

令和7年度 衛生法規 授業計画

授 業 科 目	衛生法規		教 育 内 容	衛生法規	講義方法	講義
必須・選択	必須		時 間 単 位 数	30時間単位		
対 象 学 年	製菓衛生師科		担 当 教 員	法律学を修めた者または同等以上の経験を有する者		
授業の概要						
科目のねらい： 法学に関する基礎的な知識を知り、製菓衛生師法および関係法令について学ぶ			目標 製菓衛生師試験の合格を目指す			
授業の内容						
1	第1章 法学大意 第2章 衛生行政概説 第2節 衛生行政の歴史		法学に関する基礎的内容について、わかりやすく噛み砕いた表現で授業を行う。			
2	国の衛生行政機構 第3章 製菓衛生師法 第2節 製菓衛生師法		行政機構について、できるだけわかりやすい表現で説明する。 製菓衛生師法について理解する。			
3	製菓衛生師法施行令 製菓衛生師法施行規則		製菓衛生師法施行令・施行規則の違いを理解する。			
4	第4章 関係法令 第1節 食品安全基本法 第2節 食品衛生法		食品安全基本法および食品衛生法について、できるだけわかりやすい表現で説明する。			
5	前期まとめ、復習		前期のまとめを行い、理解しているか確認をする。			
6	前期まとめ、復習 第2節 食品衛生法		器具および容器包装の規格や基準について学ぶ。 公衆衛生上必要な措置の基準を学ぶ。			
7	第2節 食品衛生法		HACCPの考え方を取り入れた菓子製造業における衛生管理計画作成の手引書について理解する。			
8	第2節 食品衛生法 第3節 食品表示法		食品表示の目的、定義、概略を理解する。			
9	第3節 食品表示法 その他関係法規		保健所、保健センターについて学ぶ。感染症に関する法律、健康に関する法律、食育基本法について理解する。			
10	製菓衛生師試験の対策		製菓衛生師試験の対策をする。			
11	後期まとめ、復習		1年の総まとめを行い、理解できているか確認をする。			
年間授業時間数(総計)			30		時間以上	
成績評価の方法・基準		年2回、前期座学試験と後期座学試験で実施し、学修評価を行う。 学修評価は、平常点40点(40%)＋テスト点60点(60%)で、100点法で行い、前期試験と後期試験の合計点の相加平均が60点以上を合格とする。				
		知識	技術	態度	評価割合	成績評価基準
定期試験		○			60	A:90点以上
小テスト						B:80点以上
課題提出						C:70点以上
授業態度				○	40	D:60点以上
実習(技術)						E:59点以下 未修得
教科書・参考書・資料・参考文献						
製菓衛生師全書上巻 出版社：日本菓子教育センター 出版年2024年3月改訂版						

令和7年度 公衆衛生学 授業計画

授 業 科 目	公衆衛生学	教 育 内 容	公衆衛生学	講義方法	講義
必須・選択	必須	時 間 単 位 数	60時間単位		
対 象 学 年	製菓衛生師科	担 当 教 員	管理栄養士または同等以上の経験を有する者		
授業の概要					
科目のねらい: 公衆衛生学に関する基礎知識、環境衛生、疾病の予防、労働衛生について学ぶ		目標 製菓衛生師試験の合格を目指す			
授業の内容					
1	第1章 公衆衛生の概要 第1節 公衆衛生の意義 第2節 公衆衛生の現状	・公衆衛生の定義、健康の概念を学ぶ ・公衆衛生の歴史(世界・日本)を学ぶ ・保健所、保健センターの違いを理解し機能について理解を深める。			
2	第3節 衛生統計	・国民の健康状態を把握する統計を学ぶ 人口統計や疾病統計			
3	第2章 環境衛生 第1節 環境衛生の意義 第2節 1水道 2下水道	・健康に与える環境要因を学ぶ ・食品を作る際にも欠かせない水について基準値、管理方法、環境に与える影響を学び、適切な使用方法を考える。			
4	第2節 3清掃および廃棄物処理 4ねずみ族・衛生害虫などの駆除 など 6まで	・近年問題として取り上げられている廃棄物処理について学び、適切な処理方法を考える。 ・衛生に影響を与える要因について学ぶ。			
5	第3節 公害 前期まとめ、復習	・公害の歴史について学ぶ。 ・現在の環境問題について学び、解決方法を考える。 ・SDGsについて学ぶ。			
6	第3章 疾病の予防 第1節 感染症の予防 3まで	・感染症の定義、感染症を起こす3条件を学び、予防対策を理解する。			
7	第1節 4わが国の感染症対策	・感染症法、検疫法、予防接種法について学ぶ。 ・現場で実習を行うことで、実践力を培い、現場の実情を知る。			
8	第2節 生活習慣病の予防	・生活習慣病について学ぶ。 ・生活習慣病に関連する疾患について学ぶ。 ・食生活指針、バランスガイドについて学ぶ。			
9	第4章 産業保健 第1節 労働と健康 第2節 産業保健活動	・労働者の健康を守るための5項目を理解する。 ・産業保健対策について学ぶ。			
10	製菓衛生士試験の対策	・製菓衛生師試験の対策をする。			
11	後期まとめ、復習	・1年間の総まとめをすることにより、理解できているかの確認を行う。			
年間授業時間数(総計)				60	時間以上
成績評価の方法・基準		年2回、前期座学試験と後期座学試験で実施し、学修評価を行う。 学修評価は、平常点20点(20%)＋テスト点80点(80%)で、100点法で行い、前期試験と後期試験の合計点の相加平均が60点以上を合格とする。平常点については、出席態度、ノート点により評価する。			

令和7年度 食品衛生学 授業計画

授業科目	食品衛生学	教育内容	食品衛生学	講義方法	講義
必須・選択	必須	時間単位数	120時間単位		
対象学年	製菓衛生師科	担当教員	栄養士、管理栄養士または同等以上の経験を有する者		
授業の概要					
科目のねらい: 食品衛生学に関する基礎知識、食中毒、食品添加物、食品中の有害物質について学び、衛生管理について実践できる		目標 製菓衛生師試験の合格を目指す			
授業の内容					
1	第1章 食品衛生学の概要 第2章 食中毒①	食品衛生の意義や、現状について理解する。 食中毒の発生状況(年次推移、季節変動)について画像などを交え学ぶ。			
2	第2章 食中毒②	細菌性食中毒、自然毒食中毒について各菌の特徴と症状・予防方法を画像などを交えながら学ぶ。該当食中毒の過去問を通して理解度を確認する。			
3	第2章 食中毒③	化学性食中毒、ウイルス性食中毒について各毒素の特徴と症状・予防法を画像などを交えながら学ぶ。該当食中毒の過去問を通して理解度を確認する。			
4	ブラックライトを使って手洗いチェック 第3章 食品添加物	食品添加物の種類と使用法、安全性について学ぶ。食品添加物の過去問を通して理解度を確認する。			
5	前期まとめ	前期のまとめを行い、理解しているか確認をする。			
6	第4章 食品における有害物質	食物連鎖、放射性物質、ダイオキシンなど化学物質による環境汚染と生物濃縮について画像などを交え学ぶ。			
7	第4章 食品中における有害物質	残留農薬や食品中の異物について画像などを交え学ぶ。			
8	第5章 衛生管理①	食品の取り扱いについて学び、洗浄や消毒など適切に使用できるようになる。食品の保存と表示について学び理解する。施設や設備の要件・食品取扱者の衛生など画像を交え学ぶ。			
9	第5章 衛生管理②	HACCPによる衛生管理を学ぶ。歴史、我が国の取り組み、HACCPに沿った衛生管理について学ぶ。			
10	第5章 衛生管理③	1年の総まとめを行い、理解できているか、国家試験過去問を通して理解できているか確認と解説を行う。			
11	後期まとめ・復習 国家試験対策	国家試験対策として過去問・解説をする。			
年間授業時間数(総計)				120	時間以上
成績評価の方法・基準		年2回、前期座学試験と後期座学試験で実施し、学修評価を行う。 学修評価は、平常点40点(40%)＋テスト点60点(60%)で、100点法で行い、前期試験と後期試験の合計点の相加平均が60点以上を合格とする。上記100点法を5段階評価に読み替えた符号で評価する。 A:90点以上 B:80点以上 C:70点以上 D:60点以上 E:59点以下			
	知識	技術	態度	評価割合	成績評価基準
定期試験	○			60	A:90点以上
平常(小テスト)	○			10	B:80点以上
平常(課題提出)	○			10	C:70点以上
平常(授業態度)			○	10	D:60点以上
平常(出席)			○	10	E:59点以下 未修得
教科書・参考書・資料・参考文献					
製菓衛生師全書上巻 出版社：日本菓子教育センター 出版年2024年3月改訂版					

令和7年度 栄養学 授業計画

授 業 科 目	栄養学	教 育 内 容	栄養学	講義方法	講義
必須・選択	必須	時 間 単 位 数	60時間単位		
対 象 学 年	製菓衛生師科	担 当 教 員	栄養士、管理栄養士または同等以上の経験を有する者		
授業の概要					
科目のねらい:		目標			
栄養学の基礎を学び、動植物の栄養素、消化吸収、代謝を学ぶ。自身の健康管理を含めた疾病、宗教上の禁忌食材、菜食主義などお客様の食行動や心理を学ぶ。		製菓衛生師試験の合格を目指す 就職に向けての知識を増やす			
授業の内容					
1	第1章 栄養学の概要	栄養、栄養学とは何か、また人体の構成成分の内訳などを知り、栄養学を学ぶ意味を考える。			
2	第2章 栄養素の種類と働き 1、たんぱく質 2、脂質	三大栄養素について概要や特徴を学び体内での働きや過剰、欠乏する とどのような影響があるか考える。			
3	3、炭水化物				
4	4、ビタミン 5、ミネラル 6、水分	ビタミン、ミネラル、水分の特徴や働きを学び、過剰症や欠乏症はどのよう なものがあるか等体への影響を理解する。			
5	第3章 消化と吸収	消化とは何か、また消化器の構造と働きについて学び、消化と吸収を理 解する上で必要な知識を身に付ける。			
6	前期のまとめ	前期内容の復習、まとめ 製菓衛生師の試験準備と対策問題			
7	第4章 食生活と疾病	国民栄養調査を踏まえ、生活環境や食生活の変化を学ぶ。生活習慣病や 自身の健康管理を含め、食べることの楽しみと健康への影響など礎を学 ぶ。			
8	第5章 栄養学の実践 1、日本人の栄養摂取基準	エネルギー摂取や運動、代謝を学び、自己健康管理とお客様の嗜好や宗 教上の禁忌、健康栄養管理の考え方を学ぶ。			
9	2、エネルギー代謝 3、栄養管理	人の摂食行動や栄養素の生理作用を学び、生活習慣病を予防する。栄養 学の実践と応用。			
10	4、食事バランスガイド食品表示と分類法	食生活指針や食事バランスガイドの概要を知り、自身の健全な生活管理 を促す。食品表示やアレルギーなどを学び、製造加工の実践につなげ る。			
11	まとめ復習 製菓衛生師科の試験取得対策	製菓衛生師の受験対策 まとめと復習を行うことで、知識を深めていく。また、卒業後に栄養学や アレルギーなど学んだことを活かしてのレシピ作りやレポート作成を行 う。			
年間授業時間数(総計)			60 時間以上		
成績評価の方法・基準		年2回の試験と小テスト、課題(レポート)提出などで学修評価を行う。 学修評価は、試験:60点(60%)+小テストや課題(レポート)提出::40点(40%)の、100点法で行 う。 年2回の試験は、合計点の相加平均が60点以上を合格とする。			
	知識	技術	態度	評価割合	成績評価基準
定期試験	○			60	A:90点以上
小テスト	○			10	B:80点以上
課題(レポート)提出	○	内容:○	○	10	C:70点以上
授業態度			○	10	D:60点以上
実習(技術課題レポート)		内容:○	○	10	E:59点以下 未修得
教科書・参考書・資料・参考文献					
製菓衛生師全書上巻 出版社:日本菓子教育センター 出版年2024年3月改訂版					

令和7年度 社会 授業計画

授 業 科 目	社会	教 育 内 容	社会	講義方法	講義
必須・選択	必須	時 間 単 位 数	30時間単位		
対 象 学 年	製菓衛生師科	担 当 教 員	社会学、法学を修めた者		
授業の概要					
科目のねらい: 菓子と食生活について理解し、菓子店経営について学ぶ		目標 製菓衛生師試験の合格を目指す			
授業の内容					
1	第1章 菓子と食生活①	菓子とは何か、菓子の食生活における意義について学ぶ。 菓子の歴史について学ぶ。			
2	第1章 菓子と食生活②	パンの歴史について学ぶ。 菓子製造の要件について理解する。			
3	第1章 菓子と食生活③	和洋菓子の生産状況や消費状況について学ぶ。 菓子の放送について理解する。			
4	第2章 菓子店経営論①	経営者の職務、立地条件および市場調査について 学ぶ。			
5	前期まとめ、復習	前期のまとめを行い、理解しているか確認をする。			
6	第2章 菓子店経営論 ②	和洋菓子の特性を考えた販売促進のあり方、販売促進の留意点など について学ぶ。			
7	第2章 菓子店経営論③	和洋菓子の店舗のつくり方などについて学ぶ。			
8	第2章 菓子店経営論④	労働生産性、材料費と人件費の有効活用などに ついて学ぶ。			
9	第2章 菓子店経営論⑤	必要売上高の求め方、原価管理の方法について学ぶ。			
10	第2章 菓子店経営論⑥	労働基準法(賃金、労働時間、有給休暇、労働問題)について学ぶ。			
11	後期まとめ、復習 国家試験対策	1年の総まとめを行い、製菓衛生師として必要な基礎知識を理解でき ているか確認する。			
年間授業時間数(総計)				30	時間以上
成績評価の方法・基準		年2回、前期座学試験と後期座学試験で実施し、学修評価を行う。 学修評価は、平常点40点(40%)＋テスト点60点(60%)で、100点法で行い、前期試験と後 期試験の合計点の相加平均が60点以上を合格とする。			
	知識	技術	態度	評価割合	成績評価基準
定期試験	○			60	A:90点以上
小テスト					B:80点以上
課題提出					C:70点以上
授業態度			○	40	D:60点以上
実習(技術)					E:59点以下 未修得
教科書・参考書・資料・参考文献					
製菓衛生師全書上巻 出版社：日本菓子教育センター 出版年2024年3月改訂版					

令和7年度 食品学 授業計画

授業科目	食品学	教育内容	食品学	講義方法	講義
必須・選択	必須	時間単位数	60時間単位		
対象学年	製菓衛生師科	担当教員	栄養士、管理栄養士または同等以上の経験を有する者		
授業の概要					
科目のねらい: 食品学に関する基礎知識、食品の変質と防止、生産と消費について学ぶ。		目標 製菓衛生師試験の合格を目指す			
授業の内容					
1	第1章 食品学の概要	食品中の成分のうち特に五大栄養素についてその種類や構成、体の中での働きと、どのような食品に多く含まれるのかを理解する。			
2	第2章 食品の種類と特性 第1節 植物性食品 穀類・いもおよびでんぷん類	穀類・いもおよびでんぷん類について種類や特徴を理解する。小麦やでんぷん類等製菓や製パンで使用頻度の高いものは調理性も踏まえて理解する。			
3	豆類・野菜類・果実類	豆類・野菜類・果実類について成分や色素、pHによる色の変化や褐変について理解する。			
4	きのこ類・藻類 第2節 動物性食品 魚介類・食肉類・卵類	食品の種類や特徴を理解する。特に卵類に関しては製菓・製パンで使用頻度が高いので卵黄・卵白の成分や特徴の違いについて深く理解する。			
5	卵類・乳類およびその加工品	卵類・乳製品について成分とその特徴や殺菌方法、加工方法について理解する。乳製品については微生物の利用方法なども理解する。			
6	前期内容まとめ 習・試験対策	復	前期内容の復習、座学試験対策のための小テストや練習問題を実施する。		
7	その他の加工食品 第3節 機能性食品	菓子類、嗜好飲料類、機能性食品についてそれらの特徴や現在どのようなものが市販にでまわっているか知る。			
8	第3章 食品の変質とその防止	食品の変質や腐敗の原因とそれを防止するための保存方法や殺菌法について知り、適切な食品の保存ができるようになることを目標とする。			
9	第4章 食品表示 第5章 食品の生産と消費	食品表示に関する規定、食品の生産量や消費量の変化、食料自給率などの食品に関する統計について学び、食料自給率を上げるために何ができるのか等を考える。			
10	後期内容まとめ 習・試験対策・小テスト	復	後期内容の復習と、試験対策のための小テストや練習問題を実施する。		
11	国家試験対策 その他食品学に関する内容	国家試験対策のための練習問題実施する。 その他、嗜好飲料などに関する簡易実験などを行い、食品学に関する知識をさらに深める。			
年間授業時間数(総計)				60	時間以上
成績評価の方法・基準		年2回、前期座学試験と後期座学試験で実施し、学修評価を行う。 学修評価は、平常点30点(30%)＋テスト点70点(70%)で、100点法で行い、前期試験と後期試験の合計点の相加平均が60点以上を合格とする。 平常点30点は小テストとレポート、授業態度で評価する。			
		知識	技術	態度	評価割合
定期試験		○			60
平常(小テスト)		○			10
課題提出		○	内容○		10
平常(授業態度)				○	10
平常(出席)				○	10
					E:59点以下 未修得
教科書・参考書・資料・参考文献					
製菓衛生師全書上巻 出版社：日本菓子教育センター 出版年2024年3月改訂版					

令和7年度 製菓理論 授業計画

授 業 科 目	製菓理論	教 育 内 容	製菓理論	講義方法	講義
必須・選択	必須	時 間 単 位 数	90時間単位		
対 象 学 年	製菓衛生師科	担 当 教 員	元ホテル製菓部門・個人店(ケーキ専門店)従事者		
授業の概要					
科目のねらい: 製菓の原材料について学び実技を理論的に理解することができる		目標 製菓衛生師試験の合格を目指す			
授業の内容					
1	菓子の原材料 1「甘味料」について	実物の甘味料を見ながらその種類や特性を学ぶ			
2	2「小麦粉」について	小麦粉の特性と種類、構造を学ぶ			
3	3「でんぷん」について	でんぷんの種類、特性、粘度について学ぶ			
4	4「米粉」について 5「卵」について	米粉の種類、性質について学ぶ 卵の種類、性質、特徴について学ぶ			
5	6「油脂」について	油脂について種類、性質、形状、おいしさを学ぶ			
6	7「牛乳及び乳製品」 8「チョコレート」について 前期まとめ、復習	牛乳及び乳製品、チョコレートについてその種類、特性、おいしさの変化などを学ぶ。 前期座学試験に向けての前期の内容の復習を行う。			
7	9「果実及びその加工品」について	果実及びその加工品について基本的な種類と分類の仕方、特性を活かした加工品と砂糖を加えた状態やその変化を学ぶ			
8	10「凝固材料」 11「種実類」 「風味、調味材料」について	種類や食物繊維について、その加工状態と変化を学ぶ。			
9	第2章 補助材料 「パン酵母」「食塩」「水」「モルトエキス」について	それぞれの種類や用途、特性について学ぶ。			
10	「膨張剤」「乳化剤」について	種類、用途、特性について学ぶ。			
11	後期まとめ、復習 国家試験対策	後期座学試験に向けて後期の内容の復習を行う。また、1年の総まとめを行い、理解できているか確認をする。 国家試験問題を解いて国家試験対策を行う。			
年間授業時間数(総計)				90	時間以上
成績評価の方法・基準		年2回、前期座学試験と後期座学試験で実施し、学修評価を行う。 学修評価は、平常点20点(20%)＋テスト点80点(80%)で、100点法で行い、前期試験と後期試験の合計点の相対平均が60点以上を合格とする。			
	知識	技術	態度	評価割合	成績評価基準
定期試験	○			80	A:90点以上
小テスト	○			15	B:80点以上
課題提出・レポート					C:70点以上
授業態度			○	5	D:60点以上
実習(技術)					E:59点以下 未修得
教科書・参考書・資料・参考文献					
製菓衛生師全書上巻 出版社：日本菓子教育センター 出版年 2024年3月改訂版					

令和7年度 調理実習授業計画

授業科目		和菓子実習		分類	和菓子基礎	講義方法	実習
必須・選択				必須	時間単位数	480時間単位(製菓実習総単位数)	
開校学年				製菓衛生師科	担当教員	製菓衛生師・菓子店オーナー等	
授業の概要							
科目のねらい: 製菓衛生師を目指す者にとって必要な衛生概念を学び、洋菓子の分類を理解し洋菓子技術の基礎知識を習得する。					目標知識	～和菓子の分類・配合・製法による違いを正しく理解する。	
					目標態度	～衛生面に配慮した服装や身だしなみで実習を行う。	
					目標技能	～必要な道具を使いこなし、四季折々の和菓子を習得する。	
授業計画・内容							
1	こし餡の作成	一次餡餡 お菓子について	小豆の戻し方(師範のみ)から、渋切りなどのを学び、餡の製法について学ぶ。(時間の関係上茹で小豆を生徒は使用)				
2	包餡	上履餡類 (若鮎、餅)	上履餡の技法を習得し、ポイントを押さえて実技に向け練習をする。				
3	包餡季節の和菓子①	上履餡類、柏餅	上履餡の技法を習得し、ポイントを押さえて実技に向け練習をし、季節の和菓子を学ぶ。				
4	包餡、流し物	上履餡類、羊羹	寒天の性質を学ぶ。				
5	包餡菓の性質	上履餡類、蜜桜(蜜餡類)	蜜の性質について学ぶ。				
6	包餡 砂糖の違い	上履餡類、利休餡類	上履餡の技法を習得し、ポイントを押さえて実技に向け練習をする。 砂糖の種類で変化する仕上がりの違いについて学ぶ。				
7	包餡 練餡の違い	上履餡類、小麦餡類	上履餡の技法を習得する。 粉による仕上がりの違いについて学ぶ。				
8	包餡 菓市の和菓子	上履餡類	菓用に乗る和菓子について学ぶ。				
9	季節の和菓子②	紫陽花、夏衣	季節の和菓子を作成し、学ぶ。また、基本の餡玉について学ぶ。				
10	着色の仕方蒸し物	青梅(外部)、カステラ餡類	仕上げ方法の違いがあることを学び、着色し、青の形に仕上げ、成形についても学ぶ。(包み外仕上げ)				
11	餅物半生・干菓子	カスタード大福、寒水	上履餡類の応用で、包餡を餡類にする。 求肥の作り方とカスタードの作り方を学び、包餡を習得する。 半生・干菓子について学び寒天の種類や用途の違いを学ぶ。				
12	餅物	赤飯、茶湯 おはぎ、団子	渋切り、びつくり水などの基本を押さえ、切腹しない豆の状態を学び、ごま塩なども作れるようにさせる。 平鍋で温度管理しながら、糖化について学ぶ。 渋切り、びつくり水などの基本を押さえ、切腹しない豆の状態を学び、ごま塩なども作れるようにさせる。				
13	練り物① 着色の仕方	花てまり	練切餡を作成し、実技二次課題である花てまりの着色の仕方、練の入れ方を学び実技に向け練習をする。				
14	練り物 練切の種類	花てまり、いが菓	練切餡を作成し、実技二次課題である花てまりの着色の仕方、練の入れ方を学び実技に向け練習をする。 練切のバリエーションを学び、季節に合わせたものを作る。				
15	練り物 オープン使用	花てまり、栗餡類	練切餡を作成し、実技二次課題である花てまりの着色の仕方、練の入れ方を学び実技に向け練習をする。 型ね法について学び、オープンで焼成する和菓子について学ぶ。				
16	練り物 オープン使用	花てまり、乳菓	練切餡を作成し、実技二次課題である花てまりの着色の仕方、練の入れ方を学び実技に向け練習をする。 食材の違いを知り、型抜き専用道具の使い方を習得し、焼き菓子の違いを学ぶ。				
17	練り物 オープン使用	花てまり、桃山	練切餡を作成し、実技二次課題である花てまりの着色の仕方、練の入れ方を学び実技に向け練習をする。 型抜きの道具の使い方を習得し、焼き菓子の違いを学ぶ。				
18	練り物 流し餡	花てまり、銅鑼焼き	練切餡を作成し、実技二次課題である花てまりの着色の仕方、練の入れ方を学び実技に向け練習をする。 流し餡の作り方を学び、生地を焼く際に使用する専用の機械の使い方、生地を焼くコツを習得する。				
19	練り物	練切りバリエーション(正月用)	練切の正月用のバリエーションを各班で作成し、それぞれの作り方や技法を学びシェアする。				
20	郷土菓子① 練り物	タルト、富永餅	生地の作り方、餡の塗り方、巻き方を学び、郷土菓子について学ぶ。 練切餡の着色と成形のバリエーションを学び、花てまりの応用を習得する。				
21	オープン物 郷土菓子②	丸ぼーろ、きんつば仕込み	生地の作り方、焼成の仕方、器具の使い方を学ぶ。 季節の和菓子を作成し、水分を蒸発させ固め、二次加工する工程を学ぶ。				
22	郷土菓子③ 練り物	きんつば仕上げ、寒牡丹	前回仕込んだ生地に、焼衣をつけ焼く二次加工を学び、郷土菓子について学ぶ。 練切餡の着色と成形のバリエーションを学び、花てまりの応用を習得する。				
23	季節の和菓子③	蜜餅、いちご大福	求肥の作り方を応用し、季節の和菓子を学ぶ。				
24	季節の和菓子④ 蒸物	さくら餅、浮島	桜餅の地域による形状の違いを学び、道明寺粉の性質を学ぶ。 卵白を使用したスポンジ生地の作り方を学び、気泡性を活かした和菓子について学ぶ。				
25	季節の和菓子⑤	桃上用お雛様(上履餡類)、ひし餅	上履餡類の応用で寒天生地を使用し季節の和菓子を作成する。ひし餅はデモのみだが季節のお菓子として作り方を学ぶ。				
26	郷土菓子④ オープン物	長崎かすてら	生地の泡立てを学び、砂糖の種類、混ぜ方について理解し、専用の木枠を使って焼成する。オープンの温度管理についても学ぶ。				
成績評価の方法・基準			年2回、前期底学試験と後期底学試験で実施し、学修評価を行う。 学修評価は、平常点40点(40%) + テスト点60点(60%)で、100点法で行い、前期試験と後期試験の合計点の相加平均が60点以上を合格とする。平常点40点の評価方法は出席率、課題提出、授業態度とする。				
		知識	技術	態度	評価割合	成績評価基準	
	定期試験		○		60	A:90点以上	
	小テスト					B:80点以上	
	課題提出		○		20	C:70点以上	
	授業態度		○	○	10	D:60点以上	
	実習(技術)	○			10	E:59点以下 未修得	
教科書・参考書・資料・参考文献 製菓衛生師全書下巻 出版社:日本菓子教育センター 出版年2024年3月改訂版							

令和7年度 調理実習授業計画

授 業 科 目	製パン実習	分 類	製パン実習	講義方法	実習
必 須 ・ 選 択	必須	時 間 単 位 数	480時間単位(製菓実習総単位数)		
開 校 学 年	製菓衛生師科	担 当 教 員	製菓衛生師・ホテル製菓統括総料理長等		
授業の概要					
科目のねらい： 製菓衛生師を目指す者にとって必要な衛生概念を学び、製パン知識と技術を理解し製パン技術の基礎知識を習得する。		目標知識 ～パンの分類による製法の違いを理解する。 目標態度 ～衛生面に配慮した服装や身だしなみで実習を行う。 目標技能 ～製パン工程のふるいから成形、焼成までを習得する。			
授業計画・内容					
1	製パン理論		製パンについての基本的な入口を学び、道具や衛生面について学び今後に必要な知識を付ける。		
2	ロールパンストレート法	テーブルロール(手捏ね)	手捏ねをし、グルテンの生成について学ぶ。実技一次試験の要点を学び、練習していく。		
		テーブルロール(機械)	手捏ねとの違いを確認し、生地作りの性質を学ぶ。実技一次試験の要点を学び、練習していく。		
		テーブルロール(抹茶・くるみレーズン)	バリエーションをしながら基本を抑え、実技の要点を学ぶ。		
		テーブルロール	バリエーションをしながら基本を抑え、実技の要点を学ぶ。		
3	製パン法	湯捏ねパン、ソーダブレッド	製法の違いについて学ぶ(直捏法、中捏法)		
4	ストレート法	レーズンブレッド、ヴィエノワ	製造応用を学び、食パン型の使い方について学ぶ。		
5	菓子パン調理パン	米粉あんぱん、パンDEおやき	餡と食材の入った餡(調理餡)の包餡のやり方とおやきの焼成を学ぶ。		
6	ノータイム法	ボンデケーキ、ペーグル	丸め作業と茹で理論について学び、工程作業の違いを学ぶ。		
		パニーニ、レモンロール	成形のやり方を学び、フォンダンの作り方を学ぶ。		
7	ディレクト法	バケット・クッペ	実技二次試験の課題のコツとポイントを習得し、本番に向け練習する。		
8	ストレート法	ベーコンエピ、チーズナン、マフィン	生地の切り方で焼成後の見せ方の違いや焼き方を学び製パンならではのマフィンの作り方を学ぶ。		
9	ストレート法 ノータイム法	タイガーロール、ドーナツ	タイガー生地の作り方を学び、名前の由来を学ぶ。 生地で編み方を学び、ドーナツの基本を学ぶ。		
		ツOPP、ピアシュタンゲン	生地の編み方の応用を学ぶ。		
		シュードーナツ、パネトーネ (たまごドーナツ、ソーセージドーナツ)	基本のドーナツ生地を応用し、フィリングを包餡する、爆発させない工夫を学ばせる。 パネトーネ法を学び、甘い菓子パンの作り方を学ぶ。		
		くるみ食パン、たまごパン、シュトロイゼル メロンパン生地の作成	食パンの応用と素朴で簡単に作れるたまごパンの作り方を学び、次週以降に使用する食材の仕込みを行い準備しておく。		
		カンバーニュ、ライ麦パン パンオレ(ツナ、クリームパン、メロンパン)	食材の違いを学び、粉の配合とできあがりの違いを学ぶ。菓子パンの基本を学び、包餡のレベルを高める。		
10	レーズン種法	カンバーニュ、ライ麦パン パンオレ(ツナ、クリームパン、メロンパン)	食材の違いを学び、粉の配合とできあがりの違いを学ぶ。菓子パンの基本を学び、包餡のレベルを高める。		
11	オーバーナイト法	クロワッサン、デニッシュ生地仕込み スイートブル、ベーコンスープ	シーターという機械の手入れのやり方と使い方、注意点を学びながら、生地の成形まで行う。(冷凍保存しオーバーナイト法を学ぶ)		
12	オーバーナイト法	クロワッサン、デニッシュ焼成 ピタパン	前回仕込んで生地の焼成とアレンジを行う。ピタパンに入れる具材の調理もし、調理パンへの興味も深める。		
成績評価の方法・基準		年2回、前期座学試験と後期座学試験で実施し、学修評価を行う。 学修評価は、平常点40点(40%)＋テスト点60点(60%)で、100点法で行い、前期試験と後期試験の合計点の相加平均が60点以上を合格とする。平常点40点の評価方法は出席率、課題提出、授業態度とする。			
	知識	技術	態度	評価割合	成績評価基準
定期試験		○		60	A:90点以上
小テスト					B:80点以上
課題提出		○		20	C:70点以上
授業態度		○	○	10	D:60点以上
実習(技術)	○			10	E:59点以下 未修得
教科書・参考書・資料・参考文献					
製菓衛生師全書下巻 出版社:日本菓子教育センター 出版年2024年3月改訂版					

令和7年度 調理実習授業計画

授 業 科 目		製菓実習		分 類	洋菓子	講義方法	実習	
必 須 ・ 選 択		必須		時 間 単 位 数	480時間単位(製菓実習総単位数)			
開 校 学 年		製菓衛生師科		担 当 教 員	製菓衛生師・元ホテル製菓料理長・製菓店オーナー			
授業の概要								
科目のねらい: 製菓衛生師を目指す者にとって必要な衛生概念を学び、洋菓子の分類を理解し洋菓子技術の基礎知識を習得する。				目標知識	～洋菓子の製法による菓子の分類を理解し代表的な製品を知る。			
				目標態度	～衛生面に配慮した服装や身だしなみで実習を行う。			
				目標技能	～洋菓子の技法を習得し、正確な製品を作り上げる。			
授業計画・内容								
1	気泡生地	ジェノワーズ、絞り練習(デモ)		気泡生地(全卵生地)の基本を学び、実技一次試験の課題のデモを見てポイントやコツを学ぶ。				
2	気泡生地	ジェノワーズ、絞り練習		誰もがジェノワーズの生地が作れるようにし、焼成の確認まで責任をもってさせる。実技一次試験の練習を集中して行う。				
	絞りの凝固生地	かぼちゃのプリン、絞り練習		プディングの作り方を学び、凝固生地について学ぶ。実技一次試験の練習を集中して行う。				
	ゼラチン生地	苺のシャルロット		メレンゲについて学び、共立て法と別立て法の違いについて学び、凝固材料について学習し、絞りの応用としてビスキュイを焼成させる。				
3	油脂生地	オレンジのパウンドケーキ、シュクレ仕込み		製法の違いを学び、焼成後寝かせて生地を安定させる意味を学ぶ。シュクレ生地の配合の違いを学び、次週の仕込みとする。				
4	果実類の加工品	バインパッションコンフィ		コンフィズリーを手作りし、添加物と容器の煮沸のやり方保存方法を学ぶ。				
		フロマージュタルト		前回仕込んだシュクレ生地をタルト型に敷き詰める技術を学ぶ。チーズの取り扱い方を学ぶ。				
5	砂糖細工	マジパン土台作り、マジパン細工		土台作りとマジパン細工について学び、コンクールに出せるよう技術を教えてもらい、触れて興味を沸かせる。				
6	卵白生地	マカロン、チョコレートクッキー		マカロナージュのやり方を学び、着色のやり方、生地の乾燥具合を学び、ピエに必要な技法を学ぶ。				
				着色のやり方を学び、ガナッシュの作り方を学ぶ。				
		チーズスフレ		蒸し焼きについて学び、コンフィズリーの復習をしスフレの技法を学ぶ。				
		ジェノワーズ、ナッペ練習		卓上ケンミックスから現場と同じように大ケンミックスで大量生産を行い、現場での作り方を習得する。				
		フルーツカット		実技二次試験の内容であるフルーツカットを学び、ナッペのコツとポイントを学びしっかり教えてもらう。				
7	砂糖類の加工品	デコレーションケーキ		砂糖の煮詰め温度について学び、キャラメルの製法を学ぶ。ヌガーとの違いについて学ぶ。				
		アーモンドキャラメル、チョコレートキャラメル						
		パステイヤージュ		マジパン細工とは違う砂糖細工の作り方を学び、卒展に活かせるよう知識を付ける。				
		パステイヤージュ仕上げ、ガトーショコラ		作品を仕上げ、砂糖細工の興味を深める。ガトーショコラの生地の立て方について学び焼成の注意点などを学ぶ。				
8	チョコレート類の加工品	タンパルエリゼ、チョコジェノワ仕込み		器の作り方、ジェラートの作り方、飴細工の基本をに触れ、すべてを一つのお菓子として仕上げる。ジェノワの違いを学ぶ。				
		チョコレートボンボン		テンパリングの技法について学び、チョコレート細工の基本に触れる。				
9	砂糖類の加工品	チョコレート細工		飴細工の作り方を学び、師範のお手伝いをしながら飴細工の技法を学ぶ。(機材や温度管理についても学ぶ)				
		飴細工						
成績評価の方法・基準		年2回、前期座学試験と後期座学試験で実施し、学修評価を行う。						
		学修評価は、平常点40点(40%)＋テスト点60点(60%)で、100点法で行い、前期試験と後期試験の合計点の相加平均が60点以上を合格とする。平常点40点の評価方法は出席率、課題提出、授業態度とする。						
		知識		技術		態度	評価割合	成績評価基準
	定期試験			○			60	A:90点以上
	小テスト							B:80点以上
	課題提出			○			20	C:70点以上
	授業態度			○		○	10	D:60点以上
	実習(技術)		○				10	E:59点以下 未修得
教科書・参考書・資料・参考文献								
製菓衛生師全書下巻 出版社:日本菓子教育センター 出版年2024年3月改訂版								

授業科目		製菓実習		分 類		洋菓子(基礎)	購買方法	実習
必須・選択		必須		時間単位数		480時間単位(製菓実習総単位数)		
開校学年		製菓衛生師科		担当教員		製菓衛生師・元ホテル製菓料理長等		
科目のねらい: 製菓衛生師を目指す者にとって必要な衛生概念を学び、洋菓子の分類を理解し洋菓子技術の基礎知識を習得する。				目標知識	～食材の扱いから基本の配合、作り方が理解できる。			
				目標態度	～衛生面に配慮した服装や身だしなみで実習を行う。			
				目標技能	～正しく器具、道具を使いこなす。また、正確な計量ができる。			
授業計画・内容								
1	絞りの基本 包丁の研ぎ方	絞りクッキー、包丁の研ぎ方	実習室についての使い方、製菓用器具の扱いや手入れなどの基礎知識を知る。					
2	基本の絞り 洋菓子	絞りクッキー、サブレ	基本のクッキー生地から絞り習得する。また、種餅を使いクッキーの型抜きから焼成まで行う。					
	基本生地(包丁使用) 加熱生地	ビスキュイ、アングレーズ、フルーツカッ	種餅の性質を学び、卵白の起泡性や卵黄の凝固性を知る。また、フルーツをカットし包丁使いに慣れる。					
3	基本生地(包丁使用) 基本生地(別立て法)	ジェノワーズ、ビスキュイ	基本の共立て法から種餅の起泡性を知りジェノワーズを学ぶ。また、メレンゲからビスキュイ生地を作り絞り学ぶ。					
	洋生菓子	シュー・アラ・クレーム(クッキー、アーモンド)	基本のシューから生地の糖化を考えながら生地の作り方や絞り、焼成を学ぶ。また、シューに絡めるクレーム・パティシエールを学ぶ。					
4	洋生菓子	エクレー	基本のシュー生地から絞りで呼び名の覚化を知る。また、クレームパティシエールのバリエーションを学ぶ。					
	洋生菓子	ココナツのプラマンジェ	パハロアとの違いを学び、凝固素材と性質を知る。ゼラチンの取り扱い方を学ぶ。					
5	洋生菓子	ブレナンシフォンケーキ	メレンゲの立て方、生地の合わせ方、焼成の仕方を学びシフォンケーキを作る。アングレーズソースは復習も兼ね作成。					
	基本生地	アングレーズソース	基本のアングレーズソースからアイスクリームへの展開しその作り方や仕込みを知る。					
6	洋生菓子	クレームダンジュ	イタリアンメレンゲの作り方を学び、フランス伝統菓子を学ぶ。					
	洋干菓子	スコーン	生地の作り方について学び、バターを取り扱いや分割に慣れ、成形から生地、焼成をする工程を学ぶ。					
7	基本生地(別立て法)	ジェノワーズ・ショコラ	共立て法のジェノワーズにココアを加え、風味や味の覚化を知る。また、生地の合わせ方に注意を払う。					
	洋生菓子	ホワイトチョコムース	パハロア製法からゼラチンの性質や特徴を知りムースの作り方を学ぶ。また、ムースとフルーツで皿盛りに仕上げる。					
8	洋干菓子	ココナツのチュール・ラングドンなど	チュール、ラングドンなどいろいろな焼き菓子の種類や製法を学ぶ。					
	洋生菓子	ガトーウィークエンド	シュガーバター法でのパウンドケーキの作り方を学ぶ。型紙の敷き方から生地作り、ガラスアローについて学ぶ。					
9	洋生菓子	ルーロー・オ・フルイユ	①ロール生地の作り方から生地伸ばし及び焼成までを行う。また、ロールの巻き方からカットまでの一連の流れを学ぶ。					
	洋生菓子	クレーム・ランベルゼ・オ・カラメル	②基本的なフルーツの絞り切りを学ぶ。また、カットしたフルーツをロールケーキに巻き込む。					
10	洋生菓子	ダックワーズ	基本のカラメルと流し込み生地(パレイレコ)の作り方を学び、火入れの注意点などを学ぶ。					
	洋生菓子	ダックワーズ	メレンゲの立て方、合わせ方に注意し、ダックワーズ生地を作り専用の型で形成、焼成を行う。また、カラメルからクレーム・ダックワーズを作りサンドする。					
11	洋生菓子	テリヌショコラ	チョコレート生地の合わせ方を理解し焼成のポイントをマスターする。また、テリヌの知識を学ぶ。					
	基本生地	レモンカード	イギリス伝統のレモンカードの作り方を学ぶ。ソースとしてデコレーションの見せ方を知る。					
12	基本調理	フレンチトースト、クロックムツシュ	フレンチトーストのアパレイユやクロックムツシュのベシマルソースを作り、デザート系と食事系のパン料理を学ぶ。					
	洋生菓子	ジャガイモのスープ	基本のポタージュ、スープ・パルマンティエの作り方を学び、カフェの応用とする。					
13	洋生菓子	ニューヨークチーズケーキ	クッキーでのベース生地の作り方やフォンサージュの仕方、クリームチーズを使ったアパレイユの作り方から焼成までを学ぶ。					
	基本生地(別立て法)	ビスキュイ	バタービスキュイでフィンガーに絞りを習得しティラミス作りに展開する。					
14	洋生菓子	ティラミス	イタリアンメレンゲやバター・ボンボンを習得し、イタリアの代表的なクリームチーズ、マスカルポーネと合わせクリーム・マスカルポーネを作り、エスプレッソコーヒ、ビスキュイとともにティラミスを構成させる。					
	洋干菓子	アーモンドチョコクッキー	クッキー作りのアーモンドの取り扱い、生地作りから形成(アイスボックス)の仕方を習得し、クッキーのバリエーションを学ぶ。					
15	基本生地	バター・プリゼの仕込み	バターを取り扱いや食材による用途の違い、サブラージュを習得し、基本のバター・プリゼを学ぶ。					
	洋生菓子	クグロフ	専用の型を使いプーレの仕方から生地作り、焼成までの一連を習得する。また、型を使って焼成するお菓子の知識を深める。					
16	洋生菓子	マルマンデー風タルト	バター・プリゼを使い、型に生地を敷き詰めるフォンサージュを習得、ピケの理由を知る。タルトストーンを使い、素焼きからの本焼きを学ぶ。					
	基本生地	ブルドネージュ生地仕込み	クッキーのバリエーションを知る。生地の材料の合わせ方や生地の状態を把握する。					
17	基本生地	コーヒー風味のジェノワーズ	コーヒー風味のジェノワーズの生地作りから焼成までの一連を習得する。風味の違うジェノワーズへ展開させる。					
	洋干菓子	ブルドネージュ焼成、仕上げ	ブルドネージュの計量から形成、焼成までの一連の流れを知る。また、焼成後の砂糖の合わせ方、取り扱いを習得する。					
18	洋生菓子	モカトルテ	イタリアンメレンゲからのバター・クリームの作り方を学ぶ。また、ブラリネを習得し、コーヒー風味のスポンジを使いガトーに組み立てる。					
	洋生菓子	アメリカンクッキー	クッキーのバリエーション、アメリカンスタイルのソフトなクッキーの生地の合わせ方から焼成までを習得する。					
19	洋生菓子	ザッハルト	オーストリア伝統の菓子からチョコレート生地ザッハ・マッセの焼成からザッハ・グラズィールが修得する。					
	基本生地	ビスキュイ・ジョコンド	敷き込み生地での用途の多いアーモンド風味のビスキュイ・ジョコンドでT・P・Tや生地の慣らし方、焼成までを学ぶ。					
20	洋生菓子	オペラ	ビスキュイ・ジョコンド、ガナッシュ、コーヒー風味のバター・クリームを層に重ね、チョコレート掛けからオペラの組み立てを修得する。					
	基本生地	パート・シュクレ	生地の配合によるパート・プリゼや他のパートとの違いを理解し、手折りで生地の作成を学ぶ。					
21	基本生地	パート・フィユテ	パート・フィユテの原理を理解し、デトランプからパートの包み込み、折込みを習得する。					
	洋生菓子	フルーツタルト	①パート・シュクレの手順、クレーム・ダムンドを学び生地のフォンサージュからクレーム・ダムンドの絞り込み、焼成までを学ぶ。					
22	洋生菓子	いちごのミルフィーユ	②焼成したタルト台にクリーム・ディプロマント、フルーツを使い色影やかに仕上げる。					
	洋生菓子	イチゴのアイスクリーム	パート・フィユテを薄く焼成し、クリーム・ディプロマントといちごでミルフィーユに組み立てる。					
23	洋生菓子	洋製のシャルロット	グラス・アラ・ヴァニльюをベースに手作りのいちごのコンフィチュールとともにイチゴのアイスクリームに仕上げる。					
	基本調理	小海老とマカロニのグラタン	形成したバター・ビスキュイに洋梨風味・パハロアを流し込み、プリッシュした洋梨とともにシャルロットに仕上げる。					
24	基本調理	ミネストローネスープ	基本的なベシマルとソーラーしたカット野菜、マカロニでグラタンにする。包丁使いや加熱調理を慣れる。					
	基本調理	ミネストローネスープ	イタリアの代表的なスープ、野菜の切り方や炒め方に注意しスープに仕上げる。包丁使いや加熱調理を慣れる。					
成績評価の方法・基準		年2回、前期座学試験と後期実習試験で実施し、学修評価を行う。 学修評価は、平常点40点(40%)＋テスト点60点(60%)で、100点法で行い、前期試験と後期試験の合計点の相対平均が60点以上を合格とする。平常点40点の評価方法は出席率、課題提出、授業態度とする。						
	知識	技術	態度	評価割合	成績評価基準			
定期試験		○		60	A:90点以上			
小テスト					B:80点以上			
課題提出								

令和7年度 校外実習 授業計画

授 業 科 目	校外実習	教 育 内 容	校外実習	講義方法	講義
必須・選択	必須	時 間 単 位 数	480単位時間(内60時間単位)		
対 象 学 年	製菓衛生師科	担 当 教 員	製菓衛生師又はそれと同等の知識や技能を有する者		
授業の概要					
科目のねらい： 職業意識及び態度を学ぶことを通して、製菓衛生師として具備すべき専門的知識及び技能を習得する		目標 製菓衛生師試験の合格を目指す			
授業の内容					
1	現場での調理実習(10月中旬予定)				
年間授業時間数(総計)				60	時間
成績評価の方法・基準		校外実習先の指導者が7項目について5段階の評価を行う。			
	知識	技術	態度	評価割合	成績評価基準
定期試験					A:90点以上
小テスト					B:80点以上
課題提出					C:70点以上
授業態度			○	50	D:60点以上
実習(技術)	○			50	E:59点以下 未修得