

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 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法規を講義形式で学ぶ。この授業は、衛生法規を教えることの出来る資格(衛生行政の経験)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)			
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
		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
	3 製菓衛生師法	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特別の注意を要とする成分等を… 5添加物等の販売等の禁止 6食品等の規格・基準と総合衛生… 7器具及び容器包装の規格・基準 8表示の規制 9報告の要求、臨検、検査、収去 10食品衛生監視員による監視指導 11公衆衛生上講ずべき措置の基準 12施設基準 13営業許可 14営業届出 15食品等リコール情報の報告制度 16営業者に対する行政処分 17食中毒調査 18食品衛生推進員 19準用 20罰則 21HACCPの考え方

日本菓子専門学校 シラバス

	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 1 0～9；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、公衆衛生学を教えることの出来る資格(獣医師)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保健所・保健センターの機能
		③衛生統計	1人口統計 2疾病統計
	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 5その他の生活衛生等 6菓子製造施設の環境衛生
		③公害	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と予防対策の原則 3感染症の予防対策 4わが国の感染症対策
		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職業性疾病 4作業関連疾患 5労働災害
		②産業保健活動	1わが国における産業保健対策の体制 2安全衛生管理体制 3健康保持推進対策とメンタルヘルス対策 4菓子製造施設における労働安全衛生

日本菓子専門学校 シラバス

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、食品学を教えることの出来る資格(管理栄養士)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製菓と食品学	1食品の機能
		②食品中の成分	1水 2食品中の五大栄養素 3食品の二次機能
	2 食品の種類 と特製	①植物性食品	1穀類 2イモ類およびでんぷん類 3豆類 4種実類 5野菜類 6果実類 7キノコ類 8藻類
		②動物性食品	1魚介類 2肉類 3卵類 4乳類および加工品 5その他の加工品
		③機能性食品 〈食品の三次機能〉	1特別用途食品 2健康機能食品
	後期	3 食品の変質と その防止	①食品の変質
②食品の保存方法			1食品保存(貯蔵)の目的 2食品保存の方法
4 食品表示		①食品表示制度	1食品表示基準 2その他の表示
5 食品の生産 と消費		①食品の消費構造 の変化	

日本菓子専門学校 シラバス

	②食品の生産と輸入	1国内生産と輸入	2主な食品の動向	3食糧自給量
--	-----------	----------	----------	--------

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	120時間 (通年) [講義96時間・実習24時間]	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、食品衛生学を教えることの出来る資格(管理栄養士)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	1食中毒の分類 2年次推移 3季節変動
		②食中毒の病因物質とその予防対策	1細菌による食中毒 2寄生虫による食中毒 3化学物質による食中毒 4自然毒による食中毒 5食中毒の予防
		③菓子と食中毒	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 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. 食品、器具、機材の衛生 (付着細菌の検査法の実習)	
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	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 5PCB 6ダイオキシン	
	②農薬、動物用医薬品および飼料添加物の食品中の残留	1残留農薬 2残留動物用医薬品 3残留飼料添加物	
	③食品中の異物	1動物性異物 2植物性異物 3鉱物性異物	

日本菓子専門学校 シラバス

後 期	5 衛生管理	
	①食品の取扱い	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食品衛生法で定め られた営業者の責務	1公衆衛生上必要な措置と基準
	④HACCPによる衛 生管理	1HACCP 2ファイナルチェック方式とプロセスチェック方式 3HACCP導入のための7原則… 4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添加物の表示 4菓子の保存と表示 5アレルギー対策と表示
	実 習	3.空中浮遊微生物の測定 食品混入異物の顕微鏡鑑別実習 顕微鏡の構造、使用方法、食品混入異物の観察

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、栄養学を教えることの出来る資格(管理栄養士)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)			
前期	1 栄養学の概要	①栄養の意義	1 栄養学とは 2 人体成分
	2 栄養素の種類と働き	①たんぱく質	1 たんぱく質の種類 2 アミノ酸の種類
		②脂質	1 脂質の分類
		③炭水化物	1 炭水化物の種類
		④ビタミン	1 脂溶性ビタミン 2 水溶性ビタミン
		⑤ミネラル	1 ミネラルの種類
	⑥水分		
後期	3 消化と吸収	①消化器の構造と機能	
		②消化管内での消化	1 口腔内での消化 2 咽頭および食道 3 胃内での消化 4 小腸内での消化 5 大腸内での消化
		③栄養素の消化と吸収	1 たんぱく質 2 脂質 3 糖質 4 ビタミンとミネラル・水 5 アルコール
	4 食生活と疾病	①国民健康栄養調査	
		②食欲と身体機能の調節	1 摂食行動 2 ホルモンとその機能
		③栄養素の生理作用	1 たんぱく質 2 脂質 3 炭水化物
		④肥満と生活習慣	1 肥満 2 糖尿病 3 高血圧 4 脂質異常症 5 痛風 6 骨粗鬆症 7 鉄欠乏性貧血 1 対象と目的
	5 栄養学の実践	①日本人の食事摂取基準	1 食事摂取基準の指標
		②エネルギー代謝	1 エネルギー代謝とエネルギー消費量 2 基礎代謝量 3 メッツ 4 身体活動レベル (PAL) 5 食事誘発性体熱生産 6 推定エネルギー生産量

日本菓子専門学校 シラバス

	③栄養管理	1たんぱく質の適正摂取 2脂質の適正摂取 3炭水化物の適正摂取 4ライフステージ別のポイント
	④食事バランス	
	⑤食品分類法	1三色食品群 2四つの食品群 3六つの基礎食品群
	⑥栄養素の表示	1食品表示基準制度 2食品分類

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、経営指導経験のある職員と外部講師、及び経営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）			
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 3衛生的であること 4栄養的に優れていること
		⑤菓子の生産と消費	1和・洋菓子の生産状況 2和・洋菓子の消費状況
		⑥菓子の包装	1包装の定義と目的 2包装素材 3品質保持剤の封入 4 過大過剰包装と環境 5容器包装リサイクル法 6容器包装の識別表示
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企業の継続と発展を図るためには
		②立地条件および 市場調査	1菓子店に適した立地 2住民の特性把握 3競合店の調査
		③販売促進のあり方	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店舗のつくり方	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 65 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

日本菓子専門学校 シラバス

		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	社会教育 (I)	1 4 8 時間 (通年)	講義等

授業概要

実技実習や学科講義等以外での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、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 1学年	製菓理論 I	103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。
この実習授業は、実務経験のある職員(ホテルや個人店での菓子製造経験)と外部講師(洋菓子店オーナー、日本国内、海外での菓子製造経験)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

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ついての製菓理論と製造理論について実習を通して体感しながら学ぶ。

この授業は、ホテルや個人店での菓子製造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ついての製菓理論と製造理論の実習を通して体感しながら学ぶ。

この授業は、ホテルや個人店での菓子製造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製造する菓子についての製菓理論と製造理論を実習の中で体感しながら学ぶ。

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授業を行う。

到達目標

和菓子についての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製造する菓子についての製菓理論と製造理論を実習の中で体感しながら学ぶ。

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授業を行う。

到達目標

和菓子についての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 1学年	洋菓子基礎	84時間 (前期のみ)	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。
この実習授業は、ホテルや個人店での菓子製造経験及び製菓衛生師の資格を持っている教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。
製菓衛生師の座学を学ぶ事で、衛生管理を製菓製造に取り入れながら身につける。

授業計画（授業内容等）	実習製品
1. スポンジケーキ、クッキー、シュー、バターケーキの製造（基本動作や工程等） 2. 仕込み方法や仕込み形態の違いを実践理解 スポンジ・・・共立法、別立法等 バターケーキ・・・シュガーバター法、フラワーバター法等 クッキー・・・絞り生地、手形もの等 3. 使用する小道具の扱い方の実践理解 4. 副材料の使用方法や扱い方 5. 配合の違いによる生地の違いや出来上がりの比較等の実践実習 6. 練習用クリームを使用しての、ナッペや基本の絞り技術の反復練習を行う。 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	バタークリームトルテ サブレアラポッシュ シューアラクレーム エクレール パウンドケーキ ロールケーキ マドレーヌ フィナンシェ他多数

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

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	和菓子基礎	9 6 時間 (前期)	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・蒸し方の理解 6. 蒸し菓子の蒸し方の理解 7. 平鍋菓子の基礎・実践実習 8. 生地流しの技術の応用 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、あんみつ、柏餅、草餅、葛饅頭、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、串団子、豆大福 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。
この授業は、日本国内、海外でのパン・製菓製造経験があり、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

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
1. 酵母の働きを理解する。 2. 酵母の種類、使用上の注意点を理解する。 3. 製パンに使用する原材料の働きを理解する。 4. 製パンの発酵、焼成を理解する。 5. 仕込み方の違い説明 ①直捏法（手仕込み作業とミキサー使用） ②中種法 ③オーバーナイト法 ④湯種法 6. 製パンに使用する原材料の働きを理解する。 7. パン生地扱い方と様々な成形を習得 8. ミキサーを使用時の作業 9. 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） 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	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、ホテルや個人店での菓子製造経験及び製菓衛生師の資格を持っている教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。
 タルト・ムース・パイ製品など、より高度な基礎技術と知識を身につける。

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
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	タルトレット 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
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	ブッシュドノエル 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 1学年	和菓子 (I)	196時間 (前期・後期)	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、生地流し技術の確認 5. 蒸し菓子の実践実習 6. 練り菓子の復習と応用 7. 平鍋焼き菓子の実践実習 8. 練切手形菓子の仕上げ技術の復習 9. 枠蒸し菓子の実践実習 10. 外郎手形菓子の仕上げ技術の習得 11. オープン焼き菓子の実践実習 12. オープン焼き菓子の焼き方の理解 13. 半生・干菓子の実践実習 14. 工芸菓子の実践実習	浮島、栗蒸し羊羹、おはぎ、栗饅頭、桃山、金つば、かすてら、上用饅頭、かるかん、かすてら饅頭、寒氷、吹雪饅頭、引き菓子、工芸菓子、おこわ、芋きんとん等他多数

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 2学年	洋菓子 (Ⅱ)	392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(ホテルや個人店での菓子製造経験)と外部講師(洋菓子店オーナー、日本国内、海外での菓子製造経験)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；トレトゥールも含む 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

日本菓子専門学校 シラバス

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)	336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について実習授業を通して学ぶ。
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オープンを使つ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平鍋を使つ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 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

日本菓子専門学校 シラバス

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	洋菓子 (Ⅲ)	580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。洋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について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(ホテルや個人店での菓子製造経験)と外部講師(洋菓子店オーナー、日本国内、海外での菓子製造経験)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、洋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. チョコレートの基本の復習と応用 ①チョコレートの取り扱いや作業工程を復習 ②応用ではチョコレート工芸を行い、デザインからパーツの取り方や組み立て時の注意点を理解 2. スポンジケーキの応用製品 (前期で行っていない菓子) 3. シュー・バターケーキの応用製品 (同上) 4. パイの応用製品; トレットールも含む (同上) 5. タルト・タルトレットの応用製品 (同上) 6. クッキー・バターケーキの応用製品 (同上) 7. 欧州の菓子の伝統菓子を学ぶ。(同上) 8. 大型機械を使用しての授業 (特殊機械バウムクーヘン等) 9. カフェでも対応出来るデザート菓子 10. アメ細工の基本と応用 11. シュガークラフトの基本と応用 12. 菓子製造技能試験課題のデモとそれに伴う練習 13. 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	プティフル バウムクーヘン ウェディングケーキ 工芸菓子 ①チョコレート細工 ②アメ細工 ③ヌガー細工 ④メレンゲ細工 等 温菓 ①クレープシュゼット ②ガレット ③スフレ 等 クリスマスのちなんだ菓子 他多数

日本菓子専門学校 シラバス

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 (Ⅲ)	568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について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について実習授業を通して学ぶ。

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	豆煮から製餡、餡練り
2. オープン焼き菓子の応用	蒸し饅頭の応用製品
3. 平鍋焼き菓子の応用	粹蒸し菓子の応用製品
4. 餅菓子の応用	餅菓子の応用製品
5. 流し菓子の応用	焼き饅頭の応用製品
6. 練り菓子の応用	平鍋菓子の応用製品
7. 半生干菓子の応用	流し菓子の応用製品
8. 上生菓子の仕上げ技術の習得	半生干菓子の応用製品
9. 豆煮と製餡作業の実践	上生菓子の仕上げ
10. 和菓子技能検定課題の実習	技能検定課題製品
11. 五つ盛りの理解と制作	創作菓子
12. 工芸菓子の理解と制作	工芸菓子制作
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	

成績評価の方法・基準

日本菓子専門学校 シラバス

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について専門講師を招き講義頂く。
この実習授業は、経営指導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

それぞれの経営に関する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 洋菓子科	ゼミナール (洋菓子)	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。
この授業は各分野の専門の講師（翻訳や通訳を職業としている講師等）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 和菓子科	ゼミナール (和菓子)	136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。
この授業は各分野の専門の講師（書道、茶道等）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①～⑧
2. ラッピング①②（実技指導）
3. 折り紙（実技指導）
4. ディスプレイ①②（実技指導）
5. 販売英語①②
6. 茶道①～⑧（実技指導）
7. 書道①～⑧（実技指導）

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 和菓子科	材料学 (洋菓子)	40時間 (通年)	講義及び 一部実習

授業概要

和菓子関連する材料の知識を専門分野の(製粉会社、材料メーカー等勤務)講師を招き講義頂く。

到達目標

それぞれの材料に関する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(一部実習)
6. 鶏卵
7. 小麦粉
8. 油脂(一部実習)
9. 小豆
10. 穀類(一部実習)
11. 蜜漬け(一部実習)

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 和菓子科	材料学 (和菓子)	40時間 (通年)	講義及び 一部実習

授業概要

和菓子関連する材料の知識を専門分野の(製粉会社、材料メーカー等勤務)講師を招き講義頂く。

到達目標

それぞれの材料に関する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(一部実習)
6. 鶏卵
7. 小麦粉
8. 油脂(一部実習)
9. 小豆
10. 穀類(一部実習)
11. 蜜漬け(一部実習)

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)	208時間 (通年)	講義等

授業概要

実技実習や学科講義等以外でのクラス単位のガイダンス、HR等や卒業制作やグループ制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、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