

# 2025年度シラバス

## 2年制

### 製菓技術マネジメント学科

教科科目	
第1学年	第2学年
衛生法規	店舗衛生学
公衆衛生学	マネジメント論
食品学	高度製菓理論
食品衛生学	高度製菓実習
栄養学	専門製菓演習
社会	
製菓理論	
製菓実習	
専門製菓理論	

辻調理師専門学校



課程	学科	学年	教科科目	授業の方法	必修・選択の別
製菓衛生師専門課程	製菓技術マネジメント学科	第2学年	店舗衛生学	講義	必修
授業期間	授業時間数(単位時間)	授業回数	備考		
後期	28	14	—		
担当教員	尾上智子、山本沙織 他				
教材 (教科書、副教材)	HACCPの考え方を取り入れた衛生管理のための手引書 【厚生労働省: <a href="https://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/0000179028_00003.html">https://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/0000179028_00003.html</a> 】				
科目概要	食品事故を未然に防ぐため、令和3年6月1日から、原則として、すべての食品等事業者に「HACCPに沿った衛生管理」の導入が義務化された。この動向を受け、1年次科目「食品衛生学」で学んだ知識を基に、HACCP及び一般衛生管理を学び、就職後に必要となる衛生管理能力を身に付ける。				
到達目標	食品の製造・加工において必須となる「原材料」や「作業環境」を衛生的に確保するために、整備すべき要件を知っている。 扱う「製品」の情報を消費者伝えるために、食品表示を正しく作成することができる。 レシピから作成したフローダイアグラムを基に危害分析を実施し、適切な重要管理点(CCP)を決め、管理手段を設定することができる。 HACCPに沿った衛生管理を、一般店に当てはめて考えることができる。				
成績評価の方法・基準	中間試験、期末試験、平常点を組み合わせて評価する。 中間試験、期末試験は選択式または記述式により評価を行い、平常点は課題物により評価する。 なお、評価比率・実施方法・採点基準は授業内において発表する。				
学習計画(授業スケジュール)				授業時間数(単位時間)	授業回数(連番)
食品製造のための 安全対策	HACCPに沿った衛生管理 -①	概論	1	1	
		HACCPとは	2		
	一般衛生管理	施設設備 ①	3	2	
		施設設備 ②	4		
		原材料 ①	5	3	
		原材料 ②	6		
		製品管理 ①	7	4	
		製品管理 ②	8		
		製品管理 ③	9	5	
		ワーク ①	10		
		ワーク ②	11	6	
		ワーク ③	12		
		ワーク ④	13	7	
	ワーク ⑤	14			
	HACCPに沿った衛生管理 -②	7原則12手順(5つの準備段階) ①	15	8	
		7原則12手順(5つの準備段階) ②	16		
		ワーク ⑥	17	9	
		ワーク ⑦	18		
		ワーク ⑧	19	10	
		ワーク ⑨	20		
		7原則12手順(7つの原則) ①	21	11	
		7原則12手順(7つの原則) ②	22		
		7原則12手順(7つの原則) ③	23	12	
		7原則12手順(7つの原則) ④	24		
		ワーク ⑩	25	13	
		ワーク ⑪	26		
		ワーク ⑫	27	14	
		ワーク ⑬	28		

課程	学科	学年	教科科目	授業の方法	必修・選択の別
製菓衛生師専門課程	製菓技術マネジメント学科	第2学年	マネジメント論	講義	必修
授業期間	授業時間数(単位時間)	授業回数	備考		
通年	92	46	—		
担当教員	水越聡子、瀬崎昌和、吉川紀子 他				
教材 (教科書、副教材)	学内で作成したもしくはテキスト・プリントを配布する。				
科目概要	<p>授業では経営における管理(=マネジメント)項目を『人』『モノ』『お金』に絞って、個人・グループでのワークを通して学習する。</p> <p>『人』:接客方法の基本、組織におけるコミュニケーション方法をグループワークを通して体感する。</p> <p>『お金』:店舗における売上や費用に関する知識を学び、理想の店舗の開業計画を立てる。</p> <p>『モノ』:上記の開業計画を見える化するために、店舗正面図、ショップカードなどを描き表現する。</p> <p>このように、『人』『モノ』『お金』の管理方法を学習することで就職後に実際に勤める店舗の問題点を発見し、その改善策を考えることができる力を養うことを目的としている。</p>				
到達目標	<p>自身が思い描く菓子店の開業計画をたてることができる。</p> <p>「販売・サービス職」に求められる立ち居振る舞いと知識について、自身の不足・改善点に気付くことができる。</p> <p>自身の開業を想定し、菓子店の要素をデザインの概念に沿って表現できる。</p> <p>組織内コミュニケーションスキル・心の健康に関する知識を学び、社会で永く活躍できる自己を習得する。</p> <p>キャリア理論をもとに、自身のキャリアプランを表現することができる。</p>				
成績評価の方法・基準	<p>中間試験、期末試験、平常点を組み合わせて評価する。</p> <p>中間試験、期末試験は選択式または記述式により評価を行い、平常点は課題物により評価する。</p> <p>なお、評価比率・実施方法・採点基準は授業内において発表する。</p>				
学習計画(授業スケジュール)				授業時間数(単位時間)	授業回数(連番)
マネジメント論 I (店舗経営)	業界理解	外食産業論 ①(製菓業界理解 ①)	1	1	
		外食産業論 ②(製菓業界理解 ②)	2		
	飲食店経営概論	飲食店経営概論 ①	3	2	
		飲食店経営概論 ②	4		
		飲食店経営概論 ③	5	3	
		飲食店経営概論 ④	6		
	収支計画	収支計画 ①	7	4	
		収支計画 ②	8		
		収支計画 ③	9	5	
		収支計画 ④	10		
		収支計画 ⑤	11	6	
		収支計画 ⑥	12		
		収支計画 ⑦	13	7	
		収支計画 ⑧	14		
	店舗運営管理	店舗運営管理 ①	15	8	
		店舗運営管理 ②	16		
		店舗運営管理 ③	17	9	
		店舗運営管理 ④	18		
		店舗運営管理 ⑤	19	10	
		店舗運営管理 ⑥	20		
		店舗運営管理 ⑦	21	11	
		店舗運営管理 ⑧	22		
		店舗運営管理 ⑨	23	12	
		店舗運営管理 ⑩	24		
	総合演習	開業計画 ①	25	13	
		開業計画 ②	26		
		開業計画 ③	27	14	
		開業計画 ④	28		
		開業計画 ⑤	29	15	
		開業計画 ⑥	30		
		開業計画 ⑦	31	16	
		開業計画 ⑧	32		

マネジメント論Ⅱ (ホスピタリティ)	ホスピタリティマインド	ホスピタリティ概論	33	17		
			34			
	サービス	ホスピタリティマインド	ホスピタリティマインド	35	18	
				36		
		サービス ①	サービス ①	37	19	
				38		
			サービス ②	サービス ②	39	20
					40	
		サービス ③	サービス ③	41	21	
				42		
	サービス ④	サービス ④	43	22		
			44			
クレーム	クレーム対応 ①	クレーム対応 ①	45	23		
			46			
	クレーム対応 ②	クレーム対応 ②	47	24		
			48			
マネジメント論Ⅲ (デザイン)	デザイン基礎	デザイン概論	49	25		
			50			
		色	色	51	26	
				52		
	形と文字	形と文字	53	27		
			54			
	店舗デザイン	ディスプレイ	ディスプレイ	55	28	
				56		
		ファサード・サイン	ファサード・サイン	57	29	
				58		
		照明	照明	59	30	
				60		
		店内レイアウト	店内レイアウト	61	31	
				62		
	コストとメンテナンス	コストとメンテナンス	63	32		
			64			
マネジメント論Ⅳ (人材管理)	傾聴のスキル	人材管理とは	65	33		
		傾聴のスキル	66			
	アサーション	アサーション理解	67	34		
		アサーション実践	68			
	リーダーシップ	リーダーシップ理解 ①	69	35		
		リーダーシップ理解 ②	70			
	人材の管理と育成	人材の管理と育成 ①	71	36		
		人材の管理と育成 ②	72			
	他者評価	他者評価 ①	73	37		
		他者評価 ②	74			
マネジメント論Ⅳ (自己管理)	心の健康	ストレス概論	ストレス概論	75	38	
				76		
		ストレス理解	ストレス理解	77	39	
				78		
		ストレスマネジメント ①	ストレスマネジメント ①	79	40	
				80		
	ストレスマネジメント ②	ストレスマネジメント ②	81	41		
			82			
	キャリアデザイン	キャリア理論 ①	キャリア理論 ①	83	42	
				84		
		キャリア理論 ②	キャリア理論 ②	85	43	
				86		
		キャリアプラン ①	キャリアプラン ①	87	44	
				88		
キャリアプラン ②		キャリアプラン ②	89	45		
			90			
キャリアプランの発表	キャリアプランの発表	91	46			
		92				

課程	学科	学年	教科科目	授業の方法	必修・選択の別
製菓衛生師専門課程	製菓技術マネジメント学科	第2学年	高度製菓理論	講義	必修
授業期間	授業時間数(単位時間)	授業回数	備考		
通年	120	60	—		
担当教員	野田昌志、森貴行、中村紘尉 他				
教材 (教科書、副教材)	『製菓衛生師全書 和洋菓子・パンのすべて』日本菓子教育センター 2025年 『科学でわかるお菓子の「なぜ?」』辻製菓専門学校 柴田書店 2009年 『よくわかるお菓子づくりの基礎の基礎』エコール辻・東京 柴田書店 2003年 『プロの為のわかりやすい和菓子』仲實 柴田書店 2006年 『ドイツ菓子・ウィーン菓子 基本の技法と伝統のスタイル』辻製菓専門学校 学研プラス 2014年 『プロのためのわかりやすいフランス菓子』川北末一 辻製菓専門学校 柴田書店 2004年 『基礎からわかる製パン技術』吉野精一 柴田書店 2011年 『科学でわかるパンの「なぜ?」』辻製菓専門学校 柴田書店 2022年				
科目概要	この授業では、1年次で学んだ知識をもとに、 ①製品の特徴や作業工程に合わせた製法を知る。 ②配合比率違いの生地やクリーム・餡を試食し検証する。 ③食材のメーカーや産地による食材の違いを知る。 ④製品の分類や歴史について知る。 ⑤SDGsの項目である「つくる責任・つかう責任」について考える。 以上の事を学び、洋菓子・和菓子・製パンの総合的な知識を身に付け、製菓業界のあらゆるお店でも対応でき、活躍出来る人材を目指すための授業となっている。				
到達目標	菓子、パンの製法の習得のほか、製菓衛生師として求められる技能や対応力を高め、 材料の特性を生かした新しいメニューを開発する力を習得する。 製菓業界で働く者の責任を考察し、当業界の様々な分野で活躍・対応できる力を習得する。				
成績評価の方法・基準	前期、後期ごとに、中間試験、期末試験、平常点を組み合わせて評価する。 評価比率・採点基準は授業内において発表する。				
学習計画(授業スケジュール)				授業時間数(単位時間)	授業回数(連番)
基本生地の応用	スポンジ生地の実験と応用 ①	1	1		
		2			
	スポンジ生地の実験と応用 ②	3	2		
		4			
	シュー生地の実験と応用 ①	5	3		
		6			
	シュー生地の実験と応用 ②	7	4		
		8			
	練り込みパイ生地の実験と応用 ①	9	5		
		10			
	創作タルトの構成	11	6		
		12			
	折り込み生地の実験と応用 ①	13	7		
		14			
	折り込み生地の実験と応用 ②	15	8		
		16			
	チョコレートの性質と活用方法 ①	17	9		
		18			
チョコレートの性質と活用方法 ②	19	10			
	20				
アントルメの組み立てと菓子デザイン ①	21	11			
	22				
アントルメの組み立てと菓子デザイン ②	23	12			
	24				
ヨーロッパの菓子 ①	25	13			
	26				
ヨーロッパの菓子 ②	27	14			
	28				

高度製菓理論	ヨーロッパの菓子 ③	29	15	
		30		
	ヨーロッパの菓子 ④	31	16	
		32		
	洋菓子パンの知識 I	ヨーロッパの菓子・製パン ①	33	17
			34	
		ヨーロッパの菓子・製パン ②	35	18
			36	
		製菓・製パンの扱い方と提供方法 ①	37	19
			38	
		製菓・製パンの扱い方と提供方法 ②	39	20
			40	
		現場の仕事 ①	41	21
			42	
		現場の仕事 ②	43	22
			44	
		製菓材料 ①	45	23
			46	
		製菓材料 ②	47	24
			48	
		付加価値の技法 ①	49	25
			50	
		付加価値の技法 ②	51	26
			52	
	付加価値の技法 ③	53	27	
		54		
	付加価値の技法 ④	55	28	
		56		
	現場の仕事 ③	57	29	
		58		
	現場の仕事 ④	59	30	
		60		
	製菓・製パンの基礎まとめ ①	61	31	
		62		
	製菓・製パンの基礎まとめ ②	63	32	
		64		
	製菓・製パン技術の応用	季節菓子 ①	65	33
			66	
		季節菓子 ②	67	34
			68	
		材料の加工 ①	69	35
			70	
		材料の加工 ②	71	36
			72	
		特殊な焼成方法 ①	73	37
74				
特殊な焼成方法 ②		75	38	
		76		
ヴァンドゥース・販売 ①		77	39	
		78		
ヴァンドゥース・販売 ②		79	40	
		80		
付加価値の技法 ⑤		81	41	
		82		
付加価値の技法 ⑥		83	42	
		84		
製菓材料 ③	85	43		
	86			
製菓材料 ④	87	44		
	88			
製菓・製パンの製法の発展・技法 ①	89	45		
	90			

		製菓・製パンの製法の発展・技法 ②	91	46	
			92		
		現場の仕事 ⑤		93	47
				94	
		現場の仕事 ⑥		95	48
				96	
		考察・反転授業 ①		97	49
				98	
		考察・反転授業 ②		99	50
				100	
		製菓・製パンの製法の発展・技法 ③		101	51
				102	
		製菓・製パンの製法の発展・技法 ④		103	52
				104	
		折り込み生地の実験と応用 ③		105	53
				106	
	洋菓子パンの知識Ⅱ		折り込み生地の実験と応用 ④	107	54
				108	
			ヨーロッパの菓子・製パン ③	109	55
				110	
		ヨーロッパの菓子・製パン ④	111	56	
			112		
		ヨーロッパの菓子・製パン ⑤	113	57	
			114		
		ヨーロッパの菓子・製パン ⑥	115	58	
			116		
		洋菓子・パンのデザイン ①	117	59	
			118		
		洋菓子・パンのデザイン ②	119	60	
			120		

課程	学科	学年	教科科目	授業の方法	必修・選択の別
製菓衛生師専門課程	製菓技術マネジメント学科	第2学年	高度製菓実習	実習	必修
授業期間	授業時間数(単位時間)	授業回数	備考		
通年	560	280	—		
担当教員	瀬戸山明夫、立嶋穰、河口弥生 他				
教材 (教科書、副教材)	『製菓衛生師全書 和洋菓子・パンのすべて』日本菓子教育センター 2025年 『科学でわかるお菓子の「なぜ?」』辻製菓専門学校 柴田書店 2009年 『よくわかるお菓子づくりの基礎の基礎』エコール辻・東京 柴田書店 2003年 『プロの為のわかりやすい和菓子』仲實 柴田書店 2006年 『ドイツ菓子・ウィーン菓子 基本の技法と伝統のスタイル』辻製菓専門学校 学研プラス 2014年 『プロのためのわかりやすいフランス菓子』川北末一 辻製菓専門学校 柴田書店 2004年 『基礎からわかる製パン技術』吉野精一 柴田書店 2011年 『科学でわかるパンの「なぜ?」』辻製菓専門学校 柴田書店 2022年				
科目概要	1年次および高度製菓理論で学んだ技能を生かして、 独自のレシピを考えることの出来る発想力を習得し、基本技術の積み上げにより、現場での即戦力となり、 2年次で応用技術を学ぶことで現場での対応力をつけることを目指す。 作業効率を考えお互い意見を出し合い協力することで、現場で働く際に必要なコミュニケーション能力を養う。				
到達目標	1年次に学んだ技術の応用を学び、作業性の向上を高め、完成度の高い製品を作ることができる。 材料の特性や配合の違いを理解し、新しいレシピを考案することができる。 現場で働くための技術を習得し、職人として製菓業界で活躍し業界を盛り上げていける力を、 身につけることができる。				
成績評価の方法・基準	前期、後期ごとに、中間試験、期末試験、平常点を組み合わせて評価する。 中間試験、期末試験はルーブリック式により評価を行い、 平常点は予復習の履修や授業内の取り組みによって評価をする。 なお、評価比率・実施方法・採点基準は授業内において発表する。				
学習計画(授業スケジュール)				授業時間数(単位時間)	授業回数(連番)
基本技術の習得 I	基本生地製造 ①(生地の復習1)	1	1		
		2			
	基本生地製造 ②(生地の復習2)	3	2		
		4			
	基本生地製造 ③(生地の復習3)	5	3		
		6			
	基本生地製造 ④(生地の復習4)	7	4		
		8			
	基本生地製造 ⑤(生地の復習5)	9	5		
		10			
	基本生地製造 ⑥(生地の復習6)	11	6		
		12			
	基本生地製造 ⑦(生地の復習7)	13	7		
		14			
	基本生地製造 ⑧(生地の復習8)	15	8		
16					
基本生地製造 ⑨(生地を使った製品製造1)	17	9			
	18				
基本生地製造 ⑩(生地を使った製品製造2)	19	10			
	20				
基本生地製造 ⑪(生地を使った製品製造3)	21	11			
	22				
基本生地製造 ⑫(生地を使った製品製造4)	23	12			
	24				
基本生地製造 ⑬(生地を使った製品製造5)	25	13			
	26				
基本生地製造 ⑭(生地を使った製品製造6)	27	14			
	28				
基本生地製造 ⑮(生地を使った製品製造7)	29	15			
	30				



基本生地製造 ⑯(生地を使った製品製造8)	31	16
	32	
基本生地製造 ⑰(生地を使った製品製造9)	33	17
	34	
基本生地製造 ⑱(生地を使った製品製造10)	35	18
	36	
基本生地製造 ⑲(生地を使った製品製造11)	37	19
	38	
基本生地製造 ⑳(生地を使った製品製造12)	39	20
	40	
基本生地製造 ㉑(生地を使った製品製造13)	41	21
	42	
基本生地製造 ㉒(生地を使った製品製造14)	43	22
	44	
基本生地製造 ㉓(生地を使った製品製造15)	45	23
	46	
基本生地製造 ㉔(生地を使った製品製造16)	47	24
	48	
基本生地製造 ㉕(生地を使った製品製造17)	49	25
	50	
基本クリーム製造 ①(基本クリームの復習1)	51	26
	52	
基本クリーム製造 ②(基本クリームの復習2)	53	27
	54	
基本クリーム製造 ③(基本クリームの復習3)	55	28
	56	
基本クリーム製造 ④(基本クリームの復習4)	57	29
	58	
基本クリーム製造 ⑤(基本クリームの復習5)	59	30
	60	
基本クリーム製造 ⑥(基本クリームの復習6)	61	31
	62	
基本クリーム製造 ⑦(基本クリームの復習8)	63	32
	64	
基本クリーム製造 ⑧(基本クリームを使った製品製造1)	65	33
	66	
基本クリーム製造 ⑨(基本クリームを使った製品製造2)	67	34
	68	
基本クリーム製造 ⑩(基本クリームを使った製品製造3)	69	35
	70	
基本クリーム製造 ⑪(基本クリームを使った製品製造4)	71	36
	72	
基本クリーム製造 ⑫(基本クリームを使った製品製造5)	73	37
	74	
基本クリーム製造 ⑬(基本クリームを使った製品製造6)	75	38
	76	
基本クリーム製造 ⑭(基本クリームを使った製品製造7)	77	39
	78	
基本クリーム製造 ⑮(基本クリームを使った製品製造8)	79	40
	80	
基本クリーム製造 ⑯(基本クリームを使った製品製造9)	81	41
	82	
基本クリーム製造 ⑰(基本クリームを使った製品製造10)	83	42
	84	
基本クリーム製造 ⑱(基本クリームを使った製品製造11)	85	43
	86	
基本クリーム製造 ⑲(基本クリームを使った製品製造12)	87	44
	88	
基本クリーム製造 ㉑(基本クリームを使った製品製造13)	89	45
	90	
基本クリーム製造 ㉑(基本クリームを使った製品製造14)	91	46
	92	
基本クリーム製造 ㉒(基本クリームを使った製品製造15)	93	47
	94	
基本クリーム製造 ㉓(基本クリームを使った製品製造16)	95	48
	96	
基本クリーム製造 ㉔(基本クリームを使った製品製造17)	97	49
	98	

基本技術の習得Ⅱ

基本技術の習得と  
スキルアップ I

基本クリーム製造 ⑮(基本クリームを使った製品製造18)	99	50
	100	
応用生地製造 ①(応用生地の基本1)	101	51
	102	
応用生地製造 ②(応用生地の基本2)	103	52
	104	
応用生地製造 ③(応用生地の基本3)	105	53
	106	
応用生地製造 ④(応用生地の基本4)	107	54
	108	
応用生地製造 ⑤(応用生地の基本5)	109	55
	110	
応用生地製造 ⑥(応用生地の基本6)	111	56
	112	
応用生地製造 ⑦(応用生地の基本7)	113	57
	114	
応用生地製造 ⑧(応用生地の基本8)	115	58
	116	
応用生地製造 ⑨(応用生地の考察1)	117	59
	118	
応用生地製造 ⑩(応用生地の考察2)	119	60
	120	
応用生地製造 ⑪(応用生地の考察3)	121	61
	122	
応用生地製造 ⑫(応用生地の考察4)	123	62
	124	
応用生地製造 ⑬(応用生地の考察5)	125	63
	126	
応用生地製造 ⑭(応用生地の考察6)	127	64
	128	
応用生地製造 ⑮(応用生地の考察7)	129	65
	130	
応用生地製造 ⑯(応用生地の考察8)	131	66
	132	
応用生地製造 ⑰(応用生地を使った製品製造1)	133	67
	134	
応用生地製造 ⑱(応用生地を使った製品製造2)	135	68
	136	
応用生地製造 ⑲(応用生地を使った製品製造3)	137	69
	138	
応用生地製造 ⑳(応用生地を使った製品製造4)	139	70
	140	
応用生地製造 ㉑(応用生地を使った製品製造5)	141	71
	142	
応用生地製造 ㉒(応用生地を使った製品製造6)	143	72
	144	
応用生地製造 ㉓(応用生地を使った製品製造7)	145	73
	146	
応用生地製造 ㉔(応用生地を使った製品製造8)	147	74
	148	
応用生地製造 ㉕(応用生地を使った製品製造9)	149	75
	150	
応用生地製造 ㉖(応用生地を使った製品製造10)	151	76
	152	
応用生地製造 ㉗(応用生地を使った製品製造11)	153	77
	154	
応用生地製造 ㉘(応用生地を使った製品製造12)	155	78
	156	
応用生地製造 ㉙(応用生地を使った製品製造13)	157	79
	158	
応用生地製造 ㉚(応用生地を使った製品製造14)	159	80
	160	
応用クリーム製造 ①(応用クリームの基本1)	161	81
	162	
応用クリーム製造 ②(応用クリームの基本2)	163	82
	164	
応用クリーム製造 ③(応用クリームの基本3)	165	83
	166	

基本技術の習得と  
スキルアップⅡ

応用クリーム製造 ④(応用クリームの基本4)	167	84
	168	
応用クリーム製造 ⑤(応用クリームの基本5)	169	85
	170	
応用クリーム製造 ⑥(応用クリームの基本6)	171	86
	172	
応用クリーム製造 ⑦(応用クリームの基本7)	173	87
	174	
応用クリーム製造 ⑧(応用クリームの基本8)	175	88
	176	
応用クリーム製造 ⑨(応用クリームの考察1)	177	89
	178	
応用クリーム製造 ⑩(応用クリームの考察2)	179	90
	180	
応用クリーム製造 ⑪(応用クリームの考察3)	181	91
	182	
応用クリーム製造 ⑫(応用クリームの考察4)	183	92
	184	
応用クリーム製造 ⑬(応用クリームの考察5)	185	93
	186	
応用クリーム製造 ⑭(応用クリームの考察6)	187	94
	188	
応用クリーム製造 ⑮(応用クリームの考察7)	189	95
	190	
応用クリーム製造 ⑯(応用クリームの考察8)	191	96
	192	
応用クリーム製造 ⑰(応用クリームを使った製品製造1)	193	97
	194	
応用クリーム製造 ⑱(応用クリームを使った製品製造2)	195	98
	196	
応用クリーム製造 ⑲(応用クリームを使った製品製造3)	197	99
	198	
応用クリーム製造 ⑳(応用クリームを使った製品製造4)	199	100
	200	
応用クリーム製造 ㉑(応用クリームを使った製品製造5)	201	101
	202	
応用クリーム製造 ㉒(応用クリームを使った製品製造6)	203	102
	204	
応用クリーム製造 ㉓(応用クリームを使った製品製造1)	205	103
	206	
応用クリーム製造 ㉔(応用クリームを使った製品製造2)	207	104
	208	
応用クリーム製造 ㉕(応用クリームを使った製品製造3)	209	105
	210	
応用クリーム製造 ㉖(応用クリームを使った製品製造4)	211	106
	212	
応用クリーム製造 ㉗(応用クリームを使った製品製造5)	213	107
	214	
応用クリーム製造 ㉘(応用クリームを使った製品製造6)	215	108
	216	
応用クリーム製造 ㉙(応用クリームを使った製品製造7)	217	109
	218	
応用クリーム製造 ㉚(応用クリームを使った製品製造8)	219	110
	220	
生地の成形と焼成 ①(復習1)	221	111
	222	
生地の成形と焼成 ②(復習2)	223	112
	224	
生地の成形と焼成 ③(復習3)	225	113
	226	
生地の成形と焼成 ④(復習4)	227	114
	228	
生地の成形と焼成 ⑤(グループ考察1)	229	115
	230	
生地の成形と焼成 ⑥(グループ考察2)	231	116
	232	
生地の成形と焼成 ⑦(グループ考察3)	233	117
	234	

基本技術の習得Ⅲ

高度製菓実習

生地の成形と焼成 ⑧(グループ考察4)	235	118
	236	
生地の成形と焼成 ⑨(グループ考察5)	237	119
	238	
生地の成形と焼成 ⑩(グループ考察6)	239	120
	240	
生地の成形と焼成 ⑪(グループ考察7)	241	121
	242	
生地の成形と焼成 ⑫(グループ考察8)	243	122
	244	
生地の成形と焼成 ⑬(グループ評価1)	245	123
	246	
生地の成形と焼成 ⑭(グループ評価2)	247	124
	248	
生地の成形と焼成 ⑮(グループ評価3)	249	125
	250	
生地の成形と焼成 ⑯(グループ評価4)	251	126
	252	
生地の成形と焼成 ⑰(グループ評価5)	253	127
	254	
生地の成形と焼成 ⑱(グループ評価6)	255	128
	256	
生地の成形と焼成 ⑲(グループ評価7)	257	129
	258	
生地の成形と焼成 ⑳(グループ評価8)	259	130
	260	
生地の成形と焼成 ㉑(他グループ比較と評価1)	261	131
	262	
生地の成形と焼成 ㉒(他グループ比較と評価2)	263	132
	264	
生地の成形と焼成 ㉓(他グループ比較と評価3)	265	133
	266	
生地の成形と焼成 ㉔(他グループ比較と評価4)	267	134
	268	
生地の成形と焼成 ㉕(グループ検証1)	269	135
	270	
生地の成形と焼成 ㉖(グループ検証2)	271	136
	272	
生地の成形と焼成 ㉗(グループ検証3)	273	137
	274	
生地の成形と焼成 ㉘(グループ検証4)	275	138
	276	
生地の成形と焼成 ㉙(グループ検証5)	277	139
	278	
生地の成形と焼成 ㉚(グループ検証6)	279	140
	280	
現場で必要とされる技術 ①(大量製造に関する技術1)	281	141
	282	
現場で必要とされる技術 ②(大量製造に関する技術2)	283	142
	284	
現場で必要とされる技術 ③(大量製造に関する技術3)	285	143
	286	
現場で必要とされる技術 ④(大量製造に関する技術4)	287	144
	288	
現場で必要とされる技術 ⑤(大量製造に関する技術5)	289	145
	290	
現場で必要とされる技術 ⑥(大量製造に関する技術6)	291	146
	292	
現場で必要とされる技術 ⑦(大量製造に関する技術7)	293	147
	294	
現場で必要とされる技術 ⑧(大量製造に関する技術8)	295	148
	296	
現場で必要とされる技術 ⑨(製造スピードに関する技術1)	297	149
	298	
現場で必要とされる技術 ⑩(製造スピードに関する技術2)	299	150
	300	
現場で必要とされる技術 ⑪(製造スピードに関する技術3)	301	151
	302	

現場で必要とされる技術の  
レベルアップⅠ

現場で必要とされる技術の  
スキルアップⅡ

現場で必要とされる技術 ⑫(製造スピードに関する技術4)	303	152
	304	
現場で必要とされる技術 ⑬(製造スピードに関する技術5)	305	153
	306	
現場で必要とされる技術 ⑭(製造スピードに関する技術6)	307	154
	308	
現場で必要とされる技術 ⑮(製造スピードに関する技術7)	309	155
	310	
現場で必要とされる技術 ⑯(製造スピードに関する技術8)	311	156
	312	
現場で必要とされる技術 ⑰(製造スピードに関する技術9)	313	157
	314	
現場で必要とされる技術 ⑱(製造スピードに関する技術10)	315	158
	316	
現場で必要とされる技術 ⑲(製造スピードに関する技術11)	317	159
	318	
現場で必要とされる技術 ⑳(製造スピードに関する技術12)	319	160
	320	
現場で必要とされる技術 ㉑(グループ考察1)	321	161
	322	
現場で必要とされる技術 ㉒(グループ考察2)	323	162
	324	
現場で必要とされる技術 ㉓(グループ考察3)	325	163
	326	
現場で必要とされる技術 ㉔(グループ考察4)	327	164
	328	
現場で必要とされる技術 ㉕(グループ評価1)	329	165
	330	
現場で必要とされる技術 ㉖(グループ評価2)	331	166
	332	
現場で必要とされる技術 ㉗(グループ評価3)	333	167
	334	
現場で必要とされる技術 ㉘(グループ評価4)	335	168
	336	
基本のラッピング ①(贈答用1)	337	169
	338	
基本のラッピング ②(贈答用2)	339	170
	340	
基本のラッピング ③(贈答用3)	341	171
	342	
基本のラッピング ④(贈答用4)	343	172
	344	
基本のラッピング ⑤(慶弔用1)	345	173
	346	
基本のラッピング ⑥(慶弔用2)	347	174
	348	
基本のラッピング ⑦(慶弔用3)	349	175
	350	
基本のラッピング ⑧(慶弔用4)	351	176
	352	
ラッピングの応用と贈答菓子 ①	353	177
	354	
ラッピングの応用と贈答菓子 ②	355	178
	356	
ラッピングの応用と贈答菓子 ③	357	179
	358	
ラッピングの応用と贈答菓子 ④	359	180
	360	
ラッピングの応用と贈答菓子 ⑤	361	181
	362	
ラッピングの応用と贈答菓子 ⑥	363	182
	364	
ラッピングの応用と贈答菓子 ⑦	365	183
	366	
ラッピングの応用と贈答菓子 ⑧	367	184
	368	
器具・機器の扱い ①	369	185
	370	

現場で必要とされる技術の スキルアップⅢ	器具・機器の扱い ②	371	186
		372	
	器具・機器の扱い ③	373	187
		374	
	器具・機器の扱い ④	375	188
		376	
	器具・機器の扱い ⑤	377	189
		378	
器具・機器の扱い ⑥	379	190	
	380		
器具・機器の扱い ⑦	381	191	
	382		
器具・機器の扱い ⑧	383	192	
	384		
応用技術Ⅰ	創作レシピの考案 ①(試作と検証1)	385	193
		386	
	創作レシピの考案 ②(試作と検証2)	387	194
		388	
	創作レシピの考案 ③(試作と検証3)	389	195
		390	
	創作レシピの考案 ④(試作と検証4)	391	196
		392	
	創作レシピの考案 ⑤(試作と検証5)	393	197
		394	
	創作レシピの考案 ⑥(試作と検証6)	395	198
		396	
	創作レシピの考案 ⑦(試作と検証7)	397	199
		398	
	創作レシピの考案 ⑧(試作と検証8)	399	200
		400	
	創作レシピの考案 ⑨(相互比較1)	401	201
		402	
	創作レシピの考案 ⑩(相互比較2)	403	202
		404	
創作レシピの考案 ⑪(相互比較3)	405	203	
	406		
創作レシピの考案 ⑫(相互比較4)	407	204	
	408		
創作レシピの考案 ⑬(相互比較5)	409	205	
	410		
創作レシピの考案 ⑭(相互比較6)	411	206	
	412		
創作レシピの考案 ⑮(相互比較7)	413	207	
	414		
創作レシピの考案 ⑯(相互比較8)	415	208	
	416		
創作レシピの考案 ⑰(プレゼンテーション1)	417	209	
	418		
創作レシピの考案 ⑱(プレゼンテーション2)	419	210	
	420		
創作レシピの考案 ⑲(プレゼンテーション3)	421	211	
	422		
創作レシピの考案 ⑳(プレゼンテーション4)	423	212	
	424		
細工菓子の製造 ①	425	213	
	426		
細工菓子の製造 ②	427	214	
	428		
細工菓子の製造 ③	429	215	
	430		
細工菓子の製造 ④	431	216	
	432		
細工菓子の製造 ⑤	433	217	
	434		
細工菓子の製造 ⑥	435	218	
	436		
細工菓子の製造 ⑦	437	219	
	438		

応用技術Ⅱ

細工菓子の製造 ⑧	439	220
	440	
細工菓子の製造 ⑨	441	221
	442	
細工菓子の製造 ⑩	443	222
	444	
細工菓子の製造 ⑪	445	223
	446	
細工菓子の製造 ⑫	447	224
	448	
細工菓子の製造 ⑬	449	225
	450	
細工菓子の製造 ⑭	451	226
	452	
細工菓子の製造 ⑮	453	227
	454	
細工菓子の製造 ⑯	455	228
	456	
細工菓子のデザイン ①	457	229
	458	
細工菓子のデザイン ②	459	230
	460	
細工菓子のデザイン ③	461	231
	462	
細工菓子のデザイン ④	463	232
	464	
細工菓子のデザイン ⑤	465	233
	466	
細工菓子のデザイン ⑥	467	234
	468	
細工菓子のデザイン ⑦	469	235
	470	
細工菓子のデザイン ⑧	471	236
	472	
細工菓子のデザイン ⑨	473	237
	474	
細工菓子のデザイン ⑩	475	238
	476	
細工菓子のデザイン ⑪	477	239
	478	
細工菓子のデザイン ⑫	479	240
	480	
細工菓子のデザイン ⑬	481	241
	482	
細工菓子のデザイン ⑭	483	242
	484	
細工菓子のデザイン ⑮	485	243
	486	
細工菓子のデザイン ⑯	487	244
	488	
カフェフード基礎 ①	489	245
	490	
カフェフード基礎 ②	491	246
	492	
カフェフード基礎 ③	493	247
	494	
カフェフード基礎 ④	495	248
	496	
カフェフード ①	497	249
	498	
カフェフード ②	499	250
	500	
カフェフード ③	501	251
	502	
カフェフード ④	503	252
	504	
カフェフード ⑤	505	253
	506	

応用技術Ⅲ

	カフェフード ⑥	507	254	
		508		
		カフェフード ⑦	509	255
	510			
	カフェフード ⑧	511	256	
		512		
	食材の知識	食材の保管と取り扱い ①	513	257
			514	
		食材の保管と取り扱い ②	515	258
			516	
		食材の保管と取り扱い ③	517	259
			518	
		食材の保管と取り扱い ④	519	260
			520	
		食材の保管と取り扱い ⑤	521	261
			522	
		食材の保管と取り扱い ⑥	523	262
			524	
	食材の保管と取り扱い ⑦	525	263	
		526		
	食材の保管と取り扱い ⑧	527	264	
		528		
	食材の保管と取り扱い ⑨	529	265	
		530		
	食材の保管と取り扱い ⑩	531	266	
		532		
	食材の保管と取り扱い ⑪	533	267	
		534		
	食材の保管と取り扱い ⑫	535	268	
		536		
SDGsへ配慮した製品の作成	SDGsを意識した製品の製造 ①	537	269	
		538		
	SDGsを意識した製品の製造 ②	539	270	
		540		
	SDGsを意識した製品の製造 ③	541	271	
		542		
	SDGsを意識した製品の製造 ④	543	272	
		544		
	SDGsを意識した製品の製造 ⑤	545	273	
		546		
	SDGsを意識した製品の製造 ⑥	547	274	
		548		
SDGsを意識した製品の製造 ⑦	549	275		
	550			
SDGsを意識した製品の製造 ⑧	551	276		
	552			
SDGsを意識した製品の製造 ⑨	553	277		
	554			
SDGsを意識した製品の製造 ⑩	555	278		
	556			
SDGsを意識した製品の製造 ⑪	557	279		
	558			
SDGsを意識した製品の製造 ⑫	559	280		
	560			



課程	学科	学年	教科科目	授業の方法	必修・選択の別
製菓衛生師専門課程	製菓技術マネジメント学科	第2学年	専門製菓演習	演習	必修
授業期間	授業時間数(単位時間)	授業回数	備考		
通年	80	40	実務経験を有する教員による科目		
担当教員	実務経験を有する教員	南向由美子、村田義武、井筒大輔、堂浦大輔、松田武司、正木伸治 他			
教材 (教科書、副教材)	『製菓衛生師全書 和洋菓子・パンのすべて』日本菓子教育センター 2025年 『科学でわかるお菓子の「なぜ?」』辻製菓専門学校 柴田書店 2009年 『よくわかるお菓子づくりの基礎の基礎』エコール社・東京 柴田書店 2003年 『プロの為のわかりやすい和菓子』仲實 柴田書店 2006年 『ドイツ菓子・ウィーン菓子 基本の技法と伝統のスタイル』辻製菓専門学校 学研プラス 2014年 『プロのためのわかりやすいフランス菓子』川北末一 辻製菓専門学校 柴田書店 2004年 『基礎からわかる製パン技術』吉野精一 柴田書店 2011年				
科目概要	実務経験のある教員から提示される課題に対して、これまで学んだ技術を活用し検証・実践を繰り返すことで、課題解決方法を打ち出すことができる。 生産性及びコミュニケーションに重きを置いた実務家教員の授業を受け、飲食業界で活躍する力を習得する。				
到達目標	菓子製造業で活躍する教員による現場感・就労感を主とした講話と、その内容に合わせたデモンストレーションを並行して実施する。 またその情報と学校で学んだ知識と技術を活用して、現場で活躍する方から提示された課題に対して、実習を通して検証・実験し現場の方からのフィードバックを受けることで、問題解決方法を導く。 複数の教員より製法を理論的に学び、基本的な製法だけではなく作業効率や完成度に特化した技能と技術を身につけ、業界において適応力を習得できる。 社会人としての自主性、協調性、問題解決能力を身につけ、課題を発見し解決方法の提案ができる。				
成績評価の方法・基準	前期、後期ごとに、期末試験、平常点を組み合わせて評価する。 期末試験は記述式または筆記式により主に知識の定着を確認し、平常点は実習時の動き、レポートその他課題物とする。なお、評価比率・採点基準は授業内において発表する。				
学習計画(授業スケジュール)				授業時間数(単位時間)	授業回数(連番)
専門製菓演習 I (講義)	業界理解	専門店で求められる製菓技術【応用】①	1	1	
		専門店で求められる製菓技術【応用】②	2		
		専門店で求められる製菓技術【応用】③	3	2	
		専門店で求められる製菓技術【応用】④	4		
		専門店で求められる製菓技術【応用】⑤	5	3	
		専門店で求められる製菓技術【応用】⑥	6		
		専門店で求められる製菓技術【応用】⑦	7	4	
		専門店で求められる製菓技術【応用】⑧	8		
	基礎技術の習得とスキルアップ	専門店ででの作製法を学ぶ①	9	5	
		専門店ででの作製法を学ぶ②	10		
		専門店ででの作製法を学ぶ③	11	6	
		専門店ででの作製法を学ぶ④	12		
		専門店ででの作製法を学ぶ⑤	13	7	
		専門店ででの作製法を学ぶ⑥	14		
		専門店ででの作製法を学ぶ⑦	15	8	
		専門店ででの作製法を学ぶ⑧	16		
	基礎技術と応用の比較	専門店ででの作成方法の比較①	17	9	
		専門店ででの作成方法の比較②	18		
		専門店ででの作成方法の比較③	19	10	
		専門店ででの作成方法の比較④	20		
		専門店ででの作成方法の比較⑤	21	11	
		専門店ででの作成方法の比較⑥	22		
		専門店ででの作成方法の比較⑦	23	12	
		専門店ででの作成方法の比較⑧	24		
	応用技術 I	オリジナルレシピの考案①	25	13	
		オリジナルレシピの考案②	26		
		オリジナルレシピの考案③	27	14	
		オリジナルレシピの考案④	28		
		オリジナルレシピの考案⑤	29	15	
		オリジナルレシピの考案⑥	30		

		オリジナルレシピの考案 ⑦	31	16		
		オリジナルレシピの考案 ⑧	32			
応用技術2		オリジナルレシピの検証 ①	33	17		
		オリジナルレシピの検証 ②	34			
		オリジナルレシピの検証 ③	35	18		
		オリジナルレシピの検証 ④	36			
		オリジナルレシピの検証 ⑤	37	19		
		オリジナルレシピの検証 ⑥	38			
		オリジナルレシピの検証 ⑦	39	20		
		オリジナルレシピの検証 ⑧	40			
		応用実技1		教員とのコミュニケーション ①	41	21
				教員とのコミュニケーション ②	42	
教員とのコミュニケーション ③	43			22		
教員とのコミュニケーション ④	44					
教員とのコミュニケーション ⑤	45			23		
教員とのコミュニケーション ⑥	46					
教員とのコミュニケーション ⑦	47			24		
教員とのコミュニケーション ⑧	48					
応用実技2		企画と検証 ①	49	25		
		企画と検証 ②	50			
		企画と検証 ③	51	26		
		企画と検証 ④	52			
		企画と検証 ⑤	53	27		
		企画と検証 ⑥	54			
		企画と検証 ⑦	55	28		
		企画と検証 ⑧	56			
応用実技3		実践と応用 ①	57	29		
		実践と応用 ②	58			
		実践と応用 ③	59	30		
		実践と応用 ④	60			
		実践と応用 ⑤	61	31		
		実践と応用 ⑥	62			
		実践と応用 ⑦	63	32		
		実践と応用 ⑧	64			
応用実技4		オリジナルレシピの実践と検証 ①	65	33		
		オリジナルレシピの実践と検証 ②	66			
		オリジナルレシピの実践と検証 ③	67	34		
		オリジナルレシピの実践と検証 ④	68			
		オリジナルレシピの実践と検証 ⑤	69	35		
		オリジナルレシピの実践と検証 ⑥	70			
		オリジナルレシピの実践と検証 ⑦	71	36		
		オリジナルレシピの実践と検証 ⑧	72			
専門製菓演習総論		ワークセッション ①	73	37		
		ワークセッション ②	74			
		ワークセッション ③	75	38		
		ワークセッション ④	76			
		まとめ ①	77	39		
		まとめ ②	78			
		まとめ ③	79	40		
		まとめ ④	80			

専門製菓演習Ⅱ  
(実習)