

科目名		学科/学年	年度/時期	授業形態
衛生法規		パティシエ・ベーカリー学科/1年	2023/後期	講義
授業時間	回数	単位数(時間数)	必須・選択	担当教員
90分	15回	1単位(30時間)	必須	濱野 茂雄
授業の概要				
基礎的法体系を把握し、製菓衛生師法の意義を理解する。またその関連法令の知識を学ぶ。				
授業終了時の到達目標				
1. 法学および行政に関する基礎的について理解する。 2. 製菓衛生師法について理解する。 3. 関係法令について理解する。				
時間外に必要な学修				
【準備学習】 次回の授業内容を踏まえて教科書を用いて予習する				
回	テーマ	内容		
1	1. 法学大意	1) 法規とその種類		
2	1. 法学大意 2. 衛生行政概説	1) 法規とその種類 1) 衛生法規と関連法規 2) 衛生行政概説		
3~4	2. 衛生行政概説	2) 衛生行政概説		
5~6	2. 衛生行政概説	3) 我が国の衛生行政機構		
7	3. 製菓衛生師法	1) 製菓衛生師法の沿革		
8~10	3. 製菓衛生師法	2) 製菓衛生師法の概要		
11	3. 製菓衛生師法 4. 関係法規	2) 製菓衛生師法の概要 1) 食品衛生法		
12	4. 関係法規	1) 食品衛生法 2) 食品安全基本法		
13	4. 関係法規	3) 食育基本法 4) 調理師法		
14	4. 関係法規	5) 栄養士法 6) 健康増進法		
15	4. 関係法規	7) 地域保健法 8) 感染症予防法 9) その他関係法令		
教科書・教材		評価基準	評価率	その他
製菓衛生師教本 上		総合評価	100.0%	総合評価(期末試験70%、授業態度30%)

科目名		学科/学年	年度/時期	授業形態
公衆衛生学		パティシエ・ベーカリー学科/1年	2023/通年	講義
授業時間	回数	単位数(時間数)	必須・選択	担当教員
90分	30回	2単位(60時間)	必須	渡辺 宏子
授業の概要				
生命と健康を脅かす社会的医学的要因について理解し、その予防ならびに衛生管理について学ぶ				
授業終了時の到達目標				
1. 公衆衛生の意義と現状について理解する。 2. 環境と健康の関係ならびに公害について理解する。 3. 感染症や生活習慣病の予防について理解する。 4. 労働と健康について理解する。				
時間外に必要な学修				
次回の授業内容を踏まえて教科書を用いて予習する				
回	テーマ	内容		
1	公衆衛生学	1. 公衆衛生の概要 2. 公衆衛生の意義 公衆衛生の歴史 3. 公衆衛生の現状 公衆衛生行政 公衆衛生行政の制度 保健所の機能		
2~4	公衆衛生学	4. 衛生統計 人口統計 疾病統計 その他の統計		
5~10	疾病予防	1. 感染症の予防 感染症と病原体 感染源、感染経路、感受性 感染症の予防対策 経口感染症の予防の実際		
11~14	疾病予防	2. 生活習慣病の予防 生活習慣病の概要 循環器病 がん その他の生活習慣病		
15~17	労働衛生	1. 労働と健康 作業環境と健康 作業方法と健康 職業病と労働災害		
18~20	労働衛生	2. 安全衛生管理 安全衛生管理体制 環境管理 作業管理 健康管理 衛生教育 心身両面にわたる健康保持増進 菓子製造施設における労働安全衛生		
21~22	環境衛生	1. 環境衛生の意義 2. 環境と健康 環境保健とは 自然環境と健康 環境と健康 生活衛生 水道 下水道		
23~24	環境衛生	2. 環境と健康 清掃及び廃棄物処理 そ族衛生害虫などの駆除 菓子製造施設の環境衛生		
25~26	環境衛生	2. 環境と健康 その他の衣服、住居等の衛生		
27~30	環境衛生	2. 環境と健康 公害とは 大気汚染 水質汚染 騒音 その他の公害		
教科書・教材		評価基準	評価率	その他
製菓衛生師教本 上		総合評価	100.0%	総合評価(期末試験70%・授業態度30%)

科目名		学科/学年	年度/時期	授業形態
食品学		パティシエ・ベーカリー学科/1年	2023/通年	講義
授業時間	回数	単位数(時間数)	必須・選択	担当教員
90分	30回	2単位(60時間)	必須	久留嶋 典子
授業の概要				
多様化する食品に対応し、食品に関する専門的知識(食品の成分や性質、食品の変質及び防止法、食品の生産・輸入・流通)を理解し、製菓衛生師として各食品を適切に選択して活用できる知識を身につける。				
授業終了時の到達目標				
<ol style="list-style-type: none"> 1. 食品の機能と条件、食品の分類・特性について理解する。 2. 食品の変質とその防止について理解する。 3. 食品の生産・輸入及び流通について理解する。 				
時間外に必要な学修				
普段の生活の中で少しずつ食品に興味を持てるようになりましょう。まずは、食品の袋に記されている食品表示などを見るようにしてみてください。				
回	テーマ	内容		
1	食品学	1. 食品の概要 食品の条件		
2~6	食品学	2. 食品の種類と成分 食品の分類と特性		
7~9	食品の変質とその防止	1. 食品の変質		
10	食品の変質とその防止	2. 食品の変質の防止 食品の変質の防止		
11~18	食品の変質とその防止	2. 食品の変質の防止 食品の保存方法		
19~21	食品の生産と消費	1. 食品の消費構造の変化		
22~29	食品の生産と消費	2. 食品の生産と輸入		
30	食品の生産と消費	3. 食品の流通と価格		
教科書・教材		評価基準	評価率	その他
製菓衛生師教本 下		総合評価	100.0%	総合評価(授業態度30%、試験70%)まずは、授業に出席していることを重視します。

科目名		学科/学年	年度/時期	授業形態
食品衛生学		パティシエ・ベーカリー学科/1年	2023/通年	講義
授業時間	回数	単位数(時間数)	必須・選択	担当教員
90分	60回	4単位(120時間)	必須	渡辺 宏子

授業の概要

食品衛生の目的は「飲食に起因する衛生上の危害発生を防止し、公衆衛生の向上および増進に寄与すること」である。飲食に携わる製菓衛生師として、食品の変質や食中毒発生要因・状況、食品添加物、寄生虫、食品汚染についての基本的な知識を習得し、その予防方法、衛生管理などを身につける。

授業終了時の到達目標

1. 食品衛生学の意義について理解する。
2. 食中毒の病因物質と予防策について理解する。
3. 食品添加物の種類と使用方法について理解する。
4. 食品中における有害物質について理解する。
5. 衛生管理について理解する。

時間外に必要な学修

次回の授業内容を踏まえて教科書を用いて予習する

回	テーマ	内容
1~2	衛生管理	1. 食品の取り扱い 衛生管理指導
3~4	食品衛生学	1. 食品衛生学概要 2. 食品衛生学の意義
5~7	食品衛生学	3. 食品衛生学の現状 BSE 遺伝子組み換え食品
8~10	食品衛生学	3. 食品衛生学の現状 食品衛生行政 食品衛生法 食品安全基本法
11	食品衛生学 食中毒	3. 食品衛生学の現状 食品衛生行政 食品衛生法 食品安全基本法 1. 食中毒の発生状況 微生物の種類と特徴
12	食中毒	1. 食中毒の発生状況 微生物の増殖条件 食品中の微生物 食品の腐敗・変敗と発酵 食品の腐敗・変敗の防止法
13	食中毒	1. 食中毒の発生状況 食中毒の分類 食中毒統計 食中毒事件への対応
14~21	食中毒	2. 食中毒の病因物質と予防対策 細菌性食中毒、ウイルス性食中毒、自然毒食中毒、 化学性食中毒
22	食中毒 食品添加物	3. 菓子と食中毒 1. 食品添加物の種類と使用方法 食品添加物の定義や分類、使用目的
23	食品添加物	1. 食品添加物の種類と使用方法 食品添加物の定義や分類、使用目的
24~25	食品添加物	1. 食品添加物の種類と使用方法 食品添加物の安全性の評価 食品添加物の規格基準
26~29	食品添加物	1. 食品添加物の種類と使用方法 食品添加物の種類と使用方法
30~31	食品添加物	1. 食品添加物の種類と使用方法 食品添加物の表示方法 2. 菓子と食品添加物

回	テーマ	内 容		
32	食品中における有害物質	1. 化学物質による環境汚染と生物濃縮 環境ホルモン 食品汚染物質の条件		
33~35	食品中における有害物質	1. 化学物質による環境汚染と生物濃縮 重金属類、有機塩素化合物の食品汚染 放射性物質		
36~37	食品中における有害物質	2. 農薬及び動物用医薬品の食品への残留 農薬の歴史・目的・効果 ポジティブリスト制度		
38~39	食品中における有害物質	2. 農薬及び動物用医薬品の食品への残留 残留飼料添加物 残留動物用医薬品		
40	食品中における有害物質	3. 食品中の異物 異物混入の原因と解決法		
41	食品中における有害物質 衛生管理	3. 食品中の異物 異物混入の原因と解決法 1. 営業者の責務 自主衛生管理 衛生規範		
42	衛生管理	2. 食品の取り扱い 洋菓子衛生規範 食品取扱者の衛生 食品取扱者の衛生 洗浄と消毒		
43~44	衛生管理	3. 施設設備の要件と管理 施設の構造 食品取り扱い設備 給水及び汚物の処理 菓子製造業の施設基準と施設設備の構造		
45	衛生管理	4. 総合衛生管理製造過程 衛生規範 総合衛生管理製造過程 一般的衛生プログラム		
46~47	衛生管理	4. 総合衛生管理製造過程 HACCPとは HACCP導入の手順 菓子製造におけるHACCP		
48~50	衛生管理	5. 食品の保存と表示		
51~60	衛生管理	衛生管理実習・実験		
教科書・教材		評価基準	評価率	その他
製菓衛生師教本 上		総合点	100.0%	総合点（試験 70%、授業態度 30%で評価する

科目名		学科/学年	年度/時期	授業形態
栄養学		パティシエ・ベーカリー学科/1年	2023/通年	講義
授業時間	回数	単位数(時間数)	必須・選択	担当教員
90分	30回	2単位(60時間)	必須	渡辺 宏子
授業の概要				
健康の維持増進のため、栄養の意義・栄養素の機能・消化吸収・体内での代謝など基礎的知識を理解する。また、栄養の摂取状況を把握し、各ライフステージの栄養や栄養と疾病の関係についての知識を身につける。				
授業終了時の到達目標				
1. 栄養の意義や分類について理解する。 2. 栄養素の働き及び消化吸収について理解する。 3. 栄養素の摂取状況について理解する。 4. ライフステージ別栄養と栄養と疾病の関係について理解する。 5. 病態時の栄養について理解する。				
時間外に必要な学修				
【準備学習】 次回の授業内容を踏まえて教科書、プリント、食品成分表を用いて予習する				
回	テーマ	内容		
1	栄養学	栄養学の概要		
2	栄養学	栄養の意義		
3	栄養素	栄養素の分類		
4~12	栄養素の機能	栄養素の機能		
13~21	栄養の消化と吸収	栄養の消化と吸収		
22~24	栄養の摂取	栄養所要量		
25~27	栄養の摂取	菓子と栄養		
28~30	栄養の摂取	栄養成分表示		
教科書・教材		評価基準	評価率	その他
製菓衛生師教本 下		総合評価	100.0%	試験70%、授業態度30%を総合的に評価する

科目名		学科/学年	年度/時期	授業形態
社会		パティシエ・ベーカリー学科/1年	2023/前期	講義
授業時間	回数	単位数(時間数)	必須・選択	担当教員
90分	15回	1単位(30時間)	必須	濱野 茂雄
授業の概要				
食生活における菓子・パンのあり方を学び、菓子店経営に必要な知識を理解する。				
授業終了時の到達目標				
1. 菓子・パンの歴史について理解する。 2. 菓子製造要件について理解する。 3. 菓子店経営に関する必要な知識について理解する。				
時間外に必要な学修				
次回の授業内容を踏まえて教科書を用いて予習する				
回	テーマ	内容		
1	1. 菓子と生活 菓子と食生活	菓子と食生活 菓子の役割		
2	1. 菓子と食生活 菓子の歴史	菓子の歴史		
3	1. 菓子と食生活 菓子の歴史	パンの歴史		
4	1. 菓子と食生活 菓子の生産と消費	菓子の生産と消費		
5	1. 菓子と食生活 菓子の生産と消費	菓子製造の要件		
6	2. 菓子店経営論 経営論の概要	ビジネス・プランの企画開発の手順 1) ビジネス開始の心構え 2) ビジネス・プランの企画開発の方法 3) ビジネス・プランの企画開発の実際		
7	2. 菓子店経営論 経営論の概要	企画戦略の確立 1) 経営戦略 2) マーケティング戦略 3) 組織戦略 4) 人的資源戦略 5) 経営方針の確立		
8	2. 菓子店経営論 経営論の概要	店舗オペレーションの原理原則 1) 店舗システムの原理原則 2) 店舗オペレーションの三大原則(3S主義)		
9	2. 菓子店経営論 労働生産性	商品計画の方法 1) 商品計画 2) 商品の価値・味 3) 価格と売上高計画 4) 商品規格		
10	2. 菓子店経営論 労働生産性	店舗のコンセプトづくり 1) ブランド・お客様・立地 2) 店舗企画 3) 店舗設計について 4) 店舗の投資決定		
11	2. 菓子店経営論 労働生産性	5) 資金計画 6) 資金企画の方法 7) 資金調達の方法		
12	2. 菓子店経営論 経営論の概要	マニュアルの作成方法 1) マニュアルの定義 2) マニュアルの体系 3) マニュアルの作成方法 4) ハウスルール		
13	2. 菓子店経営論 労務管理	人事に関する法規 1) 労働基準法 2) 短時間労働者(パートタイマー)法について		

回	テ ー マ	内 容		
14	2. 菓子店経営論 労務管理	3) 労働安全と衛生		
15	2. 菓子店経営論 労務管理	4) 労働保険		
教科書・教材		評価基準	評価率	その他
製菓衛生師教本 上		総合評価	100.0%	期末試験70% 授業態度30%

科目名		学科/学年	年度/時期	授業形態
製菓理論		パティシエ・ベーカリー学科/1年	2023/通年	講義
授業時間	回数	単位数(時間数)	必須・選択	担当教員
90分	45回	3単位(90時間)	必須	白井美鈴、白井大士
授業の概要				
菓子の原材料ならびに補助材料についての知識を学ぶ。				
授業終了時の到達目標				
1 12種類ある菓子の原材料を理解する。 2 菓子の補助材料を理解する。				
実務経験有無		実務経験内容		
有		【実務経験】 白井大士：菓子職人として勤務 白井美鈴：菓子職人として勤務 菓子職人として現場で実践していた材料などの扱いや製造過程の場面を用いて学生がイメージしやすいように授業を展開する。		
時間外に必要な学修				
【準備学習】 次回の授業内容を踏まえて教科書、参考書を用いて予習する				
回	テーマ	内容		
1	製菓理論 菓子の分類	製菓理論とは 菓子の分類		
2~4	菓子の原材料	穀類 米粉、小麦粉の種類、用途など デンプンの種類		
5	菓子の原材料	甘味料 砂糖の種類、製法など その他の糖類の種類 特性		
6	菓子の原材料	砂糖の加熱による変化 アメ衣 糖類の甘味度 エネルギー		
7	菓子の原材料	油脂の製菓特性 種類		
8	菓子の原材料	鶏卵の成分特性 取り扱いについて。 細菌、ウイルスなど		
9	菓子の原材料	鶏卵の製菓特性 卵の加工品		
10~12	菓子の原材料	牛乳及び乳製品		
13	菓子の原材料	原料チョコレート類 原料チョコレートの種類、性質		
14	菓子の原材料	加工特性、香味、加熱。 構造の説明		
15~17	菓子の原材料	果実及び果実加工品 種類と特性。菓子製造においての用途		
18	菓子の原材料	凝固材料 寒天、ゼラチン、ペクチン、カラギナンの特徴		
19	菓子の原材料	風味・調味材料 アルコールの種類と用途の説明 香辛料、香料の分類		

回	テ ー マ	内 容		
20	菓子の原材料	補助材料 イーストの特徴、種類。食塩の役割 製パン改良剤。 着色料の安全性		
21	菓子の分類	餡の原料 枠蒸し菓子の説明		
22	菓子の分類	焼き菓子 流し菓子		
23	菓子の分類	和菓子の素材 練り菓子		
24	菓子の分類	岡仕上げ菓子 干菓子		
25	菓子の分類	工芸菓子		
26~30	菓子の分類	生地（スポンジケーキ、バターケーキ、シュー生地、パイ生地）		
31	菓子の分類	ウエディングケーキ		
32	菓子の分類	カフェについて		
33	菓子の分類	食品アレルギーについて		
34~35	菓子の分類	チョコレート、キャンディ、クッキービスケット パン		
36	菓子の包装	包装素材 リサイクル法		
37	菓子の包装	ラッピング		
38	製菓理論	製パン理論 パンの理論 歴史等		
39	製菓理論	基本 製造工程 ミキシング		
40	製菓理論	発酵 一次発酵 二次発酵（パンチ）		
41	製菓理論	ベンチタイム		
42	製菓理論	最終発酵		
43	製菓理論	焼成 目的		
44	製菓理論	製パン法・直捏ね法		
45	製菓理論	その他の製パン法		
教科書・教材		評価基準	評価率	その他
製菓衛生師教本 下 おかし「こつ」の科学 柴田書店 パン「こつ」の科学 柴田書店		総合評価	100.0%	期末試験70%、授業態度30%を総合的に評価する

科目名		学科/学年	年度/時期	授業形態
製菓実習		パティシエ・ベーカリー学科/1年	2023/通年	演習
授業時間	回数	単位数(時間数)	必須・選択	担当教員
90分	240回	16単位(480時間)	必須	中村、坂本、山崎、丹羽、白井他
授業の概要				
和・洋菓子およびパンを実際に製造することで、その技術・工程を理解する。				
授業終了時の到達目標				
和・洋菓子の製造技術ならびに製造工程を理解する。 パンの製造技術ならびに製造工程を理解する。				
実務経験有無	実務経験内容			
有	【実務経験】 中村大和：洋菓子職人としての勤務経験 宮崎和太：洋菓子職人としての勤務経験 石川 仁：洋菓子職人としての勤務経験 安井文崇：洋菓子、パン職人としての勤務経験 丹羽絵美：洋菓子職人としての勤務経験 坂本昌之：パン職人、料理人としての勤務経験 高橋憲司：パン職人としての勤務経験 鈴木康成：和菓子職人としての勤務経験 黒田秀介：洋菓子職人として勤務経験 白井大士：洋菓子職人としての勤務経験 これまでの実践を活かし学生のロールモデルとなること。			
時間外に必要な学修				
【準備学習】 計量 次回の授業内容を踏まえて配布プリント、教科書等を用いて予習する				
回	テーマ	内 容		
1~2	洋菓子 基礎実習	菓子の基礎知識		
3~14	洋菓子 基礎実習	共立て法、別立て法の生地、クリーム		
15~16	洋菓子 基礎実習	ジェノワーズ実技試験		
17~18	洋菓子 基礎実習	焼き菓子		
19~22	洋菓子 基礎実習	タルト生地を使った菓子		
23~24	洋菓子 基礎実習	パイ生地を使った菓子		
25~26	洋菓子 基礎実習	シュー生地を使った菓子		
27~30	洋菓子 基礎実習	ムース、ジュレ		
31~32	和菓子 基礎実習	練り物①		
33~34	和菓子 基礎実習	練り物②		

回	テ ー マ	内 容
35~36	和菓子 基礎実習	練り物③
37~38	和菓子 基礎実習	餡焼き
39	和菓子 基礎実習	餅物①
40~41	和菓子 基礎実習	餅物②
42~43	和菓子 基礎実習	餅物③
44	和菓子 基礎実習	蒸し物①
45~46	和菓子 基礎実習	蒸し物②
47~48	和菓子 基礎実習	焼き物①
49~50	和菓子 基礎実習	焼き物②
51~52	和菓子 基礎実習	打ち物
53~54	和菓子 基礎実習	餡物
55~56	和菓子 基礎実習	流し物
57~58	和菓子 基礎実習	和菓子実技試験
59~60	和菓子 基礎実習	焼き菓子
61	製パン実習 基礎実習	パンブリエ
62~63	製パン実習 基礎実習	調理パン
64~65	製パン実習 基礎実習	ほうれん草パン
66~67	製パン実習 基礎実習	じゃがいものパン
68~69	製パン実習 基礎実習	ピザ生地
70~71	製パン実習 基礎実習	フォカッチャ①
72~73	製パン実習 基礎実習	具入りフォカッチャ
74~75	製パン実習 基礎実習	調理パン
76~77	製パン実習 基礎実習	パン・オ・ショコラ
78~79	製パン実習 基礎実習	ベーグル

回	テ ー マ	内 容
80~81	製パン実習 基礎実習	パン・ノルマンド
82~83	製パン実習 基礎実習	あんぱん
84~85	製パン実習 基礎実習	ロールパン
86~87	製パン実習 基礎実習	フィグノア
88~90	製パン実習 基礎実習	試験
91~92	製パン実習 専門実習	パン・ド・ミ
93~94	製パン実習 専門実習	サンドウィッチ系
95~96	製パン実習 専門実習	ハード系
97~100	製パン実習 専門実習	クロワッサン
101~103	製パン実習 専門実習	焼き菓子
104~105	製パン実習 専門実習	工芸パン
106~107	製パン実習 専門実習	蒸しパン
108~109	製パン実習 専門実習	無発酵パン
110~111	製パン実習 専門実習	試験
112~121	洋菓子 専門実習	共立て法、別立て法の生地、クリーム
122~123	洋菓子 専門実習	グラス、ソルベ
124~129	洋菓子 専門実習	パイ生地を使った菓子
130~139	洋菓子 専門実習	ムース、ジュレ
140~145	洋菓子 専門実習	焼き菓子
146~147	洋菓子 専門実習	包丁の研ぎ方、フルーツカッティング
148~153	洋菓子 専門実習	チョコレートテクニック、テンパリング解説

回	テーマ	内 容		
154~155	洋菓子 専門実習	ザッハトルテ		
156~159	洋菓子 専門実習	工芸洋菓子（レープクーヘン、パスティヤージュ、マジパン、飴）		
160~166	洋菓子 専門実習	工芸洋菓子（レープクーヘン、パスティヤージュ、マジパン、飴）		
187~200	洋菓子 専門実習	反復練習		
201~234	洋菓子 専門実習	特別講習実習		
235~240	洋菓子 専門実習	実技試験		
教科書・教材		評価基準	評価率	その他
よくわかるお菓子づくり基礎の基礎 製菓衛生師教本 下		総合	100.0%	洋菓子70% 製パン20% 和菓子10% 洋菓子総合評価（授業態度30%、試験70%） 和菓子総合評価（授業態度30%、試験70%） パン総合評価（授業態度30%、試験70%）