

パティシエ科 シラバス

講師名	教科名	単位	時間	教員の資格
猿渡 秀美	栄養学	2	60	管理栄養士

講義の概要と目的

栄養とは生物が生命活動を持続していくうえで必要な物質（栄養素）を外界から取り入れ利用する営みである。栄養素の摂取が具体的に表現されるのが食生活である。食生活に栄養の知識を活かし、健康の保持・増進、疾病の予防・治療が図れるよう、栄養に関する基本的事項を理解させる。

教 授 計 画

1 週	栄養学の概要	栄養の意義、栄養学とは、人体の構成成分
2 週		栄養素の分類、栄養素の働き（たんぱく質）
3 週	栄養素の種類と働き	栄養素の働き（たんぱく質）
4 週		栄養素の働き（脂質）
5 週		栄養素の働き（脂質）
6 週		栄養素の働き（炭水化物）
7 週		栄養素の働き（炭水化物）
8 週		栄養素の働き（無機質）
9 週		栄養素の働き（無機質）
10 週		栄養素の働き（ビタミン）
11 週		栄養素の働き（ビタミン）
12 週		栄養素の働き（水分）
13 週		栄養素の生理作用
14 週		前期学科試験対策
15 週		前期学科試験
16 週	消化と吸収	消化器の構造と機能
17 週		消化管内での消化（口腔内、咽頭及び食道、）
18 週		消化管内での消化（胃、小腸、大腸）
19 週		栄養素の消化と吸収、消化吸収率
20 週	食生活と疾病	食欲と身体機能の調節
21 週		栄養素の生理作用
22 週		国民健康・栄養調査
23 週	栄養学の実践	肥満と生活習慣（病態栄養）
24 週		日本人の食事摂取基準
25 週		エネルギー代謝
26 週		栄養管理（三大栄養素の適正摂取、ライフステージ別）
27 週		食事バランスガイド、食品分類法、栄養成分表示
28 週		製菓衛生師 国家試験対策
29 週		後期学科試験対策
30 週		後期学科試験

評価方法： 受講中の態度を重んじ、レポートの提出状況や学期末の筆記試験の成績、出席状況など総合して評価する。（A B C D 4段階評価）

講義方法： 講義形式

テキストの他に、各自ノート、ファイルを準備して学習する。

□テキスト： 「製菓衛生師全書」上巻（日本菓子教育センター）

□参考図書： 「新食品成分表FOODS」（東京法令出版株式会社）

「受験練習問題と解答」（日本菓子教育センター）

「製菓衛生師国家試験問題集」（全国製菓衛生師養成施設協会）

パティシエ科 シラバス

講師名	教科名	単位	時間	教員の資格
渡邊 郁子	食品衛生学	4	120	管理栄養士

講義の概要と目的

「食の安心・安全」の重要性を認識し、飲食物によって起こる様々な健康被害を防止し、食が本来の目的である生命及び健康の保持・増進に寄与できるよう、食品に関連する安全性の確保および衛生管理の方法等について学び、食の安全に関する諸問題に適切に対応することができるようになるための知識並びに実技を習得することを目的とする。

教 授 計 画

1週	第1章 食品衛生学の概要 オリエンテーション
2週	【実験①】 実験器具の取り扱い方 ・手指の汚れ状態を知ろう
3週	第2章 食中毒 第1節 食中毒の発生状況
4週	第2節 食中毒の病因物質と予防対策
5週	第3節 菓子と食中毒
6週	※食中毒まとめ
7週	第3章 食品添加物 第1節 食品添加物の種類と使用方法
8週	第2節 菓子と食品添加物
9週	※食品添加物まとめ
10週	第4章 食品中における有害物質 第1節 化学物質による環境汚染と生物濃縮
11週	第2節 農薬、動物用医薬品、飼料添加物の残留
12週	第3節 食品中の異物
13週	※食品中における有害物質まとめ
14週	【実験②】 食品の鮮度・品質の判定
15週	【実験③】 食品のpH測定 味覚検査
16週	※ 前期試験対策、前期試験
17週	第5章 衛生管理 第1節 施設、設備の要件と管理
18週	第2節 食品の取り扱い
19週	第3節 食品衛生法で定められた営業車の責務
20週	第4節 HACCPによる衛生管理
21週	第5節 食品の保存と表示
22週	※衛生管理まとめ
23週	【実験④】 調理器具の汚れの状態を知ろう
24週	【実験⑤】 食品の色素を知ろう
25週	【実験⑥】 食品からの各種細菌の検出と細菌培養検査
26週	製菓衛生師試験対策
27週	製菓衛生師試験対策
28週	製菓衛生師試験対策
29週	※ 後期学科試験対策及び後期試験
30週	★1年間の総括

評価方法： 受講態度、レポートの提出状況、単元別小テスト及び学期末の筆記試験の成績、出席状況などを総合して評価する。（A B C D 4段階評価）

※授業中の居眠りは欠課扱いとなるため注意すること

講義方法： テキスト参考図書の外に各種資料を配布、各単元終了時に小テスト、製菓衛生師試験対策等の座学講義96時間及び実習実験24時間、合計120時間

※テキスト及び参考図書は常備すること

□テキスト： 「製菓衛生師全書」上巻（日本菓子教育センター）p199～254

□参考図書： 「製菓衛生師試験問題集」（全国製菓衛生師養成施設協会）
「製菓衛生師・菓子製造技能検定 受験練習問題と解答」

調理師養成科 シラバス

講師名	教科名	単位	時間	教員の資格
猿渡 秀美	栄養学	2	60	管理栄養士

講義の概要と目的

栄養とは生物が生命活動を持続していくうえで必要な物質（栄養素）を外界から取り入れ利用する営みである。栄養素の摂取が具体的に表現されるのが食生活である。食生活に栄養の知識を活かし、健康の保持・増進、疾病の予防・治療が図れるよう、栄養に関する基本的事項を理解させる。

教 授 計 画

1 週	オリエンテーション	第 1 章 第 1 節 栄養と健康
2 週	第 1 章 第 2 節 炭水化物	
3 週	同上	
4 週	第 1 章 第 3 節 脂質	
5 週	同上	
6 週	第 1 章 第 4 節 たんぱく質	
7 週	同上	
8 週	第 1 章 第 5 節 ビタミン	
9 週	同上	
10 週	同上	
11 週	第 1 章 第 6 節 ミネラル	
12 週	同上	
13 週	第 1 章 第 7 節 その他の成分	
14 週	前期学科試験対策	
15 週	前期学科試験	
16 週	第 2 章 第 2 節 栄養素の消化・吸収・代謝	栄養素の消化
17 週	同上	
18 週	第 2 章 第 2 節 栄養素の消化・吸収・代謝	栄養素の吸収
19 週	同上	
20 週	第 2 章 第 2 節 栄養素の消化・吸収・代謝	栄養素の代謝
21 週	第 3 章 第 1 節 エネルギー代謝	
22 週	第 3 章 第 2 節 日本人の食事摂取基準	
23 週	同上	
24 週	第 3 章 第 3 節 食品の選択	
25 週	同上	
26 週	技術考査対策	
27 週	食育インストラクター対策	
28 週	食育インストラクター対策	
29 週	後期学科試験対策	
30 週	後期学科試験	

評価方法： 受講中の態度を重んじ、レポートの提出状況や学期末の筆記試験の成績、出席状況など総合して評価する。（A B C D 4 段階評価）

講義方法： 講義形式

テキストの他に、各自ノート、ファイルを準備して学習する。

□テキスト： 調理師養成教育全書 必修編 2 食品と栄養の特性(全国調理師養成施設協会)

□参考図書： 「新食品成分表F00DS」(東京法令出版株式会社)

調理師養成教育全書 必修問題集(全国調理師養成施設協会)

食育インストラクター教本(全国調理師養成施設協会)

パティシエ科 シラバス

講師名	教科名	単位	時間	教員の資格
小山 信	衛生法規	1	30	獣医師

講義の概要と目的

製菓衛生師に関わる法令等を体系的に把握し、業に就く際の一助とする。
法の理念を学び、遵守すべき各項を正しく学ぶ。

教 授 計 画

1週	法体系
2週	法の種類
3週	衛生法規
4週	衛生法規2
5週	衛生行政概説
6週	衛生行政機構
7週	衛生行政機構2
8週	まとめ、演習
9週	製菓衛生師法
10週	製菓衛生師法(試験)
11週	製菓衛生師法(免許)
12週	製菓衛生師法(施行令、規則、等)
13週	関係法令
14週	まとめ、演習
15週	前期試験
16週	食品衛生法(概要、用語)
17週	食品衛生法(食品添加物)
18週	食品衛生法(規格基準)
19週	食品衛生法(表示)
20週	食品衛生法(HACCP)
21週	食品衛生法(公衆衛生上必要な措置)
22週	食品衛生法(施設基準、営業許可)
23週	食品衛生法(営業許可、届出)
24週	食品衛生法(食中毒)
25週	食品衛生法(菓子製造におけるHACCP)
26週	食品表示法
27週	その他の衛生関係法令
28週	まとめ、演習
29週	後期試験
30週	後期試験 解説

評価方法： 受講態度、期末試験成績、提出物等により評価する。

講義方法： テキストを使った講義で、必要な資料等をパワーポイント映写し、必要に応じて配布

□テキスト： 「製菓衛生師全書」日本菓子教育センター第27版

□参考図書： 「製菓衛生師試験問題集2024」全国製菓衛生師養成施設協会

パティシエ科 シラバス

講師名	教科名	単位	時間	教員の資格
小山 信	公衆衛生学	2	60	獣医師

講義の概要と目的

この講義では、公衆衛生の基礎である国民が持つ健康である権利について学ぶ。 また、住民の疾病予防と健康保持を目的としてどのような方法でその達成を目指していくか、その原理とあわせ、意義と重要性を認識させる。 授業はパワーポイント映写と講義で行う。製菓衛生師の試験対策も併せて行う。
--

教 授 計 画

1週	公衆衛生学の概要(講義の方針等) 公衆衛生学の定義、歴史1
2週	公衆衛生の歴史2 公衆衛生の現状(公衆衛生行政)
3週	公衆衛生の現状(保健所、保健センター) まとめ、演習
4週	衛生統計(人口統計) 衛生統計(人口統計)2
5週	衛生統計(人口統計)3 衛生統計(疾病統計)
6週	衛生統計(疾病統計) 衛生統計(疾病統計)2
7週	まとめ、演習 環境衛生(空気、光、水)
8週	環境(大循環、多様性) 環境と健康(水道)
9週	環境と健康(下水道、廃棄物) 環境と健康(ねずみ族、衛生害虫)
10週	環境と健康(その他の生活衛生) 環境と健康(その他の生活衛生)2
11週	環境と健康(菓子製造施設の衛生) まとめ、演習
12週	公害(大気、水質、騒音) 公害(大気、水質、騒音)2
13週	生活習慣病の予防(～循環器病) 生活習慣病の予防(がん)
14週	生活習慣病の予防(その他の生活習慣病) 労働と健康
15週	試験対策(演習とまとめ) 試験対策(演習とまとめ)2
16週	前期試験
17週	前期試験 解説 疾病の予防(感染症と病原体)
18週	疾病の予防(感染源、感染経路、宿主) 疾病の予防(予防の原則)
19週	疾病の予防(消毒方法) 疾病の予防(消毒方法)2
20週	疾病の予防(原則と例外、消毒・殺菌・滅菌) 疾病の予防(経口感染症の予防対策)
21週	疾病の予防(検疫) 疾病の予防(予防接種)
22週	まとめ、演習 疾病の予防(生活習慣病の予防)
23週	疾病の予防(循環器病) 疾病の予防(がん、糖尿病)
24週	疾病の予防(生活習慣病と菓子成分) 産業保健(労働と健康)
25週	産業保健(安全衛生管理体制) 産業保健(メンタルヘルス)
26週	産業保健(菓子製造施設における労働安全衛生) まとめ、演習
27週	試験対策(演習とまとめ) 試験対策(演習とまとめ)
28週	後期試験
29週	後期試験 解説(または再試など)
30週	熊本県試験 過去問 熊本県試験 過去問 解説

評価方法： 受講態度、期末試験成績、提出物等により評価する。

講義方法： テキストを使った講義で、必要な資料等をパワーポイント映写し、必要に応じて配布

□テキスト：「製菓衛生師全書」日本菓子教育センター第27版

□参考図書：「製菓衛生師試験問題集2024」全国製菓衛生師養成施設協会

パティシエ科 シラバス

講師名	教科名	単位	時間	教員の資格
江藤ひろみ	社会	1	30	管理栄養士

講義の概要と目的

和洋菓子、製菓業を取り巻く状況について、歴史、経済面から理解を深める。
また、接客及び菓子店経営について必要な知識を学習する。

教 授 計 画

1 週	ガイダンス（教科の特性とねらい）菓子と食生活1
2 週	菓子と食生活2
3 週	菓子製造の要件
4 週	菓子店経営論1
5 週	菓子店経営論2
6 週	菓子店経営論3
7 週	菓子店経営論4
8 週	労働関連法規1
9 週	労働関連法規2
10 週	労働関連法規3
11 週	労働関連法規4
12 週	接客
13 週	接客
14 週	菓子の包装
15 週	前期試験
16 週	菓子の歴史1
17 週	菓子の歴史2
18 週	菓子の歴史3
19 週	菓子の歴史4
20 週	菓子の歴史5
21 週	菓子の歴史6
22 週	菓子の歴史7
23 週	菓子の歴史8
24 週	菓子の歴史9
25 週	菓子の歴史10
26 週	菓子の歴史11
27 週	パンの歴史1
28 週	パンの歴史2
29 週	パンの歴史3
30 週	後期試験

評価方法： 出席状況・授業態度・ノート・レポート・前期、後期試験の成績

講義方法： テキストの他に適宜プリントを配布。各自ファイルを準備すること。
パワーポイントおよびDVDを使用
小テストを実施するので復習をすること。

□テキスト： 「製菓衛生師全書」（日本菓子教育センター）

□参考図書： 適宜指示

パティシエ科 シラバス

講師名	教科名	基礎	応用	教員の資格
北川博喜、霜上明宏、松村英樹	製菓実習(洋菓子)	60	100	洋菓子店経営

講義の概要と目的

洋菓子基礎技術の反復練習を行い、製造理論を実習形式で学ぶ。繰り返しの技術、知識の習得で即戦力になるための技術を身につける。素材を活用した菓子応用も同様に学ぶ。
食品を扱う上での衛生指導を徹底して菓子製造のノウハウを学ぶ。

教 授 計 画

1 週	60時間	基礎	実習説明 心得
2 週		基礎	実習開始 ジェノワーズA/B ガトーフレーズ
3 週		基礎	ジェノワーズ
4 週		基礎	シャルロットポワール ジョコンドノワゼット
5 週		基礎	ビスキュイ生地 ルーロフリュイ
6 週		基礎	マドレーヌ フィナンシェ フィナンシェショコラ
7 週		基礎	ロールケーキ ルーロショコラ ルーロテヴェール
8 週		基礎	基礎実習(ジェノワーズ ビスキュイ クッキー)
9 週		基礎	ブルドネージュ チュイル チョコチップ
10 週		基礎	シューアラクレーム パリブレスト
11 週		基礎	サントノーレ(フランス古典菓子)
12 週		基礎	タルトフロマージュ フロマージュクリュ アマンドクッキー
13 週	100時間	応用	タルトシトロン
14 週		応用	サントノーレ(フランス古典菓子)
15 週		応用	3種のバターケーキ
16 週		応用	イギリス菓子 (夏) 菓子
17 週		応用	シュガークラフト
18 週		応用	桃のレジーナ マンゴープリン 桃の産地勉強
19 週		応用	キャフェキャラメル パンプルムス
20 週		応用	ティラミス クレームブリュレ ショコラブリュレ
21 週		応用	マロンカシス 飴細工
22 週		応用	モンブラン ラッピング
23 週		応用	タルトポワール タルトポム
24 週		応用	ジュピター
25 週		応用	イギリス菓子 アフタヌーンティー
26 週		応用	学園祭(大量生産)
27 週		応用	ボンボンショコラ チョコ理論
28 週		応用	カライブ クリスマスサパン
29 週		応用	クリスマスケーキ
30 週		応用	スペシャルティ(アントルメ、チョコ細工、マジパン)

評価方法： 実技の成績 出席日数 実習態度 実習ノート検査 ABCD段階評価

講義方法： 実習 講義

□テキスト： 製菓衛生師全書

□参考図書： お菓子のなぜなに？

パティシエ科 シラバス

講師名	教科名	基礎	応用	教員の資格
佐藤友紀 黒瀬久芳	製菓実習(製パン)	60	100	製パン店経営

講義の概要と目的

基本的な材料の扱い方から生地仕込み、発酵、焼成を含む。パン作りの基礎、応用。店舗展開までのメニュー作成 ホテル、個人店での応用技術

教 授 計 画

1 週	60時間	基礎	バターロール パン作りについて
2 週		基礎	ヴィエノア (菓子パン)
3 週		基礎	米粉パン (アンパン クリームパン)
4 週		基礎	塩パン フォカッチャ
5 週		基礎	カレンツオレンジ プレミアム食パン
6 週		基礎	ベーグル (ブルーベリー・チーズ) 黒糖パン
7 週		基礎	交換授業 菓子パン (米粉パン)
8 週		基礎	山型食パン バターロール
9 週		基礎	マラサダ マリトッツォ 実技練習 (バターロール)
10 週		基礎	カレーパン ウィンナー メロン・アンパン
11 週		基礎	実技テスト (バターロール成形) パンオノア
12 週		基礎	バゲット (フランスパン)
13 週	100時間	応用	低糖質パン
14 週		応用	シュトレン仕込み バケット ウィンナーパン (調理パン)
15 週		応用	フルーツサンド
16 週		応用	ピザ
17 週		応用	ピザ応用
18 週		応用	ソフトフランス くるみパン
19 週		応用	シュトレン完成 菓子パン (メロンパン クリームパン)
20 週		応用	天然酵母パン (10種類)
21 週		応用	天然酵母パン (10種類)
22 週		応用	クリスマスパンリースパン
23 週		応用	実技テスト ベーグル
24 週		応用	マフィン 調理パン
25 週		応用	食パン応用
26 週		応用	食パン応用
27 週		応用	菓子パン応用
28 週		応用	菓子パン応用
29 週		応用	調理パン応用
30 週		応用	調理パン応用

評価方法： 実技の成績 出席日数 実習態度 実習ノート検査 ABCD段階評価

講義方法： 実習 講義

□テキスト： 製菓衛生師全書

□参考図書： パン作りに困ったら読む本

令和

7 年度

パティシエ科 シラバス

講師名	教科名	基礎	応用	教員の資格
立山 学	製菓実習(和菓子)	60	100	和菓子店経営

講義の概要と目的

日本の和菓子を学ぶ。四季を感じる素材を生かす技法。美的で繊細な感覚が必要

教 授 計 画

1 週	60時間	基礎	小豆 餡作り 練り切り
2 週		基礎	ちまき 練り切り
3 週		基礎	紅白饅頭
4 週		基礎	黒糖饅頭
5 週		基礎	どらやき
6 週		基礎	カステラ饅頭
7 週		基礎	泡雪 水無月
8 週		基礎	わらび餅 水羊羹
9 週		基礎	実技テスト 上用饅頭 葛
10 週		基礎	若鮎 笹団子
11 週		基礎	和栗のお菓子 栗きんとん
12 週		基礎	栗蒸し羊羹
13 週	100時間	応用	学園祭用 羊羹
14 週		応用	学園祭用 どら焼き
15 週		応用	赤飯 浮島
16 週		応用	きなこすあま 錦玉
17 週		応用	練り切り（実技テスト）
18 週		応用	いもようかん
19 週		応用	いちご大福
20 週		応用	和菓子応用
21 週		応用	和菓子応用
22 週		応用	桜餅 三色団子
23 週		応用	草餅
24 週		応用	柏餅
25 週		応用	団子
26 週		応用	包餡応用
27 週		応用	羊羹応用
28 週		応用	工芸菓子
29 週		応用	工芸菓子
30 週		応用	工芸菓子

評価方法： 実技の成績 出席日数 実習態度 実習ノート検査 ABCD段階評価

講義方法： 実習 講義

□テキスト： 製菓衛生師全書

□参考図書： 和菓子の基本

パティシエ科 シラバス

講師名	教科名	単位	時間	教員の資格
柴山 美香	製菓理論	3	90	製菓衛生師

講義の概要と目的

菓子里に用いられる主な原材料についてその種類や成分、加工特性などについて理解させる。また、仕事に就いてからの知識、向上に繋がるように作業工程等を理論的に説明できるように理解させる。(実習理論45時間含む)

教 授 計 画

1 週	菓子の原材料	実習理論含む	甘味料
2 週	菓子の原材料	実習理論含む	でんぷん
3 週	菓子の原材料	実習理論含む	その他の糖類
4 週	菓子の原材料	実習理論含む	非糖質甘味料
5 週	菓子の原材料	実習理論含む	小テスト
6 週	菓子の原材料	実習理論含む	小麦粉 加工適正
7 週	菓子の原材料	実習理論含む	米粉 種類と特徴
8 週	菓子の原材料	実習理論含む	鶏卵 卵白 卵黄の特徴
9 週	菓子の原材料	実習理論含む	鶏卵 熱凝固性 その他の特徴
10 週	菓子の原材料	実習理論含む	油脂 種類と特徴 加工適正
11 週	菓子の原材料	実習理論含む	牛乳及び乳製品
12 週	菓子の原材料	実習理論含む	原料チョコレート 種類と加工適正
13 週	菓子の原材料	実習理論含む	果実及び加工適正
14 週	菓子の原材料	実習理論含む	種実類 特徴と用途
15 週	菓子の原材料	実習理論含む	風味
16 週	菓子の原材料	実習理論含む	調味材料
17 週	菓子の原材料	実習理論含む	フランス菓子歴史
18 週	菓子の原材料	実習理論含む	和菓子歴史
19 週	菓子の原材料	実習理論含む	パン歴史
20 週	菓子の原材料	実習理論含む	フランス語
21 週	補助材料	製パン理論含む	パン酵母
22 週	補助材料	製パン理論含む	食塩
23 週	補助材料	製パン理論含む	水
24 週	補助材料	製パン理論含む	モルトエキス
25 週	補助材料	製パン理論含む	製パン改良剤
26 週	補助材料	製パン理論含む	膨張剤
27 週	補助材料	製パン理論含む	乳化材
28 週	補助材料	製パン理論含む	着色料
29 週	補助材料	製パン理論含む	増粘安定剤
30 週	補助材料	製パン理論含む	パンの定義と分類 製造工程

評価方法： 受講中の態度、レポートの提出状況、期末の筆記試験の成績、出席状況

講義方法： プリント、教科書、

□テキスト： 製菓衛生師全書(日本菓子教育センター)

□参考図書： 受験問題と解答(日本菓子教育センター)
製菓衛生師国家試験問題集(全国製菓衛生師養成施設協会)