

令和8年度 授業計画

教育内容	衛生法規	教科科目	衛生法規
対象学生	製菓衛生師科	授業期間	通年
単位数	1単位 (30時間)		
授業方法	講義	担当教員	

授業の内容（教科科目の概要）

製菓衛生師に関係する衛生行政や、製菓衛生師法をはじめ関係法規について学ぶ。

※ 各自、授業外での学習として各回の授業の予習・復習を行う。

到達目標

製菓衛生師資格の取得を目指す。併せて、将来の実務や店舗経営に必要な法律に関する知識を身につけ、食品表示やHACCPを取り入れた衛生管理が実践でき、安心・安全な食品が提供できる製菓衛生師になる。

		内 容
1	第1章 法学大意	法学に関する基礎的事項
2	第2章 衛生行政概説	行政に関する基礎的事項
3	第2章 衛生行政概説	衛生とは、衛生行政とは、衛生行政の歴史
4	第2章 衛生行政概説	国の衛生行政機構
5	第2章 衛生行政概説	地方の衛生行政機構
6		第1章、第2章まとめ
7	第3章 製菓衛生師法	製菓衛生師法の沿革
8	第3章 製菓衛生師法	目的および定義
9	第3章 製菓衛生師法	製菓衛生師試験
10	第3章 製菓衛生師法	製菓衛生師の免許および登録
11	第3章 製菓衛生師法	製菓衛生師の免許および登録
12	第3章 製菓衛生師法	製菓衛生師法（抄）
13	第3章 製菓衛生師法	製菓衛生師法施行令（抄）
14		第3章 まとめ
15	前期座学試験	
16	答案返し	答案返し、国家試験対策
17	第4章 関係法規	食品安全基本法の概要（総則、施策の策定に関する基本的な方針）
18	第4章 関係法規	食品安全基本法の概要（食品安全委員会）
19	第4章 関係法規	食品衛生法の概要（目的、用語の定義）
20	第4章 関係法規	食品衛生法の概要（食品及び添加物等）
21	第4章 関係法規	食品衛生法の概要（営業許可等）
22	第4章 関係法規	食品衛生法の概要（食中毒調査等）
23	第4章 関係法規	食品衛生法の概要（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）
24	第4章 関係法規	食品衛生法の概要（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）
25	第4章 関係法規	その他の衛生関係法令（食品表示法）
26	第4章 関係法規	その他の衛生関係法令（地域保健法、感染症予防法）
27	第4章 関係法規	その他の衛生関係法令（健康増進法、食育基本法）
28		第4章 まとめ
29	後期座学試験	
30	答案返し	答案返し、国家試験対策

テキスト 製菓衛生師全書（上巻） 日本菓子教育センター

参考書・参考資料等

必要に応じて印刷して配布

学生に対する評価

平常点（出席状況、学習への取り組み状況など）・・・30点

定期試験（70点満点で実施する）

合格基準：60点以上を合格とする

学習評価は、前期座学試験と後期座学試験の平均を以下の基準で評価する

	知識	技術	態度	評価割合	
定期試験	○			70	S : 100～90
出席状況			○	10	A : 89～80
授業態度			○	10	B : 79～70
課題提出	○		○	10	C : 69～60
					F : 59以下

令和8年度 授業計画

教育内容	公衆衛生学	教科科目	公衆衛生学
対象学生	製菓衛生師科	授業期間	通年
単位数	2単位 (60時間)		
授業方法	講義	担当教員	管理栄養士

授業の内容 (教科科目の概要)

個人や集団の健康を守るために、保健統計、環境衛生、母子保健、感染症対策、医療制度などを通して、社会全体の健康を守る仕組みを理解する。

※ 各自、授業外での学習として各回の授業の予習・復習を行う。

到達目標

公衆衛生の基本的理念と役割を理解し、疫学や人口統計を用いて地域や社会の健康課題を把握する力を養う。あわせて、主要な疾病の予防、健康増進、保健医療福祉制度および地域保健の基礎を学び、社会的背景を踏まえた公衆衛生対策を考察できることを到達目標とする。

内 容		
1	第1章 公衆衛生学の概要	第1節 公衆衛生の意義 (公衆衛生学の定義)
2	第1章 公衆衛生学の概要	第1節 公衆衛生の意義 (公衆衛生の歴史)
3	第1章 公衆衛生学の概要	第2節 公衆衛生の現状 (公衆衛生行政)
4	第1章 公衆衛生学の概要	第2節 公衆衛生の現状 (公衆衛生行政の制度)
5	第1章 公衆衛生学の概要	第2節 公衆衛生の現状 (保健所・保健センターの機能)
6	第1章 公衆衛生学の概要	第3節 衛生統計①
7	第1章 公衆衛生学の概要	第3節 衛生統計②
8	第1章 公衆衛生学の概要	第3節 疾病統計①
9	第1章 公衆衛生学の概要	第3節 疾病統計②
10	第2章 環境衛生	第1節 環境衛生の意義 (空気)
11	第2章 環境衛生	第1節 環境衛生の意義 (光)
12	第2章 環境衛生	第1節 環境衛生の意義 (水)
13	第2章 環境衛生	第2節 環境と健康 (水道、下水道)
14	第2章 環境衛生	第2節 環境衛生の意義 (清掃および廃棄物処理)
15	前期座学試験	
16	答案返し	答案返し、国家試験対策
17	第2章 環境衛生	第2節 環境衛生の意義 (ねずみ族・衛生害虫などの駆除)
18	第2章 環境衛生	第2節 環境衛生の意義 (その他の生活衛生①)
19	第2章 環境衛生	第2節 環境衛生の意義 (その他の生活衛生②、菓子製造施設の環境衛生)
20	第2章 環境衛生	第3節 公害①
21	第2章 環境衛生	第3節 公害②
22	第3章 疾病予防	第1節 感染症の予防①
23	第3章 疾病予防	第1節 感染症の予防②
24	第3章 疾病予防	第2節 生活習慣病の予防①
25	第3章 疾病予防	第2節 生活習慣病の予防②
26	第4章 産業保健	第1節 労働と健康
27	第4章 産業保健	第2節 産業保健活動①
28	第4章 産業保健	第2節 産業保健活動②
29	後期座学試験	
30	答案返し	答案返し、国家試験対策

テキスト 製菓衛生師全書 (上巻) 日本菓子教育センター

参考書・参考資料等

必要に応じて印刷して配布

学生に対する評価

平常点 (出席状況、学習への取り組み状況など)・・・30点

定期試験 (70点満点で実施する)

合格基準：60点以上を合格とする

学習評価は、前期座学試験と後期座学試験の平均を以下の基準で評価する

	知識	技術	態度	評価割合	
定期試験	○			70	S : 100~90
出席状況			○	10	A : 89~80
授業態度			○	10	B : 79~70
課題提出	○		○	10	C : 69~60
					F : 59以下

令和8年度 授業計画

教育内容	食品学	教科科目	食品学
対象学生	製菓衛生師科	授業期間	通年
単位数	2単位 (60時間)		
授業方法	講義	担当教員	

授業の内容 (教科科目の概要)

製菓で扱う食品の種類、成分の化学的性質、栄養、保存法などについて学ぶ。

※ 各自、授業外での学習として各回の授業の予習・復習を行う。

到達目標

製菓衛生師資格の取得を目指す。併せて、食品の栄養価や特徴、保存法などの知識を身につけて菓子製造に役立てる。また、重要な食品情報である食品表示法について学び、正しい表示ができる製菓衛生師になる。

	内 容	
1	第1章 食品学の概要	第1節 製菓と食品学 第2節 食品中の成分
2	第1章 食品学の概要	第2節 食品中の成分
3	第2章 植物性食品	穀類
4	第2章 植物性食品	穀類
5	第2章 植物性食品	イモ類およびでんぷん類
6	第2章 植物性食品	イモ類およびでんぷん類
7	第2章 植物性食品	砂糖および甘味類
8	第2章 植物性食品	豆類
9	第2章 植物性食品	種実類
10	第2章 植物性食品	野菜類
11	第2章 植物性食品	果実類
12	第2章 植物性食品	キノコ類
13	第2章 植物性食品	藻類
14	第2章 植物性食品	植物性食品まとめ
15	前期座学試験・答案返し	前期座学試験・答案返し、国家試験対策
16	第2章 動物性食品	魚介類
17	第2章 動物性食品	肉類
18	第2章 動物性食品	卵類
19	第2章 動物性食品	乳類およびしの加工品
20	第2章 動物性食品	その他の加工食品
21	第2章 動物性食品	動物性食品まとめ
22	第2章 機能性食品	特別用途食品、保健機能性食品
23	第3章 食品の変質とその防止	第1節 食品の変質
24	第3章 食品の変質とその防止	第2節 食品の保存方法
25	第4章 食品表示	第1節 食品表示制度
26	第4章 食品表示	第1節 食品表示制度
27	第5章 食品の生産と消費	第1節 食品の消費構造の変化
28	第5章 食品の生産と消費	第2節 食品の生産と輸入
29	まとめ	
30	後期座学試験・答案返し	後期座学試験・答案返し、国家試験対策

テキスト 製菓衛生師全書 (上巻) 日本菓子教育センター

参考書・参考資料等

必要に応じて印刷して配布

学生に対する評価

平常点 (出席状況、学習への取り組み状況など)・・・30点

定期試験 (70点満点で実施する)

合格基準: 60点以上を合格とする

学習評価は、前期座学試験と後期座学試験の平均を以下の基準で評価する

	知識	技術	態度	評価割合	
定期試験	○			70	S : 100~90
出席状況			○	10	A : 89~80
授業態度			○	10	B : 79~70
課題提出	○		○	10	C : 69~60
					F : 59以下

令和8年度 授業計画

教育内容	食品衛生学	教科科目	食品衛生学
対象学生	製菓衛生師科	授業期間	通年
単位数	4単位（120時間）		
授業方法	講義	担当教員	管理栄養士（元食品会社品質管理）

授業の内容（教科科目の概要）

様々な食中毒の病因物質について学び、その予防法を知る。適宜関連する実験も行う。

※ 各自、授業外での学習として各回の授業の予習・復習を行う。

到達目標

製菓衛生師資格の取得を目指す。併せて、各種食中毒予防や有害物質に関する知識を身につけ、食品衛生責任者として衛生管理が実践でき、安心・安全な食品が提供できる製菓衛生師になる。

内 容		
1	第1章 食品衛生の概要	食品衛生の意義と現状
2	第2章 食中毒	食中毒の発生状況
3	第2章 食中毒の病因物質	細菌による食中毒
4	第2章 食中毒の病因物質	細菌による食中毒
5	第2章 食中毒の病因物質	細菌による食中毒
6	第2章 食中毒の病因物質	ウイルスによる食中毒
7	第2章 食中毒の病因物質	まとめ
8	第2章 食中毒の病因物質	寄生虫による食中毒
9	第2章 食中毒の病因物質	化学物質による食中毒
10	第2章 食中毒の病因物質	自然毒による食中毒（動物性自然毒）
11	第2章 食中毒の病因物質	自然毒による食中毒（植物性自然毒）
12	第2章 食中毒の病因物質	食中毒の予防
13	第2章 食中毒の病因物質	まとめ
14	前期座学試験・答案返し	前期座学試験・答案返し、国家試験対策
15	第3章 食品添加物	食品添加物の定義と使用規制
16	第3章 食品添加物	食品添加物の分類
17	第3章 食品添加物	食品添加物の安全性の再検討
18	第3章 食品添加物	まとめ
19	第4章 食品中における有害物質	化学物質による環境汚染と生物濃縮
20	第4章 食品中における有害物質	農薬、動物用医薬品および飼料添加物の食品中の残留
21	第4章 食品中における有害物質	食品中の異物
22	第4章 食品中における有害物質	まとめ
23	第5章 衛生管理	食品の取り扱い
24	第5章 衛生管理	施設、設備の要件と管理
25	第5章 衛生管理	食品衛生法で定められた営業者の責務
26	第5章 衛生管理	HACCPによる衛生管理
27	第5章 衛生管理	HACCPによる衛生管理
28	第5章 衛生管理	食品の保存と表示
29	第5章 衛生管理	まとめ
30	後期座学試験・答案返し	後期座学試験・答案返し、国家試験対策

テキスト 製菓衛生師全書（上巻） 日本菓子教育センター

参考書・参考資料等

必要に応じて印刷して配布

学生に対する評価

平常点（出席状況、学習への取り組み状況など）・・・20点、実験レポートの提出・・・20点

定期試験（60点満点で実施する）

合格基準：60点以上を合格とする

学習評価は、前期座学試験と後期座学試験の平均を以下の基準で評価する

	知識	技術	態度	評価割合	
定期試験	○			60	S : 100～90
出席状況			○	10	A : 89～80
授業態度			○	10	B : 79～70
課題提出	○		○	20	C : 69～60
					F : 59以下

令和8年度 授業計画

教育内容	栄養学	教科科目	栄養学
対象学生	製菓衛生師科	授業期間	通年
単位数	2単位 (60時間)		
授業方法	講義	担当教員	

授業の内容 (教科科目の概要)

五大栄養素の働きとこれらを多く含む食品について知る。体内での栄養素の動態や、食生活と疾病との関係を学ぶ。

※ 各自、授業外での学習として各回の授業の予習・復習を行う。

到達目標

製菓衛生師資格の取得を目指す。併せて、栄養素とその働き、これらを多く含む食品について理解する。食生活が健康に関係することを意識し、バランスが取れた食生活を実践できるようになる。

		内 容
1	第1章 栄養学の概要	栄養の意義
2	第2章 栄養素の種類と働き	たんぱく質
3	第2章 栄養素の種類と働き	たんぱく質
4	第2章 栄養素の種類と働き	脂質
5	第2章 栄養素の種類と働き	脂質
6	第2章 栄養素の種類と働き	炭水化物
7	第2章 栄養素の種類と働き	炭水化物
8	第2章 栄養素の種類と働き	ビタミン
9	第2章 栄養素の種類と働き	ビタミン
10	第2章 栄養素の種類と働き	ミネラル
11	第2章 栄養素の種類と働き	ミネラル
12	第2章 栄養素の種類と働き	水分
13	第2章 栄養素の種類と働き	まとめ
14	前期座学試験	
15	答案返し	答案返し、国家試験対策
16	第3章 消化と吸収	消化器の構造と機能
17	第3章 消化と吸収	消化管内での消化
18	第3章 消化と吸収	栄養素の消化と吸収
19	第3章 消化と吸収	消化吸収率、まとめ
20	第4章 食生活と疾病	国民健康・栄養調査
21	第4章 食生活と疾病	食欲と身体機能の調節
22	第4章 食生活と疾病	栄養素の生理作用
23	第4章 食生活と疾病	肥満と生活習慣、まとめ
24	第5章 栄養学の実践	日本人の食事摂取基準
25	第5章 栄養学の実践	エネルギー代謝
26	第5章 栄養学の実践	栄養管理
27	第5章 栄養学の実践	食事バランスガイド、第5節 食品分類法
28	第5章 栄養学の実践	栄養素の表示、まとめ
29	後期座学試験	
30	答案返し	答案返し、国家試験対策

テキスト 製菓衛生師全書 (上巻) 日本菓子教育センター

参考書・参考資料等

必要に応じて印刷して配布

学生に対する評価

平常点 (出席状況、学習への取り組み状況など)・・・30点

定期試験 (70点満点で実施する)

合格基準：60点以上を合格とする

学習評価は、前期座学試験と後期座学試験の平均を以下の基準で評価する

	知識	技術	態度	評価割合	
定期試験	○			70	S : 100~90
出席状況			○	10	A : 89~80
授業態度			○	10	B : 79~70
課題提出	○		○	10	C : 69~60
					F : 59以下

令和8年度 授業計画

教育内容	社会	教科科目	社会
対象学生	製菓衛生師科	授業期間	通年
単位数	1単位 (30時間)		
授業方法	講義	担当教員	

授業の内容 (教科科目の概要)

菓子をとり巻く食生活や、菓子店の経営について学ぶ。また、カフェや販売を見据えた接客サービスを身につける。

※ 各自、授業外での学習として各回の授業の予習・復習を行う。

到達目標

社会人として必要な一般常識やビジネスマナを学ぶ。併せて、将来の菓子店経営に向けて必要な知識 (原価管理、商品開発、労務管理など) を修得する。

内 容		
1	第1章 菓子と食生活	菓子と食生活
2	第1章 菓子と食生活	菓子の歴史
3	第1章 菓子と食生活	パンの歴史
4	第1章 菓子と食生活	菓子製造の要件
5	第1章 菓子と食生活	菓子の生産と消費
6	第1章 菓子と食生活	菓子の包装
7	第1章 菓子と食生活	まとめ
8	第2章 菓子店経営論	経験者の職務
9	第2章 菓子店経営論	立地条件および市場調査
10	第2章 菓子店経営論	販売促進のあり方
11	第2章 菓子店経営論	店舗のつくり方
12	第2章 菓子店経営論	労働生産性
13	第2章 菓子店経営論	必要売上高の高め方
14	第2章 菓子店経営論	原価管理の方法
15	第2章 菓子店経営論	労務管理
16	第2章 菓子店経営論	まとめ
17	前期座学試験	
18	答案返し	答案返し
19	YICパーラー	練習
20	YICパーラー	実践
21	接客販売サービス	第一印象、身だしなみ
22	接客販売サービス	言葉づかい、敬語
23	接客販売サービス	対面接客とコミュニケーション
24	接客販売サービス	電話対応
25	接客販売サービス	提案とクレーム対応
26	YICカフェ	練習
27	YICカフェ	実践
28		第4章 まとめ
29	後期座学試験	
30	答案返し	答案返し

テキスト 製菓衛生師全書 (上巻) 日本菓子教育センター

参考書・参考資料等

必要に応じて印刷して配布

学生に対する評価

平常点 (出席状況、学習への取り組み状況など)・・・30点

定期試験 (70点満点で実施する)

合格基準：60点以上を合格とする

学習評価は、前期座学試験と後期座学試験の平均を以下の基準で評価する

	知識	実技	態度	評価割合	
定期試験	○	○		70	S : 100~90
出席状況			○	10	A : 89~80
授業態度			○	10	B : 79~70
課題提出	○			10	C : 69~60
					F : 59以下

令和8年度 授業計画

教育内容	製菓理論	教科科目	製菓理論（製菓・製パン）
対象学生	製菓衛生師科	授業期間	通年
単位数	3単位（90時間）	該当時間	90時間
授業方法	講義	担当教員	製菓衛生師（製菓・製パン店経営）

授業の内容（教科科目の概要）

菓子の原材料や補助材料について広く学ぶ。基本の生地などの製法については、実習も取り入れ体系的に学び修得する。

※ 各自、授業外での学習として各回の授業の予習・復習を行う。

到達目標

製菓衛生師資格の取得を目指す。併せて、それぞれの材料の特徴を理解し、各菓子・パンの仕上がりへの影響や配合を確認しながら製菓・製パン実習に臨む。理論を知り、製菓・製パンを科学的に捉えることができる製菓衛生師になる。

内 容		
1	第1章 菓子の原材料	甘味料
2	第1章 菓子の原材料	小麦粉
3	第1章 菓子の原材料	でんぷん、米粉
4	第1章 菓子の原材料	米粉
5	第1章 菓子の原材料	鶏卵
6	第1章 菓子の原材料	油脂
7	第1章 菓子の原材料	まとめ
8	第1章 菓子の原材料	牛乳および乳製品
9	第1章 菓子の原材料	原料チョコレート類
10	第1章 菓子の原材料	果実および果実加工品
11	第1章 菓子の原材料	凝固材料
12	第1章 菓子の原材料	種実類
13	第1章 菓子の原材料	風味・調味材料
14	第1章 菓子の原材料	まとめ
15	前期座学試験・答案返し	
16	第2章 補助材料	パン酵母
17	第2章 補助材料	食塩、水
18	第2章 補助材料	モルトエキス、製パン改良剤
19	第2章 補助材料	膨張剤、乳化剤
20	第2章 補助材料	着色料、増粘安定剤
21	第2章 補助材料	まとめ
22	和菓子実習	和菓子分類について
23	和菓子実習	餡について
24	洋菓子実習	洋菓子の分類
25	製パン実習	パンの意義、製造理論
26	洋菓子実習	
27	洋菓子実習	
28	和菓子実習	
29	和菓子実習	
30	後期座学試験・答案返し	後期座学試験・答案返し、国家試験対策

テキスト 製菓衛生師全書（下巻） 日本菓子教育センター

参考書・参考資料等

必要に応じて印刷して配布

学生に対する評価

平常点（出席状況、学習への取り組み状況など）・・・30点

定期試験（70点満点で実施する）

合格基準：60点以上を合格とする

学習評価は、前期座学試験と後期座学試験の平均を以下の基準で評価する

	知識	技術	態度	評価割合	
定期試験	○			70	S : 100～90
出席状況			○	10	A : 89～80
授業態度			○	10	B : 79～70
課題提出	○		○	10	C : 69～60
					F : 59以下

令和8年度 授業計画

教育内容	製菓実習 (洋菓子)	教科科目	洋菓子
対象学生	製菓衛生師科	授業期間	通年
単位数	16単位 (480時間)	実習回数	60回
授業方法	実習	担当教員	元ホテル料理長他

授業の内容 (教科科目の概要)
 基礎技術を反復練習し、基礎技術養成を行う。異なる授業形態を組み合わせ、製菓衛生師に必要な製菓技術を短期間で養成する。
 ※ 各自、授業外での学習として各回の実習の予習・復習を行う。

- 到達目標
 ①時間厳守・挨拶・返事、衛生面の理解と実績。②調理器具・使い方を使いこなす。
 ③洋菓子についての基礎技術を学ぶ④プロとして現場で通用する技術、礼儀作法を身につける。

回	内容	
1	包丁の使い方について	
2		・基本の絞り ・フルーツカット
3	前期実技試験について	・基本の絞り ・フルーツカット
4		・ディアマンクッキー
5		・ジェノワーズ・ビスキュイ
6		・絞り出しクッキー
7	前期実技試験について	・基本の絞り ・フルーツカット
8		・苺のムース・シャルロット
9		・パン ドゥ ジェヌス・アングリーズソース
10		・パバロア・シャーベット
11	プレテスト	・基本の絞り ・フルーツカット
12		・桃のタルト
13		・基本の絞り ・フルーツカット
14		・フルーツタルト
15	前期実技試験について	・基本の絞り ・フルーツカット
16		・フィナンシェ・絞り出しクッキー
17		・ショートケーキ
18		・フルーツスープ・カスタード
19	前期実技試験	・基本の絞り ・フルーツカット
20		・ティラミス・ダックワーズ
21		・シフォンケーキ
22		・テーブルマナー研修
23	後期実技試験について	・ショートケーキ
24		・フルーツロールケーキ
25		・マカロン
26		・シュー ア ラ クレーム
27	後期実技試験について	・ショートケーキ
28		・ボックスケーキ
29		・タルトシブースト
30	後期実技試験について	・ショートケーキ
31	プレテスト	・ショートケーキ
32		・YICパーラー販売
33		・YICパーラー販売
34		・ギモーブ・パート ド フリュイ
35	後期実技試験について	・ショートケーキ
36		・マジパン
37		・船細工
38		・YICパーラー販売
39		・YICパーラー販売
40		・フォンダンショコラ
41	後期実技試験	・ショートケーキ
42		・サントノーレ
43		・YICカフェ販売
44		・YICカフェ販売
45		・フレジエ
46		・YICカフェ販売
47		・YICカフェ販売
48		・チョコレート菓子
49		・ショートケーキ
50		・アイシング
51		・バスクチーズケーキ
52		・パリプレスト
53		・YICカフェ販売
54		・YICカフェ販売
55		・オペラ
56		・フロランタン・ヌガー ド モンテリマル
57		・タルト ブルダルー・アプリコットのクラフティ
58		・ウエディングケーキ
59		・YICカフェ仕込み (卒業料理展)
60		・YICカフェ販売 (卒業料理展)

テキスト 製菓衛生師全書 (下巻) 日本菓子教育センター

参考書・参考資料等
 レシピは印刷して配布

学生に対する評価
 各課題科目とも以下の項目について100点法で行う
 合格基準：60点以上
 合格に満たない課題科目は追指導後に追試験を受験する
 学習評価は、調理実習として洋菓子・和菓子・製パン 全ての課題科目の平均を以下の基準で評価する

	知識	技術	態度	評価割合	
姿勢		○		10	S : 100~90
器具の使い方		○		10	A : 89~80
仕上がり		○		60	B : 79~70
衛生		○		10	C : 69~60
時間内提出		○		10	F : 59以下

令和8年度 授業計画

教育内容	製菓実習（和菓子）	教科科目	和菓子
対象学生	製菓衛生師科	授業期間	通年
単位数	1.6単位（480時間）	実習回数	15回
授業方法	実習	担当教員	製菓衛生師（製菓店経営者）他

授業の内容（教科科目の概要）

時間厳守や挨拶、衛生的な身だしなみ等、基本的な知識、技術の理解と習得。和菓子での季節の表現方法を学ぶ。

※ 各自、授業外での学習として各回の実習の予習・復習を行う。

到達目標

小豆餡の炊き方、煉切、饅頭等それぞれの和菓子の基礎知識、技術の習得。器具機材の使い方を身につける。

現場で求められる衛生管理を身につける。

回	内 容	
1	前期実技試験について	・饅頭
2	求肥の作り方	・求肥製上生菓子 ・煉切餡
3	端午の節句菓子	・柏餅 ・煉切（緋鯉、花菖蒲、臯月）
4	1月～6月の煉切	・若松、神鈴、桜花、菜の花、青楓、紫陽花
5	初夏の上生菓子	・青梅、びわ ・小豆粒餡
6	前期実技試験	・饅頭
7	重陽の節句菓子	・黄金菊、千代美菊、菊の王、まさり菊（煉切）
8	後期実技試験について	・練り切り ・きんとん
9	平鍋物	・どら焼き、虎焼き
10	錦秋の菓子	・深山の錦（浮島、かるかん、柚子羊羹）
11	後期実技試験について	・練り切り ・きんとん
12	オープン製焼き菓子	・グルミ饅頭 ・栗饅頭
13	後期実技試験	・練り切り ・きんとん
14	桃の節句菓子	・三色羊羹 ・男ピナ、女ピナ ・桃、たちばな（煉切）
15	学生リクエスト	学生リクエストにより内容決定

テキスト 製菓衛生師全書（下巻） 日本菓子教育センター

参考書・参考資料等

レシピは印刷して配布

学生に対する評価

各課題科目とも以下の項目について100点法で行う

合格基準：60点以上

合格に満たない課題科目は追指導後に追試験を受験する

学習評価は、調理実習として洋菓子・和菓子・製パン 全ての課題科目の平均を以下の基準で評価する

	知識	技術	態度	評価割合	
姿勢		○		10	S : 100～90
器具の使い方		○		10	A : 89～80
仕上がり		○		60	B : 79～70
衛生		○		10	C : 69～60
時間内提出		○		10	F : 59以下

令和8年度 授業計画

教育内容	製菓実習（製パン）	教科科目	製パン
対象学生	製菓衛生師科	授業期間	通年
単位数	16単位（480時間）	実習回数	30回
授業方法	実習	担当教員	元ホテル料理長他

授業の内容（教科科目の概要）

入室時の手洗い、食材の取り扱い、清掃から片付けまでを通じ衛生管理を学ぶ。基礎技術の反復練習で基礎技術養成を行う。

※ 各自、授業外での学習として各回の実習の予習・復習を行う。

到達目標

製パンについての基礎技術、応用を学ぶ。調理現場で通用する礼儀作法・勤務態度を身に着ける。

実際の授業を通じて食中毒予防に必要な衛生管理を身に着ける。

回	内 容	
1	基礎技術の練習	・コッペパン
2	実技試験対策	・コッペパン
3	前期実技試験について	・コッペパン
4	基礎技術の練習	・減塩パン
5		・黒糖パン
6		・手ごねパン
7		・胡桃パン
8		・胡麻パン
9	プレテスト	・コッペパン
10		・高級食パン
11		・三角チーズパン
12	前期実技試験について	・コッペパン
13		・キッシュ
14		・リュスティック
15	前期実技試験	・コッペパン
16	後期実技試験について	・テーブルロール
17		・エッグタルト
18		・フレンチトースト
19	後期実技試験について	・テーブルロール
20		・クロワッサン
21		・テーブルロール
22	プレテスト	・ブリオッシュ
23		・ストレージ
24		・シュトーレン
25	後期実技試験	・テーブルロール
26		・メロンパン
27		・ねじり餡ぱん
28		揚げドーナツ
29		カレーパン
30		・飾りパン

テキスト 製菓衛生師全書（下巻） 日本菓子教育センター

参考書・参考資料等

レシピは印刷して配布

学生に対する評価

各課題科目とも以下の項目について100点法で行う

合格基準：60点以上

合格に満たない課題科目は追指導後に追試験を受験する

学習評価は、調理実習として洋菓子・和菓子・製パン 全ての課題科目の平均を以下の基準で評価する

	知識	技術	態度	評価割合	
姿勢		○		10	S : 100～90
器具の使い方		○		10	A : 89～80
仕上がり		○		60	B : 79～70
衛生		○		10	C : 69～60
時間内提出		○		10	F : 59以下

令和8年度 授業計画

教育内容	製菓実習（校外実習）	教科科目	校外実習
対象学生	製菓衛生師科	授業期間	通年
単位数	1.6単位（480時間）	実習期間	2週間
授業方法	実習	担当教員	製菓・製パン製造業に10年以上の経験を有する者他

授業の内容（教科科目の概要）

希望調査後、学校からの依頼で実習先を決定し、60時間以上、10日以上の実習を行う。

※ 各自、授業外での学習として各回の実習の予習・復習を行う。

到達目標

将来を見据えて積極的に取り組み、製菓現場での動きや衛生管理、経営管理まで 実践での知識・技術を習得する。

回	内 容	
1		
2		
3		
4		
5		
6		
7		
8		
9		
10		
11		
12		
13		
14		
15		
16		
17		
18		
19		
20		

テキスト

参考書・参考資料等

校外実習の手引き配布

学生に対する評価

- ・校外実習先の指導者が作成する校外実習票
- ・本人が記入する校外実習報告書による