題）②	
	48	製菓衛生師試験対策（過去問題）③	
	49	製菓衛生師試験対策（過去問題）④	
	50	製菓衛生師試験対策（過去問題）⑤	
	51	製菓衛生師試験対策（過去問題）⑥	
	52	製菓衛生師試験対策（過去問題）⑦	
	53	製菓衛生師試験対策（過去問題）⑧	
	54	製菓衛生師試験対策（過去問題）⑨	
	55	製菓衛生師試験対策（過去問題）⑩	
	56	〃	
	57	就職対策（漢字検定対策含む）	
	70		
	71	ビジネスマナー①	
	72	ビジネスマナー②	
	73	ビジネスマナー③	
	74	ビジネスマナー④	
	75	ビジネスマナー⑤	
	76	ビジネスマナー⑥	
	77	ビジネスマナー⑦	
	78	ビジネスマナー⑧	
	79	ビジネスマナー⑨	
	80	ビジネスマナー⑩	
	81	サービス接遇①	
	82	サービス接遇②	
	83	サービス接遇③	
	84	サービス接遇④	
	85	サービス接遇⑤	
	86	サービス接遇⑥	
	87	サービス接遇⑦	
	88	サービス接遇⑧	
	89	サービス接遇⑨	
	90	サービス接遇⑩	
	91	サービス接遇⑪	
	92	サービス接遇⑫	
	93	サービス接遇⑬	
	94	サービス接遇⑭	
	95	サービス接遇⑮	
	96	サービス接遇⑯	
	97	サービス接遇⑰	
	98	サービス接遇⑱	
	99	サービス接遇⑲	
	100	サービス接遇⑳	
	101	サービス接遇㉑	
	102	サービス接遇㉒	
	103	サービス接遇㉓	
	104	サービス接遇㉔	
	105	サービス接遇㉕	
	成績評価方法 (試験実施方法)	定期試験100% 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。	