

シラバス

2年制

製菓応用技術マネジメント学科

教科科目	
1年次	2年次
衛生法規	キャリアマネジメント
公衆衛生学	実践栄養学
食品学	製菓店HACCP
食品衛生学	応用製菓理論
栄養学	応用製菓実習
社会	応用製菓演習
製菓理論	
製菓実習	
専門製菓演習	

辻調理師専門学校 東京

.tsuji

課程	衛生専門課程		学科	製菓応用技術マネジメント学科	
教科科目名	衛生法規		年度	2024	
学年	第1学年	授業期間	前期	必修・選択の別	必修
授業の方法	講義	授業時間数 (単位時間)	30	授業回数	15
教員名	前田聖子		実務経験のある 教員科目	○ 対象	● 対象外
科目概要	1. 「衛生」に関する法律とはどのようなものか理解する。 2. 製菓衛生師と衛生法規との関係を知る。 3. 自らが目指す「製菓衛生師法」、それに関する法令を学び、理解する。 4. 最終的には「製菓衛生師」合格を目指す。				
到達目標	衛生法規の法体系を正しく理解し、国家資格である「製菓衛生師」の資格取得を目指す。				
成績評価の方法 合否の基準	成績評価は、定期的試験のほか、授業への取り組み姿勢や提出課題の評価も加味して行う。 評価・採点・合否は学則に準じる。				
学習計画(授業スケジュール)			授業時間数 (連番)	授業回数 (連番)	
法学大意	法学に関する基礎的事項1		1	1	
	法学に関する基礎的事項2		2		
	法学に関する基礎的事項3		3		
衛生行政概説	衛生行政の概要1		4	2	
	衛生行政の概要2		5		
	衛生行政の概要3		6		
	衛生行政の概要4		7	3	
	衛生行政の概要5		8		
	衛生行政の概要6		9		
	衛生行政の概要7		10	4	
	衛生行政の概要8		11		
	衛生行政の概要9		12		
製菓衛生師法	製菓衛生師法の沿革と概要1		13	7	
	製菓衛生師法の沿革と概要2		14		
	製菓衛生師法の沿革と概要3		15		
	製菓衛生師法の沿革と概要4		16	8	
	製菓衛生師法の沿革と概要5		17		
	製菓衛生師法の沿革と概要6		18		
	製菓衛生師法の沿革と概要7		19	9	
	製菓衛生師法の沿革と概要8		20		
	製菓衛生師法の沿革と概要9		21		
関係法令	食品衛生法と関係法令の概要1		22	10	
	食品衛生法と関係法令の概要2		23		
	食品衛生法と関係法令の概要3		24		
	食品衛生法と関係法令の概要4		25	11	
	食品衛生法と関係法令の概要5		26		
	食品衛生法と関係法令の概要6		27		
	食品衛生法と関係法令の概要7		28	12	
	食品衛生法と関係法令の概要8		29		
	食品衛生法と関係法令の概要9		30		

課程	衛生専門課程		学科	製菓応用技術マネジメント学科	
教科科目名	公衆衛生学		年度	2024	
学年	第1学年	授業期間	通年	必修・選択の別	必修
授業の方法	講義	授業時間数 (単位時間)	60	授業回数	30
教員名	小川ユミ、加藤千夏、松下由実		実務経験のある 教員科目	○ 対象	● 対象外
科目概要	講義授業を主とするが、「環境」「健康」「労働衛生」などの問題や対策について、グループで議論や発表をするなど、適宜、グループワークも取り入れながら授業は進行する。また、各回の授業テーマとSDGs(持続可能な開発目標:世界のみんなで解決していく17個の目標)とを関連づけて考えることで、製菓衛生師として、常にグローバルな視点で考える習慣を身に付けることができるようになる。				
到達目標	製菓衛生師に必要な知識として、すべての人々の健康を守り増進するために学ぶ科目。主に「環境」「人間」「労働」という観点から、人の健康の持続可能性を高めるために、菓子製造業においてできることを考え、実践するための意識づくりをする。				
成績評価の方法 合否の基準	成績評価は、定期試験のほか、グループワークや提出課題に対する取り組み姿勢なども加味して行う。 なお、評価比率・採点基準は授業内において発表し、合否は学則に準じる。				
学習計画(授業スケジュール)			授業時間数 (連番)	授業回数 (連番)	
公衆衛生	公衆衛生の意義と現状		1	1	
	公衆衛生学の概要1		2		
	公衆衛生学の概要2		3	2	
	公衆衛生学の概要3		4		
	公衆衛生学の概要4		5	3	
	公衆衛生学の概要5		6		
	公衆衛生学の概要6		7	4	
環境衛生	公衆衛生学の概要7		8		
	環境衛生の意義と健康1		9	5	
	環境衛生の意義と健康2		10		
	環境衛生の意義と健康3		11	6	
	環境衛生の意義と健康4		12		
	環境衛生の意義と健康5		13	7	
	環境衛生の意義と健康6		14		
	環境と健康1		15	8	
	環境と健康2		16		
	環境と健康3		17	9	
	環境と健康4		18		
	環境と健康5		19	10	
	環境と健康6		20		
	環境と健康7		21	11	
	環境と健康8		22		
	環境と健康9		23	12	
	環境と健康10		24		
環境と健康11		25	13		
環境と健康12		26			
環境と健康13		27	14		
環境と健康14		28			
	感染症の予防1		29	15	
	感染症の予防2		30		
	感染症の予防3		31	16	
	感染症の予防4		32		
	感染症の予防5		33	17	
	感染症の予防6		34		

疾病の予防	感染症の予防7	35	18
	感染症の予防8	36	
	生活習慣病の予防1	37	19
	生活習慣病の予防2	38	
	生活習慣病の予防3	39	20
	生活習慣病の予防4	40	
	生活習慣病の予防5	41	21
	生活習慣病の予防6	42	
	生活習慣病の予防7	43	22
	生活習慣病の予防8	44	
	生活習慣病の予防9	45	23
	生活習慣病の予防10	46	
	生活習慣病の予防11	47	24
	生活習慣病の予防12	48	
労働衛生	労働と健康1	49	25
	労働と健康2	50	
	労働と健康3	51	26
	労働と健康4	52	
	安全衛生管理1	53	27
	安全衛生管理2	54	
	安全衛生管理3	55	28
	安全衛生管理4	56	
	安全衛生管理5	57	29
	安全衛生管理6	58	
	安全衛生管理7	59	30
	安全衛生管理8	60	

課程	衛生専門課程		学科	製菓応用技術マネジメント学科	
教科科目名	食品学		年度	2024	
学年	第1学年	授業期間	通年	必修・選択の別	必修
授業の方法	講義	授業時間数 (単位時間)	60	授業回数	30
教員名	河合麗子、齋藤沙恵子、安保有利子		実務経験のある 教員科目	○ 対象	● 対象外
科目概要	講義授業を主とするが、実際に食材の官能評価(食材を試食しながら、見た目、香り、食感、味などについて、五感を使って評価する手法)を行うなど、「おいしさ」に関して、論理的な知識だけではなく、感覚と結びつく知識も習得する。食品学では、食材の特徴を評価するための方法論を学び、製菓理論や実習で試食を重ねることで、より正確な評価ができる能力を獲得する。また、食材の「栄養素」を通じて栄養学へ、食材の「おいしさ」を通じて製菓理論や製菓実習へと科目連携することで、教科横断的な学びができるようになる。				
到達目標	製菓衛生師に必要な知識として、主要な食材となる食品の種類やその中に含まれる成分、また、食品の特色や変化について科学的に学ぶ科目。食材や製造方法の選択に役立つほか、菓子製造をより合理的に継続・発展させるために役立つ、食品に関する基礎知識を身につける。				
成績評価の方法 可否の基準	成績評価は、定期試験のほか、提出課題に対する取り組み姿勢なども加味して行う。 なお、評価比率・採点基準は授業内において発表し、可否は学則に準じる。				
学習計画(授業スケジュール)			授業時間数 (連番)	授業回数 (連番)	
食品学の概要	食品の条件		1	1	
	食品の条件		2		
	食品の条件		3		
	食品の条件		4		
	食品の種類と成分		5	3	
	食品の種類と成分		6		
	食品の種類と成分		7		
	食品の種類と成分		8	4	
	食品の分類と特性		9		
	食品の分類と特性		10		
	食品の分類と特性		11	5	
	食品の分類と特性		12		
食品の分類と特性		13			
食品の変質とその防止	食品の変質		14	7	
	食品の変質		15		
	食品の変質		16		
	食品の変質		17		
	食品の変質		18		
	食品の変質		19	9	
	食品の変質		20		
	食品の変質		21		
	食品の変質の防止		22	10	
	食品の変質の防止		23		
	食品の変質の防止		24		
	食品の変質の防止		25	11	
	食品の変質の防止		26		
	食品の変質の防止		27		
	食品の変質の防止		28	12	
	食品の変質の防止		29		
	食品の変質の防止		30		
	食品の変質の防止		31	13	
	食品の変質の防止		32		
	食品の変質の防止		33		
	食品の変質の防止		34	14	
	食品の変質の防止		35		
	食品の変質の防止		36		
	食品の変質の防止		37	15	
食品の変質の防止		38			
食品の変質の防止		39			
食品の変質の防止		40	16		
食品の変質の防止		41			
食品の変質の防止		42			
食品の変質の防止		43	17		
食品の変質の防止		44			
食品の変質の防止		45			
食品の変質の防止		46	18		
食品の変質の防止		47			
食品の変質の防止		48			

食品の生産と消費	食品の消費構造の変化	37	19
	食品の生産と輸入	38	
	食品の生産と輸入	39	20
	食品の生産と輸入	40	
	食品の生産と輸入	41	21
	食品の生産と輸入	42	
	食品の生産と輸入	43	22
	食品の生産と輸入	44	
	食品の生産と輸入	45	23
	食品の生産と輸入	46	
	食品の生産と輸入	47	24
	食品の生産と輸入	48	
	食品の生産と輸入	49	25
	食品の生産と輸入	50	
	食品の生産と輸入	51	26
	食品の生産と輸入	52	
	食品の生産と輸入	53	27
	食品の生産と輸入	54	
	食品の生産と輸入	55	28
	食品の生産と輸入	56	
食品の生産と輸入	57	29	
食品の生産と輸入	58		
食品の流通と価格	59	30	
食品の流通と価格	60		

課程	衛生専門課程		学科	製菓応用技術マネジメント学科	
教科科目名	食品衛生学		年度	2024	
学年	第1学年	授業期間	通年	必修・選択の別	必修
授業の方法	講義 (一部実習を含む)	授業時間数 (単位時間)	120	授業回数	60
教員名	堀坂知子、小林清美		実務経験のある 教員科目	○ 対象	● 対象外
科目概要	<p>講義授業を主とするが、食品衛生に関連する実習授業も12回行う。授業の内容は「食材」と「製菓技法」を食品衛生の観点から紐解くものということができる。</p> <p>講義授業では、食品衛生の基礎知識を活用し、食材および製菓技法ごとのリスクを知って予防策を学ぶ。つまり、菌やウイルスの種類を学ぶだけでなく、食材や製菓技法をキーに分類することで、実際に実習で扱う食材や製造法に当てはめてリスクを考えることができるので、菓子製造する際にも自然とリスクを踏まえて、予防策を講じることができるようになる。</p> <p>実習授業では、講義で学んだ内容を実験を通じて確かめる機会となり、体験的に実証することで、理解が深まり、記憶に定着する。</p>				
到達目標	製菓衛生師に必要な知識として、「安心・安全」な菓子やパンを提供するために学ぶ科目。食中毒、添加物、異物混入、さらに、衛生管理の基本について理解するとともに、実際の現場で積極的に運用するための能力も身につける。				
成績評価の方法 合否の基準	成績評価は、定期試験のほか、グループワークや提出課題に対する取り組み姿勢なども加味して行う。 なお、評価比率・採点基準は授業内において発表し、合否は学則に準じる。				
学習計画(授業スケジュール)			授業時間数 (連番)	授業回数 (連番)	
食品衛生学の概要	食品衛生の意義と現状1		1	1	
	食品衛生の意義と現状2		2		
	食品衛生の意義と現状3		3	2	
	食品衛生の意義と現状4		4		
	食品衛生の意義と現状5		5	3	
	食品衛生の意義と現状6		6		
	食品衛生の意義と現状7		7	4	
	食品衛生の意義と現状8		8		
	食品衛生の意義と現状9		9	5	
	食品衛生の意義と現状10		10		
	食品衛生の意義と現状11		11	6	
	食品衛生の意義と現状12		12		
	食品衛生の意義と現状13		13	7	
	食品衛生の意義と現状14		14		
	食品衛生の意義と現状15		15	8	
	食品衛生の意義と現状16		16		
	食品衛生の意義と現状17		17	9	
食中毒の概要		18			
食中毒	食中毒の発生状況		19	10	
	細菌性食中毒1		20		
	細菌性食中毒2		21	11	
	細菌性食中毒3		22		
	細菌性食中毒4		23	12	
	細菌性食中毒5		24		
	細菌性食中毒6		25	13	
	細菌性食中毒7		26		
	細菌性食中毒8		27	14	
	細菌性食中毒9		28		
	細菌性食中毒10		29	15	
	細菌性食中毒11		30		
	細菌性食中毒12		31	16	
	細菌性食中毒13		32		
	細菌性食中毒14		33	17	
	ウイルス性食中毒1		34		

	ウイルス性食中毒2	35	18
	化学性食中毒	36	
	自然毒食中毒1	37	19
	自然毒食中毒2	38	
	自然毒食中毒3	39	20
食品添加物	食品添加物の種類と使用方法1	40	
	食品添加物の種類と使用方法2	41	21
	食品添加物の種類と使用方法3	42	
	食品添加物の種類と使用方法4	43	22
	食品添加物の種類と使用方法5	44	
	食品添加物の種類と使用方法6	45	23
	菓子と添加物1	46	
	菓子と添加物2	47	24
	菓子と添加物3	48	
	菓子と添加物4	49	25
	菓子と添加物5	50	
	菓子と添加物6	51	26
	菓子と添加物7	52	
	菓子と添加物8	53	27
	菓子と添加物9	54	
	菓子と添加物10	55	28
	菓子と添加物11	56	
	菓子と添加物12	57	29
	菓子と添加物13	58	
食品中における有害物質	微生物による有害物質	59	30
	食品と寄生虫1	60	
	食品と寄生虫2	61	31
	食品と寄生虫3	62	
	食品と寄生虫4	63	32
	化学物質による環境汚染と生物濃縮1	64	
	化学物質による環境汚染と生物濃縮2	65	33
	化学物質による環境汚染と生物濃縮3	66	
	化学物質による環境汚染と生物濃縮4	67	34
	化学物質による環境汚染と生物濃縮5	68	
	化学物質による環境汚染と生物濃縮6	69	35
	化学物質による環境汚染と生物濃縮7	70	
	農薬及び動物用医薬品中の残留	71	36
	食品中の異物1	72	
	食品中の異物2	73	37
	食品中の異物3	74	
	食品中の異物4	75	38
	食品中の異物5	76	
	食品中の異物6	77	39
食品の取扱い1	78		
食品の取扱い2	79	40	
食品の取扱い3	80		
食品の取扱い4	81	41	
食品の取扱い5	82		
食品の取扱い6	83	42	
食品の取扱い7	84		
食品の取扱い(実習)1	85	43	
食品の取扱い(実習)2	86		
食品の取扱い(実習)3	87	44	
食品の取扱い(実習)4	88		
食品の取扱い(実習)5	89	45	
食品の取扱い(実習)6	90		
食品の取扱い(実習)7	91	46	
食品の取扱い(実習)8	92		
食品の取扱い(実習)9	93	47	
食品の取扱い(実習)10	94		
食品の取扱い(実習)11	95	48	
食品の取扱い(実習)12	96		
食品の取扱い(実習)13	97	49	
食品の取扱い(実習)14	98		
食品の取扱い(実習)15	99	50	
食品の取扱い(実習)16	100		
衛生管理			

食品の取扱い(実習)17	101	51
食品の取扱い(実習)18	102	
食品の取扱い(実習)19	103	52
食品の取扱い(実習)20	104	
食品の取扱い(実習)21	105	53
食品の取扱い(実習)22	106	
食品の取扱い(実習)23	107	54
食品の取扱い(実習)24	108	
施設、設備の要件と管理	109	55
営業者の責務	110	
HACCPによる衛生管理1	111	56
HACCPによる衛生管理2	112	
HACCPによる衛生管理3	113	57
HACCPによる衛生管理4	114	
食品の保存と表示1	115	58
食品の保存と表示2	116	
食品の保存と表示3	117	59
食品の保存と表示4	118	
食品の保存と表示5	119	60
食品の保存と表示6	120	

課程	衛生専門課程		学科	製菓応用技術マネジメント学科	
教科科目名	栄養学		年度	2024	
学年	第1学年	授業期間	通年	必修・選択の別	必修
授業の方法	講義	授業時間数 (単位時間)	60	授業回数	30
教員名	高田倫子、井出宣子		実務経験のある 教員科目	○ 対象	● 対象外
科目概要	講義授業を主とするが、実際に製菓実習で作る菓子について、レシピを元に栄養価計算するなどの演習も交え、「おいしさ」だけではなく、「健康」という観点からも材料の選択ができるようになるための基礎知識を習得する。また、材料の特徴を学ぶ「食品学」、材料を製菓技法によって美味しくする方法論を学ぶ「製菓理論」、その実践である「製菓実習」などとの横断的な学びとして、この「栄養学」の授業において、「これ以外の材料に入れ替えておいしくするには?」、「砂糖を減らしてもおいしく食べるためには?」といった、食べ手に応じた料理や菓子を考えるグループワークでのレシピ考案も行う。				
到達目標	製菓衛生師に必要な知識として、食品に含まれる栄養素の種類と働きについて学ぶ科目。「栄養」という観点から、人の健康の持続可能性を高めるために、菓子製造業においてできることを考え、実践するための意識づくりをする。				
成績評価の方法 可否の基準	成績評価は、定期試験のほか、グループワークや提出課題に対する取り組み姿勢なども加味して行う。 なお、評価比率・採点基準は授業内において発表し、可否は学則に準じる。				
学習計画(授業スケジュール)			授業時間数 (連番)	授業回数 (連番)	
栄養学の概要	栄養学の意義1		1	1	
	栄養学の意義2		2		
	栄養素の分類1		3	2	
	栄養素の分類2		4		
	栄養素の分類3		5	3	
	栄養素の分類4		6		
栄養素の機能	栄養素の機能1		7	4	
	栄養素の機能2		8		
	栄養素の機能3		9	5	
	栄養素の機能4		10		
	栄養素の機能5		11	6	
	栄養素の機能6		12		
	栄養素の機能7		13	7	
	栄養素の機能8		14		
	栄養素の機能9		15	8	
	栄養素の機能10		16		
	栄養素の機能11		17	9	
	栄養素の機能12		18		
	栄養素の機能13		19	10	
	栄養素の機能14		20		
	栄養素の機能15		21	11	
	栄養素の機能16		22		
	栄養素の機能17		23	12	
	栄養素の機能18		24		
栄養の消化と吸収	栄養の消化と吸収1		25	13	
	栄養の消化と吸収2		26		
	栄養の消化と吸収3		27	14	
	栄養の消化と吸収4		28		
	栄養の消化と吸収5		29	15	
	栄養の消化と吸収6		30		
	栄養の消化と吸収7		31	16	
	栄養の消化と吸収8		32		
	栄養の消化と吸収9		33	17	
	栄養の消化と吸収10		34		
	栄養の消化と吸収11		35	18	
	栄養の消化と吸収12		36		

	栄養の消化と吸収13	37	19
	栄養の消化と吸収14	38	
	栄養の消化と吸収15	39	20
	栄養の消化と吸収16	40	
	栄養の消化と吸収17	41	21
	栄養の消化と吸収18	42	
栄養の摂取	栄養所要量1	43	22
	栄養所要量2	44	
	菓子と栄養1	45	23
	菓子と栄養2	46	
	菓子と栄養3	47	24
	菓子と栄養4	48	
	菓子と栄養5	49	25
	菓子と栄養6	50	
	菓子と栄養7	51	26
	菓子と栄養8	52	
	菓子と栄養9	53	27
	菓子と栄養10	54	
	栄養成分表示1	55	28
	栄養成分表示2	56	
	栄養成分表示3	57	29
	栄養成分表示4	58	
	栄養成分表示5	59	30
	栄養成分表示6	60	

課程	衛生専門課程		学科	製菓応用技術マネジメント学科	
教科科目名	社会		年度	2024	
学年	第1学年	授業期間	後期	必修・選択の別	必修
授業の方法	講義	授業時間数 (単位時間)	30	授業回数	15
教員名	吉瀬元彦、大倉健宏		実務経験のある 教員科目	○ 対象	● 対象外
科目概要	講義授業を主とするが、学生のグループワークも頻繁に実施する。授業内容は「経営(売上管理、店舗運営など)」と「菓子の歴史」との2本柱で構成される。実際に製菓店を経営されている方にも登壇いただき、「儲かっているか」「安定して経営できているか」などをどのように判断しているのか、その基準を学ぶ。また、経営上の問題点を捉えて、店の立て直しのためのアイデアをグループワークを通じて提案するといったワークも予定している。				
到達目標	製菓衛生師に必要な知識として、店舗経営のために必要な基礎を学ぶ科目。マネジメントなどの基礎知識を習得するとともに、製菓・製パン店の経営意識を身につける。				
成績評価の方法 合否の基準	成績評価は、定期試験のほか、グループワークや提出課題に対する取り組み姿勢なども加味して行う。なお、評価比率・採点基準は授業内において発表し、合否は学則に準じる。				
学習計画(授業スケジュール)			授業時間数 (連番)	授業回数 (連番)	
菓子と食生活	菓子と食生活1		1	1	
	菓子と食生活2		2		
	菓子と食生活3		3		
	菓子と食生活4		4	2	
	菓子と食生活5		5		
	菓子と食生活6		6	3	
	菓子の生産と消費1		7		
	菓子の生産と消費2		8		
	菓子の生産と消費3		9		
	菓子の生産と消費4		10	4	
菓子の生産と消費1		7			
菓子の生産と消費2		8			
菓子の生産と消費3		9			
菓子の生産と消費4		10			
菓子店経営論	経営論の概要1		11	6	
	経営論の概要2		12		
	経営論の概要3		13		
	経営論の概要4		14	7	
	経営論の概要5		15		
	経営論の概要6		16	8	
	経営論の概要7		17		
	経営論の概要8		18		
	経営論の概要9		19		
	経営論の概要10		20	9	
	経営論の概要11		21		
	経営論の概要12		22		
	経営論の概要13		23	10	
	経営論の概要14		24		
	経営論の概要15		25	11	
	経営論の概要16		26		
	労働生産性1		27		
	労働生産性2		28		
	労務管理1		29	12	
	労務管理2		30		
			13		
			14		
			15		

課程	衛生専門課程		学科	製菓応用技術マネジメント学科	
教科科目名	製菓理論		年度	2024	
学年	第1学年	授業期間	通年	必修・選択の別	必修
授業の方法	講義	授業時間数 (単位時間)	90	授業回数	45
教員名	川満出、小野達也、今成宏、金澤賢吾		実務経験のある 教員科目	○ 対象	● 対象外
科目概要	この授業は製菓・製パンのでモンストレーションができる2つの専用教室(和菓子×洋菓子共用、製パン×洋菓子共用)で行う。洋菓子・和菓子・製パンの製造を、「おいしさ=製法×原材料」という原則に当てはめて、「原材料」の役割や「製法」の意味を理解することで、菓子作りに必要な科学の基礎知識を習得する。また、上記のような講義と並行して行われる、「デモンストレーション」からの「試食」を通して、「なぜこのように作るのか」、その理由が、感覚的な「おいしさ」とともに、強い印象をもって記憶に刻まれることになる。				
到達目標	製菓衛生師に必要な知識として、洋菓子、和菓子、パンの製造に関わる知識を習得する科目。主に製菓・製パンで利用される基本的な材料の性質や、生地、クリーム、餡などの製法を科学的に学び、おいしさの成り立ちを理解して、「実習」における実際の菓子やパン作りで活用できるようにする。				
成績評価の方法 合否の基準	成績評価は、定期試験のほか、提出課題やe-ラーニング上のテストの結果を加味して行う。 なお、評価比率・採点基準は授業内において発表し、合否は学則に準じる。				
学習計画(授業スケジュール)			授業時間数 (連番)	授業回数 (連番)	
菓子の分類	フランス菓子1		1	1	
	フランス菓子2		2		
	フランス菓子3		3	2	
	フランス菓子4		4		
	フランス菓子5		5	3	
	フランス菓子6		6		
	フランス菓子7		7	4	
	フランス菓子8		8		
	フランス菓子9		9	5	
	フランス菓子10		10		
	フランス菓子11		11	6	
	フランス菓子12		12		
	フランス菓子13		13	7	
	フランス菓子14		14		
	フランス菓子15		15	8	
	フランス菓子16		16		
	フランス菓子17		17	9	
	フランス菓子18		18		
	フランス菓子19		19	10	
	フランス菓子20		20		
	フランス菓子21		21	11	
	フランス菓子22		22		
	ヨーロッパの菓子1		23	12	
	ヨーロッパの菓子2		24		
	ヨーロッパの菓子3		25	13	
	ヨーロッパの菓子4		26		
	ヨーロッパの菓子5		27	14	
	ヨーロッパの菓子6		28		
	ヨーロッパの菓子7		29	15	
	ヨーロッパの菓子8		30		
	専門分野の菓子1		31	16	
	専門分野の菓子2		32		
	専門分野の菓子3		33	17	
	専門分野の菓子4		34		
	専門分野の菓子5		35	18	
	専門分野の菓子6		36		

	和菓子1	37	19
	和菓子2	38	
	和菓子3	39	20
	和菓子4	40	
	和菓子5	41	21
	和菓子6	42	
	和菓子7	43	22
	和菓子8	44	
	和菓子9	45	23
	和菓子10	46	
	和菓子11	47	24
	和菓子12	48	
	和菓子13	49	25
	和菓子14	50	
	和菓子15	51	26
	和菓子16	52	
	パン1	53	27
	パン2	54	
	パン3	55	28
	パン4	56	
	パン5	57	29
	パン6	58	
	パン7	59	30
	パン8	60	
	パン9	61	31
	パン10	62	
	パン11	63	32
	パン12	64	
菓子の原材料	製菓・製パン材料1	65	33
	製菓・製パン材料2	66	
	製菓・製パン材料3	67	34
	製菓・製パン材料4	68	
	製菓・製パン材料5	69	35
	製菓・製パン材料6	70	
	製菓・製パン材料7	71	36
	製菓・製パン材料8	72	
	製菓・製パン材料9	73	37
	製菓・製パン材料10	74	
	製菓・製パン材料11	75	38
	製菓・製パン材料12	76	
	製菓・製パン材料13	77	39
	製菓・製パン材料14	78	
	製菓・製パン材料15	79	40
	製菓・製パン材料16	80	
	製菓・製パン材料17	81	41
	製菓・製パン材料18	82	
	製菓・製パン材料19	83	42
	製菓・製パン材料20	84	
	製菓・製パン材料21	85	43
	製菓・製パン材料22	86	
	製菓・製パン材料23	87	44
	製菓・製パン材料24	88	
菓子の包装	菓子の包装1	89	45
	菓子の包装2	90	

課程	衛生専門課程		学科	製菓応用技術マネジメント学科	
教科科目名	製菓実習		年度	2024	
学年	第1学年	授業期間	通年	必修・選択の別	必修
授業の方法	実習	授業時間数 (単位時間)	480	授業回数	240
教員名	橋本素明、野口恵、大川満、小島はづき、 定岡宏和、喜多村貴光、上元純一		実務経験のある 教員科目	○ 対象	● 対象外
科目概要	<p>「基礎実習」では、製菓・製パンの製造設備を備えた3つの専用実習室で、洋菓子・和菓子・製パンのそれぞれの基礎実習を行う。洋菓子・和菓子・製パン、いずれにおいても、基本技能の反復練習、基本生地・基本クリームの作成、器具・機器の使い方等、個人のスキルアップを目的とした内容であるが、1クラスを3つのグループに分けて効率よく作業する。そして、ここで身につけた菓子づくりの基本の技能や姿勢が後期の専門実習のベースとなる。各回の授業はe-ラーニングでの事前学習を前提とするが、実習室内でのインストラクターの実演も適宜織り交ぜながら、授業を進めていく。</p>				
到達目標	<p>「基礎実習」は、製菓衛生師に必要な技術として、洋菓子、和菓子、パンの製造に関わる基礎的な知識や技能を習得する科目。実際に、和・洋菓子およびパン、それぞれの基本的な製品の製造を行うことにより、材料や器具の扱い方や計量から始まる各製造工程の基礎的な作業方法を習得する。「専門実習」では、お菓子の製法や構成の理解を深め、自ら考え菓子製造ができるようになる。基礎実習や他の科目で得た知識や経験を連動させて日々の実習を行うことで、製菓業界で働く技術と自信をつける。菓子・パン製造に必要な知識と技能を学ぶ中で、社会人基礎力を身につける。</p>				
成績評価の方法 合否の基準	<p>成績評価は、定期的に行われる実技試験のほか、提出課題なども加味して行う。 なお、評価比率・採点基準は授業内において発表し、合否は学則に準じる。</p>				
学習計画(授業スケジュール)			授業時間数 (連番)	授業回数 (連番)	
基礎実習【洋菓子】	実習室と設備の使い方1		1	1	
	実習室と設備の使い方2		2		
	実習室と設備の使い方3		3	2	
	実習室と設備の使い方4		4		
	実習室と設備の使い方5		5	3	
	実習室と設備の使い方6		6		
	実習室と設備の使い方7		7	4	
	実習室と設備の使い方8		8		
	基本生地の製法1		9	5	
	基本生地の製法2		10		
	基本生地の製法3		11	6	
	基本生地の製法4		12		
	基本生地の製法5		13	7	
	基本生地の製法6		14		
	基本生地の製法7		15	8	
	基本生地の製法8		16		
	基本生地の製法9		17	9	
	基本生地の製法10		18		
	基本生地の製法11		19	10	
	基本生地の製法12		20		
	基本生地の製法13		21	11	
	基本生地の製法14		22		
	基本生地の製法15		23	12	
	基本生地の製法16		24		
	基本生地の製法17		25	13	
	基本生地の製法18		26		
	基本生地の製法19		27	14	
	基本生地の製法20		28		
	基本生地の製法21		29	15	
	基本生地の製法22		30		
	基本生地を使用した製品1		31	16	
	基本生地を使用した製品2		32		
	基本生地を使用した製品3		33	17	
	基本生地を使用した製品4		34		

	基本生地を使用した製品5	35	18
	基本生地を使用した製品6	36	
	基本生地を使用した製品7	37	19
	基本生地を使用した製品8	38	
	基本生地を使用した製品9	39	20
	基本生地を使用した製品10	40	
	基本生地を使用した製品11	41	21
	基本生地を使用した製品12	42	
	基本生地を使用した製品13	43	22
	基本生地を使用した製品14	44	
	基本生地を使用した製品15	45	23
	基本生地を使用した製品16	46	
	基本生地を使用した製品17	47	24
	基本生地を使用した製品18	48	
	基本生地を使用した製品19	49	25
	基本生地を使用した製品20	50	
	基本生地を使用した製品21	51	26
	基本生地を使用した製品22	52	
	基本生地を使用した製品23	53	27
	基本生地を使用した製品24	54	
	基本技能1	55	28
	基本技能2	56	
	基本技能3	57	29
	基本技能4	58	
	基本技能5	59	30
	基本技能6	60	
基礎実習【和菓子】	実習室と設備の使い方1	61	31
	実習室と設備の使い方2	62	
	実習室と設備の使い方3	63	32
	実習室と設備の使い方4	64	
	餡の製法1	65	33
	餡の製法2	66	
	餡の製法3	67	34
	餡の製法4	68	
	餡の製法5	69	35
	餡の製法6	70	
	餡の製法7	71	36
	餡の製法8	72	
	餡の製法9	73	37
	餡の製法10	74	
	蒸し物生地の製法1	75	38
	蒸し物生地の製法2	76	
	蒸し物生地の製法3	77	39
	蒸し物生地の製法4	78	
	蒸し物生地の製法5	79	40
	蒸し物生地の製法6	80	
	蒸し物生地の製法7	81	41
	蒸し物生地の製法8	82	
	蒸し物生地の製法9	83	42
	蒸し物生地の製法10	84	
	蒸し物生地の製法11	85	43
	蒸し物生地の製法12	86	
	蒸し物生地の製法13	87	44
	蒸し物生地の製法14	88	
	蒸し物生地の製法15	89	45
	蒸し物生地の製法16	90	
蒸し物生地の製法17	91	46	
蒸し物生地の製法18	92		
蒸し物生地の製法19	93	47	
蒸し物生地の製法20	94		
蒸し物生地の製法21	95	48	
蒸し物生地の製法22	96		
蒸し物生地の製法23	97	49	
蒸し物生地の製法24	98		
蒸し物生地の製法25	99	50	
蒸し物生地の製法26	100		

	流し物生地の製法1	101	51
	流し物生地の製法2	102	
	流し物生地の製法3	103	52
	流し物生地の製法4	104	
	流し物生地の製法5	105	53
	流し物生地の製法6	106	
	流し物生地の製法7	107	54
	流し物生地の製法8	108	
	生菓子生地の製法1	109	55
	生菓子生地の製法2	110	
	生菓子生地の製法3	111	56
	生菓子生地の製法4	112	
	焼き物生地の製法1	113	57
	焼き物生地の製法2	114	
	焼き物生地の製法3	115	58
	焼き物生地の製法4	116	
	焼き物生地の製法5	117	59
	焼き物生地の製法6	118	
	焼き物生地の製法7	119	60
	焼き物生地の製法8	120	
基礎実習【パン】	実習室と設備の使い方1	121	61
	実習室と設備の使い方2	122	
	ソフト系パンの製法1	123	62
	ソフト系パンの製法2	124	
	ソフト系パンの製法3	125	63
	ソフト系パンの製法4	126	
	ソフト系パンの製法5	127	64
	ソフト系パンの製法6	128	
	ソフト系パンの製法7	129	65
	ソフト系パンの製法8	130	
	ソフト系パンの製法9	131	66
	ソフト系パンの製法10	132	
	ソフト系パンの製法11	133	67
	ソフト系パンの製法12	134	
	ソフト系パンの製法13	135	68
	ソフト系パンの製法14	136	
	ソフト系パンの製法15	137	69
	ソフト系パンの製法16	138	
	ソフト系パンの製法17	139	70
	ソフト系パンの製法18	140	
	ソフト系パンの製法19	141	71
	ソフト系パンの製法20	142	
	ソフト系パンの製法21	143	72
	ソフト系パンの製法22	144	
	ソフト系パンの製法23	145	73
	ソフト系パンの製法24	146	
	ソフト系パンの製法25	147	74
	ソフト系パンの製法26	148	
	ソフト系パンの製法27	149	75
	ソフト系パンの製法28	150	
	ソフト系パンの製法29	151	76
	ソフト系パンの製法30	152	
	ソフト系パンの製法31	153	77
	ソフト系パンの製法32	154	
	ソフト系パンの製法33	155	78
	セミハード系パンの製法1	156	
	セミハード系パンの製法2	157	79
	セミハード系パンの製法3	158	
セミハード系パンの製法4	159	80	
セミハード系パンの製法5	160		
ハード系パンの製法1	161	81	
ハード系パンの製法2	162		
ハード系パンの製法3	163	82	
ハード系パンの製法4	164		
ハード系パンの製法5	165	83	
ハード系パンの製法6	166		
ハード系パンの製法7	167	84	
ハード系パンの製法8	168		

ハード系パンの製法9	169	85
ハード系パンの製法10	170	
ハード系パンの製法11	171	86
ハード系パンの製法12	172	
ハード系パンの製法13	173	87
ハード系パンの製法14	174	
ハード系パンの製法15	175	88
ハード系パンの製法16	176	
折り込み生地のパンの製法1	177	89
折り込み生地のパンの製法2	178	
折り込み生地のパンの製法3	179	90
折り込み生地のパンの製法4	180	
基本生地の製法1	181	91
基本生地の製法2	182	
基本生地の製法3	183	92
基本生地の製法4	184	
基本生地の製法5	185	93
基本生地を使用した製品1	186	
基本生地を使用した製品2	187	94
基本生地を使用した製品3	188	
基本生地を使用した製品4	189	95
基本生地を使用した製品5	190	
基本生地を使用した製品6	191	96
基本生地を使用した製品7	192	
基本生地を使用した製品8	193	97
基本生地を使用した製品9	194	
基本生地を使用した製品10	195	98
基本生地を使用した製品11	196	
基本生地を使用した製品12	197	99
基本生地を使用した製品13	198	
基本生地を使用した製品14	199	100
基本生地を使用した製品15	200	
基本生地を使用した製品16	201	101
基本生地を使用した製品17	202	
基本生地を使用した製品18	203	102
基本生地を使用した製品19	204	
基本生地を使用した製品20	205	103
基本生地を使用した製品21	206	
基本生地を使用した製品22	207	104
基本生地を使用した製品23	208	
基本生地を使用した製品24	209	105
基本生地を使用した製品25	210	
基本生地を使用した製品26	211	106
基本生地を使用した製品27	212	
基本生地を使用した製品28	213	107
基本生地を使用した製品29	214	
基本生地を使用した製品30	215	108
基本生地を使用した製品31	216	
基本生地を使用した製品32	217	109
基本生地を使用した製品33	218	
基本生地を使用した製品34	219	110
基本生地を使用した製品35	220	
基本生地を使用した製品36	221	111
基本生地を使用した製品37	222	
基本生地を使用した製品38	223	112
基本生地を使用した製品39	224	
基本生地を使用した製品40	225	113
基本生地を使用した製品41	226	
基本生地を使用した製品42	227	114
基本生地を使用した製品43	228	
基本生地を使用した製品44	229	115
基本生地を使用した製品45	230	
基本生地を使用した製品46	231	116
基本生地を使用した製品47	232	
基本生地を使用した製品48	233	117
基本生地を使用した製品49	234	
基本生地を使用した製品50	235	118
基本生地を使用した製品51	236	

基本生地を使用した製品52	237	119
基本生地を使用した製品53	238	
基本生地を使用した製品54	239	120
基本生地を使用した製品55	240	
基本生地を使用した製品56	241	121
基本生地を使用した製品57	242	
基本生地を使用した製品58	243	122
基本生地を使用した製品59	244	
基本生地を使用した製品60	245	123
基本生地を使用した製品61	246	
基本生地を使用した製品62	247	124
基本生地を使用した製品63	248	
基本生地を使用した製品64	249	125
基本生地を使用した製品65	250	
基本生地を使用した製品66	251	126
基本生地を使用した製品67	252	
基本生地を使用した製品68	253	127
基本生地を使用した製品69	254	
基本生地を使用した製品70	255	128
基本生地を使用した製品71	256	
基本生地を使用した製品72	257	129
基本生地を使用した製品73	258	
基本生地を使用した製品74	259	130
基本生地を使用した製品75	260	
基本生地を使用した製品76	261	131
基本生地を使用した製品77	262	
基本生地を使用した製品78	263	132
基本生地を使用した製品79	264	
基本生地を使用した製品80	265	133
基本生地を使用した製品81	266	
基本生地を使用した製品82	267	134
基本生地を使用した製品83	268	
基本生地を使用した製品84	269	135
基本生地を使用した製品85	270	
基本生地を使用した製品86	271	136
基本生地を使用した製品87	272	
基本生地を使用した製品88	273	137
基本生地を使用した製品89	274	
基本生地を使用した製品90	275	138
基本生地を使用した製品91	276	
基本生地を使用した製品92	277	139
基本生地を使用した製品93	278	
基本生地を使用した製品94	279	140
基本生地を使用した製品95	280	
基本生地を使用した製品96	281	141
基本生地を使用した製品97	282	
基本生地を使用した製品98	283	142
基本生地を使用した製品99	284	
基本生地を使用した製品100	285	143
基本生地を使用した製品101	286	
基本生地を使用した製品102	287	144
基本生地を使用した製品103	288	
基本生地を使用した製品104	289	145
基本生地を使用した製品105	290	
基本生地を使用した製品106	291	146
基本生地を使用した製品107	292	
基本生地を使用した製品108	293	147
基本生地を使用した製品109	294	
基本生地を使用した製品110	295	148
基本生地を使用した製品111	296	
基本生地を使用した製品112	297	149
基本生地を使用した製品113	298	
基本生地を使用した製品114	299	150
基本生地を使用した製品115	300	
基本生地を使用した製品116	301	151
基本生地を使用した製品117	302	
基本生地を使用した製品118	303	152
基本生地を使用した製品119	304	

基本生地を使用した製品120	305	153
基本生地を使用した製品121	306	
基本生地を使用した製品122	307	154
基本生地を使用した製品123	308	
基本生地を使用した製品124	309	155
基本生地を使用した製品125	310	
基本生地を使用した製品126	311	156
基本生地を使用した製品127	312	
基本生地を使用した製品128	313	157
基本生地を使用した製品129	314	
基本生地を使用した製品130	315	158
基本生地を使用した製品131	316	
基本生地を使用した製品132	317	159
専門的な製品1	318	
専門的な製品2	319	160
専門的な製品3	320	
専門的な製品4	321	161
専門的な製品5	322	
専門的な製品6	323	162
専門的な製品7	324	
専門的な製品8	325	163
専門的な製品9	326	
専門的な製品10	327	164
専門的な製品11	328	
専門的な製品12	329	165
専門的な製品13	330	
専門的な製品14	331	166
専門的な製品15	332	
専門的な製品16	333	167
専門的な製品17	334	
専門的な製品18	335	168
専門的な製品19	336	
専門的な製品20	337	169
専門的な製品21	338	
専門的な製品22	339	170
専門的な製品23	340	
専門的な製品24	341	171
専門的な製品25	342	
専門的な製品26	343	172
専門的な製品27	344	
専門的な製品28	345	173
研究・レシピデザイン1	346	
研究・レシピデザイン2	347	174
研究・レシピデザイン3	348	
研究・レシピデザイン4	349	175
研究・レシピデザイン5	350	
研究・レシピデザイン6	351	176
研究・レシピデザイン7	352	
研究・レシピデザイン8	353	177
研究・レシピデザイン9	354	
研究・レシピデザイン10	355	178
研究・レシピデザイン11	356	
研究・レシピデザイン12	357	179
研究・レシピデザイン13	358	
研究・レシピデザイン14	359	180
研究・レシピデザイン15	360	
研究・レシピデザイン16	361	181
研究・レシピデザイン17	362	
研究・レシピデザイン18	363	182
研究・レシピデザイン19	364	
研究・レシピデザイン20	365	183
研究・レシピデザイン21	366	
研究・レシピデザイン22	367	184
研究・レシピデザイン23	368	
研究・レシピデザイン24	369	185
研究・レシピデザイン25	370	
研究・レシピデザイン26	371	186
研究・レシピデザイン27	372	

専門実習【和菓子】

研究・レシピデザイン28	373	187
研究・レシピデザイン29	374	
研究・レシピデザイン30	375	188
研究・レシピデザイン31	376	
研究・レシピデザイン32	377	189
研究・レシピデザイン33	378	
研究・レシピデザイン34	379	190
研究・レシピデザイン35	380	
研究・レシピデザイン36	381	191
細工1	382	
細工2	383	192
細工3	384	
細工4	385	193
細工5	386	
細工6	387	194
細工7	388	
細工8	389	195
味覚1	390	
味覚2	391	196
基本技能1	392	
基本技能2	393	197
基本技能3	394	
基本技能4	395	198
基本技能5	396	
基本技能6	397	199
基本技能7	398	
基本技能8	399	200
基本技能9	400	
基本技能10	401	201
基本技能11	402	
基本技能12	403	202
基本技能13	404	
基本技能14	405	203
基本技能15	406	
基本技能16	407	204
基本技能17	408	
基本技能18	409	205
基本技能19	410	
基本技能20	411	206
基本技能21	412	
基本技能22	413	207
基本技能23	414	
基本技能24	415	208
基本技能25	416	
蒸し物生地の製法1	417	209
蒸し物生地の製法2	418	
蒸し物生地の製法3	419	210
蒸し物生地の製法4	420	
蒸し物生地の製法5	421	211
蒸し物生地の製法6	422	
蒸し物生地の製法7	423	212
蒸し物生地の製法8	424	
蒸し物生地の製法9	425	213
蒸し物生地の製法10	426	
練り物生地 of 製法1	427	214
練り物生地 of 製法2	428	
練り物生地 of 製法3	429	215
練り物生地 of 製法4	430	
練り物生地 of 製法5	431	216
練り物生地 of 製法6	432	
練り物生地 of 製法7	433	217
練り物生地 of 製法8	434	
練り物生地 of 製法9	435	218
練り物生地 of 製法10	436	
練り物生地 of 製法11	437	219
練り物生地 of 製法12	438	
練り物生地 of 製法13	439	220
練り物生地 of 製法14	440	

	練り物生地の製法15	441	221
	焼き物生地の製法1	442	
	焼き物生地の製法2	443	222
	焼き物生地の製法3	444	
	焼き物生地の製法4	445	223
	焼き物生地の製法5	446	
	焼き物生地の製法6	447	224
	焼き物生地の製法7	448	
専門実習【パン】	ソフト系パンの製法1	449	225
	ソフト系パンの製法2	450	
	ソフト系パンの製法3	451	226
	ソフト系パンの製法4	452	
	ソフト系パンの製法5	453	227
	ソフト系パンの製法6	454	
	ソフト系パンの製法7	455	228
	ソフト系パンの製法8	456	
	ソフト系パンの製法9	457	229
	ソフト系パンの製法10	458	
	ソフト系パンの製法11	459	230
	ソフト系パンの製法12	460	
	ソフト系パンの製法13	461	231
	ソフト系パンの製法14	462	
	ソフト系パンの製法15	463	232
	ソフト系パンの製法16	464	
	ソフト系パンの製法17	465	233
	ソフト系パンの製法18	466	
	ソフト系パンの製法19	467	234
	ソフト系パンの製法20	468	
	ソフト系パンの製法21	469	235
	ソフト系パンの製法22	470	
	ソフト系パンの製法23	471	236
	ソフト系パンの製法24	472	
	折り込み生地のパンの製法1	473	237
	折り込み生地のパンの製法2	474	
	折り込み生地のパンの製法3	475	238
	折り込み生地のパンの製法4	476	
	折り込み生地のパンの製法5	477	239
	折り込み生地のパンの製法6	478	
	折り込み生地のパンの製法7	479	240
	折り込み生地のパンの製法8	480	

課程	衛生専門課程		学科	製菓応用技術マネジメント学科	
教科科目名	専門製菓演習		年度	2024	
学年	第1学年	授業期間	通年	必修・選択の別	必修
授業の方法	講義	授業時間数 (単位時間)	80	授業回数	40
教員名	上霜考二、伊原靖友、菊地賢一、 森田江莉華、森本慎、杉本都香咲		実務経験のある 教員科目	◎ 対象	○ 対象外
教員の 実務経験の概要	上霜は、株式会社CERISIEL(アヴランシュゲネー)において8年間製菓製造の実務に携わった実績を踏まえ講義を行う。 伊原は、株式会社ZOPF(Backstube ZOPF)において23年間パン製造の実務に携わった実績を踏まえ講義を行う。 菊地は、株式会社レザネ(レザネフォール)において11年間製菓製造の実務に携わった実績を踏まえ講義を行う。 森田は、株式会社レザネ(レザネフォール)において7年間製菓製造の実務に携わった実績を踏まえ講義を行う。 森本は、有限会社アルカシオンにおいて19年間製菓製造の実績に携わった実績を踏まえ講義を行う。 杉本は、有限会社メ・ザンファン・カプリシューにおいて9年間製菓製造に携わった実績を踏まえ講義を行う。				
科目概要	実務経験のある教員が担当する授業である。製菓理論、製菓実習における学生の学習状況を踏まえ、基本生地や基本クリームで製造可能な範囲で、季節や催事に合わせた菓子の考え方、作業の効率化の仕方などについて学ぶことで、就職後に必要な視点、考え方、心構えなどを、製菓・パン製造・販売に関する知識やスキルとともに習得する。				
到達目標	製菓・製パンの製造・販売現場で働くスペシャリストから、それぞれの店舗での商品構成や製品開発、製造・販売、顧客対応などにおける、現実、目標、課題、工夫などについて、製造デモンストレーションなども交えて、講義してもらうことで、実際の営業店舗への理解を深め、現場対応力を高めるための基礎を築く。				
成績評価の方法 合否の基準	成績評価は、定期的に行われる試験のほか、提出課題なども加味して行う。 なお、評価比率・採点基準は授業内において発表し、合否は学則に準じる。				
学習計画(授業スケジュール)			授業時間数 (連番)	授業回数 (連番)	
製菓・製パン店の仕事	製菓・製パン店の仕事1		1	1	
	製菓・製パン店の仕事2		2		
	製菓・製パン店の仕事3		3	2	
	製菓・製パン店の仕事4		4		
	製菓・製パン店の仕事5		5	3	
	製菓・製パン店の仕事6		6		
	製菓・製パン店の仕事7		7	4	
	製菓・製パン店の仕事8		8		
	製菓・製パン店の仕事9		9	5	
	製菓・製パン店の仕事10		10		
	製菓・製パン店の仕事11		11	6	
	製菓・製パン店の仕事12		12		
	製菓・製パン店の仕事13		13	7	
	製菓・製パン店の仕事14		14		
	製菓・製パン店の仕事15		15	8	
	製菓・製パン店の仕事16		16		
	製菓・製パン店の仕事17		17	9	
	製菓・製パン店の仕事18		18		
	製菓・製パン店の仕事19		19	10	
	製菓・製パン店の仕事20		20		
	商品構成と製造1		21	11	
	商品構成と製造2		22		
	商品構成と製造3		23	12	
	商品構成と製造4		24		
	商品構成と製造5		25	13	
	商品構成と製造6		26		
	商品構成と製造7		27	14	
	商品構成と製造8		28		
	商品構成と製造9		29	15	
	商品構成と製造10		30		
	商品構成と製造11		31	16	
	商品構成と製造12		32		

	商品構成と製造13	33	17	
	商品構成と製造14	34		
	商品構成と製造15	35	18	
	商品構成と製造16	36		
	商品構成と製造17	37	19	
	商品構成と製造18	38		
	商品構成と製造19	39	20	
	商品構成と製造20	40		
メニュー開発	新商品開発1	41	21	
	新商品開発2	42		
	新商品開発3	43	22	
	新商品開発4	44		
	新商品開発5	45	23	
	新商品開発6	46		
	新商品開発7	47	24	
	新商品開発8	48		
	新商品開発9	49	25	
	新商品開発10	50		
	新商品開発11	51	26	
	新商品開発12	52		
	新商品開発13	53	27	
	新商品開発14	54		
	新商品開発15	55	28	
	新商品開発16	56		
	新商品開発17	57	29	
	新商品開発18	58		
	新商品開発19	59	30	
	新商品開発20	60		
		おいしさの考え方1	61	31
		おいしさの考え方2	62	
		おいしさの考え方3	63	32
		おいしさの考え方4	64	
		おいしさの考え方5	65	33
		おいしさの考え方6	66	
		おいしさの考え方7	67	34
		おいしさの考え方8	68	
		おいしさの考え方9	69	35
		おいしさの考え方10	70	
		おいしさの考え方11	71	36
		おいしさの考え方12	72	
		おいしさの考え方13	73	37
		おいしさの考え方14	74	
		おいしさの考え方15	75	38
		おいしさの考え方16	76	
		おいしさの考え方17	77	39
		おいしさの考え方18	78	
		おいしさの考え方19	79	40
		おいしさの考え方20	80	

課程	衛生専門課程		学科	製菓応用技術マネジメント学科	
教科科目名	キャリアマネジメント		年度	2025	
学年	第2学年	授業期間	通年	必修・選択の別	必修
授業の方法	講義	授業時間数 (単位時間)	40	授業回数	20
教員名	茂木秀夫		実務経験のある 教員科目	○ 対象	● 対象外
科目概要	講義授業を主とするが、授業テーマに沿ったグループワークなども適宜行う。授業内容は、「ホスピタリティマインド(製菓店販売)」「経営者視点」「ブランディング」「顧客管理」「クレーム処理」「コスト管理(売れ残り対策)」「売上管理・原価計算」など、店舗を営業・経営していくうえで必要な知識を獲得するものとなっている。教科横断による学びとして、「応用製菓実習(製菓店舗実習)」では、「キャリアマネジメント」で学んだ知識を運用し、製菓店舗での営業についての振り返りを行うなど、学習成果を測ることができる。				
到達目標	キャリアマネジメントとは、キャリアをどのように構築するか計画し、実行していくことを言う。この授業では、学生が主体的に自らのキャリアを設計し、具体的にこれを構築するための力を育む。つまり、自分の将来設計に沿った就職先の選択から、就職後の店舗運営に求められる経営ノウハウの土台となる知識を獲得し、店舗経営の現場で活躍して、キャリアを積み上げることのできる能力を身に付ける。				
成績評価の方法 合否の基準	成績評価は、定期試験のほか、グループワークや提出課題に対する取り組み姿勢なども加味して行う。なお、評価比率・採点基準は授業内において発表し、合否は学則に準じる。				
学習計画(授業スケジュール)			授業時間数 (連番)	授業回数 (連番)	
ホスピタリティ	ホスピタリティ1		1	1	
	ホスピタリティ2		2		
	ホスピタリティ3		3	2	
	ホスピタリティ4		4		
	ホスピタリティ5		5	3	
	ホスピタリティ6		6		
	ホスピタリティ7		7	4	
	ホスピタリティ8		8		
	ホスピタリティ9		9	5	
	ホスピタリティ10		10		
	ホスピタリティ11		11	6	
	ホスピタリティ12		12		
	ホスピタリティ13		13	7	
	ホスピタリティ14		14		
組織マネジメント	組織マネジメント1		15	8	
	組織マネジメント2		16		
	組織マネジメント3		17	9	
	組織マネジメント4		18		
	組織マネジメント5		19	10	
	組織マネジメント6		20		
フードビジネス	フードビジネス1		21	11	
	フードビジネス2		22		
	フードビジネス3		23	12	
	フードビジネス4		24		
	フードビジネス5		25	13	
	フードビジネス6		26		
	フードビジネス7		27	14	
	フードビジネス8		28		
	フードビジネス9		29	15	
	フードビジネス10		30		
	フードビジネス11		31	16	
	フードビジネス12		32		
	フードビジネス13		33	17	
	フードビジネス14		34		
	フードビジネス15		35	18	
	フードビジネス16		36		
	フードビジネス17		37	19	
	フードビジネス18		38		
	フードビジネス19		39	20	
	フードビジネス20		40		

課程	衛生専門課程		学科	製菓応用技術マネジメント学科	
教科科目名	実践栄養学		年度	2025	
学年	第2学年	授業期間	通年	必修・選択の別	必修
授業の方法	講義	授業時間数 (単位時間)	40	授業回数	20
教員名	河合麗子		実務経験のある 教員科目	○ 対象	● 対象外
科目概要	講義と学生のグループワークで授業は進む。授業内容は、1年生の「栄養学」で学んだ食品の成分特性や機能、栄養素の働きや健康との関わりといった知識を土台に、「製菓理論」「製菓実習」などと教科横断することで、「健康に配慮したおいしいお菓子作り」をテーマに学生自身が課題を設定し、オリジナルレシピを考案し、さらに、「応用製菓実習」と科目連携することで、試作や試作品への評価を重ねて、製菓店舗での販売を目指す。				
到達目標	「健康に配慮したおいしい菓子」をテーマにオリジナルレシピを考える科目。学生自身が食材や製法を選択し、試作へと繋ぎ、最終的には、食品表示もして、店舗で販売できる製品の開発を目指す。				
成績評価の方法 可否の基準	成績評価は、定期的試験のほか、課題への取り組み姿勢や提出課題の評価も加味して行う。 なお、評価比率・採点基準は授業内において発表し、可否は学則に準じる。				
学習計画(授業スケジュール)			授業時間数 (連番)	授業回数 (連番)	
健康に配慮したおいしい菓子	概論1		1	1	
	概論2		2		
	概論3		3	2	
	概論4		4		
	概論5		5	3	
	概論6		6		
	概論7		7	4	
	概論8		8		
	レシピ考案1		9	5	
	レシピ考案2		10		
	レシピ考案3		11	6	
	レシピ考案4		12		
	レシピ考案5		13	7	
	レシピ考案6		14		
	レシピ考案7		15	8	
	レシピ考案8		16		
	レシピ考案9		17	9	
	レシピ考案10		18		
	レシピ考案11		19	10	
	レシピ考案12		20		
	レシピ考案13		21	11	
	レシピ考案14		22		
	レシピ考案15		23	12	
	レシピ考案16		24		
レシピ考案17		25	13		
レシピ考案18		26			
レシピ考案19		27	14		
レシピ考案20		28			
販売・演習1		29	15		
販売・演習2		30			
販売・演習3		31	16		
販売・演習4		32			
販売・演習5		33	17		
販売・演習6		34			
販売・演習7		35	18		
販売・演習8		36			
販売・演習9		37	19		
販売・演習10		38			
販売・演習11		39	20		
販売・演習12		40			

課程	衛生専門課程		学科	製菓応用技術マネジメント学科	
教科科目名	製菓店HACCP		年度	2025	
学年	第2学年	授業期間	後期	必修・選択の別	必修
授業の方法	講義	授業時間数 (単位時間)	40	授業回数	20
教員名	迫井千晶		実務経験のある 教員科目	○ 対象	● 対象外
科目概要	<p>講義授業を主とするが、グループワークや演習も適宜行う。 この授業では、1年生の「食品衛生学」で学んだ基礎知識を、製菓店という現場でどう使うかという手法を学ぶ。例えば、食材、分量、作り方の書かれた「レシピ」から、「フローダイアグラム(工程一覧図)」へと展開し、それをもとに、「食材由来」「製造工程由来」の危害、それを防ぐ方法を考え、製菓製造現場で実践できるようにする。 教科横断的な学びとして、「応用製菓実習」において、学生が自ら食材の検品、保存、下処理、製造加工、包装、提供の一連を体験することができるため、製菓店HACCPでの学びの成果をこの授業において体現することで、リアルな店舗さながらの運用が可能となり、現場に直結する深い学びを得ることができる。</p>				
到達目標	HACCPの考え方を取り入れて、菓子やパンを作る工程(受入れ、保存、加熱、提供など)に潜む、食中毒菌などの危害をあらかじめ予測し、それを防ぐ方法を考え、見える化し、現場店舗(や応用製菓実習など)で実際に安全安心な製品が提供できるレベルの衛生管理を実施できる知識とノウハウを習得する。				
成績評価の方法 合否の基準	成績評価は、定期試験のほか、グループワークや提出課題に対する取り組み姿勢なども加味して行う。 なお、評価比率・採点基準は授業内において発表し、合否は学則に準じる。				
学習計画(授業スケジュール)			授業時間数 (連番)	授業回数 (連番)	
HACCPの考え方を 取り入れた衛生管理	HACCP概論1		1	1	
	HACCP概論2		2		
	HACCP概論3		3	2	
	HACCP概論4		4		
	HACCP概論5		5	3	
	HACCP概論6		6		
	リスク管理1		7	4	
	リスク管理2		8		
	リスク管理3		9	5	
	リスク管理4		10		
	リスク管理5		11	6	
	リスク管理6		12		
	リスク管理7		13	7	
	リスク管理8		14		
	衛生管理に必要な情報の言語化、図式化1		15	8	
	衛生管理に必要な情報の言語化、図式化2		16		
	衛生管理に必要な情報の言語化、図式化3		17	9	
	衛生管理に必要な情報の言語化、図式化4		18		
	衛生管理に必要な情報の言語化、図式化5		19	10	
	衛生管理に必要な情報の言語化、図式化6		20		
	衛生管理に必要な情報の言語化、図式化7		21	11	
	衛生管理に必要な情報の言語化、図式化8		22		
	衛生管理に必要な情報の言語化、図式化9		23	12	
	衛生管理に必要な情報の言語化、図式化10		24		
	衛生管理に必要な情報の言語化、図式化11		25	13	
	衛生管理に必要な情報の言語化、図式化12		26		
	衛生管理に必要な情報の言語化、図式化13		27	14	
	衛生管理に必要な情報の言語化、図式化14		28		
	衛生管理に必要な情報の言語化、図式化15		29	15	
	衛生管理に必要な情報の言語化、図式化16		30		
衛生管理マニュアル作成・演習1		31	16		
衛生管理マニュアル作成・演習2		32			
衛生管理マニュアル作成・演習3		33	17		
衛生管理マニュアル作成・演習4		34			
衛生管理マニュアル作成・演習5		35	18		
衛生管理マニュアル作成・演習6		36			
衛生管理マニュアル作成・演習7		37	19		
衛生管理マニュアル作成・演習8		38			
衛生管理マニュアル作成・演習9		39	20		
衛生管理マニュアル作成・演習10		40			

課程	衛生専門課程		学科	製菓応用技術マネジメント学科	
教科科目名	応用製菓理論		年度	2025	
学年	第2学年	授業期間	通年	必修・選択の別	必修
授業の方法	講義	授業時間数 (単位時間)	80	授業回数	40
教員名	喜多村貴光、宮田至康		実務経験のある 教員科目	○ 対象	● 対象外
科目概要	デモンストレーション、講義、グループワークからなる授業では、各回異なるテーマの菓子が提示される。学生は、1年生の「製菓理論」などで学んだ「おいしさ=原材料×製法」といった知識をもとに、提示される菓子の原材料の「配合」から、「製法」「構成」「味」を予測して考え、グループワークで意見交換をして「なぜ」そのようになるのかを「おいしさ」を軸に理論的に分析して予測する。その後、実際に試食を行い、最終的な分析結果にまとめる、ということを毎回繰り返し行う。配合から完成品を予測するトレーニングを積むことで、最終的には自分の作りたい菓子の「味」からその「配合」や「製法」などを考える力に発展させていく。				
到達目標	オリジナル菓子を作り出すための方法論を総合的に学ぶ科目。1年次の学習成果の土台の上に、さらに、味覚、食材、製法、構成、造形、表現方法などについて理論的に学び、理解を深め、デザイン性の高いオリジナリティある菓子を作るための土台を構築する。				
成績評価の方法 合否の基準	成績評価は、定期的に行われる試験のほか、提出課題の結果も加味して行う。 なお、評価比率・採点基準は授業内において発表し、合否は学則に準じる。				
学習計画(授業スケジュール)			授業時間数 (連番)	授業回数 (連番)	
食材	食材の性質と使い方1		1	1	
	食材の性質と使い方2		2		
	食材の性質と使い方3		3	2	
	食材の性質と使い方4		4		
	食材の性質と使い方5		5	3	
	食材の性質と使い方6		6		
	食材の性質と使い方7		7	4	
	食材の性質と使い方8		8		
	食材の性質と使い方9		9	5	
	食材の性質と使い方10		10		
	食材の性質と使い方11		11	6	
	食材の性質と使い方12		12		
	食材の性質と使い方13		13	7	
	食材の性質と使い方14		14		
	食材の性質と使い方15		15	8	
	食材の性質と使い方16		16		
世界の菓子	ヨーロッパの菓子1		17	9	
	ヨーロッパの菓子2		18		
	ヨーロッパの菓子3		19	10	
	ヨーロッパの菓子4		20		
	ヨーロッパの菓子5		21	11	
	ヨーロッパの菓子6		22		
	ヨーロッパの菓子7		23	12	
	ヨーロッパの菓子8		24		
	ヨーロッパの菓子9		25	13	
	ヨーロッパの菓子10		26		
	ヨーロッパの菓子11		27	14	
	ヨーロッパの菓子12		28		
	菓子の分類とバリエーション1		29	15	
	菓子の分類とバリエーション2		30		
	菓子の分類とバリエーション3		31	16	
	菓子の分類とバリエーション4		32		
	菓子の分類とバリエーション5		33	17	
	菓子の分類とバリエーション6		34		
	菓子の分類とバリエーション7		35	18	
	菓子の分類とバリエーション8		36		

分類	菓子の分類とバリエーション9	37	19	
	菓子の分類とバリエーション10	38		
	菓子の分類とバリエーション11	39	20	
	菓子の分類とバリエーション12	40		
	菓子の分類とバリエーション13	41	21	
	菓子の分類とバリエーション14	42		
	菓子の分類とバリエーション15	43	22	
	菓子の分類とバリエーション16	44		
	菓子の分類とバリエーション17	45	23	
	菓子の分類とバリエーション18	46		
	菓子の分類とバリエーション19	47	24	
	菓子の分類とバリエーション20	48		
	菓子の分類とバリエーション21	49	25	
	菓子の分類とバリエーション22	50		
	菓子の分類とバリエーション23	51	26	
	菓子の分類とバリエーション24	52		
	菓子の分類とバリエーション25	53	27	
	菓子の分類とバリエーション26	54		
	菓子の分類とバリエーション27	55	28	
	菓子の分類とバリエーション28	56		
	味覚	菓子の構成と味覚1	57	29
		菓子の構成と味覚2	58	
		菓子の構成と味覚3	59	30
		菓子の構成と味覚4	60	
		菓子の構成と味覚5	61	31
		菓子の構成と味覚6	62	
		菓子の構成と味覚7	63	32
		菓子の構成と味覚8	64	
菓子の構成と味覚9		65	33	
菓子の構成と味覚10		66		
菓子の構成と味覚11		67	34	
菓子の構成と味覚12		68		
菓子の構成と味覚13		69	35	
菓子の構成と味覚14		70		
菓子の構成と味覚15		71	36	
菓子の構成と味覚16		72		
菓子の構成と味覚17		73	37	
菓子の構成と味覚18		74		
菓子の構成と味覚19		75	38	
菓子の構成と味覚20		76		
健康	菓子と健康1	77	39	
	菓子と健康2	78		
	菓子と健康3	79	40	
	菓子と健康4	80		

課程	衛生専門課程		学科	製菓応用技術マネジメント学科	
教科科目名	応用製菓実習		年度	2025	
学年	第2学年	授業期間	通年	必修・選択の別	必修
授業の方法	実習	授業時間数 (単位時間)	760	授業回数	380
教員名	宮田至康、小野達也、近藤敦志、 川満出、大島美聡		実務経験のある 教員科目	○ 対象	● 対象外
科目概要	<p>店舗販売実習:製菓(製パン)店舗を模した実習室で行う。授業は、1クラスが「製造」と「販売」の2チームに分かれて行う。また、製造チームは、さらに、製菓・製パンなどのグループに分かれ、材料の搬入から、仕込み、仕上げまでを、担当ポジションを決め、衛生管理を徹底して行い、安心して安全な商品を作る。販売チームは接客、商品の陳列、補充からレジの集計などを行う。クラス内のチームやグループやポジションはローテーションで均等に役割分担する。</p> <p>研究・開発実習:実習室か普通教室で行う。各回テーマを決めて「店舗実習」で販売する菓子を考案し商品化する。グループで目指す「おいしさ」を決め、パーツとなる生地やクリームの研究を行い、構成・デザインを考えて菓子として完成させる。研究-試作-試食-ミーティング-改善方法の繰り返しで進み、菓子を考える力を身につける。応用製菓理論・応用製菓演習とも連携して完成度を高める。</p> <p>細工実習:店舗実習以外の15週に4限連続で実習室で行う。それぞれの細工の基本的な考え方を学び、パーツの練習や、ピエスモンテのデザイン・制作を個人またはグループで行う。作品制作を通じて、色や形の組み合わせや造形など、作品制作に限らない、菓子作りに必要な基本的な能力を身につける。</p>				
到達目標	販売を伴う店舗運営をする「店舗販売実習」、「店舗販売実習」で販売する菓子を考案する「研究・開発実習」、イベントや記念日に求められる細工物をつくる技術を習得する「細工実習」の3種の実習内容が並行して進む。営業店舗で求められる様々なスキルやノウハウをこの実習全体で取得することで、現場対応力を高めることを目指す。				
成績評価の方法 合否の基準	成績評価は、定期的に行われる試験のほか、提出課題や製品・作品評価も加味して行う。 なお、評価比率・採点基準は授業内において発表し、合否は学則に準じる。				
学習計画(授業スケジュール)			授業時間数 (連番)	授業回数 (連番)	
菓子製造1			1	1	
菓子製造2			2		
菓子製造3			3	2	
菓子製造4			4		
菓子製造5			5	3	
菓子製造6			6		
菓子製造7			7	4	
菓子製造8			8		
菓子製造9			9	5	
菓子製造10			10		
菓子製造11			11	6	
菓子製造12			12		
菓子製造13			13	7	
菓子製造14			14		
菓子製造15			15	8	
菓子製造16			16		
パン製造1			17	9	
パン製造2			18		
パン製造3			19	10	
パン製造4			20		
パン製造5			21	11	
パン製造6			22		
パン製造7			23	12	
パン製造8			24		
パン製造9			25	13	
パン製造10			26		
パン製造11			27	14	
パン製造12			28		
パン製造13			29	15	
パン製造14			30		

パン製造15	31	16
パン製造16	32	
飲料提供、販売サービス1	33	17
飲料提供、販売サービス2	34	
飲料提供、販売サービス3	35	18
飲料提供、販売サービス4	36	
飲料提供、販売サービス5	37	19
飲料提供、販売サービス6	38	
飲料提供、販売サービス7	39	20
飲料提供、販売サービス8	40	
菓子製造17	41	21
菓子製造18	42	
菓子製造19	43	22
菓子製造20	44	
菓子製造21	45	23
菓子製造22	46	
菓子製造23	47	24
菓子製造24	48	
菓子製造25	49	25
菓子製造26	50	
菓子製造27	51	26
菓子製造28	52	
菓子製造29	53	27
菓子製造30	54	
菓子製造31	55	28
菓子製造32	56	
パン製造17	57	29
パン製造18	58	
パン製造19	59	30
パン製造20	60	
パン製造21	61	31
パン製造22	62	
パン製造23	63	32
パン製造24	64	
パン製造25	65	33
パン製造26	66	
パン製造27	67	34
パン製造28	68	
パン製造29	69	35
パン製造30	70	
パン製造31	71	36
パン製造32	72	
飲料提供、販売サービス9	73	37
飲料提供、販売サービス10	74	
飲料提供、販売サービス11	75	38
飲料提供、販売サービス12	76	
飲料提供、販売サービス13	77	39
飲料提供、販売サービス14	78	
飲料提供、販売サービス15	79	40
飲料提供、販売サービス16	80	
菓子製造33	81	41
菓子製造34	82	
菓子製造35	83	42
菓子製造36	84	
菓子製造37	85	43
菓子製造38	86	
菓子製造39	87	44
菓子製造40	88	
菓子製造41	89	45
菓子製造42	90	
菓子製造43	91	46
菓子製造44	92	
菓子製造45	93	47
菓子製造46	94	

菓子製造47	95	48
菓子製造48	96	
パン製造33	97	49
パン製造34	98	
パン製造35	99	50
パン製造36	100	
パン製造37	101	51
パン製造38	102	
パン製造39	103	52
パン製造40	104	
パン製造41	105	53
パン製造42	106	
パン製造43	107	54
パン製造44	108	
パン製造45	109	55
パン製造46	110	
パン製造47	111	56
パン製造48	112	
飲料提供、販売サービス17	113	57
飲料提供、販売サービス18	114	
飲料提供、販売サービス19	115	58
飲料提供、販売サービス20	116	
飲料提供、販売サービス21	117	59
飲料提供、販売サービス22	118	
飲料提供、販売サービス23	119	60
飲料提供、販売サービス24	120	
菓子製造49	121	61
菓子製造50	122	
菓子製造51	123	62
菓子製造52	124	
菓子製造53	125	63
菓子製造54	126	
菓子製造55	127	64
菓子製造56	128	
菓子製造57	129	65
菓子製造58	130	
菓子製造59	131	66
菓子製造60	132	
菓子製造61	133	67
菓子製造62	134	
菓子製造63	135	68
菓子製造64	136	
パン製造49	137	69
パン製造50	138	
パン製造51	139	70
パン製造52	140	
パン製造53	141	71
パン製造54	142	
パン製造55	143	72
パン製造56	144	
パン製造57	145	73
パン製造58	146	
パン製造59	147	74
パン製造60	148	
パン製造61	149	75
パン製造62	150	
パン製造63	151	76
パン製造64	152	
飲料提供、販売サービス25	153	77
飲料提供、販売サービス26	154	
飲料提供、販売サービス27	155	78
飲料提供、販売サービス28	156	
飲料提供、販売サービス29	157	79
飲料提供、販売サービス30	158	
飲料提供、販売サービス31	159	80
飲料提供、販売サービス32	160	

店舗販売

菓子製造65	161	81
菓子製造66	162	
菓子製造67	163	82
菓子製造68	164	
菓子製造69	165	83
菓子製造70	166	
菓子製造71	167	84
菓子製造72	168	
菓子製造73	169	85
菓子製造74	170	
菓子製造75	171	86
菓子製造76	172	
菓子製造77	173	87
菓子製造78	174	
菓子製造79	175	88
菓子製造80	176	
パン製造65	177	89
パン製造66	178	
パン製造67	179	90
パン製造68	180	
パン製造69	181	91
パン製造70	182	
パン製造71	183	92
パン製造72	184	
パン製造73	185	93
パン製造74	186	
パン製造75	187	94
パン製造76	188	
パン製造77	189	95
パン製造78	190	
パン製造79	191	96
パン製造80	192	
飲料提供、販売サービス33	193	97
飲料提供、販売サービス34	194	
飲料提供、販売サービス35	195	98
飲料提供、販売サービス36	196	
飲料提供、販売サービス37	197	99
飲料提供、販売サービス38	198	
飲料提供、販売サービス39	199	100
飲料提供、販売サービス40	200	
菓子製造81	201	101
菓子製造82	202	
菓子製造83	203	102
菓子製造84	204	
菓子製造85	205	103
菓子製造86	206	
菓子製造87	207	104
菓子製造88	208	
菓子製造89	209	105
菓子製造90	210	
菓子製造91	211	106
菓子製造92	212	
菓子製造93	213	107
菓子製造94	214	
菓子製造95	215	108
菓子製造96	216	
パン製造81	217	109
パン製造82	218	
パン製造83	219	110
パン製造84	220	
パン製造85	221	111
パン製造86	222	
パン製造87	223	112
パン製造88	224	
パン製造89	225	113
パン製造90	226	

パン製造91	227	114
パン製造92	228	
パン製造93	229	115
パン製造94	230	
パン製造95	231	116
パン製造96	232	
飲料提供、販売サービス41	233	117
飲料提供、販売サービス42	234	
飲料提供、販売サービス43	235	118
飲料提供、販売サービス44	236	
飲料提供、販売サービス45	237	119
飲料提供、販売サービス46	238	
飲料提供、販売サービス47	239	120
飲料提供、販売サービス48	240	
菓子製造97	241	121
菓子製造98	242	
菓子製造99	243	122
菓子製造100	244	
菓子製造101	245	123
菓子製造102	246	
菓子製造103	247	124
菓子製造104	248	
菓子製造105	249	125
菓子製造106	250	
菓子製造107	251	126
菓子製造108	252	
菓子製造109	253	127
菓子製造110	254	
菓子製造111	255	128
菓子製造112	256	
パン製造97	257	129
パン製造98	258	
パン製造99	259	130
パン製造100	260	
パン製造101	261	131
パン製造102	262	
パン製造103	263	132
パン製造104	264	
パン製造105	265	133
パン製造106	266	
パン製造107	267	134
パン製造108	268	
パン製造109	269	135
パン製造110	270	
パン製造111	271	136
パン製造112	272	
飲料提供、販売サービス49	273	137
飲料提供、販売サービス50	274	
飲料提供、販売サービス51	275	138
飲料提供、販売サービス52	276	
飲料提供、販売サービス53	277	139
飲料提供、販売サービス54	278	
飲料提供、販売サービス55	279	140
飲料提供、販売サービス56	280	
菓子製造113	281	141
菓子製造114	282	
菓子製造115	283	142
菓子製造116	284	
菓子製造117	285	143
菓子製造118	286	
菓子製造119	287	144
菓子製造120	288	
菓子製造121	289	145
菓子製造122	290	
菓子製造123	291	146
菓子製造124	292	

菓子製造125	293	147
菓子製造126	294	
菓子製造127	295	148
菓子製造128	296	
パン製造113	297	149
パン製造114	298	
パン製造115	299	150
パン製造116	300	
パン製造117	301	151
パン製造118	302	
パン製造119	303	152
パン製造120	304	
パン製造121	305	153
パン製造122	306	
パン製造123	307	154
パン製造124	308	
パン製造125	309	155
パン製造126	310	
パン製造127	311	156
パン製造128	312	
飲料提供、販売サービス57	313	157
飲料提供、販売サービス58	314	
飲料提供、販売サービス59	315	158
飲料提供、販売サービス60	316	
飲料提供、販売サービス61	317	159
飲料提供、販売サービス62	318	
飲料提供、販売サービス63	319	160
飲料提供、販売サービス64	320	
菓子製造129	321	161
菓子製造130	322	
菓子製造131	323	162
菓子製造132	324	
菓子製造133	325	163
菓子製造134	326	
菓子製造135	327	164
菓子製造136	328	
菓子製造137	329	165
菓子製造138	330	
菓子製造139	331	166
菓子製造140	332	
菓子製造141	333	167
菓子製造142	334	
菓子製造143	335	168
菓子製造144	336	
パン製造129	337	169
パン製造130	338	
パン製造131	339	170
パン製造132	340	
パン製造133	341	171
パン製造134	342	
パン製造135	343	172
パン製造136	344	
パン製造137	345	173
パン製造138	346	
パン製造139	347	174
パン製造140	348	
パン製造141	349	175
パン製造142	350	
パン製造143	351	176
パン製造144	352	
飲料提供、販売サービス65	353	177
飲料提供、販売サービス66	354	
飲料提供、販売サービス67	355	178
飲料提供、販売サービス68	356	
飲料提供、販売サービス69	357	179
飲料提供、販売サービス70	358	

飲料提供、販売サービス71	359	180
飲料提供、販売サービス72	360	
菓子製造145	361	181
菓子製造146	362	
菓子製造147	363	182
菓子製造148	364	
菓子製造149	365	183
菓子製造150	366	
菓子製造151	367	184
菓子製造152	368	
菓子製造153	369	185
菓子製造154	370	
菓子製造155	371	186
菓子製造156	372	
菓子製造157	373	187
菓子製造158	374	
菓子製造159	375	188
菓子製造160	376	
パン製造145	377	189
パン製造146	378	
パン製造147	379	190
パン製造148	380	
パン製造149	381	191
パン製造150	382	
パン製造151	383	192
パン製造152	384	
パン製造153	385	193
パン製造154	386	
パン製造155	387	194
パン製造156	388	
パン製造157	389	195
パン製造158	390	
パン製造159	391	196
パン製造160	392	
飲料提供、販売サービス73	393	197
飲料提供、販売サービス74	394	
飲料提供、販売サービス75	395	198
飲料提供、販売サービス76	396	
飲料提供、販売サービス77	397	199
飲料提供、販売サービス78	398	
飲料提供、販売サービス79	399	200
飲料提供、販売サービス80	400	
飲料1	401	201
飲料2	402	
飲料3	403	202
飲料4	404	
飲料5	405	203
飲料6	406	
飲料7	407	204
飲料8	408	
飲料9	409	205
飲料10	410	
飲料11	411	206
飲料12	412	
飲料13	413	207
飲料14	414	
飲料15	415	208
飲料16	416	
研究 製菓・製パン 基本生地・クリーム1	417	209
研究 製菓・製パン 基本生地・クリーム2	418	
研究 製菓・製パン 基本生地・クリーム3	419	210
研究 製菓・製パン 基本生地・クリーム4	420	
研究 製菓・製パン 基本生地・クリーム5	421	211
研究 製菓・製パン 基本生地・クリーム6	422	
研究 製菓・製パン 基本生地・クリーム7	423	212
研究 製菓・製パン 基本生地・クリーム8	424	

研究 製菓・製パン 基本生地・クリーム75	491	246
研究 製菓・製パン 基本生地・クリーム76	492	
研究 製菓・製パン 基本生地・クリーム77	493	247
研究 製菓・製パン 基本生地・クリーム78	494	
研究 製菓・製パン 基本生地・クリーム79	495	248
研究 製菓・製パン 基本生地・クリーム80	496	
研究 製菓・製パン 基本生地・クリーム81	497	249
研究 製菓・製パン 基本生地・クリーム82	498	
研究 製菓・製パン 基本生地・クリーム83	499	250
研究 製菓・製パン 基本生地・クリーム84	500	
応用 チョコレート・和菓子1	501	251
応用 チョコレート・和菓子2	502	
応用 チョコレート・和菓子3	503	252
応用 チョコレート・和菓子4	504	
応用 チョコレート・和菓子5	505	253
応用 チョコレート・和菓子6	506	
応用 チョコレート・和菓子7	507	254
応用 チョコレート・和菓子8	508	
応用 チョコレート・和菓子9	509	255
応用 チョコレート・和菓子10	510	
応用 チョコレート・和菓子11	511	256
応用 チョコレート・和菓子12	512	
応用 チョコレート・和菓子13	513	257
応用 チョコレート・和菓子14	514	
応用 チョコレート・和菓子15	515	258
応用 チョコレート・和菓子16	516	
応用 チョコレート・和菓子17	517	259
応用 チョコレート・和菓子18	518	
応用 チョコレート・和菓子19	519	260
応用 チョコレート・和菓子20	520	
応用 チョコレート・和菓子21	521	261
応用 チョコレート・和菓子22	522	
応用 チョコレート・和菓子23	523	262
応用 チョコレート・和菓子24	524	
応用 チョコレート・和菓子25	525	263
応用 チョコレート・和菓子26	526	
応用 チョコレート・和菓子27	527	264
応用 チョコレート・和菓子28	528	
応用 チョコレート・和菓子29	529	265
応用 チョコレート・和菓子30	530	
応用 チョコレート・和菓子31	531	266
応用 チョコレート・和菓子32	532	
応用 チョコレート・和菓子33	533	267
応用 チョコレート・和菓子34	534	
応用 チョコレート・和菓子35	535	268
応用 チョコレート・和菓子36	536	
応用 チョコレート・和菓子37	537	269
応用 チョコレート・和菓子38	538	
応用 チョコレート・和菓子39	539	270
応用 チョコレート・和菓子40	540	
オリジナル菓子の開発1	541	271
オリジナル菓子の開発2	542	
オリジナル菓子の開発3	543	272
オリジナル菓子の開発4	544	
オリジナル菓子の開発5	545	273
オリジナル菓子の開発6	546	
オリジナル菓子の開発7	547	274
オリジナル菓子の開発8	548	
オリジナル菓子の開発9	549	275
オリジナル菓子の開発10	550	
オリジナル菓子の開発11	551	276
オリジナル菓子の開発12	552	
オリジナル菓子の開発13	553	277
オリジナル菓子の開発14	554	
オリジナル菓子の開発15	555	278
オリジナル菓子の開発16	556	

商品開発

オリジナル菓子の開発17	557	279
オリジナル菓子の開発18	558	
オリジナル菓子の開発19	559	280
オリジナル菓子の開発20	560	
オリジナル菓子の開発21	561	281
オリジナル菓子の開発22	562	
オリジナル菓子の開発23	563	282
オリジナル菓子の開発24	564	
オリジナル菓子の開発25	565	283
オリジナル菓子の開発26	566	
オリジナル菓子の開発27	567	284
オリジナル菓子の開発28	568	
オリジナル菓子の開発29	569	285
オリジナル菓子の開発30	570	
オリジナル菓子の開発31	571	286
オリジナル菓子の開発32	572	
オリジナル菓子の開発33	573	287
オリジナル菓子の開発34	574	
オリジナル菓子の開発35	575	288
オリジナル菓子の開発36	576	
オリジナル菓子の開発37	577	289
オリジナル菓子の開発38	578	
オリジナル菓子の開発39	579	290
オリジナル菓子の開発40	580	
オリジナル菓子の開発41	581	291
オリジナル菓子の開発42	582	
オリジナル菓子の開発43	583	292
オリジナル菓子の開発44	584	
オリジナル菓子の開発45	585	293
オリジナル菓子の開発46	586	
オリジナル菓子の開発47	587	294
オリジナル菓子の開発48	588	
オリジナル菓子の開発49	589	295
オリジナル菓子の開発50	590	
オリジナル菓子の開発51	591	296
オリジナル菓子の開発52	592	
オリジナル菓子の開発53	593	297
オリジナル菓子の開発54	594	
オリジナル菓子の開発55	595	298
オリジナル菓子の開発56	596	
オリジナル菓子の開発57	597	299
オリジナル菓子の開発58	598	
オリジナル菓子の開発59	599	300
オリジナル菓子の開発60	600	
オリジナル菓子の開発61	601	301
オリジナル菓子の開発62	602	
オリジナル菓子の開発63	603	302
オリジナル菓子の開発64	604	
オリジナル菓子の開発65	605	303
オリジナル菓子の開発66	606	
オリジナル菓子の開発67	607	304
オリジナル菓子の開発68	608	
オリジナル菓子の開発69	609	305
オリジナル菓子の開発70	610	
オリジナル菓子の開発71	611	306
オリジナル菓子の開発72	612	
オリジナル菓子の開発73	613	307
オリジナル菓子の開発74	614	
オリジナル菓子の開発75	615	308
オリジナル菓子の開発76	616	
オリジナル菓子の開発77	617	309
オリジナル菓子の開発78	618	
オリジナル菓子の開発79	619	310
オリジナル菓子の開発80	620	
オリジナル菓子の開発81	621	311
オリジナル菓子の開発82	622	

オリジナル菓子の開発83	623	312
オリジナル菓子の開発84	624	
オリジナル菓子の開発85	625	313
オリジナル菓子の開発86	626	
オリジナル菓子の開発87	627	314
オリジナル菓子の開発88	628	
オリジナル菓子の開発89	629	315
オリジナル菓子の開発90	630	
オリジナル菓子の開発91	631	316
オリジナル菓子の開発92	632	
オリジナル菓子の開発93	633	317
オリジナル菓子の開発94	634	
オリジナル菓子の開発95	635	318
オリジナル菓子の開発96	636	
オリジナル菓子の開発97	637	319
オリジナル菓子の開発98	638	
オリジナル菓子の開発99	639	320
オリジナル菓子の開発100	640	
細工1	641	321
細工2	642	
細工3	643	322
細工4	644	
細工5	645	323
細工6	646	
細工7	647	324
細工8	648	
細工9	649	325
細工10	650	
細工11	651	326
細工12	652	
細工13	653	327
細工14	654	
細工15	655	328
細工16	656	
細工17	657	329
細工18	658	
細工19	659	330
細工20	660	
細工21	661	331
細工22	662	
細工23	663	332
細工24	664	
細工25	665	333
細工26	666	
細工27	667	334
細工28	668	
細工29	669	335
細工30	670	
細工31	671	336
細工32	672	
細工33	673	337
細工34	674	
細工35	675	338
細工36	676	
細工37	677	339
細工38	678	
細工39	679	340
細工40	680	
細工41	681	341
細工42	682	
細工43	683	342
細工44	684	
細工45	685	343
細工46	686	
細工47	687	344
細工48	688	

アート

細工49	689	345
細工50	690	
細工51	691	346
細工52	692	
細工53	693	347
細工54	694	
細工55	695	348
細工56	696	
細工57	697	349
細工58	698	
細工59	699	350
細工60	700	
細工61	701	351
細工62	702	
細工63	703	352
細工64	704	
細工65	705	353
細工66	706	
細工67	707	354
細工68	708	
細工69	709	355
細工70	710	
細工71	711	356
細工72	712	
細工73	713	357
細工74	714	
細工75	715	358
細工76	716	
細工77	717	359
細工78	718	
細工79	719	360
細工80	720	
細工81	721	361
細工82	722	
細工83	723	362
細工84	724	
細工85	725	363
細工86	726	
細工87	727	364
細工88	728	
細工89	729	365
細工90	730	
細工91	731	366
細工92	732	
細工93	733	367
細工94	734	
細工95	735	368
細工96	736	
細工97	737	369
細工98	738	
細工99	739	370
細工100	740	
細工101	741	371
細工102	742	
細工103	743	372
細工104	744	
細工105	745	373
細工106	746	
細工107	747	374
細工108	748	
細工109	749	375
細工110	750	
細工111	751	376
細工112	752	
細工113	753	377
細工114	754	

	細工115	755	378
	細工116	756	
	細工117	757	379
	細工118	758	
	細工119	759	380
	細工120	760	

課程	衛生専門課程		学科	製菓応用技術マネジメント学科	
教科科目名	応用製菓演習		年度	2025	
学年	第2学年	授業期間	通年	必修・選択の別	必修
授業の方法	実習	授業時間数 (単位時間)	80	授業回数	40
教員名	藤田慎一、中川正三郎、 本杉正和、鈴木滋夫		実務経験のある 教員科目	● 対象	○ 対象外
教員の 実務経験 の概要	<p>藤田は、株式会社ヨックモック(ヨックモックホールディングス)において6年間商品開発・仕入れ・事業開発の実務に携わった実績を踏まえ実習を行う。</p> <p>中川は、パティスリー・ショコラウリー天使の林檎において25年間製菓製造の実務に携わった実績を踏まえ実習を行う。</p> <p>本杉は、プーランジェリー・パティスリー ムール ア・ラムールにおいて13年間パン製造の実務に携わった実績を踏まえ実習を行う。</p> <p>鈴木は、株式会社うかいにおいて20年間製菓開発・製造の実務に携わった実績を踏まえ実習を行う。</p>				
科目概要	<p>実務経験のある教員が担当する授業。季節や催事に合わせた菓子の考え方など、1年生の「専門製菓演習」で学んだことを土台にしながら、実際の店舗において提供している人気商品、季節やイベント、記念日などに合わせた商品をデモンストレーションを見て作り、どのようにお客様に満足いただき、販売して利益をあげるか、また、他店と差別化してオリジナリティを出すのかなどを、実際に販売されている商品をつくる作業を通して学ぶ。</p>				
到達目標	<p>1年生の「専門製菓演習」を土台にして、現場の菓子・パンの商品開発や作業効率向上のプロセスへの理解と認識を深める科目。現場で実際に商品開発に携わる講師のアドバイスを受け、おいしさを高める素材の組み合わせ、効率のよい試作、コストを考えた商品作りの方法を習得する。</p>				
成績評価の方法 合否の基準	<p>成績評価は、定期的に行われる実技試験のほか、提出課題なども加味して行う。 なお、評価比率・採点基準は授業内において発表し、合否は学則に準じる。</p>				
学習計画(授業スケジュール)			授業時間数 (連番)	授業回数 (連番)	
メニュー開発の基本	洋菓子の商品開発の考え方1		1	1	
	洋菓子の商品開発の考え方2		2		
	洋菓子の商品開発の考え方3		3	2	
	洋菓子の商品開発の考え方4		4		
	洋菓子の商品開発の考え方5		5	3	
	洋菓子の商品開発の考え方6		6		
	売れる菓子(パン)の考え方1		7	4	
	売れる菓子(パン)の考え方2		8		
	菓子の味・香り・触感1		9	5	
	菓子の味・香り・触感2		10		
	味の組み合わせ方1		11	6	
	味の組み合わせ方2		12		
	味の組み合わせ方3		13	7	
	味の組み合わせ方4		14		
素材とコスト計算	仕入れと季節商品1		15	8	
	仕入れと季節商品2		16		
	材料の選び方とコスト計算1		17	9	
	材料の選び方とコスト計算2		18		
	材料の選び方とコスト計算3		19	10	
	材料の選び方とコスト計算4		20		
	季節と商品の分析1		21	11	
	季節と商品の分析2		22		
	チョコレート製品の考え方1		23	12	
	チョコレート製品の考え方2		24		
商品の保存と包装1		25	13		
商品の保存と包装2		26			
洋菓子の商品開発プロセス1		27	14		
洋菓子の商品開発プロセス2		28			
洋菓子の商品開発プロセス3		29	15		
洋菓子の商品開発プロセス4		30			
洋菓子の商品開発プロセス5		31	16		
洋菓子の商品開発プロセス6		32			

商品開発【洋菓子】	洋菓子の商品開発1	33	17
	洋菓子の商品開発2	34	
	洋菓子の商品開発3	35	18
	洋菓子の商品開発4	36	
	洋菓子の商品開発5	37	19
	洋菓子の商品開発6	38	
	洋菓子の商品開発7	39	20
	洋菓子の商品開発8	40	
	洋菓子の商品開発9	41	21
	洋菓子の商品開発10	42	
	洋菓子の商品開発11	43	22
	洋菓子の商品開発12	44	
	洋菓子の商品開発13	45	23
	洋菓子の商品開発14	46	
	洋菓子の商品開発15	47	24
	洋菓子の商品開発16	48	
	洋菓子の商品開発17	49	25
	洋菓子の商品開発18	50	
	洋菓子の商品開発19	51	26
	洋菓子の商品開発20	52	
	洋菓子の商品開発21	53	27
	洋菓子の商品開発22	54	
	洋菓子の商品開発23	55	28
	洋菓子の商品開発24	56	
	洋菓子の商品開発25	57	29
	洋菓子の商品開発26	58	
	洋菓子の商品開発27	59	30
	洋菓子の商品開発28	60	
	洋菓子の商品開発29	61	31
	洋菓子の商品開発30	62	
	洋菓子の商品開発31	63	32
	洋菓子の商品開発32	64	
	商品のプレゼンテーション1	65	33
商品のプレゼンテーション2	66		
商品開発【発酵菓子・パン】	国産小麦の特性1	67	34
	国産小麦の特性2	68	
	製法と管理1	69	35
	製法と管理2	70	
	発酵菓子・パンの材料の選び方	71	36
	発酵菓子・パンの材料の選び方	72	
	発酵菓子・パンの商品開発1	73	37
	発酵菓子・パンの商品開発2	74	
	発酵菓子・パンの商品開発3	75	38
	発酵菓子・パンの商品開発4	76	
	発酵菓子・パンの商品開発5	77	39
	発酵菓子・パンの商品開発6	78	
発酵菓子・パンの商品開発7	79	40	
発酵菓子・パンの商品開発8	80		