

日本菓子専門学校 シラバス

学科及び学年	科目名	授業時間数	授業形態
製菓技術学科 2年コース 1学年	衛生法規	32時間 (後期)	講義

授業概要

製菓衛生師受験に向けての和菓子、洋菓子、製パンにおける衛生法規を講義形式で学ぶ。この授業は、製菓衛生師を教えることの出来る資格を持つ経験豊富な教師により授業を行う。

到達目標

製菓及び製パンに関しての基本的な衛生法規を理解する。

授業計画 (授業内容等)

授業計画 (授業内容等)			
後期	1 法学大意	①法学に関する 基礎的事項	1 法の種類 2 衛生法規の意義 3 衛生法規の分類 4 現状の衛生法規の概要
	2 衛生行政概説	①行政に関する 基礎的事項	1 行政機構 2 国と地方の行政
	3 製菓衛生師法	②わが国の衛生 行政機構	1 国の衛生行政機構 2 地方の衛生行政機構
		①製菓衛生師法 の沿革 ②製菓衛生師法 の概要	1 目的及び定義 2 製菓衛生師試験 3 製菓衛生師の免許及び登録 ・製菓衛生師法(抄) ・製菓衛生師法施行令(抄) ・製菓衛生師施行規則(抄)
4 関係法令	①食品安全基本法 の概要 ②食品衛生法の概要	1 目的 2 用語の定義 3 食品及び添加物 4 添加物等の販売等の禁止 5 食品等の規格・基準と総合衛生… 6 器具及び容器包装の規格基準 7 表示の規制 8 報告の要求、臨検、検査、収去 9 食品衛生監視員による監視指導 10 公衆衛生上講ずべき措置の基準 ・「食品等事業者が実施すべき…」	
	③その他の衛生 関係法令(概要)	1 食品表示法 2 地域保健法 3 感染症予防法 4 健康増進法 5 食育基本法	

成績評価の方法・基準

学年末に筆記試験にての評価 (校則に基づいて)

評価基準 10～9 ; 優 8～7 ; 秀 6～5 ; 良 4 ; 可 P ; 履修済
評価基準に満たない学生に関しては、学年末で補講を行い、到達目標まで指導する。

教科書・参考文献

日本菓子教育センター 製菓衛生師全書
日本菓子専門学校 和洋菓子・パンのすべて

日本菓子専門学校 シラバス

学科及び学年	科目名	授業時間数	授業形態
製菓技術学科 2年コース 1学年	公衆衛生学	60時間 (通年)	講義 一部レポート

授業概要

製菓衛生師受験に向けての和菓子、洋菓子、製パンにおける公衆衛生を講義形式で学ぶ。この授業は、製菓衛生師を教えることの出来る資格を持つ経験豊富な教師により授業を行う。

到達目標

製菓及び製パンに関する基本的な公衆衛生学を理解する。

授業計画 (授業内容等)			
前期	1 公衆衛生学の概要	①公衆衛生の意義	1 公衆衛生の定義 2 公衆衛生の歴史
		②公衆衛生の現状	1 公衆衛生行政 2 公衆衛生行政の制度
		③衛生統計	3 保健所・保健センターの機能 1 人口統計 2 疾病統計
後期	2 環境衛生	①環境衛生の意義	1 空気 2 光 3 水
		②環境と健康	1 水道 2 下水道 3 清掃及び廃棄物処理 4 ねずみ族・衛生害虫などの駆除
		③公害	5 その他の生活衛生等 6 菓子製造施設の環境衛生 1 大気汚染 2 水質汚濁 3 騒音 4 その他の公害
後期	3 疾病の予防	①感染症の予防	1 感染症と病原体 2 感染症の起こる三条件 3 感染症の予防対策 4 経口感染症の予防の実際
		②生活習慣病の予防	1 生活習慣病の予防 2 循環器病 3 がん 4 その他の生活習慣病 5 生活習慣病の予防と菓子成分
	4 労働衛生	①労働と健康	1 作業環境と健康 2 作業方法と健康 3 職業病と労働災害
		②安全衛生管理	1 安全衛生管理体制 2 環境管理 3 作業管理 4 健康管理 5 衛生教育 6 心身両面にわたる健康保持増進対策と… 7 菓子製造施設における労働安全衛生

成績評価の方法・基準

学年末に筆記試験にての評価 (校則に基づいて)
 評価基準 10～9 ; 優 8～7 ; 秀 6～5 ; 良 4 ; 可 P ; 履修済
 評価基準に満たない学生に関しては、学年末で補講を行い、到達目標まで指導する。

教科書・参考文献

日本菓子教育センター 製菓衛生師全書
 日本菓子専門学校 和洋菓子・パンのすべて

日本菓子専門学校 シラバス

学科及び学年	科目名	授業時間数	授業形態
製菓技術学科 2年コース 1 学年	食品学	60時間 (通年)	講義 一部レポート

授業概要

製菓衛生師受験に向けての和菓子、洋菓子、製パンにおける衛生学、食品学を講義形式で学ぶ。この授業は、製菓衛生師を教えることの出来る資格を持つ経験豊富な教師により授業を行う。

到達目標

製菓及び製パンに関する基本的な食品学を理解する。

授業計画 (授業内容等)

前期	1 食品学の概要	①食品の条件	1 食品学とは 2 食品の人体における機能 3 食品としての条件
		②食品の種類と成分	1 一般成分 2 嗜好成分 3 有害成分 4 食品成分値 5 食品成分表 6 食品のもつエネルギー 7 食品の栄養価値の判断基準
		③食品の分類と特性	1 食品の種類と分類 2 食品の特性 (1)米～(6)芋類 (7)菓子類～(11)調理加工食品類 3 食品微生物応用食品
後期	2 食品の変質とその防止	①食品の変質	1 自己消化 2 腐敗・変敗 3 酸化
		②食品の変質の防止	
		③食品の保存方法	1 物理的処理による方法 2 細菌学的処理による方法 3 化学的処理による方法 4 総合的処理による方法
	3 食品の生産と消費	①食品の消費構造 の変化	
	②食品生産	1 生産の動向 2 有機農産物 3 遺伝子組換え食品	
	③食品の生産と輸入		
	④食品の流通と価格		

成績評価の方法・基準

学年末に筆記試験にての評価 (校則に基づいて)

評価基準 10～9 ; 優 8～7 ; 秀 6～5 ; 良 4 ; 可 P ; 履修済
評価基準に満たない学生に関しては、学年末で補講を行い、到達目標まで指導する。

教科書・参考文献

日本菓子教育センター 製菓衛生師全書
日本菓子専門学校 和洋菓子・パンのすべて

日本菓子専門学校 シラバス

学科及び学年	科目名	授業時間数	授業形態
製菓技術学科 2年コース 1 学年	食品衛生学	1 2 0 時間 [講義 96 時間・実習 24 時間] (通年)	講義及び実習 一部レポート

授業概要

製菓衛生師受験に向けての和菓子、洋菓子、製パンにおける食品衛生を講義及び実習形式で学ぶ。この授業は、製菓衛生師を教えることの出来る資格を持つ経験豊富な教師により授業を行う。

到達目標

製菓及び製パンに関する基本的な食品衛生学を理解する。

授業計画 (授業内容等)

前 期		1 食品衛生学の概要	①食品衛生の意義と現状	
		2 食中毒	①食中毒の発生状況 ②食中毒の病因物質とその予防対策 ③菓子と食中毒	1 食中毒の分類 2 年次推移 3 季節変動 1 微生物による食中毒 2 化学物質による食中毒 3 自然毒による食中毒 4 食中毒の予防 1 和菓子による食中毒の事例 2 洋菓子による食中毒事例 3 「刻みのり」によって広域発生し…
		3 食品添加物	①食品添加物の種類と使用方法	1 食品添加物の定義と使用規則 2 食品添加物の分類 1) 主な食品添加物と使用基準 (1) 保存料 (2) 防カビ剤 (3) 殺菌料 (4) 漂白剤 (5) 着色料 (6) 発色剤 (7) 甘味料 (8) 調味料 (9) 酸味料 (10) 栄養強化剤 (11) 香料 (12) 乳化剤 (13) 結着剤 (14) その他 2) 化学的合成品以外の添加物 (1) 着色料 (2) 糊料 3 食品添加物の安全性の再検討
			②菓子と食品添加物	1 和洋菓子・パンに使用される主な食品添加
			実 習	1. 手指の衛生 (手洗い方法、細菌の検査法実習) 2. 空中浮遊微生物の測定
後 期		4 食品中における有害物質	①化学物質による環境汚染物質と生物濃縮 ②農薬、動物用医薬品および飼料添加物の食品中の残留 ③食品中の異物	1 生物濃縮と食物連鎖 2 重金属 3 放射性物質 4 有機塩素系農薬 5 PCB 6 ダイオキシン 1 残留農薬 2 残留動物用医薬品 3 残留飼料添加物
		5 衛生管理	①食品の取扱い	1 動物性異物 2 植物性異物 3 鉱物性異物 1 食品取扱いの三原則 2 食品取扱者の衛生 3 洗浄と消毒
			②施設、設備の要件と管理	1 施設の構造 2 食品取扱設備 3 食品の取扱い 4 給水及び汚物の処理 5 菓子製造業の施設基準と施設
			③営業者の責務	1 管理運営基準と施設設備の管理
			④総合衛生管理製造過程	1 HACCP による衛生管理 2 菓子製造における HACCP
			⑤食品の保存と表示	1 製品の保存 2 表示事項 3 菓子の保存と表示 4 アレルギー物質を含む食品の…
			実 習	3. 食品、器具、機材の衛生 (付着細菌の検査法の実習) 4. 食品混入異物の顕微鏡鑑別実習

成績評価の方法・基準

学年末に筆記試験にての評価（校則に基づいて）

評価基準 10～9；優 8～7；秀 6～5；良 4；可 P；履修済

評価基準に満たない学生に関しては、学年末で補講を行い、到達目標まで指導する。

教科書・参考文献

日本菓子教育センター 製菓衛生師全書

日本菓子専門学校 和洋菓子・パンのすべて

日本菓子専門学校 シラバス

学科及び学年	科目名	授業時間数	授業形態
製菓技術学科 2年コース 1学年	栄養学	60時間 (通年)	講義 一部レポート

授業概要

製菓衛生師受験に向けての和菓子、洋菓子、製パンにおける衛生学、栄養学を講義形式で学ぶ。この授業は、製菓衛生師を教えることの出来る資格を持つ経験豊富な教師により授業を行う。

到達目標

製菓及び製パンに関する基本的な栄養学を理解する。

授業計画 (授業内容等)

授業計画 (授業内容等)			
前期	1 栄養学の概要	①栄養の意義 ②栄養素の分類	1 栄養学とは 2 人体構成成分
	2 栄養素の機能	①栄養素の働き ②基礎食品 ③ホルモンとその機能	1 たんぱく質 2 脂質 3 炭水化物 4 無機質(ミネラル) 5 ビタミン 6 水 7 エネルギー源としての機能 1 食品の分類 2 食事バランスガイド 1 甲状腺ホルモン 2 副甲状腺ホルモン 3 膵臓ホルモン 4 副腎髄質ホルモン
後期	3 栄養の消化と吸収	①栄養の消化と吸収 ②エネルギー代謝	1 口腔内での消化 2 胃の中での消化 3 腸での消化・吸収 4 消化吸収率 1 基礎代謝 2 活動代謝 3 食事誘発性体熱産生 4 推定エネルギー必要量
	4 栄養の摂取	①食事摂取基準 ②生活消費量 ③国民健康・栄養調査 ④ライフステージの栄養 ⑤労働(生活活動)と栄養 ⑥食生活と疾病	1 エネルギーの指標 2 栄養素の指標
		⑦栄養成分表示	1 高血圧症の食事のポイント 2 脂質異常症の食事のポイント 3 糖尿病の食事のポイント 4 骨粗鬆症
			1 栄養表示制度・食品表示法 2 特別用途食品、保健機能食品

成績評価の方法・基準

学年末に筆記試験にての評価 (校則に基づいて)

評価基準 10～9 ; 優 8～7 ; 秀 6～5 ; 良 4 ; 可 P ; 履修済
評価基準に満たない学生に関しては、学年末で補講を行い、到達目標まで指導する。

教科書・参考文献

日本菓子教育センター 製菓衛生師全書
日本菓子専門学校 和洋菓子・パンのすべて

日本菓子専門学校 シラバス

学科及び学年	科目名	授業時間数	授業形態
製菓技術学科 2年コース 1学年	社会	32時間 (通年)	講義

授業概要

製菓衛生師受験に向けての和菓子、洋菓子、製パンの菓子と食生活、菓子店経営論を講義形式で学ぶ。この授業は、製菓衛生師を教えることの出来る資格を持つ経験豊富な教師により授業を行う。

到達目標

製菓及び製パンに関する基本的な菓子と生活の関係性、菓子の経営基礎論を理解する。

授業計画 (授業内容等)

授業計画 (授業内容等)			
前期	1 菓子と食生活	①菓子と食生活	1菓子とは 2食生活における意義
		②菓子の歴史	・第1～8期 ・表1菓子小史
		③パンの歴史	1パンの歴史 2日本のパンの歴史
		④菓子製造の要件	1美的に優れていること 2味覚的に優れていること
		⑤菓子の生産と消費	3衛生的であること 4栄養的に優れていること
		⑥菓子の包装	1和・洋菓子の生産状況 2和・洋菓子の消費状況
後期	2 菓子店経営論	①経営者の職務	1 経営理念の構築と実践
		②立地条件および 市場調査	2 企業の継続と発展を図るための果た… 1 菓子店に適した立地 2 住民の特性把握
		③販売促進のあり方	3 競合店の調査 1 和菓子・洋菓子の特性を考えた販売促進 2 専門店にふさわしい販売促進 3 菓子店の販売促進はどのように行われ… 4 その他菓子店の販売促進の留意点
		④店舗のづくり方	1 和菓子店 2 洋菓子店
		⑤労働生産性	1 生産性の意味 2 労働生産性を高めるために 3 材料費比率を決定する要因 4 人件費の適正値を知る労働分配率 5 材料費と人件費の有効活用 6 5 S活動による効率化の推進
		⑥必要売上高 の求め方	1 損益分岐点売上高は菓子店経営の羅針盤 2 損益分岐点売上高の求め方 3 必要売上高の求め方 4 菓子店にとっての適正利益とは
		⑦原価管理の方法	
		⑧労務管理	1 自主性を大切にする職場から人材は育つ 2 接客サービスと店員教育 3 労働時間等

成績評価の方法・基準

学年末に筆記試験にての評価 (校則に基づいて)

評価基準 10～9；優 8～7；秀 6～5；良 4；可 P；履修済

評価基準に満たない学生に関しては、学年末で補講を行い、到達目標まで指導する。

教科書・参考文献

日本菓子教育センター 製菓衛生師全書
日本菓子専門学校 和洋菓子・パンのすべて

日本菓子専門学校 シラバス

学科及び学年	科目名	授業時間数	授業形態
製菓技術学科 2年コース 1学年	製菓理論 I	105時間 (通年)	講義

授業概要

製菓衛生師受験に向けての和菓子、洋菓子、製パンの製菓理論と製造理論を講義で学ぶ。菓子及び製パンで使用する重要な材料に関して分類、種類、特徴、性質等を学び、その知識を実習に繋げ理解を深める為に学ぶ。
この授業は、実務経験及び製菓衛生師の資格を持っている教師により、現場等で培った技術に基づいて内容も含め授業を行う。

到達目標

菓子及び製パンに関する基本的な製菓理論と製造理論を理解。

授業計画 (授業内容等)

1. 和菓子、洋菓子、製パンの分類
2. 和菓子・・・和菓子を構成する主要材料に関して理解
豆類、生餡、練り餡、澱粉糖、膨張剤、色素、澱粉、穀類 他
3. 洋菓子・・・洋菓子を構成する主要材料に関して理解
砂糖、鶏卵、油脂、乳製品、チョコレート、果実及び果実加工品
凝固剤、ナッツ 他
4. 製パン・・・製パンを構成する主要材料に関して理解
酵母 (イースト)、小麦粉、糖類、食塩、生地改良材 他
5. 和菓子、洋菓子、製パンの実習内で学んで製菓理論及び製造理論をまとめとして
質疑応答を交えて理解を深める。
6. 和菓子、洋菓子、製パンの歴史を学び理解

成績評価の方法・基準

学期末に筆記試験にての評価 (校則に基づいて)

評価基準 10～9 ; 優 8～7 ; 秀 6～5 ; 良 4 ; 可 P ; 履修済
評価基準に満たない学生に関しては、学年末で補講を行い、到達目標まで指導する。

教科書・参考文献

日本菓子専門学校 洋菓子教科書、和洋菓子・パンのすべて
日本菓子教育センター 製菓衛生師全書

日本菓子専門学校 シラバス

学科及び学年	科目名	授業時間数	授業形態
製菓技術学科 2年コース 2学年	製菓理論Ⅱ (洋菓子)	実習時間に準ずる	実習授業内

授業概要

前期の洋菓子実習授業内で行った菓子に関する製菓理論と製造理論を実習を等して体感しながら学ぶ。
この授業は、実務経験及び製菓衛生師の資格を持っている教師により、現場等で培った技術に基づいて内容も含め授業を行う。

到達目標

洋菓子に関する基本的な製菓理論と製造理論を応用も含め理解。

授業計画（授業内容等）

実習授業内で教師及び講師が口頭で、その授業の菓子について詳しく説明
また本校の教科書をもとに説明

成績評価の方法・基準

学期末に筆記試験にての評価（校則に基づいて）
評価基準 10～9；優 8～7；秀 6～5；良 4；可 P；履修済
評価基準に満たない学生に関しては、学年末で補講を行い、到達目標まで指導する。

教科書・参考文献

日本菓子専門学校 洋菓子教科書、洋菓子全集

日本菓子専門学校 シラバス

学科及び学年	科目名	授業時間数	授業形態
製菓技術学科 2年コース 2学年	製菓理論Ⅲ (洋菓子)	実習時間に準ずる	実習授業内

授業概要

後期の洋菓子実習授業内で行った菓子に関する製菓理論と製造理論を実習を等して体感しながら学ぶ。
この授業は、実務経験及び製菓衛生師の資格を持っている教師により、現場等で培った技術に基づいて内容も含め授業を行う。

到達目標

洋菓子に関する基本的な製菓理論と製造理論を応用も含め理解。

授業計画 (授業内容等)

実習授業内で教師及び講師が口頭で、その授業の菓子について詳しく説明
また本校の教科書をもとに説明

成績評価の方法・基準

学期末に筆記試験にての評価 (校則に基づいて)
評価基準 10～9 ; 優 8～7 ; 秀 6～5 ; 良 4 ; 可 P ; 履修済
評価基準に満たない学生に関しては、学年末で補講を行い、到達目標まで指導する。

教科書・参考文献

日本菓子専門学校 洋菓子教科書、洋菓子全集

日本菓子専門学校 シラバス

学科及び学年	科目名	授業時間数	授業形態
製菓技術学科 2年コース 2学年	製菓理論Ⅱ (和菓子)	実習時間に準ずる	実習授業内

授業概要

前期の和菓子実習授業内で行った菓子に関する製菓理論と製造理論を実習を等して体感しながら学ぶ。
この授業は、実務経験及び製菓衛生師の資格を持っている教師により、現場等で培った技術に基づいて内容も含め授業を行う。

到達目標

和菓子に関する基本的な製菓理論と製造理論を応用も含め理解。

授業計画（授業内容等）

実習授業内で教師及び講師が口頭で、その授業の菓子について詳しく説明
また本校の教科書をもとに説明

成績評価の方法・基準

学期末に筆記試験にての評価（校則に基づいて）
評価基準 10～9；優 8～7；秀 6～5；良 4；可 P；履修済
評価基準に満たない学生に関しては、学年末で補講を行い、到達目標まで指導する。

教科書・参考文献

日本菓子専門学校 和菓子教科書、和菓子全集

日本菓子専門学校 シラバス

学科及び学年	科目名	授業時間数	授業形態
製菓技術学科 2年コース 2学年	製菓理論Ⅲ (和菓子)	実習時間に準ずる	実習授業内

授業概要

後期の和菓子実習授業内で行った菓子に関する製菓理論と製造理論を実習を等して体感しながら学ぶ。
この授業は、実務経験及び製菓衛生師の資格を持っている教師により、現場等で培った技術に基づいて内容も含め授業を行う。

到達目標

和菓子に関する基本的な製菓理論と製造理論を応用も含め理解。

授業計画 (授業内容等)

実習授業内で教師及び講師が口頭で、その授業の菓子について詳しく説明
また本校の教科書をもとに説明

成績評価の方法・基準

学期末に筆記試験にての評価 (校則に基づいて)
評価基準 10～9 ; 優 8～7 ; 秀 6～5 ; 良 4 ; 可 P ; 履修済
評価基準に満たない学生に関しては、学年末で補講を行い、到達目標まで指導する。

教科書・参考文献

日本菓子専門学校 和菓子教科書、和菓子全集

日本菓子専門学校 シラバス

学科及び学年 製菓技術学科 2年コース 1 学年	科目名 和菓子基礎	授業時間数 8 4 時間 (前期)	授業形態 実習
--------------------------------	--------------	-------------------------	------------

授業概要

製菓衛生師受験に向けての和菓子の基礎技術と製菓理論を実習形式で学ぶ。
この実習授業は、実務経験のある職員による授業となり、現場等で培った技術に基づいて授業を行う。

到達目標

和菓子に関する基本的な技術と製菓理論を繰り返しの実習形式で身につける。

授業計画 (授業内容等)	実習製品
1. 餡練り作業 2. 使用する材料の理解 3. 道具、機械の使い方の理解 4. 種切り、包餡技術の習得 5. 蒸し菓子の実践実習 6. 蒸し菓子の蒸し方の理解 7. 平鍋焼き菓子の実践実習 8. 生地流しの技術の習得 9. 平鍋焼き菓子の焼き方の理解 10. 練り菓子の理解 11. 練切餡練り作業 12. 練切手形菓子の仕上げ技術の習得 13. 流し菓子の理解	菓饅頭、道明寺桜餅、 柏餅、草餅、葛桜、 わらび餅、求肥、 くるみ餅、どら焼き、 焼皮桜餅、雪平菓子、 羊羹、練切手形菓子 等他多数

成績評価の方法・基準

学期末に実技試験にての評価 (校則に基づいて)

評価基準 10～9 ; 優 8～7 ; 秀 6～5 ; 良 4 ; 可 P ; 履修済
評価基準に満たない学生に関しては、学年末で補講を行い、到達目標まで指導する。

教科書・参考文献

日本菓子専門学校 和菓子教科書

日本菓子専門学校 シラバス

学科及び学年	科目名	授業時間数	授業形態
製菓技術学科 2年コース 1学年	製パン基礎	77時間 (前期のみ)	実習

授業概要

製菓衛生師受験に向けての製パン基礎技術と製造理論を実習形式で学ぶ。
この実習授業は、実務経験のある職員による授業となり、現場等で培った技術に基づいて授業を行う。

到達目標

製パンに関する基本的な技術と製造理論を繰り返しの実習形式で身につける。

授業計画 (授業内容等)	実習製品
<ol style="list-style-type: none"> 酵母の働きを理解する。 酵母の種類、使用上の注意点を理解する。 製パンに使用する原材料の働きを理解する。 製パンの発酵、焼成を理解する。 仕込み方の違い説明 <ol style="list-style-type: none"> 直捏法 (手仕込み作業とミキサー使用) 中種法 オーバーナイト法 湯種法 製パンに使用する原材料の働きを理解する。 パン生地の扱い方とさまざまな成形を習得 ミキサーを使用する作業 タイプ別生地の取り扱い (菓子パン、調理パン、ソフトタイプ、ハードタイプ等) 学期末実技試験に向けて、作業工程 (仕込み、焼成等) をすべて一人でも行えるように実践理解 	編みパン①～③ バターロール①～③ レーズンパン グラハムロール 胚芽パン ベーグル 食パン①～③ 菓子パン①～③ 調理パン①～③、 クロワッサン ハード系パン①～③ ソフト系パン①～③

成績評価の方法・基準

学期末に実技試験にての評価 (校則に基づいて)
 評価基準 10～9 ; 優 8～7 ; 秀 6～5 ; 良 4 ; 可 P ; 履修済
 評価基準に満たない学生に関しては、学年末で補講を行い、到達目標まで指導する。

教科書・参考文献

日本菓子専門学校 製パン教科書

日本菓子専門学校 シラバス

学科及び学年	科目名	授業時間数	授業形態
製菓技術学科 2年コース 1学年	洋菓子 (I)	203時間 (後期のみ)	実習

授業概要

製菓衛生師受験に向けての洋菓子基礎技術と製造理論を実習形式で学ぶ。
 食品を扱う上での衛生指導を徹底して菓子製造のノウハウを学ぶ。
 前期で行った洋菓子基礎に準じた内容の復習や応用の指導
 2学年に向けてのステップアップを目指す。
 この実習授業は、実務経験のある職員による授業となり、現場等で培った技術に基づいて授業を行う。

到達目標

洋菓子に関する基本的な技術と製造理論を繰り返しの実習形式で身につける。

授業計画 (授業内容等)	実習製品
1. めん棒を使用するの延ばす技術の習得 (クッキー生地やパイ生地)	タルト オ ポワール タルトレット
2. 仕込み方法や仕込み形態の違いを実践理解 パイ・・・練りパイ生地、折パイ生地等	ブランマンジェ ババロア
3. ゼラチンを使用するの冷菓・・・ふやかし方の違いや使用方法	ムースショコラ レモンパイ
4. 違う生地の組み合わせ製品 ①バターケーキ生地+クッキー生地 ②パイ生地+シュー生地 ③シュー生地+クッキー生地	ショーソン オ ポンム アルティショー ダコワーズ ブッシュドノエル
5. 洋菓子のイベント (クリスマス、ハロウィン、バレンタイン等) にちなんだ菓子	他多数
6. チョコレートの基本と応用	
7. 学期末実技試験に向けて、作業工程 (仕込み、焼成等) をすべて一人でも行えるように実践理解	

成績評価の方法・基準

学期末に実技試験にての評価 (校則に基づいて)
 評価基準 10～9 ; 優 8～7 ; 秀 6～5 ; 良 4 ; 可 P ; 履修済
 評価基準に満たない学生に関しては、学年末で補講を行い、到達目標まで指導する。

教科書・参考文献

日本菓子専門学校 洋菓子教科書

日本菓子専門学校 シラバス

学科及び学年	科目名	授業時間数	授業形態
製菓技術学科 2年コース 2学年	和菓子 (II)	288時間 (前期のみ)	実習

授業概要

前期は1学年で習得した基礎知識、基礎技術をより確実にする。実習授業の中の製造理論を通じて、原材料をより身近なものにする。和菓子独自の機械の操作を学ぶ。学校内教師だけではなく、外部講師を招いて、現場との違いや菓子職人としての心がけ等を実習授業と通して学ぶ。
この実習授業は、実務経験のある職員と外部講師による授業となり、現場等で培った技術に基づいて授業を行う。

到達目標

和菓子に関しての1学年で学んだ基本的な技術と製造理論を繰り返しの実習形式で身につけ、応用を取り入れながらスキルアップを目指す。

授業計画 (授業内容等)	実習製品
1. 蒸し菓子の基本と復習及び応用 ①生地仕込みから種切り、包餡の技術習得 ②蒸し上げ工程の実践 2. オープン焼き菓子の基本と復習及び応用 ①生地仕込みから種切り、包餡の技術習得 ②オーブンを使っての焼成工程の実践 3. 平鍋焼き菓子の基本と復習及び応用 ①生地仕込みからサジ切り、流しの技術習得 ②平鍋を使っての焼成工程の実践 4. 餅菓子の基本と復習及び応用 ①生地仕込みから餅生地包餡の技術習得 5. 流し菓子の基本と復習及び応用 6. 練り菓子の基本と復習及び応用 7. 半生干菓子の基本と復習及び応用 8. 上生菓子の仕上げ技術の理解と習得 ①練切り、雪平、外郎、きんとん等素材の理解 ②手形仕上げ、絞り仕上げ等技術の理解と習得 ③デザインの考え方と理解 9. 豆煮と製餡作業の理解と実践 10. 和菓子技能検定課題の実習	豆煮から製餡、餡練り 蒸し饅頭の応用製品 粋蒸し菓子の応用製品 餅菓子の応用製品 焼き饅頭の応用製品 平鍋菓子の応用製品 流し菓子の応用製品 半生干菓子の応用製品 上生菓子の仕上げ

成績評価の方法・基準

学期末に実技試験にての評価 (校則に基づいて)
 評価基準 10～9 ; 優 8～7 ; 秀 6～5 ; 良 4 ; 可 P ; 履修済
 評価基準に満たない学生に関しては、学年末で補講を行い、到達目標まで指導する。

教科書・参考文献

日本菓子専門学校 和菓子教科書、和菓子全集

日本菓子専門学校 シラバス

学科及び学年	科目名	授業時間数	授業形態
製菓技術学科 2年コース 1 学年	社会教育 (I)	1 1 2 時間 (通年)	講義等

授業概要

実技実習や学科講義等以外でクラス単位でガイダンス、HR 等や健康診断、避難訓練、学園祭等の学校行事、市場調査などの校外授業等を行う。

到達目標

クラス単位やグループのミーティング等でコミュニケーション能力を高めたり、チームワークを良くする事で、社会に出た時に活かせるようにする。

授業計画 (授業内容等)

1. ガイダンス及び HR
2. 市場調査
3. 避難訓練
4. 健康診断
5. 学園祭及びその準備
6. 色彩学
7. 試験関係
8. その他

成績評価の方法・基準

学年末に出席率での評価 (校則に基づいて)

評価基準 P ; 履修済

評価基準に満たない学生に関しては、学年末で補講を行い、到達目標まで指導する。

教科書・参考文献

各講師、担当者の準備する資料

日本菓子専門学校 シラバス

学科及び学年	科目名	授業時間数	授業形態
製菓技術学科 2年コース 2学年	洋菓子 (Ⅱ)	372時間 (前期のみ)	実習

授業概要

前期は1学年で習得した基礎知識、基礎技術をより確実にする。実習授業の中の製造理論を通じて、原材料をより身近なものにする。洋菓子独自の機械の操作を学ぶ。学校内教師だけではなく、外部講師を招いて、現場との違いや菓子職人としての心がけ等を実習授業と通して学ぶ。
この実習授業は、実務経験のある職員と外部講師による授業となり、現場等で培った技術に基づいて授業を行う。

到達目標

洋菓子に関しての1学年で学んだ基本的な技術と製造理論を繰り返しの実習形式で身につけ、応用を取り入れながらスキルアップを目指す。

授業計画 (授業内容等)	実習製品
1. チョコレートの基本と復習 ①チョコレートの取り扱いや作業工程を学ぶ。 ②①に対しての小道具の扱い方と製造理論の理解 2. スポンジケーキの応用製品；メレンゲを使用した菓子 3. シュー・バターケーキの応用製品 4. パイの応用製品；トレットールも含む 5. タルト・タルトレットの応用製品 6. クッキー・バターケーキの応用製品 7. 欧州の菓子の伝統菓子を学ぶ。 ①フランス菓子 ②ドイツ菓子 ③スイス菓子 ④イタリア菓子 ⑤オーストリア菓子 他 8. 大型機械を使用しての大量生産等の授業 9. アントルメ・グラッセとデザート菓子 10. 学期末実技試験に向けて、作業工程（仕込み、焼成等）をすべて一人でも行えるように実践理解	トリュフ シフォンケーキ プティシュー ピティビエ タルトフロマージュ サンマルク オペラ ティラミス ザッハートルテ他多数

成績評価の方法・基準

学期末に実技試験にての評価（校則に基づいて）
 評価基準 10～9；優 8～7；秀 6～5；良 4；可 P；履修済
 評価基準に満たない学生に関しては、学年末で補講を行い、到達目標まで指導する。

教科書・参考文献

日本菓子専門学校 洋菓子教科書、洋菓子全集

日本菓子専門学校 シラバス

学科及び学年	科目名	授業時間数	授業形態
製菓技術学科 2年コース 2学年	和菓子 (II)	288時間 (前期のみ)	実習

授業概要

前期は1学年で習得した基礎知識、基礎技術をより確実にする。実習授業の中の製造理論を通じて、原材料をより身近なものにする。和菓子独自の機械の操作を学ぶ。学校内教師だけではなく、外部講師を招いて、現場との違いや菓子職人としての心がけ等を実習授業と通して学ぶ。
この実習授業は、実務経験のある職員と外部講師による授業となり、現場等で培った技術に基づいて授業を行う。

到達目標

和菓子に関しての1学年で学んだ基本的な技術と製造理論を繰り返しの実習形式で身につけ、応用を取り入れながらスキルアップを目指す。

授業計画 (授業内容等)	実習製品
1. 蒸し菓子の基本と復習及び応用 ①生地仕込みから種切り、包餡の技術習得 ②蒸し上げ工程の実践 2. オープン焼き菓子の基本と復習及び応用 ①生地仕込みから種切り、包餡の技術習得 ②オーブンを使っでの焼成工程の実践 3. 平鍋焼き菓子の基本と復習及び応用 ①生地仕込みからサジ切り、流しの技術習得 ②平鍋を使っでの焼成工程の実践 4. 餅菓子の基本と復習及び応用 ①生地仕込みから餅生地包餡の技術習得 5. 流し菓子の基本と復習及び応用 6. 練り菓子の基本と復習及び応用 7. 半生干菓子の基本と復習及び応用 8. 上生菓子の仕上げ技術の理解と習得 ①練切り、雪平、外郎、きんとん等素材の理解 ②手形仕上げ、絞り仕上げ等技術の理解と習得 ③デザインの考え方と理解 9. 豆煮と製餡作業の理解と実践 10. 和菓子技能検定課題の実習	豆煮から製餡、餡練り 蒸し饅頭の応用製品 枠蒸し菓子の応用製品 餅菓子の応用製品 焼き饅頭の応用製品 平鍋菓子の応用製品 流し菓子の応用製品 半生干菓子の応用製品 上生菓子の仕上げ

成績評価の方法・基準

学期末に実技試験にての評価 (校則に基づいて)
 評価基準 10～9 ; 優 8～7 ; 秀 6～5 ; 良 4 ; 可 P ; 履修済
 評価基準に満たない学生に関しては、学年末で補講を行い、到達目標まで指導する。

教科書・参考文献

日本菓子専門学校 和菓子教科書、和菓子全集

日本菓子専門学校 シラバス

学科及び学年	科目名	授業時間数	授業形態
製菓技術学科 2年コース 2学年	和菓子 (Ⅲ)	552時間 (後期のみ)	実習

授業概要

1学年で習得した基礎知識、基礎技術をより確実にしながらスキルアップを目指す。実習授業の中の製造理論を通じて、原材料をより身近なものにする。和菓子独自の機械の操作を学ぶ。様々な工芸菓子の技術と理論を実践授業を通して基本から応用まで学ぶ。学校内教師だけではなく、後期も外部講師を招いて、現場との違いや菓子職人としての心がけ等を実習授業と通して学ぶ。この実習授業は、実務経験のある職員と外部講師による授業となり、現場等で培った技術に基づいて授業を行う。

到達目標

基本的な技術と製造理論を繰り返しの実習形式で身につけ、和菓子の幅広い知識と技術を理解させる。

授業計画 (授業内容等)	実習製品
1. 蒸し菓子の応用 2. オーブン焼き菓子の応用 3. 平鍋焼き菓子の応用 4. 餅菓子の応用 5. 流し菓子の応用 6. 練り菓子の応用 7. 半生干菓子の応用 8. 上生菓子の仕上げ技術の習得 9. 豆煮と製餡作業の実践 10. 和菓子技能検定課題の実習 11. 五つ盛りの理解と制作 12. 工芸菓子の理解と制作 13. 販売製品の大量生産授業 14. 創作菓子の考え方と製作 15. 学期末実技試験に向けて、作業工程（仕込み、焼成等）をすべて一人でも行えるように実践理解	豆煮から製餡、餡練り 蒸し饅頭の応用製品 枠蒸し菓子の応用製品 餅菓子の応用製品 焼き饅頭の応用製品 平鍋菓子の応用製品 流し菓子の応用製品 半生干菓子の応用製品 上生菓子の仕上げ 技能検定課題製品 創作菓子 工芸菓子制作

成績評価の方法・基準

学期末に実技試験にての評価（校則に基づいて）
 評価基準 10～9；優 8～7；秀 6～5；良 4；可 P；履修済
 評価基準に満たない学生に関しては、学年末で補講を行い、到達目標まで指導する。

教科書・参考文献

日本菓子専門学校 和菓子教科書、和菓子全集

日本菓子専門学校 シラバス

学科及び学年	科目名	授業時間数	授業形態
製菓技術学科 2年コース 2学年	経営学基礎論	48時間 (通年)	講義 一部レポート

授業概要

菓子店を開業に向けての専門知識を専門講師を招き講義頂く。

到達目標

それぞれの経営に関しての基本的知識を学んで将来に活かせるようにする。

授業計画 (授業内容等)

1. 菓子店経営の基礎知識①②
2. マーケティング①②
3. 冷凍システム
4. 販売促進①～③
5. 販売理論①～③
6. 和菓子店経営
7. 和喫茶

成績評価の方法・基準

学期末にレポートにての評価 (校則に基づいて)

評価基準 10～9 ; 優 8～7 ; 秀 6～5 ; 良 4 ; 可 P ; 履修済
評価基準に満たない学生に関しては、学年末で補講を行い、到達目標まで指導する。

教科書・参考文献

各講師のオリジナルの資料使用

日本菓子専門学校 シラバス

学科及び学年	科目名	授業時間数	授業形態
製菓技術学科 2年コース 2学年	ゼミナール	80時間 (通年)	実習授業又は 講義

授業概要

洋菓子関連する洋菓子製造以外の分野で、知識だけでなく実践授業を行う。
この授業は専門の講師により実践を多く取り入れ授業を行う。

到達目標

それぞれの分野の基本的な理論と実践しながら学んで身につける。

授業計画 (授業内容等)

1. コーヒーセミナー①②
2. 紅茶セミナー
3. チーズセミナー
4. ラッピング①②
5. ディスプレイ①②
6. フランス語①②
7. ドイツ語①②
8. イタリア語①②
9. カリグラフィー 等

成績評価の方法・基準

学期末に出席率での評価 (校則に基づいて)

評価基準 P; 履修済

評価基準に満たない学生に関しては、学年末で補講を行い、到達目標まで指導する。

教科書・参考文献

各講師のオリジナルの資料使用

日本菓子専門学校 シラバス

学科及び学年	科目名	授業時間数	授業形態
製菓技術学科 2年コース 2学年	ゼミナール	128時間 (通年)	実習授業又は 講義

授業概要

和菓子に関連する和菓子製造以外の分野で、知識だけでなく実践授業を行う。
この授業は専門の講師により実践を多く取り入れ授業を行う。

到達目標

それぞれの分野の基本的な理論と実践しながら学んで身につける。

授業計画 (授業内容等)

1. 和菓子の歴史・文化①～⑦
2. ラッピング①②
3. 折り紙
4. ディスプレイ①②
5. 販売英語①②
6. 茶道①～⑦
7. 書道①～⑧

成績評価の方法・基準

学期末に出席率での評価 (校則に基づいて)

評価基準 P; 履修済

評価基準に満たない学生に関しては、学年末で補講を行い、到達目標まで指導する。

教科書・参考文献

各講師のオリジナルの資料使用・茶道テキスト(茶道)・書道テキスト(書道)

日本菓子専門学校 シラバス

学科及び学年	科目名	授業時間数	授業形態
製菓技術学科 2年コース 2学年	材料学	48時間 (通年)	講義

授業概要

洋菓子関連する材料の知識を専門分野の講師を招き講義頂く。

到達目標

それぞれの材料に関しての基本的知識を学んで実習授業内でも活かせるようにする。

授業計画 (授業内容等)

1. 糖質

2. 膨張剤
3. 香料
4. 乳製品
5. ゼラチン
6. 鶏卵
7. 小麦粉
8. 油脂
9. ナッツ
10. 洋酒
11. フルーツ
12. チョコレート 等

成績評価の方法・基準

学期末に筆記試験にての評価（校則に基づいて）

評価基準 10～9；優 8～7；秀 6～5；良 4；可 P；履修済
評価基準に満たない学生に関しては、学年末で補講を行い、到達目標まで指導する。

教科書・参考文献

各講師のオリジナルの資料使用

日本菓子専門学校 シラバス

学科及び学年	科目名	授業時間数	授業形態
製菓技術学科 2年コース 2学年	材料学	40時間 (通年)	講義

授業概要

和菓子関連する材料の知識を専門分野の講師を招き講義頂く。

到達目標

それぞれの材料に関しての基本的知識を学んで実習授業内でも活かせるようにする。

授業計画 (授業内容等)

1. 糖質
2. 膨張剤
3. 香料
4. 製餡
5. 凝固剤
6. 鶏卵
7. 小麦粉
8. 油脂
9. 小豆
10. 穀類
11. 蜜漬け

成績評価の方法・基準

学期末に筆記試験にての評価 (校則に基づいて)

評価基準 10～9 ; 優 8～7 ; 秀 6～5 ; 良 4 ; 可 P ; 履修済
評価基準に満たない学生に関しては、学年末で補講を行い、到達目標まで指導する。

教科書・参考文献

各講師のオリジナルの資料使用

日本菓子専門学校 シラバス

学科及び学年	科目名	授業時間数	授業形態
製菓技術学科 2年コース 2学年	社会教育（Ⅱ）	148時間 (通年)	講義等

授業概要

実技実習や学科講義等以外でクラス単位でガイダンス、HR 等や卒業制作やグループ製作に対するミーティング、校外授業等を行う。

到達目標

クラス単位やグループのミーティング等でコミュニケーション能力を高めたり、チームワークを良くする事で、現場に出た時に活かせる。

授業計画（授業内容等）

1. ガイダンス及びHR
2. 市場調査
3. 道具街見学
4. 美術館見学
5. 就職調査
6. 学園祭及び準備
7. 筆記試験①② 等

成績評価の方法・基準

学期末に出席率での評価（校則に基づいて）

評価基準 P；履修済

評価基準に満たない学生に関しては、学年末で補講を行い、到達目標まで指導する。

教科書・参考文献

各講師のオリジナルの資料使用