

2025 年度

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に必要な物質（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	消化と吸收	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		栄養素の消化と吸收、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他に各種資料を配布、各单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) p 199~254

□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」

2025 年度

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に必要な物質（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	技術考查対策	
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FOODS」(東京法令出版株式会社)

調理師養成教育全書 必携問題集(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)

令和7 年度

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 疾病的予防(感染症と病原体)
18週	疾病的予防(感染源、感染経路、宿主) 疾病的予防(予防の原則)
19週	疾病的予防(消毒方法) 疾病的予防(消毒方法)2
20週	疾病的予防(原則と例外、消毒・殺菌・滅菌) 疾病的予防(経口感染症の予防対策)
21週	疾病的予防(検疫) 疾病的予防(予防接種)
22週	まとめ、演習 疾病的予防(生活習慣病の予防)
23週	疾病的予防(循環器病) 疾病的予防(がん、糖尿病)
24週	疾病的予防(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

令和 7 年度

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

令和

7 年度

パーティシエ科 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

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

令和

7 年度

パーティシエ科 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の仕込み 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 フオカッチャ
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 マリトツオ 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

パーティシエ科 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	でんぶん
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)