令和5年度　授業計画　　製菓技術経営科1年

授業科目名	開講時期	時間数	担当者氏名
衛生法規	令和5年 通年	32　時間 （規定時間　30時間）	中山　吉宣
実務経験の有無 （資格等）	【実務経験】自営業（9年）石川県職員（6年）金沢製菓調理専門学校（6年） 【資格】獣医師		
教科の概要・到達目標	社会に役立つ人材の育成 社会の中での法体制について基本的な考え方を学び、製菓衛生師として働く際に必要な法規について具体的に学ぶ。		
使用教材・参考書 （授業の方法）	製菓衛生師全書 （　講義　／　演習　／　実験　・　実習　・　実技　）		
履修上の注意	授業を意欲的に受け、社会性を身に付ける		
成績評価・履修等	各学期に行う試験、履修状況、学習・受講態度、レポートや小テストなどの提出物の成果等を総合的に勘案して行う		

年間指導計画（学習内容と目標）

回	月	項目	授業内容	指導の留意点と目標
1	4	法学の基礎	○社会生活と規律 ○法と社会規範	衛生法規を学ぶ意義を理解する
2	4	法の種類	○憲法 ○法律（政令、省令） ○条例	それぞれの特徴を理解する
3	4	衛生法規	○衛生法規の分類 ○衛生法規の概要	現行の衛生法規の概略を知る
4	5	製菓衛生師法	○沿革 ○目的	製菓衛生師法の制定の背景、目的を知る
5	5	製菓衛生師法	○定義	製菓衛生師の定義を理解するとともに、名称独占の身分法であることを理解する
6	5	製菓衛生師法	○製菓衛生師試験	製菓衛生師試験の受験資格等について理解する
7	5	製菓衛生師法	○免許・申請	免許の欠格事項、申請手続き等について理解する
8	6	製菓衛生師法	○登録・訂正・消除 ○書き換え・再交付 ○取消	登録について理解するとともに、登録後の取り扱いについて知る
9	6	食品安全基本法	○概要	制定の背景と法律の枠組みを理解する
10	6	食品安全基本法	○基本的方針 ○食品安全委委員会	リスク分析について理解する
11	6	食品衛生法	○食品衛生法の目的	目的である、飲食に起因する危害等の防止について概略を知る
12	7	食品衛生法	○食品衛生法の枠組み	施設基準や規格基準、表示、監視等の項目を知る

回	月	項目	授業内容	指導の留意点と目標
13	7	食品衛生法	○用語の定義	食品、添加物、天然香料、器具、容器包装、食品衛生、営業等の定義を知る
14	7	食品衛生法	○取り扱い原則等	不衛生な食品等の販売等の禁止について理解する
15	8	食品衛生法	○表示の規制について	概要を知る。食品表示法への移行について説明する
16	8	試験対策	テスト範囲の復習	復習しより理解を深める
17	9	前期試験	授業内容の確認	習ったことを試験形式で確認し、答え合わせをする
18	9	食品衛生法	○食品等の規格基準等	食品、添加物、器具・容器包装の規格基準、HACCP等について理解する
19	10	食品衛生法	○計量法、JAS法について	計量法、JAS法、食品衛生法の表示の比較をする
20	10	食品衛生法	○一般的表示事項	加工食品の表示例を参考に表示事項を確認する
21	10	食品衛生法	○食品添加物の表示方法	用途名併記や一括名による表示について理解する
22	10	食品衛生法	○食品衛生監視員の監視指導	収去や臨検検査について理解する
23	11	食品衛生法	○管理運営基準	一般事項、施設の衛生管理、食品取り扱い設備等の衛生管理について理解する
24	11	食品衛生法	○管理運営基準	食品の取り扱い、食品衛生責任者の設置等について理解する
25	11	食品衛生法	○営業施設基準	菓子製造業を例に理解する
26	12	食品衛生法	○営業許可	営業許可の必要な業種等について理解する
27	1	食品衛生法	○食中毒調査	具体的な事例を知り、調査について理解する
28	1	食品衛生法	○洋生菓子の衛生規範等	食品の取り扱い、従事者等についての要点を理解する
29	1	衛生関係法令	○地域保健法 ○感染症予防法	制定の背景、枠組み、特徴等について知る
30	1	衛生関係法令	○健康増進法 ○食育基本法等	制定の背景、枠組み、特徴等について知る
31	2	試験対策	テスト範囲の復習	復習しより理解を深める
32	2	後期試験	授業内容の確認	習ったことを試験形式で確認し、答え合わせをする

令和5年度　授業計画　　製菓技術経営科1年

授業科目名	開講時期	時間数	担当者氏名
公衆衛生学	令和5年 通年	62時間 （規定時間60時間）	中山　吉宣
実務経験の有無 （資格等）	【実務経験】自営業（9年）石川県職員（6年）金沢製菓調理専門学校（6年） 【資格】獣医師		
教科の概要・到達目標	社会に役立つ人材の育成 公衆衛生学を学ぶことで、正しい衛生観念を身につけ、環境と健康、感染症の予防、さらに労働と健康なども考慮して仕事に従事できる製菓衛生師を育てることを目標とする。		
使用教材・参考書 （授業の方法）	製菓衛生師全書（日本菓子教育センター） 製菓衛生師・菓子製造技能検定　受験練習問題と解答（日本菓子教育センター） （　講義　／　演習　／　実験　・　実習　・　実技　）		
履修上の注意	授業を意欲的に受け、社会性を身に付ける 授業を通して、公衆衛生に考慮でき、資格を活かして、職に就く時の基本的な知識を習得する		
成績評価・履修等	各学期に行う試験、履修状況、学習・受講態度、レポートや小テストなどの提出物の成果等を総合的に勘案して行う		

年間指導計画（学習内容と目標）

時数	月	項目	授業内容	指導の留意点と到達目標
1	4	公衆衛生学の定義	公衆衛生の意義、定義	公衆衛生は「生命を衛る」学問であることを理解する
2	4	公衆衛生の歴史（1）	世界における公衆衛生の歴史	人類史を学びなおすことで、人間の健康問題を再考する
3	4	公衆衛生の歴史（2）	日本における公衆衛生の歴史	公衆衛生行政の制度、明治から現在までの日本の公衆衛生について学ぶ
4	4	公衆衛生行政	公衆衛生行政の諸活動	日本の公衆衛生行政の概要を学び、理解する
5	4	保健所・保健センターの機能（1）	保健所の歴史と機能	日本の公衆衛生の歴史は保健所・保健センターの歴史でもあることを学ぶ
6	4	保健所・保健センターの機能（2）	地域保健行政の施策の体系	保健所と保健センターはそれぞれどのような機能を果たしているか具体的に理解する
7	5	衛生統計	衛生統計について 人口静態統計	公衆衛生の活動に統計資料が不可欠であることを理解し、人口静態統計から日本の現状を理解する
8	5	人口動態統計と健康指標	人口動態統計 健康指標としての利用	毎年公開されている出生・死亡・死産・婚姻・離婚という人口の変動について学ぶ
9	5	人口動態の状況（1）	出生について	日本の出生率の推移等から現状を知る
10	5	人口動態の状況（2）	死亡について	死因別死亡順位の変動などから、現状を知る
11	5	人口動態の状況（3）	生命表について	日本の平均寿命の推移と健康寿命について学ぶ

時数	月	項目	授業内容	指導の留意点と目標
12	5	疾病統計	疾病統計に利用される主な調査等について	疾病統計の現状を理解し、学ぶべきことの概要を知る
13	5	健康指標	罹患率、有病率、受療率、有訴者率、通院者率	それぞれの求め方を知り、概略をつかむ
14	5	食中毒	食中毒の概要について	製菓衛生師に最も関わりの深い食中毒の罹患について共に考える
15	5	感染症	感染症の概要について	最近の感染症について知る
16	5	環境衛生とは	環境衛生の概要について	生活衛生に関係のある環境要因について知る
17	6	空気	酸素の供給源、体温調節の場としての作用	空気の科学的組成や役割などについて理解を深める
18	6	光	光が人体に与える作用 赤外線・可視光線・紫外線	赤外線・可視光線・紫外線など、地球の生命体が活用している太陽光の構成を学ぶ
19	6	水	人体に必要な水の量 水と疾病	人体に水は不可欠であることを学び、さらに疾病についても理解する
20	6	水道	水質検査と硬度 おいしい水とは	水質検査と硬度、おいしい水について学ぶ
21	6	上水道	給水のシステムについて ビルや団地の受水槽 水質汚染事故(食中毒)	直結式と受水槽からの給水について理解し、飲料水によってどのような食中毒が発生したかを学ぶ
22	6	下水道	下水とは何か	生活に伴って出る汚水と雨水(うすい)について理解を深める
23	6	清掃および廃棄物処理	一般廃棄物と産業廃棄物 ダイオキシンについて	ゴミ排出の現状を理解し、ゴミを減らしていくにはどうしたらよいかを問いかけ、共に考える時間を持つ
24	6	衛生害虫の生態	衛生害虫について 不快害虫、有害害虫および媒介害虫	媒介害虫・有害害虫・不快害虫の分類、ゴキブリやダニ、カなどが媒介する病気について理解を深める
25	7	そ族(ねずみ)の生態	ねずみの種類と生態 ねずみ族の媒介する感染症	ねずみの種類と行動の特色、ねずみが媒介する病気について理解を深める
26	7	その他の生活衛生	衣類の衛生など 室温湿度調節、採光など 菓子製造施設の環境衛生	衣類などの衛生、ルクスやデシベル、さらに菓子製造施設の環境衛生について理解を深める
27	7	公害（1）	四大公害病 水俣病の歴史 小粒子状物質(PM2．5)	高度経済成長と公害の激化について学び、今も水俣病は終わっていないことを理解する
28	7	公害（2）	放射線と放射能について イタイイタイ病など	東日本大震災以後の原子力発電所と放射能の問題を学ぶ
29	8	疾病の予防	人間が健康で長生きするにはどうすればよいか	病気の原因だけでなく、個人が病気にならないよう気を付けることも重要であることを再度理解する
30	8	感染症と病原体	感染症と病原体について 微生物が人間に病気を起こさせるメカニズム	人間に病気を起こさせる病原体の種類と病気にかかるメカニズムを理解する

時数	月	項目	授業内容	指導の留意点と目標
31	8	感染症の起こる三条件	感染源、感染経路、宿主	感染源、感染経路、感受性について、より理解を深める
32	8	前期の復習・練習問題	前期の復習・質問	第1章の公衆衛生学の概要、第2章の環境衛生を復習する
33	9	前期試験	授業内容の確認	習ったことを試験形式で確認し、答え合わせをする。
34	9	感染経路の特徴と感染症の例	各感染症の感染経路	経路別に感染症を知る
35	9	感染症の予防対策	感染源対策 感染経路対策 感受性対策	感染源・感染経路・感受性を学び、そのうえで感染症にかからない予防の実際について理解を深める
36	10	消毒方法	物理的及び科学的消毒法	様々な消毒方法を知る
37	10	経口感染症の予防対策	食中毒予防の三原則等	特に食中毒を起こす病原体の形状とその特徴などについて理解を深める
38	10	わが国の感染症対策	種々の法律	感染症法、検疫法などについて詳しく学ぶ
39	10	感染症の種類	感染症の種類(感染症法に基づく分類)	1類から5類その他の感染症の性格と主な対応等を一覧にし、感染症の理解を深める
40	10	予防接種法（1）	定期の予防接種	A群とB群に分け、それぞれ簡単に説明する
41	10	予防接種法（2）	予防接種の摂取スケジュール	予防接種不適当者について説明する
42	11	生活習慣病とは	成人病から生活習慣病へ	1996年に成人病から生活習慣病に名称変更された。なぜ変更されたのか共に考える
43	11	動脈硬化症	動脈硬化症について	脂肪の代謝と関係が深い動脈硬化症について理解を深める
44	11	脂質異常症	脂質異常症について	動脈の硬化に多大な影響を与える脂質異常症について理解を深める
45	11	脳血管疾患	脳血管疾患について	脳血管疾患の分類や特徴など脳障害について、理解を深める
46	11	心臓病	心臓病について	心臓病の分類と前触れなど、心疾患について、理解を深める
47	11	がん統計	最新のがん統計 癌のできる部位	性別、部位別にみた死因順位などから、がんは他人事ではないことを理解する
48	11	がんの特徴	がんの特徴 がんができる原因と考えられていること	がん細胞は無制限に細胞増殖を続けるなど、がんの特徴について理解を深める
49	11	糖尿病	糖尿病について	糖尿病の分類やインスリンの働きなどについて理解を深める

時数	月	項目	授業内容	指導の留意点と目標
50	12	肝硬変などの肝疾患	肝硬変など肝疾患について	肝硬変の原因について理解を深める
51	12	生活習慣病の予防	生活習慣病の予防と菓子成分について	具体的な生活習慣の予防と食生活のバランス、お菓子との付き合い方など共に考える
52	1	産業保健	労働衛生と産業保健	職場の環境や労働の強度、時間の長さなど、労働条件を整え健康障害の予防などを考える
53	1	職業病とは	職業性疾病の原因と健康障害	職業病の種類と発症状況について学ぶ
54	1	労働災害と過労死	労働災害 過労死の認定基準	労災の認定について学び、過労死や過労自殺について共に考える
55	1	安全衛生管理体制	安全衛生管理体制とは	管理の方法や作業管理について理解を深める
56	1	心とからだの健康づくり	過労死やメンタルヘルスの不調などの背景	事業場における労働者の健康保持増進のための指針を知る
57	1	ストレスの原因	職業生活におけるストレスの原因	ストレッサーとなるもの、およびストレスによって引き起こされる反応について理解する
58	2	菓子製造施設の労働安全衛生	菓子製造施設における健康障害の防止対策	快適職場づくりについて理解を深める。さらに、菓子製造における職業病について共に考える
59	2	後期の総復習	後期まとめ	後期で学んだ内容の問題を解くことにより理解を深める
60	2	後期の総復習	後期まとめ	後期で学んだ内容の問題を解くことにより理解を深める
61	2	試験対策	テスト範囲の復習	復習しより理解を深める
62	2	後期試験	授業内容の確認	習ったことを試験形式で確認し、答え合わせをする。

令和5年度　授業計画　　製菓技術経営科1年

授業科目名	開講時期	時間数	担当者氏名
食品学	令和5年 前期・後期	62　時間 (規定時間　60時間)	濱頭　裕子
実務経験の有無 （資格等）	(実務) 病院　保育園、幼稚園　特別養護老人ホーム　専門学校教員　経験あり (資格) 栄養士、調理師		
教科の概要 到達目標	製菓衛生師が食材として扱う食品全般、食品の人体における機能、食品の分類と特性、生産と消費などについて理解を深め、プロフェッショナルな仕事ができる製菓衛生師を育てることを目的とする		
使用教材・参考書 （授業の方法）	製菓衛生師全書（日本菓子教育センター）、厚生労働省報道発表資料等、 製菓衛生師・菓子製造技能検定受験練習問題と解答、石川県・福井県過去問題 (　講義　／　演習　／　実験　・　実習　・　実技　)		
履修上の注意	学生が自発的に授業に参加し、学ぶ姿勢を養う。授業を受け身で聞くのではなく、自分で考え、疑問は自分で調べる習慣づくりのサポートをする。プリント等も活用する。		
成績評価・履修等	前期および後期の試験、配布プリントの記載状況、授業態度、など総合的に評価する		

年間指導計画（学習内容と目標）

回	月	項目	授業内容	指導の留意点と目標
1	4	食品学の概要	自己紹介 食品学とは	食品学を学ぶ意義を理解する
2	4	食品学の概要	食品の人体における機能	栄養と栄養素の違い、栄養面からみた食品の三つの機能について学ぶ
3	4	食品学の概要	食品としての条件	栄養素、安全面、人の嗜好性などについて学ぶ
4	4	食品学の概要	食品の種類と成分	食品に含まれる成分の分類と機能、味覚を刺激する成分（物質）について学ぶ
5	4	食品学の概要	一般成分	食品の一般成分について学ぶ。さらに、無機質やビタミンの種類と生理作用の理解も深める。
6	4	食品学の概要	嗜好成分	呈味成分・視角・嗅覚・触覚・聴覚を刺激する成分（物質）について学ぶ
7	5	食品学の概要	嗜好成分：食と味覚	呈味成分、味の基本味と味蕾について学ぶ。
8	5	食品の種類と特性	嗜好成分：おいしすぎる食べ物	特定の食べ物が「やみつき」になるメカニズムを学び、自らを振り返ってレポートを提出する。
9	5	食品の種類と特性	嗜好成分：食品と色素成分	アントシアニン系色素、カロテノイド系色素、フラボノイド系色素などについて学ぶ。
10	5	食品の種類と特性	有害成分	栄養素の消化吸収、生理作用を阻害する食品や因子について理解を深める
11	5	食品の種類と特性	有害成分：食中毒様など	急性毒性、突然変異性物質など慢性毒性を示すものについて学ぶ。
12	5	食品の種類と特性	有害成分：消化吸収等の阻害物質	栄養素の消化吸収、生理作用を阻害する物質について学ぶ。

13	5	食品の種類と特性	有害成分:アレルゲンとなりうるもの	特定原材料、特定原材料に準じるもの、食物アレルギーの実態について学ぶ。
14	5	食品の種類と特性	食品標準成分表	日本食品標準成分表の内容、どのように活用されているかなどを学び、課題の計算を行う。
15	6	食品の種類と特性	食品のもつエネルギー	食品のエネルギーの単位(kcal＆kJ)、アトウォーター係数などについて学ぶ
16	6	食品の種類と特性	食品の種類と分類	食品の3つの機能、食品としての3つの条件について学び、共に考える。
17	6	食品の分類と特性	食品の種類と分類	植物性食品と動物性食品との比較を一覧表にし、理解を深める。
18	6	食品の分類と特性	食品の特性:米	米の歴史、コメの栄養学的価値と精製による利点と問題点について学ぶ
19	6	食品の分類と特性	食品の特性:粳米と糯米・酒米	糯米・粳米・酒米の種類と特性、加工品について学び調べる
20	6	食品の分類と特性	食品の特性:小麦	麦類の歴史と種類、麦類の栄養学的価値と小麦粉の特徴、加工品について学び調べる
21	6	食品の分類と特性	食品の特性:とうもろこし	三大穀物の一つとうもろこしの種類と栄養価を学び、加工品を調べる
22	6	食品の分類と特性	そば、その他の穀類	そばの歴史や栄養価、粟・稗・黍・もろこしについて学び調べる
23	7	食品の分類と特性	芋類	さつまいも、馬鈴薯、山芋やキャッサバ芋など、芋類の種類や栄養的価値、加工品について学び調べる
24	7	食品の分類と特性	食品の特性:でん粉	でん粉の種類と食品ごとに異なるでん粉の特徴について学び調べる
25	7	食品の条件 食品の種類と成分 食品の分類と特性	前期のまとめ	前期で学んだ内容の再確認をする
26	7	食品の条件 食品の種類と成分 食品の分類と特性	前期のまとめ	前期で学んだ内容に関する過去問を教科書を見ながら解く
27	7	食品の条件 食品の種類と成分 食品の分類と特性	前期試験の解説と解答	食品の条件、食品の種類と成分、食品の分類と特性の確認と解説
28	7	食品の分類と特性	食品の特性:大豆・その他の豆類	大豆の毒成分と栄養的価値、大豆製品の多様性を学び、大豆加工品の歴史を調べる。
29	8	食品の分類と特性	食品の特性:大豆・その他の豆類	サポニンと乳化剤、その他の豆類の特徴などを学ぶ
30	8	食品の変質とその防止	食品の変質とその防止	食品の変質とその防止について学ぶ。特に肉と魚の死後硬直と自己消化、果物の追熟について理解を深める
31	8	食品の変質とその防止	腐敗・変敗	腐敗・変敗・酸敗・発酵の違いと特徴について理解を深める
32	8	食品の変質とその防止	腐敗現象	着色・異臭・ネト、軟化、膨張、カビ発生について学ぶ

33	9	食品の条件 食品の種類と成分 食品の分類と特性	前期試験	前期で得た知識の確認としてテストを実施する
34	9	食品の変質の防止	水分活性	水分活性(Aw)と食品の変質、及び変質防止について学び理解を深める。
35	9	食品の変質の防止	水素イオン濃度(pH)	微生物の増殖と水素イオン濃度の関係、pHの低下と保存食を学び、調べる
36	10	食品の保存方法	食品の保存方法 冷蔵・冷凍	食品保存の目的、冷蔵・冷凍による保存の規定と取扱いの注意を学ぶ。
37	10	食品の保存方法	食品の保存方法の一覧作成	食品保存の物理的処理方法、細菌的処理方法、化学的処理方法、総合的処理方法について一覧にまとめ、理解を深める。
38	10	食品の保存方法	物理的処理による方法：加熱殺菌法・CA貯蔵法等	加熱殺菌、乾燥法、熱蔵庫、放射線の照射、CA貯蔵法について学ぶ
39	10	食品の分類と特性	細菌学的処理および化学的処理方法	細菌・酵母の応用、カビの応用、塩蔵法、酢漬法、砂糖漬、化学物質の添加について学ぶ
40	10	食品の保存方法	総合的処理による方法	燻煙(くんえん)法、塩乾法、凍結法、調味、漬物について学ぶ
41	10	食品の保存方法	総合的処理による方法	瓶詰(びんづめ)・缶詰の歴史と方法、プラスチック真空包装と長期保存の未来について学ぶ
42	10	食品の保存方法	食品の特性ー調味料	調味料の原料と多様性などを調べ、世界の「食の統一化」と調味料について考える
43	10	食品の保存方法	食品の特性ー調理加工食品	レトルト食品、コピー食品、インスタント食品、冷凍食品などの多様性と将来性を調べる
44	10	食品の保存方法	食品の特性ーアルコール	アルコールの原料と多様性、日本人とアルコール分解酵素について学ぶ
45	11	食品の保存方法	食品の特性ー砂糖	砂糖漬けから砂糖および甘味料の種類、サトウキビの搾りかすから作られる旨味成分についても学ぶ
46	11	食品の保存方法	食品の特性ー魚介類	魚介類の分類や特徴などを学び、加工品を調べる
47	11	食品の保存方法	食品の特性ー肉類	肉類の分類や特徴などを学び、加工品を調べる
48	11	食品の保存方法	食品の特性ー卵類	卵類の分類や特徴などを学び、加工品を調べる
49	11	食品の保存方法	食品の特性ー乳類	乳類の分類や特徴などを学び、加工品を調べる
50	11	食品の保存方法	食品の特性ー油脂類	油脂類の特徴と原料および自然破壊など問題点も学ぶ
51	11	食品の保存方法	食品の長期保存	人類の長期保存方法のイノベーションと4つの食品保存方法を学ぶ
52	11	食品表示	食品表示制度	食品表示法について学ぶ

53	11	食品表示	栄養成分表示	食品表示基準　加工食品の表示を読み解く
54	12	食品表示	アレルギー表示	アレルギー表示基準について学ぶ
55	12	食品表示	有機農産物、 遺伝子組換え食品等	有機農法の発達、農産物に対する安全性と健康志向、有機JASマーク、遺伝子組換えDNA技術、表示義務対象となる食品などについて学ぶ
56	1	食品生産と消費	消費者の購買管理システム	長距離輸送と長期保存、食品ロス(賞味期限の1/3ルール)の見直し、ライフスタイルの変化と消費構造の変化から食の未来について共に考える
57	1	食品生産と消費	食品の消費構造の変化	食料消費の変化と時代背景、一人当たり栄養供給量の変化と消費活動の変化などを知る
58	1	食品生産と消費	食品の生産と輸入	食料自給率量　品目別自給率の推移を読み解く。
59	1	食品学の概要 食品の変質と防止 食品の生産と消費	まとめ	食品学を通して学んだ内容の理解を深める
60	1	食品学の概要 食品の変質と防止 食品の生産と消費	まとめ	食品学を通して学んだ内容の理解を深める
61	1	食品学の概要 食品の変質と防止 食品の生産と消費	まとめ	食品学を通して学んだ内容の理解を深める
62	1	食品学の概要 食品の変質と防止 食品の生産と消費	後期試験	食品学を通して得た知識の確認としてテストを実施する

令和5年度　授業計画　　製菓技術経営科1年

授業科目名	開講時期	時間数	担当者氏名
食品衛生学(実習)	令和5年 通年	24時間 （規定時間　24時間）	秋本　信子
実務経験の有無 （資格等）	(実務) 病院栄養士8年、病院管理栄養士15年、専門学校教員12年 (資格) 管理栄養士、認定心理士、博士(知識科学)		
教科の概要・到達目標	口から入るすべての食品から命を衛る知識と技術を学ぶ。衛生的に仕事のできる製菓衛生師を育てることを目的とする。		
使用教材・参考書 （授業の方法）	製菓衛生師全書（日本菓子教育センター）　等 講義　　／　実験　／　　実習		
履修上の注意	学生が自発的に授業に参加し、学ぶ姿勢を養う。各自がスマートフォンなどを活用し、自ら考えて課題をまとめる。		
成績評価・履修等	実習態度、レポートなど総合的に評価する。		

年間指導計画（学習内容と目標）

回	月	項目	授業内容	指導の留意点と目標
1	4	水道水の残留塩素	日本の上水道と塩素について説明	飲料水の消毒に塩素が使われている。塩素の効果と害を学ぶ
2	4	水道水の残留塩素	水道水の残留塩素を測定する	残留塩素測定試薬で水道水の変化をみる。そこにお茶の葉を入れると色が変化する様子を実験する
3	4	鶏卵の鮮度判定	鶏の種類、鶏卵の鮮度	鶏卵の特徴や鮮度判定を調べる
4	4	牛乳の鮮度判定	牛乳のアルコールテスト	牛乳に70%エタノールを加え、よく振り混ぜて凝固物の有無を調べる
5	5	微生物について	微生物を増殖させない調理法、有益・有害な微生物	細菌・リケッチア・ウイルスの大きさを各自で調べる
6	5	微生物を増殖させない調理	微生物を増殖させない調理法、有益・有害な微生物	微生物を増殖させない調理法、有益・有害な微生物についてグループでまとめる
7	5	食品添加物	市販食品と食品添加物	菓子、レトルト食品、カップヌードルなど食品添加物が添加されている袋を持ちより、添加物名や働きなどを調べる
8	5	食品添加物	市販食品と食品添加物	
9	6	人体	「生命誕生」DVD	精子と卵子が受精してヒトが誕生するまでの映像から、命の重さを学ぶ
10	6	人体	「生命誕生」DVD	
11	6	pHによる食品の色素変化	pHによるアントシアニンの色の変化	金時草をゆで、ゆで汁を4つのカップに入れる
12	6	pHによる食品の色素変化	pHによるアントシアニンの色の変化	酸性の酢、アルカリ性の重曹、強酸性の漂白剤をカップに入れて色調変化を見、全部混ぜてみる

回	月	項目	授業内容	指導の留意点と目標
13	7	手作り石けん	手作り石けん作り	苛性ソーダと水を入れ、古い油を足しながら泡だて器で混ぜ石鹸を作る
14	7	手作り石けん	手作り石けん作り	苛性ソーダと水を入れ、古い油を足しながら泡だて器で混ぜ石鹸を作る
15	7	SDGsとは	SDGsについて	グループでSDGsのパンフレット作り
16	7	SDGsとは	SDGsについて	
17	10	新型コロナの予防	COVID-19の予防 （パワーポイント、DVD）	感染症予防の注意点、手洗い、防護服・手袋等の着脱などを学ぶ
18	10	次亜塩素酸ナトリウムの希釈法	次亜塩素酸ナトリウムの希釈法と掃除の実践	キッチンハイターと水をペットボトルに入れて消毒液を作り、実際にトイレなど掃除する
19	10	いのちの食べ方	「いのちの食べ方」DVD	生きている牛や豚、鶏のと殺の現状、養殖魚の解体、ブロイラー、大規模な野菜工場など、食品となるまでの実情を知り、調理師として食材を大切に扱う意味を学ぶ
20	10	いのちの食べ方	「いのちの食べ方」DVD	
21	11	いのちの食べ方	「いのちの食べ方」感想	
22	11	魚肉類の鮮度判定	鮮魚の鮮度と死後硬直、 牛・豚・鶏の死後硬直	旨味成分のイノシン酸について学び、なぜ人は死肉をおいしいと感じるのかを学ぶ
23	11	HACCP	グループで課題を決め、 HACCPを仕上げる	7原則12手順に沿って、製菓におけるHACCPの事例を考え、各自一覧に仕上げ、グループで発表する
24	11	HACCP	グループごとに発表する	

令和5年度　授業計画　　製菓技術経営科1年

授業科目名	開講時期	時間数	担当者氏名
栄養学	令和5年 前期・後期	62　時間 （規定時間　60時間）	乙川　美和
実務経験の有無 （資格等）	管理栄養士　調理師　製菓衛生師　横浜料理学園　6年（東京ガス　大森クッキングスタジオ　東京ガス料理教室　世田谷支社　墨田支社　学園本部）金沢調理師専門学校10年　シダックス大新東ヒューマンサービス㈱（金沢市学校給食西部共同調理場）6年　金沢製菓調理専門学校9年		
教科の概要・到達目標	栄養学の概要・栄養素の機能などの基礎知識を学ぶ。さらに、食事摂取基準や国民健康・栄養状態の現状と施策を理解し、ライフステージ別の栄養や病態時の栄養についても理解を深める。		
使用教材・参考書 （授業の方法）	製菓衛生師全書　製菓衛生師・菓子製造技能検定　受験練習問題と解答（日本菓子教育センター） （　講義　／　演習　／　実験　・　実習　・　実技　）		
履修上の注意	授業を意欲的に受ける態度の育成 授業の到達目標は栄養学を通して自分自身が健康的な食生活を営むとともに、資格を活かして職に就く時の基本的な知識を習得する。		
成績評価・履修等	筆記試験の成績及び出席・受講態度を総合的に判断して評価		

年間指導計画（学習内容と目標）

回	月	項目	授業内容	指導の留意点と目標
1	4	栄養学の概要	栄養の意義	栄養学とは何かを知る
2	4	栄養学の概要	栄養の意義	栄養学とは何かを知る
3	4	栄養学の概要	栄養の意義	五大栄養素を学ぶ
4	4	栄養学の概要	栄養の意義	栄養とその働きを知る
5	4	栄養学の概要	人体成分	人体構成成分を学ぶ
6	4	栄養素の種類と働き	たんぱく質	たんぱく質の種類を知る
7	5	栄養素の種類と働き	たんぱく質	アミノ酸とたんぱく質の構造を学ぶ
8	5	栄養素の種類と働き	たんぱく質	必須アミノ酸・非必須アミノ酸について学ぶ
9	5	栄養素の種類と働き	脂質	脂質の定義と種類を学ぶ
10	5	栄養素の種類と働き	脂質	脂肪酸の種類や構造などの知識を深める

回	月	項目	授業内容	指導の留意点と目標
11	5	栄養素の種類と働き	脂質	脂肪酸の種類や構造などの知識を深める
12	5	栄養素の種類と働き	脂質	脂肪酸の種類や構造などの知識を深める
13	5	栄養素の種類と働き	脂質	脂肪酸の種類や構造などの知識を深める
14	5	栄養素の種類と働き	炭水化物	炭水化物の定義と種類を学ぶ
15	6	栄養素の種類と働き	炭水化物	炭水化物の種類を学ぶ
16	6	栄養素の種類と働き	炭水化物	炭水化物の種類を学ぶ
17	6	栄養素の種類と働き	ビタミン	ビタミンの定義と種類を学ぶ
18	6	栄養素の種類と働き	ビタミン	脂溶性ビタミンの機能などについて学ぶ
19	6	栄養素の種類と働き	ビタミン	脂溶性ビタミンの機能などについて学ぶ
20	6	栄養素の種類と働き	ビタミン	水溶性ビタミンの機能などについて学ぶ
21	6	栄養素の種類と働き	ビタミン	水溶性ビタミンの機能などについて学ぶ
22	6	栄養素の種類と働き	ミネラル	ミネラルの定義と種類を学ぶ
23	7	栄養素の種類と働き	ミネラル	ミネラルの機能などについて学ぶ
24	7	栄養素の種類と働き	ミネラル	ミネラルの機能などについて学ぶ
25	7	栄養素の種類と働き	ミネラル	ミネラルの機能などについて学ぶ
26	7	栄養素の種類と働き	水分	水の役割について学ぶ
27	7	栄養素の種類と働き	水分	水の役割について学ぶ

回	月	項目	授業内容	指導の留意点と目標
28	7	消化と吸収	消化器の構造と機能	人体の消化器官の構造を知る
29	8	消化と吸収	消化管内での消化	摂取された栄養素はどのように 消化吸収されているかを知る
30	8	消化と吸収	消化管内での消化	摂取された栄養素はどのように 消化吸収されているかを知る
31	8	消化と吸収	消化管内での消化	摂取された栄養素はどのように 消化吸収されているかを知る
32	8	前期試験対策	前期まとめ	前期の授業で行ってきた内容を 復習する
33	9	前期試験	前期試験	試験、ノート、課題取り組み状況、 出欠状況等を加味して成績判定する
34	9	食生活と疾病	国民健康・栄養調査	栄養素等摂取量の年次推移・ 脂肪エネルギー比の年次推移を 知る
35	9	食生活と疾病	食欲と身体機能の調節	摂食行動 満腹中枢と接食中枢の働きを知る
36	10	食生活と疾病	食欲と身体機能の調節	ホルモンとその機能を学ぶ
37	10	食生活と疾病	食欲と身体機能の調節	ホルモンとその機能を学ぶ
38	10	食生活と疾病	栄養素の生理作用	たんぱく質のアミノ酸スコアを学ぶ
39	10	食生活と疾病	栄養素の生理作用	たんぱく質のアミノ酸スコアを学ぶ
40	10	食生活と疾病	栄養素の生理作用	脂質の生理作用を学ぶ
41	10	食生活と疾病	栄養素の生理作用	炭水化物の生理作用を学ぶ
42	10	食生活と疾病	栄養素の生理作用	炭水化物の生理作用を学ぶ
43	10	食生活と疾病	肥満と生活習慣	肥満の治療を学ぶ
44	11	食生活と疾病	肥満と生活習慣	肥満の治療を学ぶ

回	月	項目	授業内容	指導の留意点と目標
45	11	食生活と疾病	肥満と生活習慣	糖尿病について学ぶ
46	11	食生活と疾病	肥満と生活習慣	糖尿病について学ぶ
47	11	食生活と疾病	肥満と生活習慣	高血圧症・脂質異常症について学ぶ
48	11	食生活と疾病	肥満と生活習慣	痛風・骨粗鬆症・鉄欠乏性貧血について学ぶ
49	11	食生活と疾病	肥満と生活習慣	痛風・骨粗鬆症・鉄欠乏性貧血について学ぶ
50	11	栄養学の実践	日本人の食事摂取基準	日本人の食事摂取基準（2020年版）策定の方向性を理解する
51	12	栄養学の実践	日本人の食事摂取基準	日本人の食事摂取基準（2020年版）策定の方向性を理解する
52	12	栄養学の実践	エネルギー代謝	エネルギー摂取量とエネルギー消費量・基礎代謝量について学ぶ
53	1	栄養学の実践	エネルギー代謝	メッツ・身体活動レベルについて学ぶ
54	1	栄養学の実践	エネルギー代謝	食事誘発性体熱産生・推定エネルギー量について学ぶ
55	1	栄養学の実践	栄養管理	たんぱく質・脂質・炭水化物の適正摂取を知る
56	1	栄養学の実践	栄養管理	ライフステージのポイントを知る
57	1	栄養学の実践	食事バランスガイド	食生活指針を知る
58	1	栄養学の実践	食事バランスガイド	食事バランスガイドのイラストを知り、内容を理解する
59	1	栄養学の実践	食品分類法	三食食品群・四つの食品群・六つの基礎食品群を理解する
60	1	栄養学の実践	栄養素の表示	食品表示基準制度・食品の分類を理解する
61	2	後期試験対策	後期まとめ	後期の授業で行ってきた内容を復習する
62	2	後期試験	後期試験	試験、ノート、課題取り組み状況、出欠状況等を加味して成績判定する

令和5年度　授業計画　　製菓技術経営科1年

授業科目名	開講時期	時間数	担当者氏名
社会	令和5年 前期・後期	32　時間 （規定時間　30時間）	澤村　進二
実務経験の有無 （資格等）	【資格】製菓衛生師　【実務経験】法政大学経済学部卒業 洋菓子店（不二家）経営（50年）　専門学校講師		
教科の概要・到達目標	社会に役立つ人材の育成 製菓職人として、昔の人々や先輩の技術やアイディアを勉強し将来の創作に役立てる		
使用教材・参考書 （授業の方法）	製菓衛生師全書 （　講義　／　演習　／　実験　・　実習　・　実技　）		
履修上の注意	授業を意欲的に受け、社会性を身に付ける 社会に出ても自分で独立していける考えや技術を教え、社会人として成功できるようにする		
成績評価・履修等	各学期に行う試験、履修状況、学習・受講態度、レポートや小テストなどの提出物の成果等を総合的に勘案して行う		

年間指導計画（学習内容と目標）

回	月	項目	授業内容	指導の留意点と目標
1	4	社会概要	社会とは	これから学んでいく社会とはどういうものかを知る
2	4	菓子と食生活	菓子と他の食品の違い	菓子とはどういうものかを知る
3	4	食生活における菓子	食生活における菓子	社会における菓子とは
4	5	菓子の歴史	世界の菓子	古代エジプト人の菓子を知る
5	5	菓子の歴史	世界の菓子	古代の菓子の内容を知る
6	5	菓子の歴史	世界の菓子	古代ローマ時代の菓子とは
7	5	菓子の歴史	世界の菓子	ルネッサンス・中世暗黒時代からの脱出
8	5	菓子の歴史	世界の菓子	フランス菓子の誕生の歴史を知る
9	6	菓子の歴史	世界の菓子	近世時代の機械化の流れを知る
10	6	菓子の歴史	世界の菓子	機械化によってお菓子はどう変化しているかを知る
11	6	菓子の名前	古代ローマ時代	昔の菓子の由来を知る
12	6	菓子の名前	中世～ルネッサンス	菓子の由来を知る

回	月	項目	授業内容	指導の留意点と目標
13	7	菓子の名前	フランス王朝時代	菓子の由来を知る
14	7	菓子の名前	近世時代	菓子の由来を知る
15	8	日本の菓子の歴史	上古時代	昔の菓子を知る
16	8	日本の菓子の歴史	唐菓子時代	昔の菓子を知る
17	9	試験	前期試験	試験の実施・解答・解説をし、理解を深める
18	9	日本の菓子の歴史	点心時代	昔の菓子を知る
19	10	日本の菓子の歴史	南蛮時代の菓子	昔の菓子を知る
20	10	日本の菓子の歴史	江戸風菓子・京菓子	昔の菓子を知る
21	10	日本の菓子の歴史	明治～現代の菓子	昔の菓子を知る
22	11	世界のパンの歴史	エジプト時代	パンの由来を知る
23	11	世界のパンの歴史	ローマ時代	パンの由来を知る
24	11	世界のパンの歴史	中世暗黒時代	パンの由来を知る
25	11	世界のパンの歴史	大航海時代	パンの由来を知る
26	12	世界のパンの歴史	近世・現代	パンの由来を知る
27	1	日本のパンの歴史	南蛮・江戸時代	日本のパンの歴史の流れを学ぶ
28	1	日本のパンの歴史	明治時代	日本のパンの歴史の流れを学ぶ
29	1	日本のパンの歴史	現代	日本のパンの歴史の流れを学ぶ
30	2	菓子の生産と消費	生産性と消費	菓子業界の現状を知る
31	2	後期試験練習問題	後期試験練習問題	試験対策
32	2	試験	後期試験	試験の実施・解答・解説をし、理解を深める

令和5年度授業計画　　製菓技術経営科1年

授業科目名	開講時期	時間数	担当者氏名
製菓理論	令和5年 前期・後期	92時間 （規定時間　90時間）	枡野　茂 西　真実子
実務経験の有無 （資格等）	製菓衛生師免許（昭和53年取得） （株）森八（25年勤務） （資）和菓子村上（13年勤務）		
教科の概要・目的	製菓従事者としての必要な技術と衛生面を実行出来うる能力を養う		
使用教材・参考書 （授業の方法）	製菓衛生師全書・受験問題と解答（日本菓子教育センター） 製菓衛生師教本（全国製菓衛生師養成施設協会） 新版　お菓子「こつ」の科学 （　講義　／　演習　／　実験　・　実習　・　実技　）		
履修上の注意	授業を意欲的に受ける態度の養成及び製菓理論の習得 製菓衛生師となるのに必要な知識を学ぶ		
成績評価・履修等	筆記試験の成績及び出席率・受講態度・授業ノートの規則的な提出、 レポート課題を総合的に判断する		

年間指導計画（学習内容と到達目標）

時数	月	項目	授業内容	指導の留意点と到達目標
1	4	製菓衛生師とは	基本理念・理論概要	目的意識の向上
2	4	菓子の原材料	これまでの試験傾向等	項目ごとの重点事項の説明
3	4	甘味料（砂糖）	甘味料の種類と特徴	名前と成分・役割を知る
4	4	甘味料（砂糖）	甘味料の種類と特徴	名前と成分・役割を知る
5	4	甘味料（砂糖）	甘味料の種類と特徴	名前と成分・役割を知る
6	4	甘味料（砂糖）	甘味料の小テスト	名前と成分・役割を知る
7	4	小麦粉	小麦粉の種類と特徴	菓子における小麦の役割を学ぶ
8	4	小麦粉	小麦粉の種類と特徴	菓子における小麦の役割を学ぶ
9	4	小麦粉	小麦粉の種類と特徴	菓子における小麦の役割を学ぶ
10	5	でん粉	種類と特性	でん粉の特性を学ぶ
11	5	でん粉	種類と特性	でん粉の特性を学ぶ

時数	月	項目	授業内容	指導の留意点と到達目標
12	5	米粉	米粉の種類と特徴	菓子における米粉の役割を学ぶ
13	5	鶏卵	卵の構造と成分	卵の成分と特性を理解する
14	5	鶏卵	卵の構造と成分	卵の成分と特性を理解する
15	5	鶏卵	卵白の起泡性	メレンゲの種類
16	5	鶏卵	卵白の起泡性	起泡性に起因する因子
17	5	鶏卵	卵の構造と成分	卵黄のレシチンの構造と役割
18	5	理論小テスト	甘味料の範囲	成分を含め分類を知る
19	5	油脂	油脂の種類と構造	油脂のそれぞれの特徴を知る
20	6	油脂	油脂の種類と構造	油脂のそれぞれの特徴を知る
21	6	油脂	油脂の種類と構造	油脂のそれぞれの特徴を知る
22	6	油脂	油脂の種類と構造	油脂のそれぞれの特徴を知る
23	6	油脂	油脂の種類と構造	油脂のそれぞれの特徴を知る
24	6	牛乳と乳製品	牛乳について	多くの種類と特徴
25	6	チーズ	チーズの種類と特性	多くの種類を区別する
26	6	チーズ	チーズの種類と特性	多くの種類を区別する
27	6	チーズ	チーズの種類と特性	世界の生クリームの特徴
28	6	原料チョコレート	チョコレートの原料・品種	カカオの品種と特徴
29	6	原料チョコレート	チョコレートの原料・品種	カカオの品種と特徴
30	7	カカオ豆	チョコレートの原料・品種	カカオの品種と特徴

時数	月	項目	授業内容	指導の留意点と到達目標
31	7	カカオ豆	チョコレートの原料・品種	原料チョコレートのまとめ
32	7	小麦粉・米粉の小テスト	小テスト	これまでの理解度知る
33	7	小麦粉・米粉の小テスト	小テスト	これまでの理解度知る
34	7	果実・加工品	種類・特徴	果実を使用した加工品の種類
35	7	果実・加工品	種類・特徴	果実を使用した加工品の種類
36	7	果実・加工品	種類・特徴	果実を使用した加工品の種類
37	7	凝固剤・増粘剤	種類と特徴	寒天・ゼラチン・ペクチン～
38	8	種実類（ナッツ類）	種類と特徴	種類を学び～生産地を知る
39	8	種実類（ナッツ類）	種類と特徴	種類を学び～生産地を知る
40	8	種実類（小豆類）	種類と特徴	種類を学び～生産地を知る
41	8	凝固材料	凝固剤の種類と概要	種類と使用方法特性を知る
42	9	凝固材料	凝固剤の種類と概要	種類と使用方法特性を知る
43	9	製菓実技・座学	和菓子DVD	和菓子の技術を知る
44	9	製菓実技・座学	学園祭の作品草案作り	過去のDVDより
45	9	前期まとめプリント①	甘味料～乳製品まで	理論の総合力を養う
46	9	前期まとめプリント②	甘味料～乳製品まで	理論の総合力を養う
47	9	前期まとめプリント③	甘味料～乳製品まで	理論の総合力を養う
48	9	前期まとめプリント④	甘味料～乳製品まで	理論の総合力を養う
49	9	前期試験	前期までの復習	菓子原材料の課題・知識の習得

時数	月	項目	授業内容	指導の留意点と到達目標
50	9	風味・調味料	種類と特徴	風味・調味料まとめ
51	9	香料	種類と特徴	天然香料・合成香料について
52	9	酸味料	種類と特徴	酸味料の役割
53	10	補助材料	種類・特徴	パン酵母について
54	10	パン酵母	イースト菌について	イースト菌の特徴
55	10	パン酵母	酵母の性質・特徴	パン製造におけるイーストの役割
56	10	補助材料（食塩・水）	食塩の食品に対する役割	食塩の効果について
57	10	補助材料（モルトエキス）	モルトエキスのついて	モルトエキスの効果について
58	10	膨張剤	種類と特徴	使用項目・使用方法を学ぶ
59	10	膨張剤	種類と特徴	使用項目・使用方法を学ぶ
60	10	乳化剤	種類と特徴	種類によっての使用法
61	10	着色料	着色料概要	着色料の利用法を学ぶ
62	10	着色料（天然着色料）	着色料の種類・特徴	着色料の利用法を学ぶ
63	10	着色料（人工着色料）	着色料の種類・特徴	着色料の利用法を学ぶ
64	10	製菓実技・座学	洋菓子DVD	技術編
65	11	増粘安定剤・漂白剤	増粘安定剤種類と特徴	増粘安定剤について学ぶ
66	11	増粘安定剤・漂白剤	増粘安定剤特徴	漂白剤について学ぶ
67	11	製菓実技	製菓実技「DVD」	京職人の技を学ぶ
68	11	菓子・容器	容器の種類・材質	容器を学ぶ

時数	月	項目	授業内容	指導の留意点と到達目標
69	11	食品容器	容器の種類と材質	容器と包装を学ぶ
70	11	製菓実技	製菓実技「DVD」	DVD「創作和菓子」 和菓子用語説明
71	11	補助材料	種類と特徴	座学～後期まとめ
72	11	製菓実技・座学	製パンDVD	技術編
73	11	期末小テスト（1）	実力テスト	解答と解説
74	12	期末小テスト（2）	実力テスト	解答と解説
75	12	製菓実技・座学	洋菓子DVD	技術編
76	12	甘味料	種類と特徴	座学～復習まとめ
77	1	小麦粉・米粉の小テスト	種類と特徴	座学～復習まとめ
78	1	でん紛	種類と特徴	座学～復習まとめ
79	1	製菓実技・座学	和菓子DVD	粒あん・こし餡の炊き方編
80	1	鶏卵	種類と特徴	学んできたところまでの復習
81	1	油脂	主成分を知る	学んできたところまでの復習
82	1	牛乳～乳製品	種類と特徴	乳牛の種類など
83	1	牛乳～乳製品	種類と特徴	クリーム・チーズ・バターの特徴
84	1	牛乳～乳製品	種類と特徴	クリーム・チーズ・バターの特徴
85	1	チョコレート類	チョコレートの原料・品種	チョコレートの種類を知る
86	1	凝固剤・種実類	主成分を知る	各種実（ナッツ類）の詳細
87	2	後期試験対策問題①	凝固剤～パン酵母	読解力知識を身につける

時数	月	項目	授業内容	指導の留意点と到達目標
88	2	後期試験対策問題②	凝固剤～パン酵母	読解力知識を身につける
89	2	後期試験対策問題③	凝固剤～パン酵母	読解力知識を身につける
90	2	後期試験練習問題	後期試験概要と説明	試験の要点を解説
91	2	後期試験練習問題	受験練習問題集より	試験の要点を解説
92	2	後期試験	受験練習問題集より	菓子原材料の課題・知識の習得

令和5年度　授業計画　　製菓技術経営科1年

授業科目名	開講時期	時間数	担当者氏名
ラッピング	令和5年 後期	16　時間 （規定時間　15時間）	佐近　賢一
実務経験の有無 （資格等）	【実務経験】パン・ブラザーズアベ（3年）クレア（5年）金沢製菓調理専門学校（11年） 【資格】製菓衛生師		
教科の概要・到達目標	社会に役立つ人材の育成 包むこと、結ぶこと、包装の常識を理解する パティスリーラッピング検定の取得		
使用教材・参考書 （授業の方法）	パティスリーラッピング教本 （　講義　／　演習　／　実験　・　実習　・　実技　）		
履修上の注意	授業を意欲的に受け、社会性を身に付ける パティスリーラッピングの知識、技術を身につける。		
成績評価・履修等	後期に行う試験、履修状況、学習・受講態度、チェックテストなど、実技の成果等を総合的に勘案して行う		

年間指導計画（学習内容と目標）

回	月	項目	授業内容	指導の留意点と目標
1	10	【講義Ⅰ】 パティスリーラッピングを始める前に	日本と西洋のラッピングの違い 日本の贈答としきたり（掛け紙、水引、のし） ラッピングに必要な道具 ラッピングの食品衛生	日本の文化、ラッピングの大切さを理解する。
2	10	【講義Ⅱ】 ラッピング資材 年中行事ギフトラッピングの特徴	箱、ペーパー、リボンの紹介 ラッピング（季節、行事、菓子の種類） ラッピングにおける色彩	包むこと、結ぶこと、包装の常識を理解する。
3	10	＜実技Ⅰ＞ 合わせ包み、蝶結び ボーダーリボン（横一文字掛け）	合わせ包み、蝶結び ボーダーリボン（横一文字掛け） の仕方を覚える。	合わせ包み、蝶結び ボーダーリボン（横一文字掛け） の仕方を理解する。
4	10	＜実技Ⅰ＞ 合わせ包み、蝶結び ボーダーリボン（横一文字掛け）	合わせ包み、蝶結び ボーダーリボン（横一文字掛け） 制限時間を決めて実施。	合わせ包み、蝶結び ボーダーリボン（横一文字掛け） を手早くできるようにする。
5	10	≪実技テストⅠ≫ 第3，4回のチェックテスト	合わせ包み、蝶結び ボーダーリボン（横一文字掛け） 制限時間内でのチェックテスト	合わせ包み、蝶結び ボーダーリボン（横一文字掛け） のポイントを理解し手早くできるようにす
6	11	＜実技Ⅱ＞ 斜め包み	斜め包みの仕方を覚え、制限時間を決めて実施。	斜め包みの仕方を理解する。
7	11	≪実技テストⅡ≫ 第6回のチェックテスト	斜め包み 制限時間内でのチェックテスト	斜め包みのポイントを理解し手早くできるようにする。
8	11	＜実技Ⅲ＞ スクエア包み、十字掛け 表裏があるリボンの蝶結び	スクエア包み、十字掛け 表裏があるリボンの蝶結び の仕方を覚える。	スクエア包み、十字掛け 表裏があるリボンの蝶結び の仕方を理解する。
9	11	＜実技Ⅲ＞ スクエア包み、十字掛け 表裏があるリボンの蝶結び	スクエア包み、十字掛け 表裏があるリボンの蝶結び 制限時間を決めて実施。	スクエア包み、十字掛け 表裏があるリボンの蝶結び を手早くできるようにする。
10	12	≪実技テストⅢ≫ 第8,9回のチェックテスト	スクエア包み、十字掛け 表裏があるリボンの蝶結び 制限時間内でのチェックテスト	スクエア包み、十字掛け 表裏があるリボンの蝶結び のポイントを理解し手早くできるようにす る
11	1	＜実技Ⅳ＞ ストライプリボン（たて1文字掛け） 斜め掛け、表裏があるリボンの蝶結び	ストライプリボン（たて1文字掛け） 斜め掛け、表裏があるリボンの蝶結び を理解し制限時間内に実施。	ストライプリボン（たて1文字掛け） 斜め掛け、表裏があるリボンの蝶結び の仕方を理解する。

回	月	項目	授業内容	指導の留意点と目標
12	1	≪実技テストⅣ≫ 第11回のチェックテスト	ストライプリボン（たて1文字掛け）斜め掛け、表裏があるリボンの蝶結び　制限時間内でのチェックテスト	ストライプリボン（たて1文字掛け）斜め掛け、表裏があるリボンの蝶結びのポイントを理解し手早くできるようにする。
13	1	筆記試験対策	時間、採点のポイントを説明し、試験同様に行う。	合格基準に到達できるようにポイントを理解し身につける。
14	1	実技試験対策	時間、採点のポイントを説明し、試験同様に行う。	合格基準に到達できるようにポイントを理解し身につける。
15	2	実技試験	パティスリーラッピング検定実技試験	合格基準を満たす。
16	2	筆記試験	パティスリーラッピング検定筆記試験	合格基準を満たす.解答・解説する

令和5年度　授業計画　製菓技術経営科1年

授業科目名	開講時期	時間数	担当者氏名
LHR	令和5年	32　時間	乙川　美和
実務経験の有無 （資格等）	管理栄養士　調理師　製菓衛生師 横浜料理学園6年（東京ガス　大森クッキングスタジオ　東京ガス料理教室　世田谷支社　墨田支社　学園本部） 金沢調理師専門学校10年・シダックス大新東ヒューマンサービス㈱（金沢市学校給食西部共同調理場）6年 金沢製菓調理専門学校9年		
教科の概要・到達目標	学校行事、ホームルーム活動、日常の生活や学習への適応 自己成長及び健康安全、一人一人のキャリア形成と自己実現		
使用教材・参考書 （授業の方法）	オリジナル資料等 （　講義　／　演習　／　実験　・　実習　・　実技　）		
履修上の注意	意欲的に受ける態度の養成		
成績評価・履修等	出席や授業態度等により合否をつける		

年間指導計画（内容）

回	月	項目	授業内容	指導の留意点
1	4	ホームルーム活動 自己成長及び健康安全	学校生活における留意事項 生活信条、努力目標	学校のルールを説明し理解する
2	4	学校行事 自己成長及び健康安全	レントゲンについて 学校生活について　挨拶・おじぎ	レントゲン検査の注意点。学校生活のついてのアンケートの記入
3	4	学校行事 ホームルーム活動	連絡事項、美化デー	学校内の月末大掃除
4	5	学校行事 自己成長及び健康安全	避難訓練要領、避難場所確認、町内清掃　席替え	避難訓練の実施、確認、近隣の清掃
5	5	日常の生活や学習への適応 キャリア形成と自己実現	かしこい消費者　講話	かしこい消費者の講話を聞いて、日常生活に役立てる
6	5	学校行事 ホームルーム活動	手洗い	衛生管理が出来る製菓衛生師の育成
7	5	キャリア形成と自己実現	玉川図書館場所確認	公共の図書館を活用し、キャリア形成と自己実現に役立てる
8	5	学校行事 ホームルーム活動	連絡事項、美化デー	学校内の月末大掃除
9	6	ホームルーム活動 日常の生活や学習への適応	健康について　熱中症対策	健康対策を考える
10	6	キャリア形成と自己実現	夏季インターンシップ、就職活動について	注意事項や心構え
11	6	学校行事 ホームルーム活動	調理従事者の衛生管理	衛生管理が出来る製菓衛生師の育成
12	6	学校行事 ホームルーム活動	連絡事項、美化デー	学校内の月末大掃除
13	7	学校行事 ホームルーム活動	四者面談・前期試験について	四者面談・前期試験の説明
14	7	学校行事 ホームルーム活動	夏季休暇、連絡事項、 美化デー	学校内の月末大掃除

回	月	項目	授業内容	指導の留意点
15	8	学校行事 ホームルーム活動	席替え、挨拶・おじぎの 再確認	挨拶などの再確認
16	8	学校行事 ホームルーム活動	後期時間割について 美化デー	後期授業の説明、学校内の月末大掃除
17	9	日常の生活や学習への適応 キャリア形成と自己実現	前期　クラス内評価 国内研修旅行について	時間・挨拶・言葉遣い・笑顔・掃除の クラス内評価、国内研修旅行の説明
18	9	学校行事 ホームルーム活動	連絡事項、美化デー	学校内の月末大掃除
19	10	学校行事 ホームルーム活動	料理カードを用いて、日常の 食生活を見直す	自己管理出来る製菓衛生師を 目指す
20	10	学校行事 ホームルーム活動	異物混入防止、7S	衛生管理が出来る製菓衛生師の育成
21	10	学校行事 ホームルーム活動	食品添加物を考える	衛生管理が出来る製菓衛生師の 育成
22	11	学校行事 ホームルーム活動	連絡事項、美化デー	学校内の月末大掃除
23	11	学校行事 ホームルーム活動	食安全、安心、シンポジウム	セミナーの伝達講習 技術経営科としてよりレベルアップした 製菓衛生師の育成
24	11	日常の生活や学習への適応 キャリア形成と自己実現	席替え、服部幸雄講話	セミナーの伝達講習 技術経営科としてよりレベルアップした 製菓衛生師の育成
25	11	学校行事 ホームルーム活動	学園祭、作品制作について	学園祭についての概要の説明
26	12	学校行事 ホームルーム活動	連絡事項、美化デー	学校内の月末大掃除
27	1	学校行事 ホームルーム活動	冬季休暇中における注意点 美化デー	冬季休暇中における注意点の 説明　　学校内の月末大掃除
28	1	学校行事 ホームルーム活動	席替え、市塚学氏による フランス講習会	セミナーの伝達講習 技術経営科としてよりレベルアップした 製菓衛生師の育成
29	1	学校行事 ホームルーム活動	マデイラ・ポートワインセミナー	セミナーの伝達講習 技術経営科としてよりレベルアップした 製菓衛生師の育成
30	2	学校行事 ホームルーム活動	連絡事項、美化デー	学校内の月末大掃
31	2	日常の生活や学習への適応 キャリア形成と自己実現	後期　クラス内評価	時間・挨拶・言葉遣い・笑顔・掃除の 後期　クラス内評価
32	2	学校行事 ホームルーム活動	卒業について　　美化デー	学校内の月末大掃除

令和5年度　授業計画　　製菓技術経営科1年

授業科目名	開講時期	時間数	担当者氏名
製菓実習(和菓子実習)	令和5年 前期・後期	90　時間 （規定時間　480時間）	枡野　茂
実務経験の有無 （資格等）	製菓衛生師免許（昭和53年取得） （株）森八（25年勤務）・（資）和菓子村上（13年勤務）		
教科の概要・目的	実技において、衛生面と技術を習得する 実践指導と食品知識を指導する		
使用教材・参考書 （授業の方法）	菓子指導全書　和菓子編 本格和菓子の教科書（誠文堂　新光社） （　講義　／　演習　／　実験　・　実習　・　実技　）		
履修上の注意	授業を意欲的に受ける態度の養成		
成績評価・履修等	出席状況、学習・受講態度を加味する 前期・後期の実技試験の点数を総合評価		

年間指導計画（学習内容と到達目標）　※1回3時間づつ実習

回	月	項目	授業内容	指導の留意点と到達目標
1	4	小豆こしあん 小豆粒あん 小麦まんじゅう	餡の炊き方 包餡の基本	基本を知り銅鍋や雪平鍋を使い 手作り餡を作る
2	4	水ようかん 葛餅 雲平	夏菓子の基本 干菓子の基本	雲平では手先を使い、細かい 作業に慣れる
3	4	かしわ餅 みたらし団子	餅粉を知り、生地を捏ねる	蒸し加減・蒸し時間を学ぶ
4	5	餡ロール（さくら風味） 蒸しどら 求肥	和風カステラの技術を取得	卵の起泡性を学ぶ （別立て法）
5	5	わらび餅（包餡） どら焼き 州浜	どらさじの基本 わらび餅のさじ切り技法を学ぶ	わらび粉の特性を知る
6	5	味噌まんじゅう 黒糖まんじゅう	小麦粉まんじゅうの応用編	包餡力を身に付ける
7	6	桜餅（関東風） 六方焼 焼き松葉（干菓子）	どらさじの使い方 干菓子の型を学ぶ	どらさじや特殊な焼き方を学ぶ
8	6	オレンジ大福 黄身時雨 浮き島	みかんを使い大福をつくる 蒸し菓子の応用編	そぼろ仕上げの技術
9	6	桜餅（関西風） 水無月 茶通	大納言やお茶の葉を使い 和菓子を作る	捏ねる・包むの習得
10	6	上用まんじゅう 残月 涼風	米粉の特徴を知る	生地の捏ね方の重要性
11	6	高羅時雨 赤飯 （赤飯まんじゅう）	赤飯を作る	大納言の特徴を学ぶ
12	7	酒まんじゅう つや袱紗 あじろ焼き	蒸し菓子・平鍋の基礎	酒種の生地作り

回	月	項目	授業内容	指導の留意点と目標
13	7	焼き芋 味噌ボウロ	季節菓子1	芋の特徴を生かす為の 技術習得
14	7	藤の花（カルカン製） 柚子まんじゅう	合わせ細工の技法	和菓子の基本の1つを学ぶ
15	8	練習問題 えくぼ饅頭 紅葉・桜（上生菓子）	練り切りの角棒仕上げ	和菓子の道具の基本
16	8	前期試験 えくぼ饅頭 紅葉・桜（上生菓子）	練り切りの角棒仕上げ	和菓子の道具の基本
17	9	月うさぎ 鹿の子 ごま棒	基本の粒あんを炊く	粒あんを美味しく炊く技術
18	10	カステラ饅頭 こなし（イチョウ仕上げ） 和風ソフトクッキー	焼き菓子の包餡と焼成	型と形のマスターする
19	10	栗蒸し羊羹 昆布丸 栗きんとん	木枠を使用した菓子	蒸し羊羹の硬さを学ぶ
20	10	栗大福 芋大福 ぶどう大福	大福の生地つくりを学ぶ	様々な大福作りを学ぶ
21	10	いがら餅 チョコレートまんじゅう 芋ようかん	ココアを使ったまんじゅう 芋の利用した羊羹	まんじゅうの応用編
22	11	練り切り（1） ＜基本細工＞ 飾り細工	四季の上生菓子 果実・あゆを作る	角棒・へら・さじを使って 様々な上生を作る
23	11	栗の実 さつま芋饅頭 メロンと甘酒の葛饅頭	栗を使用し上生菓子を作る	外郎包みを学ぶ 果実を使った葛まんじゅう
24	11	東雲 桃山 かりんとう饅頭	どら焼きの特殊な焼き方	どらさじや餅つき機の機械作動を 学ぶ
25	12	オレンジ羹 草餅 さつまいもと小豆のかるかん	錦玉羹の応用編 草餅の基本製法	甘夏を丸ごと包餡する技術を学ぶ
26	1	吹雪饅頭 うぐいす餅 里山栗	八つ種切りの蒸し菓子	薄皮まんじゅうの基本型
27	1	外郎包み 胡桃饅頭 きんとん	オーブンを使用した焼き菓子	胡桃を使い、季節の焼き菓子
28	1	小倉ようかん 抹茶水羊羹 上用ようかん	3種のそれぞれ違った羊羹を 知り学ぶ	寒天の溶かし方。使い方を指導
29	2	利久饅頭 どら焼き	後期テスト練習	薬饅頭の基本と平鍋の基本の 落とし焼を学ぶ
30	2	利久饅頭 どら焼き	後期テスト	薬饅頭の基本と平鍋の基本の 落とし焼を学ぶ

令和5年度　授業計画　　製菓技術経営科1年

授業科目名	開講時期	時間数	担当者氏名
製菓実習(洋菓子実習)	令和5年 前期・後期	90　時間 （規定時間　480時間）	古賀　信清
実務経験の有無 （資格等）	製菓衛生師 東京都製菓店11年、 フランス留学3年半、元アプリーティセサモ製菓部門(教授)、 パティスリーノブ11年（オーナーシェフ神戸）、 麻生外語製菓学校2年(講師)。		
教科の概要・到達目標	社会に役立つ人材の育成 製菓全般・基礎・技術の配合での制作 洋菓子を理論に基づき製菓技術を学ぶ		
使用教材・参考書 （授業の方法）	自主教材 良くわかるお菓子づくり基礎の基礎（エコール　辻　東京） （　講義　／　演習　／　実験　・　〇実習　・　〇実技　）		
履修上の注意	授業を意欲的に受け、社会性を身に付ける 菓器具・製菓実習室の使用注意点の徹底。 製菓態度。服装・衛生面の細かい指導。		
成績評価・履修等	各学期に行う試験、履修状況、学習・受講態度、レポートや小テストなど,実習の成果等を総合的に勘案して行う		

年間指導計画（学習内容と目標）　※1回3時間実習

回	月	項目	授業内容	指導の留意点と目標
1	4月14日	矢羽根ロール	・菓子制作のこころ構え。 ・卵の性質。 ・共立て。	・ミキサー、ゴムベラの使用の習得。 ・生地を綺麗に天板にのばすことを知る。
2	4月21日	イチゴロール バナナロール	・菓子制作のこころ構え。 ・卵の性質。 ・共立て。	・ミキサー、ゴムベラの使用の習得。 ・生地を綺麗に天板にのばすことを知る。
3	4月28日	シフォンケーキ オムレット	・配合の違いでの卵の泡立て方。 ・小麦粉との混ぜ合わせ方。 ・卵の別立て生地。	・シフォンケーキの特性を知る。 ・ビスキュイキュイエールを学ぶ。
4	5月12日	ババロアショコラ	・ソースアングレーズ	・卵黄の性質を知る。 ・アングレーズソースを作る。
5	5月19日	ショートケーキ	・スポンジケーキ（共立て）	・比重を学ぶ。 ・生クリームの性質を知る。
6	5月26日	カトルカール マドレーヌ	・基本配合での作り方の違う焼き菓子。	・型の使い方、シュガーバッター法などを学ぶ。
7	6月2日	チュイールダンテル アイスクリーム	・ソースアングレーズのミニテスト。 ・アイスクリームの作り方。	・基本のソースなので、理解力を深める。
8	6月9日	チュイール シガレット ラングドシャ	・薄く焼くクッキーの作り方。	・パウンドケーキと同じ配合で薄く焼き上げるクッキーになる事を学ぶ。
9	6月16日	フィナンシェ ダッコワーズ	・アーモンドプードルを使った焼き菓子	・伝統的な生地の焼き菓子とダッコワーズのバターの焦し具合の習得。
10	6月30日	プリン クレームブリュレ	・アパレイユ生地の作り方	・アパレイユ生地の仕込み方、湯煎の焼き方の習得。 ・プリンとクレームブリュレの違い。
11	7月7日	コーヒーゼリー オレンジゼリー	・ゼリー使う凝固剤の説明	・各種類の凝固剤の知識習得。
12	7月14日	シャルロットフレーズ	・苺のムース	・ピューレを使ったムースの作り方の習得。

回	月	項目	授業内容	指導の留意点と目標
13	7月21日	フルーツタルト	・パートシュクレ ・クレームダマンド	・パートシュクレ生地の仕込み方。敷き込み、焼き方を学ぶ。
14	8月25日	シューアラクレーム（班）	・シュー生地作りのポイント習得。 ・カスタードクリームの作り方のポイント習得。	・シュー生地作りのポイント習得。 ・カスタードクリームの作り方のポイント習得。
15	9月1日	シューアラクレーム（個人）	シュー生地作りの練習	・シュー生地作りのポイント習得。
16	9月8日	前期実技試験	・シュー生地のペーパーテスト ・基本のクレームパティシエールを作り上げる迄のポイント！	牛乳、グラニュー糖、卵黄の凝固、粉の糊化、など、クリームを炊き上げる迄を習得。
17	9	チョコロール アマンドセック	・カカオプードルを使ったビスキュイの粉の混ぜ方を知る。	・カカオプードルを使ったビスキュイの粉の混ぜ方を知る。
18	10	ガレットブルトンヌ 絞りクッキー	・２種類のクッキーの仕込み方の違い。	・２種類のクッキーの仕込み方の違いを知る。
19	10	チーズケーキ クレープ	クリームチーズの扱い方 チーズに加える素材の順番を学ぶ	クリームチーズの扱い方 チーズに加える素材の順番を学ぶ
20	10	アップルパイ アイスボックスクッキー仕込み	・速成パイ生地の作り方の習得	・速成パイ生地の作り方の習得
21	10	ガトーバスク アイスボックスクッキー焼き	・速成パイ生地の作り方の習得	・速成パイ生地の作り方の習得
22	11	学園祭用洋菓子	販売用の洋菓子を作る	販売用に綺麗にしっかりとした包装飾り付けをする
23	11	学園祭用洋菓子	販売用の洋菓子を作る	販売用に綺麗にしっかりとした包装飾り付けをする
24	11	学園祭用洋菓子	販売用の洋菓子を作る	販売用に綺麗にしっかりとした包装飾り付けをする
25	12	学園祭用洋菓子	販売用の洋菓子を作る	販売用に綺麗にしっかりとした包装飾り付けをする
26	1	ミルフィーユ折り込み マロンパイ	・折込パイ生地の作り方	・折込パイ生地の作り方の習得。
27	1	ミルフィーユ仕上げ	・ミルフィーユの仕上げ	ミルフィーユのパイ生地の焼き方 モンタージュの仕方などの習得
28	1	ショートケーキ	・各自、後期試験のショートケーキの制作。	・各自、後期試験のショートケーキの制作。
29	2	ショートケーキ	・各自、後期試験のショートケーキの制作。	・各自、後期試験のショートケーキの制作。
30	2	後期実技試験	・採点をクリア（60点以上）	マスケのマスターを目指す

予備		アランブラ	スペインの伝統菓子 （アルハンブラ宮殿）	コーティング用ショコラの仕上げを学ぶ
		フロランタン	アーモンドとクレームキャラメルをクッキー生地に伸ばし焼き上げる	パートシュクレを薄くきれいに伸ばす フロランタンに使うキャラメルを炊くコツの習得
		ガトーバスク ギモーブ	バスク地方の伝統な焼き菓子	パウンドケーキ、タルトの中間の配合の焼き菓子

令和4年度　授業計画　　製菓技術経営科1年

授業科目名	開講時期	時間数	担当者氏名
製菓実習(製パン実習)	令和5年 前期・後期	90　時間 （規定時間　480時間）	佐近　賢一
実務経験の有無 （資格等）	【実務経験】パン・ブラザーズアベ（3年）クレア（5年）金沢製菓調理専門学校（11年） 【資格】製菓衛生師		
教科の概要・到達目標	社会に役立つ人材の育成 菓子パン系、ハード系、その他応用パンの基本知識、技術を身につける。		
使用教材・参考書 （授業の方法）	パンの基本大図鑑、パン・こつの科学、わかりやすい製パン技術 パン作りの失敗と疑問、生地の事典、製菓衛生師全書 （　講義　／　演習　／　実験　・　実習　・　実技　）		
履修上の注意	授業を意欲的に受け、社会性を身に付ける　行程を理解し、基礎技術の習得		
成績評価・履修等	各学期に行う試験、履修状況、学習・受講態度、レポートや小テストなどの提出物、実習の成果等を総合的に勘案して行う		

年間指導計画（学習内容と目標）　※1回3時間実習

回	月	項目	授業内容	指導の留意点と目標
1	4	バターロール	生地捏ね　丸め　成形 発酵状態　焼成	丸めかた、成形を覚える。 発酵状態を見極める。 焼成を見極める
2	4	バターロール	生地捏ね　丸め　成形 発酵状態　焼成	生地捏ねの状態を見極める。 丸めかた、成形を覚える。 発酵状態を見極める。 焼成を見極める
3	4	クルミパン カマンベールパン	生地捏ね　丸め　成形　焼成 発酵状態　チーズの包みかた クルミの混合	クルミを混合した時の生地の状態を見極める。生地の中への包みかたを学ぶ。
4	5	シナモンロール	生地捏ね　丸め 生地を麺棒で伸ばす　成形 発酵状態　焼成	生地を麺棒で伸ばす成形を覚える。
5	5	アップルリング	生地捏ね　丸め　成形 発酵状態　焼成　型焼き	生地を麺棒で伸ばす成形を覚える。 型での発酵状態、焼成を学ぶ。
6	5	ツオップ	生地捏ね　丸め 成形時の編みこみ 発酵状態　焼成	編みこみの強さを覚え、発酵状態を見極める。
7	6	調理パン（分割テスト）	丸め　成形　発酵状態 焼成	丸めかた、成形を覚える。 発酵状態を見極める。 焼成を見極める
8	6	かぼちゃパン	かぼちゃを加えた生地捏ね 丸め　成形　発酵状態　焼成	かぼちゃを加えた生地の捏ね状態、発酵状態を見極める。
9	6	ドーナツ アプフェルキューヘレ	生地捏ね　丸め　成形 発酵状態　揚げる	生地のクリーミングを覚える揚げ状態を見極める。
10	6	カレーパン	生地捏ね　丸め カレーの包みかた　成形 発酵状態　揚げる	カレーの包みかたを覚える。揚げ状態を見極める。
11	6	（中種法）あんぱん メロンパン、クリームパン チョコレートコルネ	生地捏ね　丸め　成形　餡、 クリームの包みかた　メロン生地　コルネ　発酵状態　焼成	餡の包みかた、メロン生地の成形を覚える。クリームの包みかた、コルネの成形を覚える。
12	7	食パン	生地捏ね　丸め　成形 発酵状態　焼成　型焼き	生地を麺棒で伸ばす成形を覚える。 型での発酵状態、焼成を学ぶ。

回		項目	授業内容	指導の留意点と目標
13	7	ブリオッシュ	生地捏ね　丸め　成形　　発酵状態　焼成	生地捏ねの状態を見極める。 丸めかた、成形を覚える。 発酵状態を見極める。 焼成を見極める
14	7	ピザ	生地捏ね　丸め　成形 発酵状態　焼成　ピザソース	生地捏ねの状態を見極める。 丸めかた、成形を覚える。 発酵状態を見極める。 焼成を見極める
15	8	バターロール	バターロール注意点	バターロール注意点を把握する
16	8	バターロール	前期テスト	前期テストで技術の確認・習得を目指す。
17	9	ベーグル	生地捏ね　丸め　成形 発酵状態　ゆでる　焼成	ゆでかた、状態を見極める
18	10	飾りパン	生地捏ね　　成形　　組み立て　　焼成	生地の捏ねかた、扱い、焼成を覚える。
19	10	ヴァイツェンブロート	生地捏ね　丸め　成形　　発酵状態　焼成	生地捏ねの状態を見極める。 丸めかた、成形を覚える。 発酵状態を見極める。 焼成を見極める
20	10	シュヴァイツァーブロート	生地捏ね　丸め　成形　　発酵状態　焼成	生地捏ねの状態を見極める。 丸めかた、成形を覚える。 発酵状態を見極める。 焼成を見極める
21	10	パントラディショネル （ストレート法）	生地捏ね　丸め　成形　　発酵状態　焼成　　ストレート法での生地の状態	ストレート法での生地の状態を見極める。
22	11	パントラディショネル （発酵種法）	生地捏ね　丸め　成形　　発酵状態　焼成　　発酵種法での生地の状態	発酵種法での生地の状態を見極める。
23	11	シュトーレン	生地捏ね　丸め　成形　　発酵状態　焼成　仕上げ	生地捏ねの状態を見極める。 丸めかた、成形を覚える。 発酵状態を見極める。 焼成を見極める
24	11	調理パン（分割テスト）	丸め　　成形　　発酵状態　焼成	丸めかた、成形を覚える。 発酵状態を見極める。 焼成を見極める
25	12	中華まん	生地捏ね　丸め　成形　　肉餡の作り方　　発酵状態　蒸す	生地捏ねの状態を見極める。 丸めかた、成形を覚える。 発酵状態を見極める。 蒸しを見極める
26	1	クロワッサン(手)	生地捏ね　丸め　　麺棒での生地の折込　冷蔵 発酵状態　成形　焼成	生地の状態、折込　冷蔵の状態、発酵、成形　　焼成を見極める
27	1	クロワッサン(機械)	生地捏ね　丸め 機械での生地の折込　冷蔵 発酵状態　成形　焼成	生地の状態、折込　冷蔵の状態、発酵、成形　　焼成を見極める
28	1	シチューパン	生地捏ね　丸め　成形　　発酵状態　焼成	生地捏ねの状態を見極める。 丸めかた、成形を覚える。 発酵状態を見極める。 焼成を見極める
29	2	パントラディショネル （テスト練習）	パントラディショネル 注意点	パントラディショネル注意点を把握する
30	2	パントラディショネル （後期テスト）	後期テスト	後期テストにより技術の確認・習得を目指す。

令和5年度　授業計画　　製菓技術経営科1年

授業科目名	開講時期	時間数	担当者氏名
製菓実習(基礎実習)	令和5年 前期・後期	90　時間 （規定時間　480時間）	古賀　信清 佐近　賢一
実務経験の有無 （資格等）	【実務経験】パン・ブラザーズアベ（3年）クレア（5年）金沢製菓調理専門学校（11年） 【資格】製菓衛生師		
教科の概要・到達目標	社会に役立つ人材の育成。 基礎のナッペ、絞り、パイピングなどの練習、道具、器具の名称、使い方。 飴細工、ショコラの基本修得。		
使用教材・参考書	マジパンの本等。		
（授業の方法）	（　講義　／　演習　／　実験　・　○実習　・　○実技　）		
履修上の注意	授業を意欲的に受け、社会性を身に付ける。 コンパクトなスペースで衛生的な作業。		
成績評価・履修等	各学期に行う試験、履修状況、学習・受講態度、、実習の成果等を総合的に勘案して行う		

年間指導計画（学習内容と目標）　※1回3時間実習

回	月	項目	授業内容	指導の留意点と目標
1	4月10日	実習室の使い方の説明。 器具の説明。	・道具、器具の使い方。 ・実習室の使い方。 ・挨拶、服装、実習室の身なりの指導	・器具の名称、実習に臨む心構えを学ぶ。
2	4月17日	ナッペの練習	・ムラングイタリエンヌの作り方。 ・パレットの正しい持ち方。	・ムラングイタリエンヌを作る時に注ぐシロップの温度とメレンゲの加えるタイミングの習得する。
3	4月24日	ナッペの練習	・マスケの練習	・マスケする時の正しい姿勢。 ・パレットを使ってのメレンゲの塗り方を学ぶ。
4	5月1日	絞りの練習	絞り袋の使い方	ローズ絞りをマスターする
5	5月8日	ナッペ、絞り,パイピングの練習	絞り袋の使い方、コルネを作り文字を書く	ローズ絞り、コルネ作りをマスターする
6	5月15日	マジパン	・こねかた、色つけ、丸め方。	・こねかた、マジパンの固さを知る。 ・色の組み合わせを知る。 ・マジパンを綺麗に丸める。
7	5月22日	マジパン	・バラの作り方。 ・動物の作り方	・バラを作る。 ・動物の表情、動きを考えて作る
8	5月29日	マジパン	・人の作り方 マジパン土台（スポンジ）作り	・人の表情、動きを考えて作る ・土台の比重を知る
9	6月5日	マジパン	・作品を作る。	・指定のデザインを形にする。細かいパーツ、表情、動きを表現して作る。 木や小物。
10	6月12日	マジパン	・作品を作る。	・指定のデザインを形にする。細かいパーツ、表情、動きを表現して作る。 建造物や小物。
11	6月19日	マジパン	カバーリング ・作品を作る。	・均一の厚さに伸ばす。 ・指定のデザインを形にする。細かいパーツ、表情、動きを表現して作る。
12	6月26日	マジパン	カバーリング ・作品を作る。	・均一の厚さに伸ばす。 ・指定のデザインを形にする。細かいパーツ、表情、動きを表現して作る。

回	月	項目	授業内容	指導の留意点と目標
13	7月3日	マジパン	・作品を作る。	・指定のデザインを形にする。細かいパーツ、表情、動きを表現して作る。仕上げ。
14	7月10日	パイピングの練習	コルネを作り文字を書く	コルネを作れるようにする
15	8月21日	パイピング	チョコレート、ナパージュを使って絵を書く。	パイピング、絵を描く、ナパージュノートルの使い方。
16	8月28日	ナッペ、絞り、パイピングの練習	ナっペ、絞り、パイピングの復習	ナっペ、絞り、パイピングの修得
17	9	飴細工	・シュクルティレを教える。	・グラニュー糖での飴の炊き方、飴の扱い方（引き方）を学ぶ。
18	10	飴細工	・シュクルティレを教える。	・グラニュー糖での飴の炊き方、飴の扱い方（引き方）を学ぶ。 （葉の引き方）
19	10	飴細工	・シュクルティレを教える。	・グラニュー糖での飴の炊き方、飴の扱い方（引き方）を学ぶ。 （花びらの引き方）
20	10	飴細工	・シュクルティレを教える。	・飴を引いてバラの花,葉っぱを作れる。
21	11	飴細工	・シュクルティレでリボンを教える。	・飴でリボンを作る基本を学ぶ。
22	11	飴細工	・シュクルスフレを教える。	・飴を引いてポンプで炊いてボールを作れるようになる。
23	11	飴細工	・パラチニットで飴を炊く。	・パラチニット（砂糖類）での飴の炊き方、飴の扱い方を学ぶ。
24	11	ショコラ	テンパリング（基本） （モールド使用）	・全員がテンパリング習得 ・温度調節のマスター ・ショコラの性質を知る
25	12	ショコラ	テンパリング（エアブラシ使用） ・ナッツのキャラメリゼのショコラ掛け	・水冷法、タブリール法のテンパリングを習得する
26	1	ショコラ	・ボンボンショコラ （2種類）	・モールド（型）を使ってボンボンショコラを作れる。 ・フレーク法（シーズ法）の習得
27	1	ショコラ	トリュフ （3種類）	・ブロシュ・ア・トランペ（バーグ）を使ったボンボンショコラの習得 ・添加法の習得
28	1	ショコラ	生チョコ（3種類） チーズケーキ・ショコラ	ガナッシュの配合の違い作り方の違いの習得
29	2	ナッペ、絞り、パイピング	基本の集大成 ショートケーキのデコラッション	基本の技術を習得する
30	2	ナッペ、絞り、パイピング	基本の集大成 ショートケーキのデコラッション	基本の技術を習得する

令和5年度　授業計画　　製菓技術経営科1年

授業科目名	開講時期	時間数	担当者氏名
総合実習(製菓実習)	令和5年 前期　後期	70時間　(48+22) (規定時間　480時間)	古賀　信清 佐近　賢一 枡野　　茂
実務経験の有無 (資格等)	製菓衛生師 東京都製菓店11年、 フランス留学3年半、元アプリーティセサモ製菓部門(教授)、パティスリーノブ11年(オーナーシェフ神戸)、 麻生外語製菓学校2年(講師)。		
教科の概要・到達目標	社会に役立つ人材の育成。 基礎的な理論、実習で製菓全体の基礎能力を養う、身につける 色々な材料の主な特性の習得。		
使用教材・参考書	製菓衛生師全書 Les　Bases　dela patisserie　洋菓子教本 製菓衛生師教本　下 製菓衛生士教本　8		
(授業の方法)	(　講義　／　演習　／　〇実験　・　〇実習　・　〇実技　)		
履修上の注意	授業を意欲的に受け、社会性を身に付ける。 製菓の基礎的な知識を個々に実習で学ぶ		
成績評価・履修等	試験、履修状況、学習・受講態度、、実習の成果等を総合的に勘案して行う		

年間指導計画(学習内容と目標)　※1回3時間実習

回	月	項目	授業内容	指導の留意点と目標
1	4/18	甘味料 砂糖	シロップのボーメを計る フォンダンを作る	砂糖の種類、味、用途を知る
2	5/9	小麦粉	何種類ものパートを焼き比較	小麦粉の種類、あじ、用途知る
3	5/23	澱粉	米粉　ロールケーキ作成 各澱粉と水でパートを作る	澱粉の種類、用途を知る
4	6/6	鶏卵	何種類もメレンゲを作り比較 乾燥メレンゲを焼く	卵黄、卵白の違いを知る 砂糖を加えるタイミングを知る
5	6/20	牛乳、生クリーム	生クリームの泡立て、味比べ	牛乳、生クリームの特性を知る
6	7/4	チョコレート	各ショコラの味比べ	ショコラの特性を知る
7	7/18	ジャム	保存用ジャムを作る	ジャムを作る時の留意点 フルーツと砂糖の関係性
8	8/29	凝固剤	各種の凝固剤使用 パートドゥフリュイを作る	凝固剤の種類、用途を知る
9	9/12	ナッツ類	主なナッツの種類を比較 ペーストを作る	ナッツの種類、用途を知る
10	10	パンに使う基本材料	異なる粉によるパンの仕込み	粉による違いを知る
11	10	パンに使う基本材料	水の硬度を変えパンを仕込む	水の硬度による違いを知る
12	11	米粉の種類	米粉の違い、比較	和菓子に使う米粉を知る

回	月	項目	授業内容	指導の留意点と目標
13	11	和菓子の基本	餡玉切り 個包装	均一な重さ、テンポで餡玉を切る スピーディで綺麗な包装
14	1	工芸菓子	上生菓子デザイン 作品を作る	上生のデザイン習得 和菓子の工芸習得
15	1	工芸菓子	作品を作る	和菓子の工芸習得
16	2	工芸菓子	作品を作る	和菓子の工芸習得

年間作品制作　指導計画（学習内容と目標）　※製作実習（22時間）

前半では、今まで学んできた技術を生かし、マジパン細工やアメ細工、チョコレート細工などの作品を制作し、自己作品を作製・完成することで技術のレベルアップを図る。		
使用教材・参考書 （授業方法）	（　講義　／　演習　／　実験　・　実習　・　〇実技　）	
履修上の注意	作品に関する質問等、随時受けますので、いろいろと聞いて良い作品を作り上げる。	
成績評価・履修等	作品制作を総合実習（製菓実習）の記入欄を通して評価する。	
項目	授業内容	指導留意点と目標
事前準備	個人作品制作 作品構想・デッサン・材料確認	作品完成確認
作品制作	個人作品計画	作品完成確認