

令和5年度 シラバス

学科及び学年		科 目	授業時数	使用教科書・参考文献等
製菓衛生師科 I 2		衛生法規	30時間以上	製菓衛生師全書
授業形態		講 義		
学習内容と目標		各衛生法規の概要について解説し、それぞれの法律の役割 を学習する。製菓衛生師となるうえで必要とされる衛生法規の知識を身につけること。		
月	授業計画		学習目標	
4月	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。	
5月	国の衛生行政機構 第3章 製菓衛生士法 第2節 製菓衛生士法		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。	
6月	製菓衛生士法施行令 製菓衛生士法施行規則		製菓衛生士法施行令・施行規則の違いを理解する。	
7月	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。	
8月	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。	
9月	前期試験 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。	
前期授業時間数（小計）			15 時間以上	
10月	第2節 食品衛生法 現場での調理実習（2週間）		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。	
11月	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。	
12月	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。	
1月	製菓衛生士試験の対策		製菓衛生士試験の対策をする。	
2月 3月	後期まとめ・後期試験		1年の総まとめを行い、理解できているか確認をする。	
後期授業時間数（小計）			15 時間以上	
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。		

令和5年度 シラバス

学科及び学年		科 目	授業時数	使用教科書・参考文献等
製菓衛生師科 I 2		公衆衛生学	60時間以上	製菓衛生師全書 上巻
授業形態		講 義	担当者実務経験等	管理栄養士
学習内容と目標		公衆衛生とは何かを考え、公衆衛生の歴史、現在の公衆衛生行政の取り組み状況を学ぶとともに疾病予防と健康増進に関する知識・技術を習得することを目標とする。		
月	授業計画		学習目標	
4月	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		<ul style="list-style-type: none"> 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。 	
5月	第3節 衛生統計		<ul style="list-style-type: none"> 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 	
6月	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		<ul style="list-style-type: none"> 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。 	
7月	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		<ul style="list-style-type: none"> 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。 	
8月	第3節 公害 前期まとめ・前期試験		<ul style="list-style-type: none"> 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。 	
9月	第3章 疾病の予防 第1節 感染症の予防 3まで		<ul style="list-style-type: none"> 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。 	
前期授業時間数（小計）			28 時間以上	
10月	第1節 4わが国の感染症対策 現場での調理実習（2週間）		<ul style="list-style-type: none"> 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。 	
11月	第2節 生活習慣病の予防		<ul style="list-style-type: none"> 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。 	
12月	第4章 産業保健 第1節 労働と健康 第2節 産業保健活動		<ul style="list-style-type: none"> 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。 	
1月	製菓衛生士試験の対策		<ul style="list-style-type: none"> 製菓衛生士試験の対策をする。 	
2月 3月	後期まとめ・後期試験		<ul style="list-style-type: none"> 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。 	
前期授業時間数（小計）			32 時間以上	
年間授業時間数（総計）			60 時間以上	
成績評価の方法・基準		<p>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。</p> <p>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。平常点については、出席態度、ミテスト、発表点により評価する。</p>		

令和5年度 シラバス

学科及び学年	科 目	授業時数	使用教科書・参考文献等
製菓衛生師科 I 2	食品学	60時間以上	製菓衛生師全書
授業形態	講 義	担当者実務経験等	管理栄養士
学習内容と目標	食品の種類や含まれる成分、調理の際に関係する特徴などを学び菓子・パンを作る際に活かせる知識として身に着けることを目標とする。また、食品の変質や表示、保存方法について学び適切な食材の保存管理が出来る製菓衛生師になるための知識を身に着けることを目標とする。		
月	授業計画	学修目標	
4月	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。	
5月	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。	
6月	豆類・野菜類・果実類 小テスト	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。	
7月	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。	
8月	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。	
9月	前期内容復習・試験対策・小テスト 前期座学試験	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。	
前期授業時間数（小計）		30	時間以上
10月	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。	
11月	第3章 食品の変質とその防止 小テスト	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。	
12月	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。	
1月	後期内容復習・試験対策・小テスト	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。	
2月 3月	国家試験対策 その他食品学に関する内容 後期座学試験	国家試験対策の為に練習問題実施する。 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。	
後期授業時間数（小計）		30	時間以上
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重平均が60点以上を合格とする。 平常点の内訳は出席率20点（50%）小テスト10点（25%）授業態度10点（25%）とする。		

令和5年度 シラバス

学科及び学年		科 目	授業時数	使用教科書・参考文献等
製菓衛生師科 I 2		食品衛生学	120時間以上	製菓衛生師全書 上巻
授業形態		講 義	担当者実務経験等	管理栄養士
学習内容と目標		食品衛生学の基礎知識、衛生予防対策、HACCPについて学び実習と合わせて科学的根拠に基づいた理論を深めていく。		
月	授業計画		学習目標	
4月	第1章 食品衛生学の概要 第2章 食中毒	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。		
5月	第2章 食中毒	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。		
6月	第2章 食中毒	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。		
7月	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。		
8月	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。		
9月	前期試験 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。		
前期授業時間数（小計）			60 時間以上	
10月	第4章 食品中における有害物質 現場での調理実習（2週間）	残留農薬や食品中の異物について画像などを交え学ぶ。		
11月	第5章 衛生管理	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。		
12月	第5章 衛生管理	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。		
1月	第5章 衛生管理	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。		
2月 3月	後期まとめ・後期試験 国家試験対策	国家試験対策として過去問・解説をする。		
前期授業時間数（小計）			60 時間以上	
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		

令和5年度 シラバス

学科及び学年	科 目	授業時数	使用教科書・参考文献等
製菓衛生師科 I 2	栄 養 学	60時間以上	製菓衛生師全書
授業形態	講 義	担当者実務経験等	管理栄養士(元病院栄養士) 他
学習内容と目標	各栄養素の種類・概要を理解した上で、消化・吸収・代謝の仕組みと栄養学的機能と健康の保持・増進における栄養素の役割について学習する。特に五大栄養素の摂取バランスについては詳細に理解することを目標とする。		
月	授業計画	学習目標	
4月	第1章 栄養学の概要 第1節 栄養の意義 1、栄養とは 2、人体成分	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。	
5月	第2節 栄養素の分類 栄養素の働き 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。	
6月	2、脂質 3、炭水化物	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。	
7月	4、ビタミン 5、ミネラル	ビタミン、ミネラル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。	
8月	5、ミネラル 6、水分	各ミネラルの特徴や働きを理解する。また、水分について体水分の分布と体水分の排泄量から適切な摂取量を知る。	
9月	第3章 消化と吸収 第1節 消化器の構造と機能 1、口腔内での消化 2、咽頭および食堂 前期座学試験	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。 前期内容の復習と座学試験	
前期授業時間数 (小計)		30 時間以上	
10月	3、胃内での消化 4、小腸内での消化 5、大腸内での消化 現場での調理実習 (2週間)	胃・小腸・大腸内での消化のプロセスについて学ぶ	
11月	第3節 栄養素の消化と吸収 第4節 消化吸収率 第4章 食生活と疾病 第1節 国民健康・栄養調査	各栄養素の消化と吸収のプロセスについて、また消化吸収率について学ぶ。また、国民健康・栄養調査による摂取栄養素の推移や現在の日本人のエネルギー比率を知り、食生活の変化について考える。	
12月	第2節 食欲と身体機能の調節 第3節 栄養素の生理作用 第4節 肥満と生活習慣	摂食行動に関与するホルモンや、栄養素の生理作用を学び、生活習慣病を予防するために、栄養素の過剰や欠乏についてどのようなことに気を付けるべきか考える。	
1月	第5章 栄養学の実践	「日本人の食事摂取基準」や「食事バランスガイド」の概要を知り、普段の生活の中で栄養について考えながら食事と関わるためにどのように活用すればよいかを考える。	
2月	まとめ、製菓衛生師科の試験対策	製菓衛生師国家試験のための試験対策のための練習問題などを実施する。	
3月	後期座学試験	後期座学試験	
後期授業時間数 (小計)		30 時間以上	
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重平均が60点以上を合格とする。		

令和5年度 シラバス

学科及び学年		科目	授業時数	使用教科書・参考文献等
製菓衛生師科 I 2		社会	30時間以上	製菓衛生師全書 上巻
授業形態		講義	担当者実務経験等	
学習内容と目標		パティシエの社会的使命、和洋菓子の歴史、菓子店経営に関する知識を習得させる。パティシエとして、新しい菓子を創造し、菓子文化の発展に寄与する人材の育成を図る。また、プロ意識に基づいた接客技術の習得を目標とする。		
月	授業計画		学習目標	
4月	第1章 菓子と食生活		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。	
5月	第1章 菓子と食生活		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。	
6月	第1章 菓子と食生活		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。	
7月	第2章 菓子店経営論		経営者の職務、立地条件および市場調査について学ぶ。	
8月	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。	
9月	前期試験 第2章 菓子店経営論		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。	
前期授業時間数（小計）			15 時間以上	
10月	第2章 菓子店経営論 現場での調理実習（2週間）		和洋菓子の店舗の作り方などについて学ぶ。	
11月	第2章 菓子店経営論		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。	
12月	第2章 菓子店経営論		必要売上高の求め方、原価管理の方法について学ぶ。	
1月	第2章 菓子店経営論		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。	
2月 3月	後期まとめ・後期試験 国家試験対策		1年の総まとめを行い、理解できているか確認をする。	
後期授業時間数（小計）			15 時間以上	
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。		

令和5年度 シラバス

学科及び学年		科目	授業時数	使用教科書・参考文献等
製菓衛生師科 I 2		製菓理論	90時間以上	製菓衛生師全書
授業形態		講義	担当者実務経験等	製菓衛生師（菓子店経営者）他
学習内容と目標		原材料の種類と特徴を理解するとともに、それぞれの製品の製造工程を学習、理解する。基礎基本をしっかりと学び、技術と理論を習得することを目標とする。		
月	授業計画		学習目標	
4月	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	
5月	2「小麦粉」について		小麦粉の特性と種類、構造を学ぶ	
6月	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	
7月	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	
8月	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	
9月	7「牛乳及び乳製品」 8「チョコレート」について 前期まとめ・前期座学試験		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。	
前期授業時間数（小計）			45 時間以上	
10月	9「果実及びその加工品」について 現場での調理実習（2週間）		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	
11月	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。	
12月	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。	
1月	「膨張剤」「乳化剤」について		種類、用途、特性について学ぶ。	
2月 3月	後期まとめ・後期座学試験 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。	
前期授業時間数（小計）			45 時間以上	
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。		

令和5年度 シラバス

学科及び学年	科 目	授業時数	使用教科書・参考文献等
製菓衛生師科 I 2	製菓実習 洋菓子	480時間	製菓衛生師全書 洋菓子
授業形態	実 習	担当者実務経験等	製菓衛生師(菓子店経営者) 他
学習内容と目標	洋菓子における基礎的技術を習得し、応用に対応できる技術の向上を図る。実習を通じてそれぞれの材料の取り扱いのコツを理論的に学習させる。製菓衛生師取得に向け、講義・実習を通じて基本製菓技術の習得を目標とする。プロとして求められるレベルの洋菓子が作れる技術を習得することを目標とする。		
月	授業計画（指導目標や授業内容など）		
4月	・基礎基本、ジェノワーズ、マジパン		
5月	・ビスキュイ、スイスメレンゲ 苺のシャルロット		
6月	・スイスメレンゲ、ナッペ、パッションコンフィチュール、パイピング		
7月	・実技一次試験「基本の絞り」 ・ナッペ、パウンドケーキ、チョコクッキー		
8月	・ナッペ		
9月	・ナッペ、パスティヤージュ ・実技二次試験「ナッペ」		
前期授業時間数（小計）		50	時間以上
10月	・パスティヤージュ、フォンダン		
11月	・南瓜プリン、ガトーショコラ、マカロン、キャラメル、クリームブリュレ		
12月	・フランボワーズのババロア、ジャンドゥージャ、コーヒーブラリネ、エアショコラ		
1月	・チョコレートの基本、応用、餡細工		
2月 3月	・タンバルエリゼ		
前期授業時間数（小計）		50	時間以上
年間授業時間数（総計）		100	時間以上
成績評価の方法・基準	前期に実技1次試験と実技2次試験で実施し、学習評価を行う。 平常点40点+実技テスト60点で、各課題科目は100点法で行う。 上記100点法を5段階評定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		

令和5年度 シラバス

学科及び学年	科 目	授業時数	使用教科書・参考文献等
製菓衛生師科 I2	製菓実習 洋菓子	480時間	製菓衛生師全書 洋菓子
授業形態	実 習	担当者実務経験等	製菓衛生師(菓子店経営者) 他
学習内容と目標	洋菓子における基礎的技術を習得し、応用に対応できる技術の向上を図る。実習を通じてそれぞれの材料の取り扱いのコツを理論的に学習させる。製菓衛生師取得に向け、講義・実習を通じて基本製菓技術の習得を目標とする。		
月	授業計画（指導目標や授業内容など）		
4月	<ul style="list-style-type: none"> ・包丁や道具の取り扱いと包丁研ぎ ・絞りクッキー 		
5月	<ul style="list-style-type: none"> ・絞りクッキー、アングレーズソース、薄力粉、強力粉について 		
6月	<ul style="list-style-type: none"> ・絞りクッキー、ロールケーキ、シュークリーム、南瓜シフォン、ナッペ、コーヒーゼリー、クレープ、クレームダンジュ 		
7月	<ul style="list-style-type: none"> ・ホワイトチョコムース、ソルベ、チュイルダンテル、ココナッツプラマンジェ、マンゴーソース、ガトーウィークエンド、フォンダンショコラ、レモンカード、ティラミス、ナッペ 		
8月	<ul style="list-style-type: none"> ・ナッペ 		
9月	<ul style="list-style-type: none"> ・ガトーショコラ、モンブラン、クグロフ、栗のデセール 		
前期授業時間数（小計）		55	時間以上
10月	<ul style="list-style-type: none"> ・モカトルテ、プールドネージュ 		
11月	<ul style="list-style-type: none"> ・校内料理コンクール作成期間、ザッハトルテ、タルト、チュイル、パートプリゼ、パートシュクレ 		
12月	<ul style="list-style-type: none"> ・フロランタン、ミルフィーユ、チーズケーキ、クロッカソ、オペラ、パンナコッタ 		
1月	<ul style="list-style-type: none"> ・フランボワーズのムース、クッキー、パイピング 		
2月 3月	<ul style="list-style-type: none"> ・ブッセ、ラングドシャ、テリーヌショコラ、チーズケーキ、クッキー 創作演習集中講義 卒業料理展		
前期授業時間数（小計）		55	時間以上
年間授業時間数（総計）		110	時間以上
成績評価の方法・基準	前期に実技1次試験と実技2次試験で実施し、学習評価を行う。 平常点40点+実技テスト60点で、各課題科目は100点法で行う。 上記100点法を5段階評定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		

令和5年度 シラバス

学科及び学年	科 目	授業時数	使用教科書・参考文献等
製菓衛生師科 I 2	製菓実習 和菓子	480時間	製菓衛生師全書 和菓子
授業形態	実 習	担当者実務経験等	製菓衛生師(菓子店経営者) 他
学習内容と目標	和菓子作りの基本をしっかりと習得させながら、作って食する楽しさを学び、応用に対応できる技術の向上を図ることを目標とする。		
月	授業計画（指導目標や授業内容など）		
4月	<ul style="list-style-type: none"> ・和菓子の基礎基本（四季感、材料の知識など） ・餡製造の基礎基本、上用饅頭の基礎基本 		
5月	<ul style="list-style-type: none"> ・上用饅頭、小麦饅頭、利休饅頭 ・水羊羹、青梅、葛桜、あじさい、夏衣 		
6月	<ul style="list-style-type: none"> ・上用饅頭、練り切り 		
7月	<ul style="list-style-type: none"> ・実技一次試験「上用饅頭」 ・練り切り 		
8月	<ul style="list-style-type: none"> ・練り切り 		
9月	<ul style="list-style-type: none"> ・実技2次試験「花てまり」、カスタード大福、団子、おはぎ餅 		
前期授業時間数（小計）		40	時間以上
10月	<ul style="list-style-type: none"> ・乳菓、わらび餅、栗饅頭、富有柿、栗羊羹、桃山 		
11月	<ul style="list-style-type: none"> ・吉野、どら焼き、山茶花、タルト 		
12月	<ul style="list-style-type: none"> ・塩釜、角きんつば、丸ぼうろ、うぐいす、早蕨 		
1月	<ul style="list-style-type: none"> ・苺大福、菱はなびら餅、桃上用、お雛様 		
2月 3月	<ul style="list-style-type: none"> ・カステラ、桜餅、椿餅、寒牡丹 		
前期授業時間数（小計）		40	時間以上
年間授業時間数（総計）		80	時間以上
成績評価の方法・基準	<p>前期に実技1次試験と実技2次試験で実施し、学習評価を行う。 平常点40点+実技テスト60点で、各課題科目は100点法で行う。 上記100点法を5段階評定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</p>		

令和5年度 シラバス

学科及び学年	科 目	授業時数	使用教科書・参考文献等
製菓衛生師科 I2	製菓実習製菓 製パン	480時間	製菓衛生師全書 製パン
授業形態	実 習	担当者実務経験等	製菓衛生師（ホテル製菓統括料理長）他
学習内容と目標	基礎技術の習得及び多くの種類のパン生地に触れることでパン生地に適したパン作りを学ぶ。気温の変化や仕込み水温と捏ね上げ温度の関係の理解、衛生面の重要性を理解し、パン作りの楽しさを感じながらパン職人となることを目標とする。		
月	授業計画（指導目標や授業内容など）		
4月	・テーブルロールの基礎、計量、作業工程について		
5月	・テーブルロール、ソーダブレッド、湯捏ねパン		
6月	・ケーキサレ、ボンデケーショ、レモンロール		
7月	・実技一次試験「テーブルロール」 ・フランスパン、マリトツツオ、フォカッチャ		
8月			
9月	・実技二次試験「フランスパン」 ・プリオッシュ、パンDEマルガリータ		
前期授業時間数（小計）		60 時間以上	
10月	・ハンバーガー、マーラーカオ、タイガーロール、レーズンブレッド、ヴィエノワ		
11月	・ツOPP、ピアシュタンゲン、米粉アンパン、ベーグル、ぱんDEおやき、タイガーロール		
12月	・パニーニ、ドライフルーツのプチパン、シュトーレン、ピタパン、朝のチーズケーキ、コンパン		
1月	・クロワッサン、デニッシュ、角食、ライムギパン、パンドカンパーニュ、クロックムッシュ、チーズナン		
2月 3月	・ピロシキ、カレーパン、アンパン、メロンパン、クリームパン、パンオリ、スイートブール、クイニーアマン、卵パン		
後期授業時間数（小計）		70 時間以上	
年間授業時間数（総計）		130 時間以上	
成績評価の方法・基準	前期に実技1次試験と実技2次試験で実施し、学習評価を行う。 平常点40点+実技テスト60点で、各課題科目は100点法で行う。 上記100点法を5段階評定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		

令和5年度 シラバス

学科及び学年	科 目	授業時数	使用教科書・参考文献等
製菓衛生師科 I2	校外実習	480時間	
授業形態	実 習	担当者実務経験等	製菓衛生師（菓子・製パン店従事者・経営者）他
学習内容と目標	調理現場の体験を通じて、実際の調理業務の流れ等を理解する。 仕事としての厳しさ、職業人としての心構え、マナー等について理解する。 調理師を目指す上で、自分自身の今後の課題を理解する。		
月	授業計画（指導目標や授業内容など）		
4月			
5月			
6月			
7月			
8月			
9月			
前期授業時間数（小計）			時間
10月	現場での調理実習（10月11日～10月23日）		
11月			
12月			
1月			
2月 3月			
前期授業時間数（小計）			60 時間
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。		