

シラバス

専門課程 パティスリーメティ工科（2023年度）

科目名	学年	開講時期	1回1コマ	必修・選択	形式	氏名
衛生法規	1	前期	37時間 通年	必	講義	山本 成男
授業概要	1コマ50分 法学に関する基礎的事項・衛生行政に関する事項及び製菓衛生師法の概要、衛生関係法令の概要、食品衛生法の概要等の事項を学ぶ。					
到達目標・評価方法						
到達目標	健康志向の高まりの中で毎日摂取する「食」の重要性が認識され、且つ、食品の安全性が求められているが、本授業はこの社会の要請に的確に応えるために食品に関する法律を中心に理解し食品を消費者と供給者の両方の立場で科学的に衛生面を評価できる力を養うことを目的とする。					
評価方法	定期試験にて100点満点評価					
教員紹介	社会保険労務士・行政書士の資格を持ち、その実務経験を通して授業を行っている。					
授業計画						
回	主な項目					
1	衛生法規の概要	衛生法規の意義・法のとは、法の種類・法の効力				
2	衛生行政の概要	衛生法規の分類・各種法律概要・衛生行政機構、担当部署、業務				
3	製菓衛生師法	製菓衛生師法の沿革と目的				
4	"	製菓衛生師法の歴史と社会的役割、概要(定義・免許・受験資格)				
5	"					
6	食育安全基本法	目的、基本理念と責務と役割基本方針と施策の実施、食品安全委員会				
7	"					
8	食品衛生法	食品衛生法の概要、目的				
9	"	清潔衛生の原則、食品添加物の法規制と表示				
10	"					
11	"	不衛生食品等の販売禁止、食品などの規格基準と総合衛生管理製造過程				
12	"					
13	"	食品衛生監視員による監視指導・管理運営基準				
14	"					
15	"	施設基準・営業許可・食品取扱設備の衛生管理・食中毒調査				
16	"					
17	"	施設基準・営業許可・食品取扱設備の衛生管理・食中毒調査				
18	"					
19	まとめ	前期のまとめ				
20	前期定期試験	全授業に関する試験				

シラバス

専門課程 パティスリーメティ工科（2023年度）

科目名	学年	開講時期	1回1コマ	必修・選択	形式	氏名						
衛生法規	1	後期	37時間 通年	必	講義	山本 成男						
授業概要	1コマ50分											
法学に関する基礎的事項・衛生行政に関する事項及び製菓衛生師法の概要、衛生関係法令の概要、食品衛生法の概要等の事項を学ぶ。												
到達目標・評価方法												
到達目標	健康志向の高まりの中で毎日摂取する「食」の重要性が認識され、且つ、食品の安全性が求められているが、本授業はこの社会の要請に的確に応えるために食品に関する法律を中心に理解し食品を消費者と供給者の両方の立場で科学的に衛生面を評価できる力を養うことを目的とする。											
評価方法	定期試験にて100点満点評価											
教員紹介												
社会保険労務士・行政書士の資格を持ち、その実務経験を通して授業を行っている。												
授業計画												
回	主な項目											
1	導入	前期の復習										
2	衛生法規	営業に関する規制・輸入食品の法規制・国民の意件聴取など										
3	その他の衛生関係法規	衛生関係法令の概要・食品表示法の目的と定義										
4	"	計量法との関連・指示・罰則・量目公差・菓子類の名称と表示例等										
5	"											
6	栄養士法・学校保健法規関係	定義、免許・名称の使用制限・学校保健法・学校給食法										
7	地域保健法	基本理念・保健所の業務・指定都市・特別区など										
8	感染予防法	基本理念と感染症の分類と人権保護について										
9	健康増進法	国民健康調査。栄養指導員・特定給食施設とは・特定健康用食品とは										
10	食育基本法	基本理念、責務、施策、食育推進会議・基本計画・食育白書										
11	"	衛生関係法令の概要・食品表示法の目的と定義										
12	その他の一般公衆衛生法規											
13	"	感染症等に関する法律・予防接種法・検疫法・家畜伝染病予防法廃棄物の処理に関する法律・水道法・BSE処置法・食品リサイクル										
14	"											
15	環境保全関係法規	環境基本法・理念・責務・基本計画と環境基準・中央環境審議会										
16	労働衛生法規・消費者保護関連	労働基準法・労働安全衛生法・PL法・JAS法・計量法										
17	"											
18	まとめ	後期のまとめ										
19	後期定期試験	全授業に関する試験										

シラバス

専門課程 パティスリーメティ工科（2023年度）

科目名	学年	開講時期	1回2コマ	必修・選択	形式	氏名		
公衆衛生学	1	前期	71時間 通年	必	講義	尾崎 哲則/志村 裕子		
授業概要	1コマ50分							
公衆衛生学の概要、環境衛生の意義、公衆衛生の現状、衛生統計、疾病予防、感染症予防及び労働衛生、安全衛生管理、労働と安全等について学ぶ。								
到達目標・評価方法								
到達目標								
公衆衛生学の学習を通して、食の安全性の重要性やヒトの健康に関する責任についての理解を深めることを目的とする。								
評価方法								
定期試験にて100点満点評価								
教員紹介								
歯科医師免許取得								
授業計画								
回	主な項目							
1	公衆衛生学の概要	公衆衛生学の意義、定義						
2	"	公衆衛生の歴史						
3	公衆衛生の現状	公衆衛生行政について、保健所・保健センターについて						
4	衛生統計	人口統計、疾病統計						
5	環境衛生	環境衛生の意義、空気・光・水について						
6	環境衛生 環境と健康	水道、飲料水の水質、下水道						
7	"	清掃及び廃棄物処理						
8	"	ねずみ族・衛生害虫などの駆除						
9	"	その他の生活衛生、菓子製造施設の環境衛生						
10	環境衛生 公害	生活環境の衛生、環境汚染について						
11	"	日本の公害の歴史、4大公害について						
12	"	大気汚染						
13	"	水質汚染						
14	"	騒音・その他の公害						
15	疾病の予防 感染症の予防	感染症と病原体、感染症の起こる三条件			感染源対策			
16	"	感染症の起こる三条件			感染経路対策①（感染症の種類）			
17	"	感染症の起こる三条件			感染経路対策②（物理的消毒法）			
18	"	感染症の起こる三条件			感染経路対策③（科学的消毒法）			
19	"	感染症の起こる三条件			感受性対策			
20	"	経口感染症の予防の実際						
21	総括	前期のまとめ						
22	前期定期試験	全授業に関する試験						

シラバス

専門課程 パティスリーメティ工科（2023年度）

科目名	学年	開講時期	1回2コマ	必修・選択	形式	氏名
公衆衛生学	1	後期	71時間 通年	必	講義	尾崎 哲則/志村 裕子
授業概要	1コマ50分					
公衆衛生学の概要、環境衛生の意義、公衆衛生の現状、衛生統計、疾病予防、感染症予防及び労働衛生、安全衛生管理、労働と安全等について学ぶ。						
到達目標・評価方法						
到達目標	公衆衛生学の学習を通して、食の安全性の重要性やヒトの健康に関する責任についての理解を深めることを目的とする。					
評価方法	定期試験にて100点満点評価					
教員紹介						
歯科医師免許取得						
授業計画						
回	主な項目					
1	前期の復習	前期の復習				
2	疾病の予防 生活習慣病の予防	生活習慣病について				
3	"	循環器疾患、がん、メタボリックシンドローム				
4	"	その他の生活習慣病、生活習慣病の予防と菓子成分				
5	労働衛生 労働と健康	作業環境と健康、作業方法と健康				
6	"	職業病と労働災害				
7	労働衛生 安全衛生管理	職業病と労働災害				
8	"	職業病(作業方法、作業環境によるもの)				
9	"	衛生教育、心身両面にわたる健康保持対策と快適職場形成				
10	"	菓子製造施設における労働安全衛生				
11	総括	後期まとめ				
12	後期定期試験	全授業に関する試験				
13						
14						
15						

シラバス

専門課程 パティスリーメティ工科（2023年度）

科目名	学年	開講時期	1回2コマ	必修・選択	形式	氏名
食品学	1	前期	71時間 通年	必	講義	小林 益男/石原 宏江
授業概要	1コマ50分					
食品学の概要、食品の種類と成分、食品の変質とその防止、生産と消費構造の変化や生産及び輸入・流通・価格等について学ぶ。						
到達目標・評価方法						
到達目標	食品を加工調理し提供するためには、食材に対する知識は必要不可欠である。食品に関する成分や特性など、正しい知識について学ぶことを目的とする。					
評価方法	定期試験にて100点満点評価					
教員紹介						
調理師免許取得/栄養士免許取得						
授業計画						
回	主な項目					
1	食品学の概要	食品学とは				
2	食品の条件	食品の人体における機能、食品としての条件				
3	"	食品の種類と成分 一般成分				
4	"	食品の種類と成分 嗜好成分、有害成分				
5	"	食品の種類と成分 食品成分値、食品成分表				
6	"	食品の種類と成分 食品成分表の使い方				
7	"	食品の種類と成分 食品のもつエネルギー				
8	食品の分類と特性	食品の種類と分類				
9	"	食品の特性 穀類①				
10	"	食品の特性 穀類②				
11	"	食品の特性 いもおよびでんぷん類				
12	"	食品の特性 野菜類				
13	"	食品の特性 果物類				
14	"	食品の特性 豆類				
15	"	食品の特性 調味料、調理加工食品類				
16	"	食品の特性 食品微生物応用食品				
17	"	食品の特性 その他の食品類				
18	総括	前期のまとめ				
19	前期定期試験	全授業に関する試験				

シラバス

専門課程 パティスリーメティ工科（2023年度）

科目名	学年	開講時期	1回2コマ	必修・選択	形式	氏名						
食品学	1	後期	71時間 通年	必	講義	小林 益男/石原 宏江						
授業概要	1コマ50分											
食品学の概要、食品の種類と成分、食品の変質とその防止、生産と消費構造の変化や生産及び輸入・流通・価格等について学ぶ。												
到達目標・評価方法												
到達目標												
食品を加工調理し提供するためには、食材に対する知識は必要不可欠である。食品に関する成分や特性など、正しい知識について学ぶことを目的とする。												
評価方法												
定期試験にて100点満点評価												
教員紹介												
調理師免許取得/栄養士免許取得												
授業計画												
回	主な項目											
1	食品の変質	食品の変質、自己消化										
2	"	腐敗・変敗、酸化										
3	食品の変質とその防止	食品の変質条件、水分活性										
4	食品の保存方法	物理的処理による方法①										
5	"	物理的処理による方法②										
6	"	物理的処理による方法③										
7	"	細菌学的処理による方法										
8	"	化学的処理による方法①										
9	"	化学的処理による方法②										
10	"	総合的処理による方法①										
11	"	総合的処理による方法②										
12	食品の生産と消費	食品の消費構造の変化、食品生産の動向										
13	"	有機農作物										
14	"	遺伝子組み換え食品										
15	"	食品の生産と輸入										
16	"	食品の流通と価格										
17	総括	後期のまとめ										
18	後期定期試験	全授業に関する試験										

シラバス

専門課程 パティスリーメティ工科（2023年度）

科目名	学年	開講時期	1回3コマ	必修・選択	形式	氏名						
食品衛生学	1	前期	106時間 通年	必	講義	富永 美沙/手嶋 陽菜子						
授業概要	1コマ50分											
食品衛生学の概要、食中毒の病原物質と予防策、菓子と食中毒や食品添加物、食品中における有害物質、衛生管理による食品の取扱い、営業者の責務・保存と表示等を学びます。												
到達目標・評価方法												
到達目標												
食品を衛生的に扱うために、衛生微生物、食中毒、食品添加物、食品の保存及び個人衛生等について学ぶことを目的とする。												
評価方法												
定期試験にて100点満点評価												
教員紹介												
管理栄養士・製菓衛生師免許取得/栄養士免許取得												
授業計画												
回	主な項目											
1	食品衛生学の概要	食品衛生とは、食品衛生の意義										
2	"	食品衛生の現状、衛生の基礎										
3	食中毒について	食中毒の現状(発生状況)										
4	"	食中毒の分類について、食中毒の年次推移、季節変動										
5	"	食中毒を起こす微生物について										
6	感染型食中毒	感染型食中毒 サルモネラ										
7	"	感染型食中毒 腸炎ビブリオ、病原性大腸菌①										
8	"	感染型食中毒 病原性大腸菌②										
9	"	感染型食中毒 黄色ブドウ球菌、ボツリヌス菌										
10	"	感染型食中毒 ウエルシュ菌、セレウス菌、他										
11	ウイルス性食中毒	ウイルス性食中毒 ノロウイルス、他										
12	化学物質による食中毒	化学性食中毒の概要、症状、予防等について										
13	自然毒食中毒	動物性自然毒の特徴、注意点、症状等について①										
14	"	動物性自然毒の特徴、注意点、症状等について②										
15	"	植物性自然毒の特徴、注意点、症状等について①										
16	"	植物性自然毒の特徴、注意点、症状等について②										
17	寄生虫による食中毒	寄生虫による食中毒の特徴、注意点、症状等について										
18	菓子と食中毒	和菓子、洋菓子の食中毒事例										
19	食品添加物	食品添加物の種類と使用方法、定義と使用方法										
20	"	食品添加物の分類										
21	"	食品添加物の安全性と再検討、菓子と食品添加物										
22	総括	前期のまとめ										
23	前期定期試験	全授業に関する試験										

シラバス

専門課程 パティスリーメティ工科（2023年度）

科目名	学年	開講時期	1回3コマ	必修・選択	形式	氏名						
食品衛生学	1	後期	106時間 通年	必	講義	富永 美沙/手嶋 陽菜子						
授業概要	1コマ50分											
食品衛生学の概要、食中毒の病因物質と予防策菓子と食中毒や食品添加物、食品中における有害物質、衛生管理による食品の取扱い、営業者の責務・保存と表示等を学びます。												
到達目標・評価方法												
到達目標	食品を衛生的に扱うために、衛生微生物、食中毒、食品添加物、食品の保存及び個人衛生等について学ぶことを目的とする。											
評価方法	定期試験にて100点満点評価											
教員紹介												
管理栄養士・製菓衛生師免許取得/栄養士免許取得												
授業計画												
回	主な項目	概要										
1	食品中における有害物質	生物濃縮と食物連鎖、重金属、放射線物質について										
2	"	有機塩素系農薬、PCB、ダイオキシンについて										
3	農薬、動物用医薬品および飼料添加物の食品中の残留	残留農薬、残留動物用医薬品、残留飼料添加物										
4	食品中の異物	残留農薬、残留動物用医薬品、残留飼料添加物										
5	衛生管理 食品の取り扱い	食品の取り扱い										
6	"	食品取扱者の衛生										
7	"	洗浄と消毒										
8	衛生管理 施設、設備の要件と管理	施設の構造①										
9	"	施設の構造②										
10	"	食品取扱設備										
11	"	食品の取り扱い										
12	"	給水及び汚物の処理										
13	営業者の責務	菓子製造者業の施設基準と施設設備の構造										
14	総合衛生管理製造過程	管理運営基準と施設設備の管理										
15	"	HACCPとは										
16	"	HACCPシステムの7原則12手順										
17	"	従来の衛生管理とHACCPによる衛生管理の違い										
18	食品の保存と表示	菓子作りにおけるHACCP										
19	"	製品の保存、表示事項										
20	"	菓子の保存と表示										
21	食品の保存と表示 (食物アレルギー)	食物アレルギーについて										
22	"	食物アレルギー表示について										
23	総括	後期 まとめ①										
24	"	後期 まとめ②										
25	後期定期試験	全授業に関する試験										

シラバス

専門課程 パティスリーメティ工科（2023年度）

シラバス

専門課程 パティスリーメティ工科（2023年度）

科 目 名	学 年	開 講 時 期	1回2コマ	必 修・選 択	形 式	氏 名						
栄養学	1	後期	71時間 通年	必	講義	志村 裕子/手嶋陽菜子						
授業概要	1コマ50分											
栄養学の概要、栄養の意義、栄養素の分類や機能及び栄養の消化と吸収、菓子と栄養、栄養成分表示について学ぶ。												
到達目標・評価方法												
到達目標	健康を維持増進し、豊かな食生活を築くための栄養に関する基礎知識を身に着ける。食品の調理加工や製菓に携わるものとして、栄養素の種類、構造、機能や体内における代謝などについて学ぶことを目的とする。											
評価方法	定期試験にて100点満点評価											
教員紹介												
管理栄養士免許取得/栄養士免許取得												
授 業 計 画												
回	主 な 項 目											
1	栄養学の概要	栄養学とは、栄養学の意義										
2	栄養学の意義	人体の構成成分										
3	"	栄養素の分類、その機能の関係										
4	栄養素の機能	栄養素の働き 炭水化物①										
5	"	栄養素の働き 炭水化物②/脂質①										
6	"	栄養素の働き 脂質②										
7	"	栄養素の働き たんぱく質①										
8	"	栄養素の働き たんぱく質②/無機質①										
9	"	栄養素の働き 無機質②										
10	"	栄養素の働き 無機質③/ビタミン①										
11	"	栄養素の働き ビタミン②										
12	"	栄養素の働き ビタミン③										
13	"	栄養素の働き 水										
14	"	栄養素の働き エネルギー源としての機能										
15	"	基礎食品 3色食品群、6つの基礎食品について										
16	"	基礎食品 6つの基礎食品 演習										
17	"	基礎食品 食事バランスガイド										
18	総括	前期 まとめ										
19	前期定期試験	全授業に関する試験										

シラバス

専門課程 パティスリーメティ工科（2023年度）

科 目 名	学 年	開 講 時 期	1回2コマ	必 修・選 択	形 式	氏 名
栄養学	1	後期	71時間 通年	必	講義	志村 裕子/手嶋陽菜子
授業概要	1コマ50分					
栄養学の概要、栄養の意義、栄養素の分類や機能及び栄養の消化と吸收、菓子と栄養、栄養成分表示について学ぶ。						
到達目標・評価方法						
到達目標	健康を維持増進し、豊かな食生活を築くための栄養に関する基礎知識を身に着ける。食品の調理加工や製菓に携わるものとして、栄養素の種類、構造、機能や体内における代謝などについて学ぶことを目的とする。					
評価方法	定期試験にて100点満点評価					
教員紹介						
管理栄養士免許取得/栄養士免許取得						
授 業 計 画						
回	主 な 項 目					
1	栄養の機能	ホルモンとその機能				
2	栄養の消化吸收	消化器官の構造、消化の種類と作用				
3	"	口腔内、胃での消化				
4	"	小腸での消化				
5	"	小腸での吸收				
6	"	大腸での吸收				
7	"	消化吸收率				
8	エネルギー代謝	エネルギー代謝、基礎代謝、活動代謝①				
9	"	エネルギー代謝、基礎代謝、活動代謝②				
10	栄養の摂取	食事摂取基準について				
11	"	生活消費量、労働と栄養				
12	"	国民健康・栄養調査				
13	"	ライフステージの栄養、食生活と疾病①				
14	"	ライフステージの栄養、食生活と疾病②				
15	栄養成分表示	栄養表示制度、食品表示法				
16	"	特別用途食品、保健機能食品				
17	総括	後期 まとめ				
18	後期定期試験	全授業に関する試験				

シラバス

専門課程 パティスリーメティ工科（2023年度）

科目名	学年	開講時期	1回1コマ	必修・選択	形式	氏名						
社会学	1	前期	37時間 通年	必	講義	山本 成男						
授業概要	1コマ50分											
菓子及びパンと食生活、菓子の歴史・パンの歴史、菓子の生産と消費及び菓子店経営論の概論、労働生産性等について学ぶ。												
到達目標・評価方法												
到達目標												
製菓製パン業に携わる幅広い知識を持った人材育成を目標とし、菓子・パンの成立、発展の歴史を深く学ぶ事により現代社会における業界事情を正確に読み取り、製菓・製パン・フード業界で職業人として必要な基礎知識を習得することとする。												
評価方法												
定期試験にて100点満点評価												
教員紹介												
社会保険労務士・行政書士の資格を持ち、その実務経験を通して授業を行っている												
授業計画												
回	主な項目											
1	菓子と食生活	菓子とは食生活多様化と時代背景、食生活における意義について										
2	菓子の歴史	日本のお菓子の歴史を知る 第1期上古時代から第4期南蛮菓子時代										
3	菓子の歴史	日本のお菓子の歴史を知る 第1期上古時代から第4期南蛮菓子時代										
4	"	日本のお菓子の歴史を知る 第5期京菓子・江戸菓子時代から第8期国際化時代										
5	"	現在:健康志向時代による消費懈怠の多様化について										
6	世界のお菓子小史	エジプト時代・ギリシャ時代のパンの誕生から菓子へ										
7	"	ローマ時代・中世・ルネッサンス時代での菓子発達について										
8	"	フランス・ブルボン王朝時代 (フランス菓子の原型が揃う)から現代まで										
9	パンの歴史(世界史)	パンの発祥地と無発酵パン・発酵パンの誕生は										
10	"	パン作りの技術の道のりエジプトからローマ・ポルトガルそして日本へ										
11	パンの歴史(日本史)	ポルトガルから16世紀にもたらせた西洋風パンとその時代背景										
12	"	日本のパン祖、江川英龍の兵糧パンからあんパンまでの道のり										
13	菓子の製造の要件	菓子・パンの材料の価値・嗜好的な価値・衛生的な価値について										
14	"	菓子・パンの衛生的価値・味覚の色彩・工芸的外観について										
15	和・洋生菓子の生産状況	和・洋生菓子の生産状況、事業所数と売上高について										
16	"	工業統計・商業統計からみた製造業・小売業の現状について										
17	和・洋生菓子の消費状況	月間食料費支出で和・洋菓子の金額・商品アイテム・商品動向について										
18	包装素材	包装の定義、目的に応じた素材の特徴・品質保持剤の封入・過剰包装と環境について										
19	まとめ	前期のまとめ										
20	前期定期試験	全授業に関する試験										

シラバス

専門課程 パティスリーメティ工科（2023年度）

科目名	学年	開講時期	1回1コマ	必修・選択	形式	氏名						
社会学	1	後期	37時間 通年	必	講義	山本 成男						
授業概要	1コマ50分											
菓子及びパンと食生活、菓子の歴史・パンの歴史、菓子の生産と消費及び菓子店経営論の概論、労働生産性等について学ぶ。												
到達目標・評価方法												
到達目標												
製菓製パン業に携わる幅広い知識を持った人材育成を目標とし、菓子・パンの成立、発展の歴史を深く学ぶ事により現代社会における業界事情を正確に読み取り、製菓・製パン・フード業界で職業人として必要な基礎知識を習得することを目的とする。												
評価方法												
定期試験にて100点満点評価												
教員紹介												
社会保険労務士・行政書士の資格を持ち、その実務経験を通して授業を行っている												
授業計画												
回	主な項目											
1	容器包装リサイクル法	容器包装リサイクル法の概要、再商品化義務とは 容器包装の識別表示について										
2	菓子店経営論	経営者の職務 経営理念の構築と実践、企業の継続と発展を図るため果たすべき役割について										
3	立地条件及び市場調査	菓子店に適した立地・住民の特性把握・競合店の調査・分析										
4	販売促進のあり方	和・洋菓子の販売促進・菓子専門店としての機能の充実・専門店像										
5	菓子店の販売促進の戦略	菓子専門店における販売促進ポイント・販売促進にかかるコストの明確										
6	店舗のつくり方	和菓子店・洋菓子店の一般的に考えられる留意点について										
7	労働生産性	生産性・労働生産性・資本生産性・労働装備率・設備生産性について										
8	材料費比率を決定する要因	販売価格設定・原価管理(収支率)・商品部門別売上構成について										
9	人件費(労働分配率)	労働分配率とは 基準・分配率をみる場合の留意点										
10	材料費と人件費の活用	菓子の二大費用である材料費・人件費と企業力について										
11	必要売上高の求め方	菓子店経営における損益分岐点売上高の求め方										
12	"	菓子店における変動費・固定費とは、菓子店にとっての適正利益とは										
13	原価管理の方法	価格設定に役立つ原価計算方法 を学ぶ										
14	"	原価要素(材料費・外注費・加工費・販売費及び管理費)を学ぶ										
15	労務管理(人材・教育)	従業員の自主性を大切にする職場とは(人材育成・店員教育の充実)										
16	労務管理(賃金)	労働基準法とは、賃金の最低基準や支払原則の5原則を学ぶ										
17	労務管理(労働時間)	労働時間週40時間制と変形労働時間制の規制について										
18	労務管理(休日)	労働基準法第36条で労使の協定(三六協定)と有給休暇について										
19	まとめ	後期のまとめ										
20	後期定期試験	全授業に関する試験										

シラバス

専門課程 パティスリーメティ工科（2023年度）

シ ラ バ ス

専門課程 パティスリーメティ工科（2023年度）

科 目 名	学 年	開 講 時 期	1回:3コマ	必 修・選 択	形 式	氏 名						
製菓理論	1	後期	107時間 (通年)	必	講 義	永宗 喜昭						
授業概要	1コマ:50分											
菓子全般についてを菓子・洋菓子の分類や原材料から包材・加工適正等の製菓理論の概論を学ぶ。												
到達目標・評価方法												
到達目標												
製菓・製パンの分類や菓子の原材料・菓子の包装や特徴、加工適正等について学び、製菓衛生師の専門知識を習得することを目標とする。												
評価方法												
定期試験 にて100満点評価												
教員紹介												
担当教員は洋菓子専門店での勤務した経験があり、国内製菓コンクール等で多くの受賞歴を持ち、製菓衛生師として豊富な実務経験を活かした授業を行う。パン製造技能士・製菓衛生師取得												
授 業 計 画												
回	主 な 項 目	概 要										
1	果子の原材料 果実及び果実の加工品Ⅰ	果実類の種類と特徴について										
2	果実及び果実の加工品Ⅱ	果実の加工品(ジャム化及びゼリー化の種類)について										
3	果実及び果実の加工品Ⅲ	加工適正(外観的嗜好性と果実加工における注意点)										
4	凝固材料についてⅠ	ゼリー形成素材・種類と用途やその特徴と活用法(食品)										
5	凝固材料についてⅡ	ゲル化剤の特性及び果実中のペクチン質の状態について										
6	種実類(ナツツ類)	主な種実類の産地及び特徴、用途、保管方法について										
7	風味・調味材料について 酒類Ⅰ	酒類の分類(醸造酒・蒸留酒・混成酒)の違いと原料について										
8	酒類Ⅱ	製菓における洋酒の効果とワインの種類と特徴について										
9	香辛料Ⅰ	香辛料の原料、種類及び特性(香りの種類)について										
10	香辛料Ⅱ	スパイスの4つの基本作用・加工食品の構成素材について										
11	香料Ⅰ	香料の種類と使用方法・香料の有用性について										
12	香料Ⅱ	ヴァニラについて、香料の法規と安全性(表示法)										
13	補助材料 パン酵母Ⅰ	酵母の種類、成分及び生地中での酵母の作用について										
14	パン酵母Ⅱ	食塩の種類と効用、水・モルトエキスの成分と効用について										
15	パン酵母・膨張剤	製パン改良剤の使用目的と膨張剤のガス発生基剤の種類と特性										
16	乳化剤・着色料・増粘安定剤	乳化剤の種類、着色料の種類と増粘安定剤の使用について										
17	菓子の分類 和菓子	生菓子、半生菓子、干菓子の分類及び菓子の特徴について										
18	菓子の分類 洋菓子	スポンジケーキ、バターケーキ、シュー、アントルメ、その他の菓子について										
19	菓子の包装	包装素材、P・フィルムの特性、容器包装リサイクル法について										
20	後期まとめ	定期試験対策										
21	定期試験	全授業に関する試験										

シラバス

専門課程 パティスリーメティ工科（2023年度）

シラバス

専門課程 パティスリーメティ工科（2023年度）

シ ラ バ ス

専門課程 パティスリーメティ工科（2023年度）

シラバス

専門課程 パティスリーメティ工科（2023年度）

シラバス

専門課程 パティスリーメティ工科（2023年度）

科 目 名	学 年	開 講 時 期	1回:5コマ	必 修・選 択	形 式	氏 名
製菓実習(専門実習) 製菓実習 I	1	前 期	220時間 (通年)	必	実 習	永宗 喜昭 大野 龍男 篠崎 覚 栗原 梢
授業概要			1コマ:50分			
洋菓子製造を中心とし、基本的な技術や分類・製法・味覚構成を考えた製菓製造技術を幅広く学ぶ。						
到達目標・評価方法						
到達目標						
製菓業務について基本的な製造技術の習熟による作業や役割を理解し、製菓機器・器具及び衛生知識を学び、製菓製造における材料の特性を実習を通しての習得を目標とする。						
評価方法						
定期試験 にて100満点評価						
教員紹介						
担当教員は洋菓子専門店での商品開発の勤務経験を持ち、また製菓コンクール等の審査員を行っており、豊富な原材料等の知識と実務経験に基づき授業を展開している。パン製造技能士・製菓衛生師/調理師・製菓技能士/栄養士						
授 業 計 画						
回	主 な 項 目	概 要				
1	ジェノワーズ・ビスキュイ	泡立てた生地 温製法・冷製法で仕込・絞り、焼成を行なう。				
2	ロゼット・アイフェル	絞りクッキーで絞り袋や口金を使ったクッキーの実習				
3	タミエ・ガレット・パート タントル	生地の延ばし方・アイスピックスの仕込み・カット・成形方法で創るクッキーの実習				
4	ガトーフレーズ・ホイップクリーム	ジェノワーズと生クリームの使い方を理解する(苺のショートケーキ)製造実習				
5	ガトーモカ・バタークリーム	バタークリームの製法を理解しコーヒークリームでお菓子を組立てる。				
6	パートシュー①	シュー生地の仕込み、絞り、焼成 シューケース製造実習(加熱生地の作り方)				
7	ビスキュイルーロ	スイスタイプのロールケーキを作る。シートスポンジの仕込み・焼成法の実習				
8	ネロ・エルドベールオーバースクレーム	チョコレートクッキーと苺のムース ガナッシュ・ムース作り方の実習				
9	バヴァロア・シガレット	卵・砂糖・牛乳の加熱の状態とゼラチンの使い方と薄焼きクッキーの実習				
10	タルトアブリコ・タルトレットフリュイ	タルト生地の仕込みと、生地の型敷き技法、杏子のタルト、季節のプチタルトの実習				
11	クレームカラメル・チュイール	プリン種の製法・カラメルの作り方、薄焼きアーモンドクッキーの作り方 湯煎焼きの実習				
12	クレームブリュ・クレープ	仕込み・湯煎焼き・カラメリゼの方法とクレープ生地の仕込みと焼き方の実習				
13	ブーシュ・シフォンケーキ	メランゲの説明、水と油の乳化方法(シフォン)と絞りビスキュイ生地(ブーシュ)の実習				
14	パートシュー②	シュー生地の仕込み、絞り、焼成 スワン・バスケット・パリフレストの実習				
15	グラス・オレンジ・シャーベット	氷菓の分類のアイスクリーム・シャーベットで糖度計の使い方とアイスクリームマシンの実習				
16	ケーグロフ・マドレーヌ	シュガーバッター法の説明(ケーグロフ)とオールインワンの説明(マドレーヌ)と実習				
17	ティラミス・タルトフロマージュ	クリームチーズを使ったムースの製法とマスカルポーネの説明と実習				
18	グラスショコラ・ショレオタシジュ	生のオレンジを使ったゼリーとチョコレートのアイスクリームの実習				
19	ガトーブ・マーブル	白生地とチョコ生地でマーブル模様の技法と焼成・サンド・カットの実習				
20	フルーツロール	共立てシートスポンジ生地の巻き方及びフルーツの下準備と仕上げの実習				
21	メロンショートケーキ・パンナコッタ	イタリアの代表的なケーキと季節のショートケーキの実習				
22	カラメルブラン・ミルティユ	チーズと季節のフルーツを使ったデザート菓子の実習				
23	キッシュ・ミートパイ・ホワールタルト	料理菓子の代表的な製品を作る。(トレツール)				
24	タルトブルトンヌ・タルトホワール	タルト生地の仕込みと生地の型敷き技法、季節のフルーツタルト・洋梨タルトの実習				
25	定期実技試験	全授業に関する実技試験				

シラバス

専門課程 パティスリーメティ工科（2023年度）

科 目 名	学 年	開 講 時 期	1回:5コマ	必 修・選 択	形 式	氏 名						
製菓実習(専門実習) 製菓実習Ⅱ	1	後期	220時間 (通年)	必	実習	永宗 喜昭 大野 龍男 栗原 梢						
授業概要	1コマ:50分											
洋菓子製造を中心とし、基本的な技術や分類・製法・味覚構成を考えた製菓製造技術を幅広く学ぶ。												
到達目標・評価方法												
到達目標												
製菓業務について基本的な製造技術の習熟による作業や役割を理解し、製菓機器・器具及び衛生知識を学び、製菓製造における材料の特性を実習を通しての習得を目標とする。												
評価方法												
定期試験 にて100満点評価												
教員紹介												
担当教員は洋菓子・製パン専門店での勤務した経験があり、製パンに関する実務経験に基づいて実習授業を行う。パン製造技能士・製菓衛生師/製菓技能士・製菓衛生師/栄養士												
授 業 計 画												
回	主 な 項 目	概 要										
1	ブリネロール	共立てシートスポンジ生地・カスタークリーム・アーモンドカラメリーゼの実習										
2	サヴァラン・ニダベイユ	発酵菓子の分類と工程(仕込・発酵・焼きあげ・仕上げ)の実習										
3	ケークオランジュ・クラシックショコラ	フルーツを使った焼菓子・粉の入らないチョコレート生地の実習										
4	レープクーヘン・メランゲ細工	ベキサンハウスの説明とレープクーヘン生地とメランゲの焼成げ・組立て教会を作る実習										
5	パリブレスト・サントノーレ	シュー生地・パイ生地を使ったフランス伝統菓子の実習										
6	シャルロットオランジュ・ビスキュイアラボッシュ	絞りスポンジ生地の仕込み状態・絞り方・焼成法とオレンジムースの実習										
7	ウイーン菓子①	伝統的なウイーン菓子を実習する ウィナートルテ・カルディナルシニッテン										
8	ウイーン菓子②	りんごを使った代表的なウイーン菓子、シュー生地を使ったウイーン菓子の実習										
9	チョコレートロール・抹茶バウアロア	チョコレート生地のロール仕込・仕上げとバウアロアのヴァリエーションの実習										
10	タルトボンム・タルトレットブティードワール	折込パイ・練りパイの工程(折込方法・回数・焼成) アップルパイ・ブチ洋梨タルトの実習										
11	アメ細工の技法①②	引き飴・吹き飴の技法を2回に分けて基礎を習得する実習										
12	ガトーショコラ・ムースショコラ	チョコレートの種類・ガナッシュ状態の説明とチョコレート生地・ムース仕込・仕上げ実習										
13	学園祭準備①	学園祭販売用焼菓子・喫茶メニュー製造と工芸菓子の制作										
14	学園祭準備②	学園祭販売用焼菓子・喫茶メニュー製造と工芸菓子の制作										
15	キッシュ・シャルロットワイヤル	伝統的な料理菓子と歴史で有名なフランス伝統菓子の実習										
16	ヒュッシュドノエル・チョコレートクリスマス飾り	フランスの伝統的なクリスマスケーキとチョコレート飾りを実習する										
17	クリスマスケーキ	世界のクリスマスケーキの説明とビッシュドノエルの実習										
18	マンデルシュニッテン・モンブラン	アーモンドのキャラメル煮の工程・焼成・カット方法と栗を使った菓子の実習										
19	レモンパイ・ショコラサンファリース	練りパイ・レモンクリームの製法と粉の入らないチョコレートシート生地とガナッシュの実習										
20	サンマルク・パンナコッタ	生クリームを使ったフランス伝統菓子・イタリアの伝統菓子の実習										
21	アリュメットパイ・タルトサレ	折込パイを使い棒状に成形方法と焼成・塩味のタルト(ミートパイ)の実習										
22	ズッカキルッシュトルテ・ガトーダマンド	代表的なドイツ菓子とアーモンドを使った菓子の実習										
23	菓子大祭個人作品の制作①	工芸菓子の個人作品を制作する										
24	菓子大祭個人作品の制作②	工芸菓子の個人作品を制作する										
25	後期実技試験	全授業に関する実技試験										

シラバス

専門課程 パティスリーメティ工科（2023年度）