

令和5年度 授業計画書

科目名	衛生法規	総時数	33時間
学年・科	1年 製菓衛生師科	授業形態	講義
担当者	中学校・高等学校(社会)教員免許を取得している。中学校で8年間, 高等学校で22年間の教員経験がある。経済学・法学や古代史・郷土史を得意分野としている。		
概要	衛生関係法規(公衆衛生関連法規)は, 国民が健康で安心して生活できる権利を守る法律群であり, これを製菓衛生師の資質向上のための知識として学習する。		
目標	菓子類を安全に製造し顧客に販売するための, 最低限の法的考え方や, 法的基礎知識を身につける。さらには, 法令遵守(コンプライアンス)の習慣を身につける。		
内容	<p>1 法律概論 ①衛生法規を学ぶ意義 ②法の役割と種類 ③衛生法規の概要</p> <p>2 一般衛生法規 ①製菓衛生師法 ②食品衛生法 ③自主的衛生管理 ④食品安全基本法 ⑤食育基本法 ⑥健康増進法 ⑦栄養士法 ⑧調理師法 ⑨地域保健法 ⑩感染症の予防および感染症の患者に対する医療に関する法律 ⑪予防接種法 ⑫生活衛生関係営業の運営の適正化および振興に関する法律 ⑬水道法</p> <p>3 環境保全法規 ①環境基本法 ②廃棄物の処理および清掃に関する法律 ③食品循環資源の再生利用等の促進に関する法律</p> <p>4 その他の衛生法規 ①学校給食法 ②学校保健安全法 ③労働基準法 ④労働安全衛生法</p> <p>5 消費者政策関連法規 ①消費者基本法 ②消費者庁および消費者委員会設置法 ③製造物責任法(PL法)</p> <p>6 食品表示関連法規 ①食品表示法 ②日本農林規格等に関する法律(JAS法) ③計量法 ④不当景品類および不当表示防止法(景品表示法)</p>		
評価と方法	授業の出席状況と筆記試験で評価する。筆記試験は前期・後期と年2回実施し, 各試験100点満点中60点以上を合格とする		
教科書	最新版製菓衛生師教本(全国製菓衛生師養成施設協会) 製菓衛生師全書(日本菓子教育センター) 改訂版解いてわかる製菓衛生師試験の手引き(柴田書店) これで合格製菓衛生師試験問題集(全国製菓衛生師養成施設協会)		

令和5年度 授業計画書

科目名	公衆衛生学	総時数	66時間
学年・科	1年 製菓衛生師科	授業形態	講義
担当者	獣医師免許を取得している。1978年から厚生労働省に入省、大阪、那覇、名古屋の各検疫所で、検疫衛生業務や輸入食品監視業務に携わった。		
概要	公衆衛生行政の本質は国民の病気の予防と健康の維持であり、これを製菓衛生師の資質向上のための公衆衛生活動の知識や公衆衛生の考え方、行政活動の根拠となる法律などを学習する。		
目標	主な公衆衛生活動(病気の予防と健康の増進)は、行政主導で政策作り、環境づくり、住民参加を促すものであることを認識し、清潔で衛生的な菓子類の製造販売等の知識を身につける。		
内容	<ol style="list-style-type: none"> 1 公衆衛生学について <ol style="list-style-type: none"> ①公衆衛生学の概要 ②健康の定義と公衆衛生学の役割 ③公衆衛生学の誕生 ④日本における公衆衛生の発達 ⑤戦後の公衆衛生問題 ⑥公衆衛生の意義 ⑦公衆衛生の現状(衛生統計) 2 環境衛生 <ol style="list-style-type: none"> ①環境の3区分と環境問題 ②環境と健康 ③環境衛生 3 疾病の予防 <ol style="list-style-type: none"> ①疾病の成立 ②感染症の予防 ③生活習慣病の予防 4 労働衛生 <ol style="list-style-type: none"> ①労働者の安全と衛生 ②労働衛生の法体系 ③職場での労働安全体制 		
評価と方法	授業の出席状況と筆記試験で評価する。筆記試験は前期・後期と年2回実施し、各試験100点満点中60点以上を合格とする		
教科書	増補新版 製菓衛生師教本(全国製菓衛生師養成施設協会) 製菓衛生師全書(日本菓子教育センター) 改訂版 解いてわかる製菓衛生師試験の手引き(柴田書店) これで合格製菓衛生師試験問題集(全国製菓衛生師養成施設協会)		

令和4年度 授業計画書

科目名	食品学	総時数	66時間
学年・科	1年 製菓衛生師科	授業形態	講義
担当者	中学校・高等学校(家庭)教員免許, 管理栄養士資格を取得している。大学で助手をした後, 愛知県内の病院や特別養護老人ホーム等で管理栄養士として活躍した。		
概要	食品成分と調理・保存性, 食品表示, 消費構造と生産・輸入の現状等の食品特性を学び, 食品に関する基礎的な知識を学習する。		
目標	製菓の処理過程で起こる科学的な変化が, おいしさや失敗を生み出すことを理解する。また, 適切な食材の選択や食材の特性を活かしたお菓子づくりを実現できる力を身につける。		
内容	<ol style="list-style-type: none"> 1 食品学の概要 <ol style="list-style-type: none"> ①製菓衛生師を目指すうえで, 食品学を学ぶ意義 2 食品中の成分 <ol style="list-style-type: none"> ①水分 ②たんぱく質・アミノ酸 ③炭水化物 ④脂質 ⑤ビタミン ⑥無機質(ミネラル) ⑦食品の嗜好成分とその他(色素・呈味・香気成分) 3 食品中の成分間反応 <ol style="list-style-type: none"> ①酵素的褐変反応 ②カラメル化 ③メイラード反応 ④酸化反応 4 植物性食品 <ol style="list-style-type: none"> ①穀類 ②イモ類 ③豆類 ④種実類 ⑤野菜類 ⑥果実類 ⑦キノコ類 ⑧海藻類 5 動物性食品 <ol style="list-style-type: none"> ①畜肉 ②魚介類 ③卵 ④牛乳 6 機能性食品 <ol style="list-style-type: none"> ①特別用途食品 ②栄養機能食品 ③特定保健用食品 ④機能性表示食品 7食品の生産と消費 <ol style="list-style-type: none"> ①消費構造の変化 ②食品の生産と輸入 ③食品表示 		
評価と方法	授業の出席状況と筆記試験で評価する。筆記試験は前期・後期と年2回実施し, 各試験100点満点中60点以上を合格とする		
教科書	最新版製菓衛生師教本(全国製菓衛生師養成施設協会) 製菓衛生師全書(日本菓子教育センター) 改訂版解いてわかる製菓衛生師試験の手引き(柴田書店) これで合格製菓衛生師試験問題集(全国製菓衛生師養成施設協会) 新食品成分表FOODS(東京法令出版)		

令和5年度 授業計画書

科目名	食品衛生学	総時数	136時間
学年・科	1年 製菓衛生師科	授業形態	講義, 実習
担当者	獣医師免許を取得している。1978年から厚生労働省に入省, 大阪, 那覇, 名古屋の各検疫所で, 検疫衛生業務や輸入食品監視業務に携わった。		
概要	食品衛生とは何か, 食品衛生行政の仕組み, 衛生上問題になる微生物や化学物質などの性質について学習する。さらに, HACCPの考え方を取り入れた衛生管理及びHACCPに沿った衛生管理について理解する。		
目標	食品の安全の重要性を認識し, 食の安全性確保の仕組み及び食の安全を脅かす要因, その予防対策に関する知識と技術を習得し, HACCPに沿った衛生管理の手法を菓子製造現場に応用できる力を身につける。		
内容	<ol style="list-style-type: none"> 1 食品衛生学概論 <ol style="list-style-type: none"> ①「食品衛生」の概要と意義 ②食生活の変化と食品衛生の現状と課題 ③食品衛生と製菓衛生師の責務 ④食品安全対策とは ⑤食品安全行政 2 食品と微生物 <ol style="list-style-type: none"> ①微生物の種類 ②微生物の増殖条件 ③食品中の微生物 ④食品の微生物汚染と汚染指標菌 3 食品と化学物質 <ol style="list-style-type: none"> ①食品添加物 ②農薬および動物用医薬品の残留 4 食品の変質と防止 <ol style="list-style-type: none"> ①食品の腐敗 ②化学的変質 5 食中毒 <ol style="list-style-type: none"> ①食中毒の概要 ②細菌性食中毒 ③ウイルス性食中毒 ④自然毒食中毒 ⑤寄生虫性食中毒 ⑥化学性食中毒 ⑦菓子と食中毒 6 飲食に伴う食中毒以外の健康被害 <ol style="list-style-type: none"> ①健康危害の種類 7 食品中の有毒物質 <ol style="list-style-type: none"> ①カビ毒 ②化学物質 ③有害元素 ④環境汚染物質 ⑤内分泌かく乱化学物質(環境ホルモン) ⑥食品成分の変化により生じる有害物質 8 衛生管理に関すること/衛生管理実習 <ol style="list-style-type: none"> ①衛生管理の概要 ②一般的な衛生管理 ③食品営業施設・設備基準 ④食材・器具・容器包装の取り扱い ⑤HACCPの考え方を取り入れた衛生管理 ⑥HACCPに沿った衛生管理 ⑦食品の表示 		
評価と方法	授業の出席状況と筆記試験で評価する。筆記試験は前期・後期と年2回実施し, 各試験100点満点中60点以上を合格とする		
教科書	増補新版 製菓衛生師教本(全国製菓衛生師養成施設協会) 製菓衛生師全書(日本菓子教育センター) 改訂版解いてわかる製菓衛生師試験の手引き(柴田書店) これで合格製菓衛生師試験問題集(全国製菓衛生師養成施設協会)		

令和5年度 授業計画書

科目名	栄養学	総時数	66時間
学年・科	1年 製菓衛生師科	授業形態	講義
担当者	中学校・高等学校(家庭)教員免許, 管理栄養士資格を取得している。大学で助手をした後, 愛知県内の病院や特別養護老人ホーム等で管理栄養士として活躍した。		
概要	栄養素の種類や働き, 栄養生理, ライフステージ別の栄養等を正しく理解し, 健康の維持増進, 生活習慣病の予防のための栄養の基礎を学習する。		
目標	世にあふれている健康・栄養・食に関する情報が正しいものかどうか, 判断できる力を身につけ, 日々の食生活の中で栄養の実践ができる。		
内容	1 栄養学概論 ①栄養学のねらい ②健康 ③栄養 ④食品群 2 栄養生理 ①食欲 ②消化 ③吸収 ④吸収後の栄養素の行方 ⑤消化吸収率 3 栄養素の機能 ①糖質 ②脂質 ③たんぱく質 ④ビタミン ⑤無機質(ミネラル) ⑥食物繊維 ⑦水 ⑧エネルギー代謝 4 ライフステージ別栄養学 ①妊娠期 ②産褥期 ③乳児期 ④幼児期 ⑤学童期・思春期 ⑥更年期 ⑦高齢期 5 成人期の疾患(病気と栄養) ①生活習慣病		
評価と方法	授業の出席状況と筆記試験で評価する。筆記試験は前期・後期と年2回実施し, 各試験100点満点中60点以上を合格とする		
教科書	最新版製菓衛生師教本(全国製菓衛生師養成施設協会) 製菓衛生師全書(日本菓子教育センター) 改訂版解いてわかる製菓衛生師試験の手引き(柴田書店) これで合格製菓衛生師試験問題集(全国製菓衛生師養成施設協会) 新食品成分表FOODS(東京法令出版)		

令和5年度 授業計画書

科目名	社会	総時数	33時間
学年・科	1年 製菓衛生師科	授業形態	講義
担当者	中学校・高等学校(社会)教員免許を取得している。中学校で8年間, 高等学校で22年間の教員経験がある。経済学・法学や古代史・郷土史を得意分野としている。		
概要	菓子の歴史や文化を知り, 菓子の日常生活における意義と留意点を学習する。また, 店舗経営のしくみ, 経営指標や利益計算の方法を学習する。		
目標	生活をよりよくするために, 先人たちがどのような工夫や努力をして様々な菓子を作り出したのか理解する。将来, 自分の店舗を持ったときに, 社会的責務を果たしながら利益を上げるための経営戦略を考察する。		
内容	<ol style="list-style-type: none"> 1 菓子と食生活 <ol style="list-style-type: none"> ①菓子の持つ意義と役割 2 菓子の世界史 <ol style="list-style-type: none"> ①先史時代 ②古代エジプト時代 ③古代ギリシャ時代 ④古代ローマ時代 ⑤中世 ⑥近世 ⑦近代 ⑧現代 ⑨今後の展望 3 菓子の日本史 <ol style="list-style-type: none"> ①神話時代 ②大和時代 ③奈良時代 ④平安時代 ⑤鎌倉時代 ⑥南北朝・室町時代 ⑦安土・桃山時代 ⑧江戸時代 ⑨明治時代 ⑩大正時代 ⑪昭和時代・戦前 ⑫昭和20年代・戦後 ⑬昭和30年代 ⑭昭和40年代 ⑮昭和50年代 ⑯昭和60年代 ⑰現代 4 パンの歴史 5 パッケージの役割と種類 6 店舗経営のしくみ <ol style="list-style-type: none"> ①企業経営のしくみ ②経営者の役割 ③店舗経営戦略 7 商品計画 <ol style="list-style-type: none"> ①コンセプトとマーケティングの進め方 ②製品の高付加価値化 8 経営指標の見方と利益計画 <ol style="list-style-type: none"> ①経営指標の見方 ②店舗管理としての経営指標 ③利益計画 9 食品流通 10 労務管理 		
評価と方法	授業の出席状況と筆記試験で評価する。筆記試験は前期・後期と年2回実施し, 各試験100点満点中60点以上を合格とする		
教科書	最新版製菓衛生師教本(全国製菓衛生師養成施設協会) 製菓衛生師全書(日本菓子教育センター)		

令和5年度 授業計画書

科目名	製菓理論	総時数	110時間
学年・科	1年 製菓衛生師科	授業形態	講義
担当者	製菓衛生師資格, 洋菓子1級技能士を取得している。東京や名古屋の有名洋菓子店で40有余年, 洋菓子の企画・開発・製作に取り組んだパティシエ。		
概要	各食材や調味料の特徴や, それらを使用した菓子作りの現場での実用知識を学習する。実技については, 学習内容を生かして和菓子, 洋菓子, 製パンを行う。		
目標	製菓製パンに興味・関心を持つことができ, 製菓衛生師試験に対応する理論と実技の知識と, 近年の実際の製菓業界動向, 関連事項についての知識を身につける。		
内容	<ol style="list-style-type: none"> 1 粉類 <ol style="list-style-type: none"> ①小麦粉 ②デンプン類 ③米粉と米の加工品 2 砂糖・甘味料 <ol style="list-style-type: none"> ①砂糖 ②その他の甘味料 3 鶏卵 <ol style="list-style-type: none"> ①鶏卵の構造と成分 ②卵の「熱凝固性」 ③卵白の「起泡性」 ④卵黄の「乳化性」 ⑤卵の加工品 4 牛乳・乳製品 <ol style="list-style-type: none"> ①牛乳 ②生クリーム ③チーズ 5 油脂 <ol style="list-style-type: none"> ①油脂とは ②バター ③その他の油脂 6 チョコレート <ol style="list-style-type: none"> ①チョコレートの原料 ②チョコレートの製造 ③チョコレートの特性 7 果実・種実 <ol style="list-style-type: none"> ①果実 ②果実加工品 ③種実類 8 凝固剤・風味・調味料 <ol style="list-style-type: none"> ①凝固剤 ②風味・調味料 9 補助材料 <ol style="list-style-type: none"> ①膨化剤 ②乳化剤 ③着色料 10 和菓子 11 洋菓子 12 製パン 		
評価と方法	授業の出席状況と筆記試験で評価する。筆記試験は前期・後期と年2回実施し, 各試験100点満点中60点以上を合格とする		
教科書	最新版製菓衛生師教本(全国製菓衛生師養成施設協会) 製菓衛生師全書(日本菓子教育センター) 洋菓子教本(日本菓子教育センター) 改訂版解いてわかる製菓衛生師試験の手引き(柴田書店) これで合格製菓衛生師試験問題集(全国製菓衛生師養成施設協会)		

令和5年度 授業計画書

科目名	製菓実習(和菓子)	総時数	124時間
学年・科	1年 製菓衛生師科	授業形態	実習
担当者	・製菓衛生師資格を取得している。140年の歴史を誇る老舗和菓子店で長年製造に携わっている和菓子職人。【実務経験のある教員】		
概要	伝統的な和菓子や季節の和菓子を知り、その製法を学習する。		
目標	和菓子の製菓理論を理解し、包餡などの基本的な技術を身につける。		
内容	<ul style="list-style-type: none"> ・餡作り, 土用餅 ・柏餅, みたらし団子, 餡団子 ・苺大福餅, 豆大福餅, 桜餅(関西風) ・利久松風, 菓饅頭 ・桜餅(関東風), どら焼き ・紅白饅頭, 利久饅頭 ・田舎饅頭 ・水無月, 外郎 ・甘味処のお菓子(あんみつ, 葛切り, 白玉団子) ・錦玉 ・練り切り ・葛饅頭, 水饅頭 ・水羊羹 ・月見団子, 着せ綿 ・栗きんとん ・栗鹿の子, 栗蒸し羊羹 ・かすてら饅頭, 佐賀ポーロ ・桃山, 牛皮 ・上用饅頭 ・焼き鮎, 艶袱紗(つやぶくさ) ・初冠雪, 練羊羹 ・亥の子餅 ・薯蕷きんとん ・花びら餅, うぐいす餅 ・イガ饅頭, 三色団子, ひきちぎり ・草餅, 草団子 		
評価と方法	授業の出席状況と筆記試験・実技試験で評価する。試験は前期・後期と年2回実施し、各試験の合計評価100点満点中60点以上を合格とする。		

令和5年度 授業計画書

科目名	製菓実習(洋菓子)	総時数	313時間
学年・科	1年 製菓衛生師科	授業形態	実習
担当者	<ul style="list-style-type: none"> ・製菓衛生師資格を取得している。洋菓子店, ホテル, 結婚式場等で30年以上も第一線で洋菓子作りに活躍したパティシエ。【実務経験のある教員】 ・製菓衛生師資格を取得している。東京や名古屋の有名洋菓子店で40年以上もチーフとして洋菓子作りに活躍したパティシエ。【実務経験のある教員】 ・製菓衛生師免資格を取得している。ホテルにて洋菓子作りに10年以上も携わったパティシエ。【実務経験のある教員】 		
概要	菓子の基本となる技術(混ぜる・合わせる・絞る・伸ばすなど)や器具の使い方を習得し, 基礎的な菓子作りの技術を学習する。		
目標	基本的な生地やクリームなどの製法を理解し, 学習したことをもとに基本的なケーキを作る技術を身につける。		
内容	<ul style="list-style-type: none"> ・計量の仕方, 器具・道具の使用法 ・凝固剤について ・果物の切り方 ・アングレーズソース ・各種ムース ・ジェノワーズ ・サブレ・シュクレ ・フロランタン ・パウンドケーキ各種 ・折りパイ, 練りパイ ・クグロフ ・タルトショコラ, ガトーショコラ ・チーズケーキ(ベイクド, レア) ・ガレット ・ショゾンナポリ ・アップルパイ ・クッキー ・クレームパティシエール ・パリブレスト ・シュークリーム, エクレア ・シフォンケーキ ・ノエル ・ショコラ(テンパリング) ・ダックワーズ ・タルトシトロン ・ピティビエ ・ティラミス, クレームダンジュ ・ボルボロン ・マカロン ・モンブラン ・マドレーヌ, フィナンシェ ・プリン, ブリュレ, ブランマンジェ, スフレグラッセ ・ロールケーキ(共立, 別立) ・マジパン細工 ・タルトスリーズ ・フォンダンショコラ, ブラウニー ・シャルロットフレーズ ・パヴェ ・シャルロットポワール ・タルトレットオレンジ ・タルトレットアナナス ・ジュレ・オ・パンプルムース ・カラメルプリン ・コーヒーゼリー ・タルトフィグ ・スフレチーズ ・フランボワーズパンナコッタ ・タルトバナール ・タルトポワールアマンディーヌ ・スフレロール 		
評価と方法	授業の出席状況と実技試験で評価する。実技試験は前期・後期と年2回実施し, 各試験の内容評価100点満点中60点以上を合格とする。		

令和5年度 授業計画書

科目名	製菓実習(製パン)	総時数	91時間
学年・科	1年 製菓衛生師科	授業形態	実習
担当者	<p>・調理師免許, パン製造1級技能士を取得している。ベーカリーで長年パン製造に携わるパン職人。【実務経験のある教員】</p> <p>・調理師免許, 製菓衛生師資格を取得している。長年ホテルでパン製造に携わり, 現在は原料にこだわりを持つパン工房を長年経営するパン職人。【実務経験のある教員】</p>		
概要	パンの基本となる製法を学習し, 基礎的な製パン技術を習得する。		
目標	ミキシングから発酵, 成型, 焼成など, パンの基本的な工程を理解し, 習得した技術で, さまざまなパンを作ることができる。		
内容	<ul style="list-style-type: none"> ・テーブルロール, スコーン ・ロールパン, フランスパン, ベーコンエピ, ミルクパン ・あんパン, コルネ, 焼きカレーパン, プルマン食パン ・イギリス食パン, ライ麦パン, ヴィエノワ ・ピザ, フーガス, 全粒粉食パン, ドーナツ, 抹茶マフィン ・ベーグル, メロンパン ・トトロ, カボチャ食パン, レモンクラウン, クリームパン ・クロワッサン, カンパーニュ ・トラディショナルフィグ, マスカルポーネパン ・シュトーレン, プリオッシュ, 肉まん・あんまん, フォカッチャ ・シートパン, シナモンロール, ガレットデロワ ・ちくわパン, クイニーアマン ・湯種食パン, ポテトパン, 塩パン, リュスティック 		
評価と方法	授業の出席状況と実技試験で評価する。実技試験は前期・後期と年2回実施し, 各試験の内容評価100点満点中60点以上を合格とする。		