

令和7年度 シェフパティシエ専門学校 シラバス						
科目名	衛生法規		担当教員 (教員要件)	小池 雅子 (衛生行政経験)		
授業概要 授業方法	製菓衛生師に必要な衛生法規を学習する。 衛生職であることを自覚して、安全・安心な菓子製造を習得する。					
実務経験	新潟市衛生行政勤務経験					
学科名	製菓製パン技術科		学年 (前・後期)	1 年次：後期		
授業総時間数	30 時間	授業回数	後期： 2 時間× 15 回		必・選の別	必修
評価の観点	<input checked="" type="checkbox"/> 定期試験	<input checked="" type="checkbox"/> 出席点	<input checked="" type="checkbox"/> 授業態度	<input checked="" type="checkbox"/> 提出物	<input checked="" type="checkbox"/> 小テスト	(<input type="checkbox"/> その他)
使用教材	製菓衛生師全書					
参考文献等	配布プリント					
科目の目標 (到達目標)	製菓衛生師に必要な衛生法規を学習することで、衛生職であることを自覚させ、安全・安心な菓子製造をすることができる人材育成をする。					
回数	授業内容 (到達目標)					
1	第 1 章 法学大意 (法学に関する基礎的事項が説明できる。)					
2	第 2 章 衛生行政概説 (衛生行政と衛生行政組織が説明できる。)					
3	第 3 章 製菓衛生師法 第 1 節 製菓衛生師法の沿革 第 2 節 製菓衛生師法の概要① (製菓衛生師法の概要について説明できる。)					
4	第 3 章 製菓衛生師法 第 2 節 製菓衛生師法の概要② (製菓衛生師法の概要について説明できる。)					
5	第 1 章～第 3 章のまとめ (法の中の衛生法規の位置付けおよび意義が説明できる。)					
6	第 4 章 関係法規 第 1 節 食品安全基本法の概要 (食品安全基本法の概要が説明できる。)					
7	第 4 章 関係法規 第 2 節 食品衛生法の概要① 第 1 条～第 10 条 (食品衛生法の概要が説明できる。)					
8	第 4 章 関係法規 第 2 節 食品衛生法の概要② 第 11 条～第 30 条 (食品衛生法の概要が説明できる。)					
9	第 4 章 関係法規 第 2 節 食品衛生法の概要③ 第 31 条～第 50 条 (食品衛生法の概要が説明できる。)					
10	第 4 章 関係法規 第 2 節 食品衛生法の概要④ 第 51 条～第 79 条 (食品衛生法の概要が説明できる。)					

回数	授業内容（到達目標）
11	第4章 関係法規 第2節 食品衛生法の概要⑤ 洋菓子の衛生規範 （洋菓子の衛生規範の概要が説明できる。）
12	第4章 関係法規 第2節 食品衛生法の概要のまとめ （食品衛生法と関連規範等が説明できる。）
13	第4章 関係法規 その他衛生関係法規（概要）① 1. 食品表示法 （食品表示のルールが説明できる。）
14	第4章 関係法規 その他衛生関係法規（概要）② 2. 地域保健法 3. 感染症法 4. 健康増進法 5. 食育基本法 （関連衛生法規の概要が説明できる。）
15	第4章 関係法規 その他衛生関係法規（概要）のまとめ （関連衛生法規の概要が説明できる。）

令和7年度 シェフパティシエ専門学校 シラバス						
科目名	公衆衛生学		担当教員 (教員要件)	石井大 (管理栄養士)		
授業概要 授業方法	製菓衛生師養成に必要な公衆衛生学の基礎的知識を習得する。					
実務経験	-					
学科名	製菓製パン技術科		学年 (前・後期)	1 年次：前期・後期		
授業総時間数	60 時間	授業回数	前期： 2h 時間 × 15 回 後期： 2h 時間 × 15 回	必・選の別	必修	
評価の観点	<input checked="" type="checkbox"/> 定期試験	<input checked="" type="checkbox"/> 出席点	<input checked="" type="checkbox"/> 授業態度	<input type="checkbox"/> 提出物	<input checked="" type="checkbox"/> 小テスト	(<input type="checkbox"/> その他)
使用教材	製菓衛生師全書					
参考文献等	-					
科目の目標 (到達目標)	製菓衛生師に必要な公衆衛生学の基礎知識を習得する 健康増進に必要な知識や技術を、集団レベルの観点で説明できる。					
回数	授業内容 (到達目標)					
1	第1章 公衆衛生学の概要 【到達目標】公衆衛生の意義、健康とは何か説明できる。					
2	第1章 公衆衛生学の概要 【到達目標】公衆衛生の歴史、発達の背景を説明できる。					
3	第1章 公衆衛生学の概要 【到達目標】社会保障制度について説明できる。					
4	第1章 公衆衛生学の概要 衛生統計 (人口静態統計) 【到達目標】健康水準、保険医療対策の実態把握に必要な指標を理解できる					
5	第1章 公衆衛生学の概要 衛生統計 (人口動態統計①) 【到達目標】健康水準、保険医療対策の実態把握に必要な指標を理解できる					
6	第1章 公衆衛生学の概要 衛生統計 (生命表・疾病統計) 【到達目標】健康水準、保険医療対策の実態把握に必要な指標を理解できる					
7	第1章 公衆衛生学の概要 その他の統計 【到達目標】各種統計 (疾病統計) の種類と目的を説明できる。					
8	第2章 環境衛生 環境衛生の意義① 【到達目標】環境が人間に及ぼす影響を理解し、説明できる					
9	第2章 環境衛生 環境衛生の意義② 【到達目標】環境が人間に及ぼす影響を理解し、説明できる					
10	第2章 環境衛生 環境衛生の意義③ 【到達目標】環境が人間に及ぼす影響を理解し、説明できる					

回数	授業内容（到達目標）
11	第2章 環境衛生 環境衛生の意義④ 【到達目標】環境が人間に及ぼす影響を理解し、説明できる
12	第2章 環境衛生の意義⑤ 公害 【到達目標】環境が人間に及ぼす影響を理解し、説明できる
13	第2章 環境衛生の意義⑥ 公害 【到達目標】環境が人間に及ぼす影響を理解し、説明できる
14	第2章 環境衛生の意義⑦ 公害 【到達目標】環境が人間に及ぼす影響を理解し、説明できる
15	前期まとめ 【到達目標】前期学習した内容を振り返り、定着を図ることができる
16	第3章 疾病の予防 感染症の予防① 【到達目標】感染症の感染、発症について要因を説明できる
17	第3章 疾病の予防 感染症の予防② 【到達目標】日本における感染症対策について説明できる。
18	第3章 疾病の予防 感染症の予防③ 【到達目標】日本における感染症対策について説明できる
19	第3章 疾病の予防 感染症の予防④ 【到達目標】日本における感染症対策について説明できる
20	第3章 疾病の予防 生活習慣病の予防① 【到達目標】生活習慣病とはどのような疾患か説明できる。
21	第3章 疾病の予防 生活習慣病の予防② 【到達目標】生活習慣病とはどのような疾患か説明できる。
22	第3章 疾病の予防 生活習慣病の予防③ 【到達目標】生活習慣病とはどのような疾患か説明できる。
23	第3章 疾病の予防 生活習慣病の予防④ 【到達目標】生活習慣病とはどのような疾患か説明できる。
24	第3章 疾病の予防 生活習慣病の予防⑤ 【到達目標】生活習慣病とはどのような疾患か説明できる。
25	第4章 産業保健 労働と健康① 【到達目標】産業保健の目的、労働安全衛生対策について説明できる。
26	第4章 産業保健 労働と健康② 【到達目標】産業保健の目的、労働安全衛生対策について説明できる。
27	第4章 産業保健 労働と健康③ 【到達目標】産業保健の目的、労働安全衛生対策について説明できる。
28	第4章 産業保健 労働と健康④ 【到達目標】産業保健の目的、労働安全衛生対策について説明できる。
29	第4章 産業保健 労働と健康⑤ 【到達目標】産業保健の目的、労働安全衛生対策について説明できる。
30	後期のまとめ 【到達目標】後期学習した内容を振り返り、定着を図ることができる

令和7年度 シェフパティシエ専門学校 シラバス						
科目名	食品学		担当教員 (教員要件)	須貝 裕 (管理栄養士)		
授業概要 授業方法	食品学の概要を学ぶ。 食品の種類と成分、変質の防止、生産と輸入、流通と価格、消費構造の変化を習得する。					
実務経験	-					
学科名	製菓製パン技術科		学年 (前・後期)	1 年次：前期・後期		
授業総時間数	60 時間	授業回数	前期： 2 時間× 15 回 後期： 2 時間× 15 回	必・選の別	必修	
評価の観点	<input checked="" type="checkbox"/> 定期試験	<input checked="" type="checkbox"/> 出席点	<input checked="" type="checkbox"/> 授業態度	<input checked="" type="checkbox"/> 提出物	<input checked="" type="checkbox"/> 小テスト	(<input type="checkbox"/> その他)
使用教材	製菓衛生師全書「日本菓子教育センター」 オールガイド食品成分表					
参考文献等	-					
科目の目標 (到達目標)	食品学の概要について習得できている。製菓衛生師として現場に必要な知識を説明できる。					

回数	授業内容 (到達目標)
1	第 1 章食品学の概要 (1) 食品の条件①食品学とは②食品の人体における機能 ③食品としての条件 【到達目標】 食品学を学ぶ意義を説明することができる。
2	第 1 章食品学の概要 (2) 食品の種類と成分①一般成分②嗜好成分③有害成分 【到達目標】 食品に含まれる成分について分類し、列挙できる。
3	第 1 章食品学の概要 (2) 食品の種類と成分④食品成分値⑤食品成分表 【到達目標】 食品成分表の概要を説明できる。
4	第 1 章食品学の概要 (2) 食品の種類と成分⑥食品のもつエネルギー⑦食品の栄養価値の判断基準 【到達目標】 アトウォーターの係数を使い食品のエネルギー計算ができる
5	第 3 節食品の分類と特性 (1) 食品の分類と特性 【到達目標】 植物性食品と動物性食品との食品学的比較ができる。
6	第 3 節食品の分類と特性 (2) 食品の特性①穀類②いも及びでんぷん類③砂糖及び甘味類 【到達目標】 ①穀類②いも及びでんぷん類③砂糖及び甘味類の説明ができる。
7	第 3 節食品の分類と特性 (2) 食品の特性④豆類⑤種実類⑥野菜類⑦果実類⑧きのこ類⑨藻類 【到達目標】 ④豆類⑤種実類⑥野菜類⑦果実類⑧きのこ類⑨藻類の説明ができる。
8	第 3 節食品の分類と特性 (2) 食品の特性⑩魚介類⑪肉類⑫卵類⑬乳類⑭油脂類 【到達目標】 ⑩魚介類⑪肉類⑫卵類⑬乳類⑭油脂類の説明ができる。
9	第 3 節食品の分類と特性 (2) 食品の特性⑮菓子類⑯嗜好飲料類⑰調味料及び香辛料類⑱調理加工食品類 【到達目標】 ⑮菓子類⑯嗜好飲料類⑰調味料及び香辛料類⑱調理加工食品類の分類及び特徴の説明ができる。
10	第 3 節食品の分類と特性 (2) 食品の特性①米②麦③とうもろこし④そば⑤その他の穀類 【到達目標】 製菓製パンに関する穀類について特徴を説明できる。
回数	授業内容 (到達目標)

11	第3節食品の分類と特性 (2) 食品の特性⑥いも類⑦菓子類⑧大豆及びその製品⑨その他の豆類 【到達目標】製菓製パンに関するいも類、菓子類、大豆及びその加工品について特徴を説明できる。
12	第3節食品の分類と特性 (2) 食品の特性⑩調味料⑪調理加工食品類 【到達目標】調味料、調理加工品について説明できる。
13	第3節食品の分類と特性 (3) 食品微生物応用食品①カビ類の利用②酵母類の利用③細菌類の利用 【到達目標】食品微生物応用食品について説明できる。
14	前期総まとめ① 【到達目標】列挙された食品の指定項目について説明できる。
15	前期総まとめ② 【到達目標】前期の学習内容の確実な修得。
16	第2章 食品の変質とその防止 第1節 食品の変質 (1) 自己消化 (2) 腐敗・変敗 (3) 酸化 【到達目標】食品の変質について分類し説明できる。
17	第2章 食品の変質とその防止 第2節 食品の変質の防止 (1) 水分活性 (2) 水素イオン濃度 【到達目標】食品の変質を防止する状態を水分活性と水素イオン濃度を用いて説明できる。
18	第2章 食品の変質とその防止 第3節 食品の保存方法 (1) 物理的処理による方法 ①冷蔵・冷凍法 ②加熱殺菌法 ③乾燥法 【到達目標】物理的処理による食品の保存方法について説明できる。
19	第2章 食品の変質とその防止 第3節 食品の保存方法 (1) 物理的処理による方法 ④熱蔵法 ⑤放射線の照射 ⑥CA貯蔵法 【到達目標】物理的処理による食品の保存方法について説明できる。
20	第2章 食品の変質とその防止 第3節 食品の保存方法 (1) 細菌学的処理による方法 ①細菌・酵母の応用 ②カビの応用 【到達目標】細菌学的処理による食品の保存方法について説明できる。
21	第2章 食品の変質とその防止 第3節 食品の保存方法 (1) 化学的処理による方法 ①塩蔵法 ②酢漬法 ③砂糖漬法 ④化学物質の添加 【到達目標】化学的処理による食品の保存方法について説明できる。
22	第2章 食品の変質とその防止 第3節 食品の保存方法 (1) 総合的処理による方法 ①燻煙法 ②塩乾法 ③凍結法 ④調味 ⑤瓶詰・缶詰 ⑥プラスチック真空包装 ⑦漬物 【到達目標】総合的処理による食品の保存方法について説明できる。
23	第2章のまとめ 【到達目標】第2章の学習内容の確実な修得
24	第3章 食品の生産と消費 第1節 食品の消費構造の変化 第1節食品の消費構造の変化 【到達目標】昭和30年以降の消費構造の変化について説明できる。
25	3章 食品の生産と消費 第2節 食品生産 1 生産の動向 【到達目標】昭和30年以降の食品生産の動向について説明できる。
26	第3章 食品の生産と消費 第2節 食品生産 2 有機農産物 3 遺伝子組換え食品 【到達目標】有機農産物、遺伝子組換え食品について説明できる。
27	第3章 食品の生産と消費 第3節 食品の生産と輸入 【到達目標】我が国の食料輸入、食料自給率について説明ができる。
28	第3章 食品の生産と消費 第4節 食品の流通と価格 【到達目標】食品の流通と価格について説明ができる。
29	後期総まとめ① 【到達目標】後期の学習内容の確実な修得。
30	後期総まとめ② 【到達目標】後期の学習内容の確実な修得。

令和7年度 シェフパティシエ専門学校 シラバス						
科目名	食品衛生学		担当教員 (教員要件)	久保田 里菜 (管理栄養士)		
授業概要 授業方法	「食品の安全」を確保するための知識や技術を習得する。 製菓実習授業や製菓・製パン加工施設の現場で「安全な菓子・パンの提供」のための食品衛生管理を習得する。					
実務経験	-					
学科名	製菓製パン技術科		学年 (前・後期)	1 年次：前期・後期		
授業総時間数	120 時間	授業回数	前期： 2 時間× 30 回 後期： 2 時間× 30 回	必・選の別	必修	
評価の観点	<input checked="" type="checkbox"/> 定期試験	<input checked="" type="checkbox"/> 出席点	<input checked="" type="checkbox"/> 授業態度	<input checked="" type="checkbox"/> 提出物	<input checked="" type="checkbox"/> 小テスト	(<input type="checkbox"/> その他)
使用教材	製菓衛生師全書					
参考文献等	新調理師養成教育全書 3 食品の安全と衛生、衛生管理ガイドブック (日本食品衛生協会) 配布プリント					
科目の目標 (到達目標)	実習授業や製菓・製パン加工施設の現場で「安全な菓子・パンの提供」のための食品衛生管理を説明できる。					

回数	授業内容 (到達目標)
1	・ 授業ガイダンス ・ 第1章 食品衛生学の概要 1. 食の安全を守る (食品衛生学を学習する目的が説明できる。食品事件事故の概要が説明できる。)
2	第1章 食品衛生学の概要 2. 食品衛生とは 3. 食品衛生と製菓衛生師の責務 (食品安全確保体制が説明できる。食品衛生と調理師の関係が説明できる。)
3	第1章 食品衛生学の概要 4. 微生物の種類 5. 微生物の増殖条件 (各微生物の特徴が説明できる。微生物の増殖条件が説明できる。)
4	第1章 食品衛生学の概要 6. 食品の腐敗 (食品の微生物汚染の経路が説明できる。食品の変質の種類・変性が説明できる。)
5	第1章 食品衛生概要の学習まとめ (学習到達度を確認することができる。)
6	第2章 食中毒 第1節 食中毒の発生状況 (日本の食中毒の発生状況の概要が説明できる。)
7	第2章 食中毒 第2節 食中毒の病因物質と予防対策① 1. 微生物による食中毒 (1) サルモネラ (2) 腸炎ビブリオ食中毒 (各食中毒の原因菌の特徴とその防止方法が説明できる。)
8	第2章 食中毒 第2節 食中毒の病因物質と予防対策② 1. 微生物による食中毒 (3) 病原大腸菌 (4) カンピロバクター (各感染型食中毒の原因菌の特徴とその防止方法が説明できる。)
9	第2章 食中毒 第2節 食中毒の病因物質と予防対策③ 1. 微生物による食中毒 (5) 黄色ブドウ球菌 (6) ボツリヌス菌 (各毒素型食中毒の原因菌の特徴とその防止方法が説明できる。)
10	第2章 食中毒 第2節 食中毒の病因物質と予防対策④ 1. 微生物による食中毒 (7) ウエルシュ菌 (8) セレウス菌 (各毒素型食中毒の原因菌の特徴とその防止方法が説明できる。)

回数	授業内容（到達目標）
11	第2章 食中毒 第2節 食中毒の病因物質と予防対策⑤ 1. 微生物による食中毒（9）その他の食中毒菌（エルシニア、リステリア、ナグビブリオ） （その他の食中毒の原因菌の特徴とその防止方法が説明できる。）
12	第2章 食中毒 第2節 食中毒の病因物質と予防対策⑥ 1. 微生物による食中毒（10）ノロウイルス （ノロウイルスによる食中毒の特徴と防止方法が説明できる。）
13	第2章 食中毒 第2節 食中毒の病因物質と予防対策⑦ 1. 微生物による食中毒 微生物による食中毒の予防 （細菌性、ウイルス性食中毒の予防方法の概念が説明できる。）
14	第2章 食中毒 第2節 食中毒の病因物質と予防対策⑧ 2. 化学物質による食中毒（1）アレルギー様食中毒 （ヒスタミン食中毒の発生概要と防止方法が説明できる。）
15	第2章 食中毒 第2節 食中毒の病因物質と予防対策⑨ 1. 微生物による食中毒 2. 化学物質による食中毒の学習まとめ （学習到達度を確認することができる。）
16	第2章 食中毒 第2節 食中毒の病因物質と予防対策⑩ 3. 自然毒による食中毒（1）動物性自然毒 （動物性自然毒食中毒の特徴と防止方法が説明できる。）
17	第2章 食中毒 第2節 食中毒の病因物質と予防対策⑪ 3. 自然毒による食中毒（2）植物性自然毒 （植物性自然毒食中毒の特徴が説明できる。）
18	第2章 食中毒 第2節 食中毒の病因物質と予防対策⑫ 3. 自然毒による食中毒（3）自然毒食中毒の予防 （自然毒食中毒の防止方法が説明できる。）
19	第2章 食中毒 第2節 食中毒の病因物質と予防対策⑬ 3. 自然毒による食中毒 の学習まとめ （学習到達度を確認することができる。）
20	第2章 食中毒 第3節 菓子と食中毒 （菓子やパンによる食中毒事件例を調べることができる。）
21	第2章 食中毒 教科書外 1. 寄生虫による食中毒の概要 2. 魚介類から感染する寄生虫 （寄生虫食中毒の発生概要が説明できる。魚介類から感染する寄生虫の概要が説明できる。）
22	第2章 食中毒 教科書外 3. 食肉から感染する寄生虫 4. 野菜から感染する寄生虫 5. 飲料水から感染する寄生虫 （食肉、野菜、飲料水から感染する寄生虫の概要が説明できる。）
23	第2章 食中毒 教科書外 寄生虫食中毒 の学習まとめ （学習到達度を確認することができる。）
24	食品衛生実習① 実験実習の概論 （実験実習を学習する目的が説明できる。）
25	食品衛生実習② 手指洗淨前と洗淨後の状態検査 （衛生的な手洗いができる。）
26	食品衛生実習③ 手指からの各種細菌の検出（微生物培養実験①） （衛生的な手洗いの重要性が微生物培養実験から説明できる。）
27	食品衛生実習④ 手指からの各種細菌の検出（微生物培養実験②） （衛生的な手洗いの重要性が微生物培養実験から説明できる。）
28	食品衛生実習⑤ 生卵の鮮度測定 （食品の鮮度を簡易的に判別することができる。）
29	食品衛生実習⑥
30	前期の学習内容のまとめ （学習到達度を確認することができる。）

回数	授業内容（到達目標）
31	第3章 食品添加物 第1節 食品添加物の種類と方法 1. 食品添加物の定義と使用規制（食品添加物の概要） （食品添加物と菓子・パン加工の関係が説明できる。）
32	第3章 食品添加物 第1節 食品添加物の種類と方法 1. 食品添加物の定義と使用規制（関係法規、安全性の評価） （食品添加物を安全に使用するための制度が説明できる。）
33	第3章 食品添加物 第1節 食品添加物の種類と方法 2. 食品添加物の分類（1）主な食品添加物と使用基準 ① 保存料～④ 漂白剤 （各食品添加物の使用目的と使用上の注意事項が説明できる。）
34	第3章 食品添加物 第1節 食品添加物の種類と方法 2. 食品添加物の分類（1）主な食品添加物と使用基準 ⑤着色料 ～⑧ 調味料 （各食品添加物の使用目的と使用上の注意事項が説明できる。）
35	第3章 食品添加物 第1節 食品添加物の種類と方法 2. 食品添加物の分類（1）主な食品添加物と使用基準 ⑨ 酸味料 ～⑬ 結着剤 （各食品添加物の使用目的と使用上の注意事項が説明できる。）
36	第3章 食品添加物 第1節 食品添加物の種類と方法 2. 食品添加物の分類（1）主な食品添加物と使用基準 ⑭ その他 ・食品添加物の使用目的をまとめることができる。 （各食品添加物の使用目的と使用上の注意事項が説明できる。）
37	第3章 食品添加物 第1節 食品添加物の種類と方法 2. 食品添加物の分類（2）化学的合成品以外の添加物 第2節 菓子と食品添加物 （各食品添加物の使用目的と使用上の注意事項が説明できる。）
38	第3章 食品添加物 の学習まとめ （学習到達度を確認することができる。）
39	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 1. 生物濃縮と食物連鎖 2. 重金属 （食品と重金属による健康への影響が説明できる。）
40	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 3. 放射性物質 （食品と放射性物質による健康への影響が説明できる。）
41	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 4. 有機塩素系農薬 5. PCB 6. ダイオキシン （食品と化学物質による健康への影響が説明できる。）
42	第4章 食品中における有害物質 第2節 農薬、動物用医薬品および飼料添加物の食品中の残留 （食品中の化学物質の残留の規制について説明できる。）
43	第4章 食品中における有害物質 第3節 食品中の異物 （食品の異物混入の防止対策が説明できる。）
44	第4章 食品中における有害物質 器具・容器包装の衛生 教科書外 1. 器具・容器包装の概要 （調理作業時に安全に器具や容器包装の取り扱いができる。）
45	第4章 食品中における有害物質 器具・容器包装の衛生 教科書外 2. 材質の種類 （調理作業時に安全に器具や容器包装の取り扱いができる。）
46	第4章 食品中における有害物質 の学習まとめ （学習到達度を確認することができる。）
47	第5章 衛生管理 第1節 食品の取り扱い 1. 食品取扱いの三原則 2. 食品取扱者の衛生 （製菓衛生師として、衛生的に食品を取り扱うことができる。）
48	第5章 衛生管理 第1節 食品の取り扱い 3. 洗浄と消毒（1）洗浄と洗剤 ・洗浄の定義を説明することができる。 （洗浄時の洗剤の使用方法が説明できる。）
49	第5章 衛生管理 第1節 食品の取り扱い 3. 洗浄と消毒（2）消毒 （効果的な消毒方法を選択して衛生的な状態を作ることができる。）
50	第5章 衛生管理 第2節 施設、設備の要件と管理 第3節 営業者の責務 （食品営業施設の衛生的な管理をすることができる。）

回数	授業内容（到達目標）
51	第5章 衛生管理 第4節 総合衛生管理製造過程 （時代に対応した HACCP 衛生管理をすることができる。）
52	第5章 衛生管理 第5節 食品の保存と表示 （菓子・パンに必要な食品表示を読み取ることができる。）
53	第5章 衛生管理 の学習まとめ （学習到達度を確認することができる。）
54	食品衛生実習⑦ 魚肉練り製品の鮮度・品質判定 （食品の鮮度を簡易的に判別することができる。）
55	食品衛生実習⑧ 食肉の鮮度判定 （食品の鮮度を簡易的に判別することができる。）
56	食品衛生実習⑨ 牛乳の鮮度判定 （食品の鮮度を簡易的に判別することができる。）
57	食品衛生実習⑩ 水道水の残留塩素測定等 水質検査 （飲用水の安全性を簡易的に判別することができる。）
58	食品衛生実習⑪ 食品の内部温度の測定 （加熱調理の温度を確認しながら調理作業をすることができる。）
59	食品衛生実習⑫ 食品の pH 測定 （食品の pH と腐敗との関係が説明できる。）
60	後期の学習内容のまとめ （学習到達度を確認することができる。）

令和7年度 シェフパティシエ専門学校 シラバス						
科目名	栄養学		担当教員 (教員要件)	石井 大 (管理栄養士)		
授業概要 授業方法	製菓衛生師養成のために必要な栄養学の基礎的知識を習得する。					
実務経験	-					
学科名	製菓製パン技術科		学年 (前・後期)	1 年次：前期・後期		
授業総時間数	60 時間	授業回数	前期： 2h 時間 × 15 回 後期： 2h 時間 × 15 回	必・選の別	必修	
評価の観点	<input checked="" type="checkbox"/> 定期試験	<input checked="" type="checkbox"/> 出席点	<input checked="" type="checkbox"/> 授業態度	<input type="checkbox"/> 提出物	<input checked="" type="checkbox"/> 小テスト	(<input type="checkbox"/> その他)
使用教材	製菓衛生師全書					
参考文献等	-					
科目の目標 (到達目標)	製菓衛生師に必要な栄養学の基礎知識を習得する 栄養素の構造と代謝、機能を理解し、食物の及ぼす人体への影響を理解できる。					
回数	授業内容 (到達目標)					
1	第1章 栄養学概論 【到達目標】 栄養の定義を説明できる					
2	第2章 栄養素の機能 炭水化物① 【到達目標】 炭水化物の種類と機能について説明することができる。					
3	第2章 栄養素の機能 炭水化物② 【到達目標】 炭水化物の種類と機能について説明することができる。					
4	第2章 栄養素の機能 脂質① 【到達目標】 脂質について説明することができる					
5	第2章 栄養素の機能 脂質② 【到達目標】 脂質について説明することができる。					
6	第2章 栄養素の機能 タンパク質① 【到達目標】 タンパク質について説明することができる。					
7	第2章 栄養素の機能 タンパク質② 【到達目標】 タンパク質について説明することができる					
8	第2章 栄養素の機能 ビタミン① 【到達目標】 ビタミンについて説明することができる					
9	第2章 栄養素の機能 ビタミン② 【到達目標】 ビタミンについて説明することができる					
10	第2章 栄養素の機能 ビタミン③ 【到達目標】 ビタミンについて説明することができる					

回数	授業内容（到達目標）
11	第2章 栄養素の機能 ミネラル① 【到達目標】ミネラルについて説明することができる
12	第2章 栄養素の機能 ミネラル② 【到達目標】ミネラルについて説明することができる
13	第2章 栄養素の機能 ミネラル③ 【到達目標】ミネラルについて説明することができる
14	第2章 栄養素の機能 その他の成分 【到達目標】水分と機能性成分について説明することができる
15	前期まとめ 【到達目標】前期の学習内容を振り返り、定着を図ることができる
16	第3章 消化と吸収 食品の摂取 【到達目標】空腹と摂食について説明することができる
17	第3章 消化と吸収 栄養素の消化と吸収① 【到達目標】消化の概要について説明することができる
18	第3章 消化と吸収 栄養素の消化と吸収② 【到達目標】消化管の構造と機能について説明することができる
19	第3章 消化と吸収 栄養素の消化と吸収③ 【到達目標】消化管の構造と機能について説明することができる
20	第3章 消化と吸収 栄養素の消化と吸収④ 【到達目標】各栄養素が消化を受けて、どのように吸収されるか説明できる
21	第3章 消化と吸収 栄養素の消化と吸収⑤ 【到達目標】消化吸収率について理解する
22	第4章 食生活と疾病 国民健康・栄養調査 【到達目標】食生活が健康に及ぼす影響を理解し、説明できる
23	第4章 食生活と疾病 栄養素の生理作用 【到達目標】栄養素と生活習慣病の関連を説明できる
24	第4章 食生活と疾病 肥満と生活習慣 【到達目標】生活習慣病と関連の深い食品・栄養素を説明できる
25	第5章 栄養学の実践 日本人の食事摂取基準 【到達目標】食事摂取基準がどのような目的で設定されているのか理解できる
26	第5章 栄養学の実践 栄養管理 【到達目標】各栄養素の適正な摂取が説明できる
27	第5章 栄養学の実践 食品分類法 【到達目標】日常生活において栄養的な食事を実践できる
28	第5章 栄養学の実践 栄養成分表示 【到達目標】栄養成分表示を理解できる。
29	第5章 栄養学の実践 食品の分類 【到達目標】機能性をもつ食品の表示制度について説明することができる
30	後期まとめ 【到達目標】後期の学習内容を振り返り、定着を図ることができる

令和7年度 シェフパティシエ専門学校 シラバス						
科目名	社会		担当教員 (教員要件)	佐藤 健之 (法学士)		
授業概要 授業方法	社会の中での菓子・パンの存在意義や店舗計画を学習する。 就業意欲、起業意欲を形成し時代の変化に対応しながら、自ら考え行動できる人材を育成する。					
実務経験	会社経営、飲食店経営					
学科名	製菓製パン技術科		学年 (前・後期)	1 年次：前期		
授業総時間数	30 時間	授業回数	前期： 2 時間× 15 回		必・選の別	必修
評価の観点	<input checked="" type="checkbox"/> 定期試験	<input checked="" type="checkbox"/> 出席点	<input checked="" type="checkbox"/> 授業態度	<input checked="" type="checkbox"/> 提出物	<input type="checkbox"/> 小テスト	(<input type="checkbox"/> その他)
使用教材	製菓衛生師全書					
参考文献等	六法全書					
科目の目標 (到達目標)	社会における、菓子・パンの存在意義や店舗計画を習得する。 時代の変化に対応しながら自ら考え行動することができる職業人となる。					
回数	授業内容 (到達目標)					
1	・ 授業ガイダンス (講義スケジュール) ・ 食品産業を取り巻く経済環境について① 食品産業の現状と課題 (問題点) が説明できる。					
2	第1章 菓子と食生活、第1節 菓子と食生活 菓子と食生活の関係が説明できる。					
3	第1章、第2節 菓子の歴史、第3節 菓子と食生活 菓子・パンの歴史概要が説明できる。					
4	第1章、第4節 菓子製造の要件 菓子の製造要件、時代に即した菓子の要素が説明できる。					
5	第1章、第5節 菓子の生産と消費 菓子の生産状況と消費状況が説明できる。					
6	第1章、第6節 菓子の包装 菓子にとって包装の重要性が説明できる。					
7	第2章 菓子店経営論、第1節 経営者の職務					
8	第2章 第2節 立地条件および市場調査 菓子店に適した立地条件、マーケティング理論が説明できる。					
9	第2章 第3節 販売促進のあり方 菓子の特性を考えた販売促進が説明できる。					
10	第2章 第4節 店舗のつくり方 多様な店舗構造が図示できる。					

回数	授業内容（到達目標）
11	第2章 第5節 労働生産性 労働生産性が説明できる。
12	第2章 第6節 必要売上高の求め方 財務諸表、関連資料を説明することができる。
13	第2章 第7節 原価管理の方法 経営分析の基本を説明することができる。
14	第2章 第8節 労務管理 人材育成の重要性を説明できる。
15	前期 復習 これまで学習した内容が説明できる。

令和7年度 シェフパティシエ専門学校 シラバス						
科目名	製菓理論		担当教員 (教員要件)	牧野 義昭 (実務実務) 大塚 凌雅 (実務実務)		
授業概要 授業方法	製菓・製パンの専門実務に必要な原材料の種類や特徴について学習する。 国家資格製菓衛生師試験に合格するための知識を取得する。					
実務経験	牧野 義昭 (洋菓子店での実務経験) 大塚 凌雅 (専門店での実務経験)					
学科名	製菓製パン技術科		学年 (前・後期)	1 年次：前期・後期		
授業総時間数	90 時間	授業回数	前期： 2 時間 × 30 回 後期： 2 時間 × 15 回	必・選の別	必修	
評価の観点	<input checked="" type="checkbox"/> 定期試験	<input checked="" type="checkbox"/> 出席点	<input checked="" type="checkbox"/> 授業態度	<input checked="" type="checkbox"/> 提出物	<input type="checkbox"/> 小テスト	(<input type="checkbox"/> その他)
使用教材	製菓衛生師全書 ・ ALEC ノート ・ C-Learning					
参考文献等	新しい製パン基礎知識 ・ 製菓衛生師教本 洋菓子の科学					
科目の目標 (到達目標)	製菓・製パンの実務に必要な原材料の種類や特徴について学習し、国家資格製菓衛生師試験合格レベルの知識を習得する。					
回数	授業内容 (到達目標)					
1	年間スケジュール及び製菓理論全般について 甘味料 (砂糖) 【到達目標】 甘味料の種類、味、特性、各特徴について説明できる					
2	甘味料 (でん粉糖とその他の糖類) 【到達目標】 種類、特性、各特徴、蔗糖との違い、糖化について説明できる					
3	小麦粉 (小麦とは、種類と特徴) 【到達目標】 小麦粉の種類、特徴、用途別分類、使用方法が説明できる					
4	小麦粉 (小麦とは、種類と特徴) 【到達目標】 小麦粉の品位別分類、小麦粉グルテンについて、分類別の使用方法が説明できる					
5	でん粉 (種類と特性) 【到達目標】 でん粉の粘度、膨化について説明できる、米粉の種類と製法について説明できる					
6	でん粉 (特性)・米粉 (米粉の種類と製法) 【到達目標】 でん粉の粘度、膨化について説明できる、米粉の種類と製法について説明できる					
7	鶏卵・加工卵 (卵黄・卵白の特性) 【到達目標】 鶏卵の特性について説明できる					
8	鶏卵・加工卵 (卵の加工品について) 【到達目標】 加工卵の特徴、長所、短所を説明できる					
9	油脂 (種類と特徴について) 【到達目標】 油脂の種類と特徴について説明できる					
10	油脂 (種類と特徴について) 【到達目標】 油脂の加工適正について説明できる					

回数	授業内容（到達目標）
11	牛乳及び乳製品（種類と特徴について） 【到達目標】牛乳とその加工品について説明できる
12	原料チョコレート（製法と成分の把握） 【到達目標】チョコレートの成分と種類について説明できる
13	原料チョコレート（製法と成分の把握） 【到達目標】チョコレートの成分と種類について説明できる
14	前期理論復習
15	前期理論復習
16	凝固材料（寒天・カラギーナン） 【到達目標】凝固材料の種類と特徴について説明できる
17	凝固材料（ゼラチン、ペクチン）・種実類 【到達目標】凝固材料の種類と特徴について説明できる・種実類の種類と特徴を説明できる
18	風味調味料（酒類・香辛料・香料） 【到達目標】風味調味料の種類と特徴が説明できる
19	パン酵母（特性） 【到達目標】パン酵母の特性について説明できる
20	パン酵母（種類と各特性） 【到達目標】パン酵母の種類と使用方法を説明できる
21	食塩・水・モルトエキス（特性） 【到達目標】各効果について説明できる
22	製パン改良剤（イーストフード）・膨張剤（種類と特徴） 【到達目標】製パン改良剤・膨張剤の種類、効果と特徴が説明できる
23	乳化剤・着色料・その他の補助材料 【到達目標】乳化剤、着色料、その他の補助材料の種類、効果と特徴が説明できる
24	製菓製造理論授業オリエンテーション 【到達目標】・製菓衛生師免許取得の目的を説明できる。
25	洋菓子の分類 メレンゲ 【到達目標】・洋菓子の製法による分類が言える。・メレンゲの種類が言える。
26	メレンゲ 【到達目標】・メレンゲの種類が説明できる。
27	クリーム 【到達目標】・バタークリームの種類が説明できる。
28	クリーム 【到達目標】・バタークリームの特徴が説明できる。・ホイップクリームが説明できる。
29	クリーム 【到達目標】・バタークリームの特徴が説明できる。・ホイップクリームが説明できる。
30	クリーム 【到達目標】・その他のクリーム類について説明できる。

回数	授業内容（到達目標）
31	スポンジ・ロール生地 【到達目標】・スポンジの種類が説明できる。
32	スポンジ・ロール生地 バターケーキ 【到達目標】・スポンジの特徴が説明できる。・バターケーキの特徴が説明できる。
33	バターケーキ 【到達目標】・バターケーキの特徴が説明できる。
34	シュー 【到達目標】・シューの特徴が言える
35	シュー 【到達目標】・シューの注意点が言える
36	ドーナッツ 【到達目標】・ドーナッツの種類について説明できる。
37	パイ（フィユタージュ） 【到達目標】・パイの特徴が言える。
38	前期製菓製造理論復習
39	パイ（フィユタージュ） 【到達目標】・パイの特徴が言える。
40	パイ（フィユタージュ） タルト・タルトレット 【到達目標】・パイの特徴が言える。・タルト・タルトレットの特徴が言える
41	クッキー チョコレート 【到達目標】・クッキー・チョコレートの特徴が言える。
42	チョコレート 【到達目標】・チョコレートの種類が言える。
43	チョコレート プディング 【到達目標】・チョコレート・プディングの注意点が言える。
44	ゼリー バヴァロア ムース 【到達目標】・ゼリー、バヴァロア、ムースの注意点と特徴が言える。
45	後期製菓製造理論復習

令和7年度 シェフパティシエ専門学校 シラバス						
科目名	製菓実習 I		担当教員 (教員要件)	清田 聡美 (実務経験) 長場 昭一 (実務経験) 江上 明利 (実務経験)		
授業概要 授業方法	製菓・製パンの基本技術と基礎知識を習得する。 専用器具を安全に使用でき、食材も正しく取り扱えるようになる。					
実務経験	清田聡美 (洋菓子店での実務経験) 長場昭一 (和菓子店での実務経験) 江上明利 (製パン業界及びカフェ業界での実務経験)					
学科名	製菓製パン技術科		学年 (前・後期)	1 年次：前期・後期		
授業総時間数	330 時間	授業回数	前期： 3 時間 × 30 回 5 時間 × 15 回 後期： 3 時間 × 30 回 5 時間 × 15 回	必・選の別	必修	
評価の観点	<input checked="" type="checkbox"/> 定期試験	<input checked="" type="checkbox"/> 出席点	<input checked="" type="checkbox"/> 授業態度	<input checked="" type="checkbox"/> 提出物	<input checked="" type="checkbox"/> 小テスト	(<input type="checkbox"/> その他)
使用教材	製菓衛生師全書、身につく製菓製パン、新しい製パン基礎知識、基礎から身につく和菓子の教科書					
参考文献等	ケーキング、和菓子教本、フランスパン詳論					
科目の目標 (到達目標)	<ul style="list-style-type: none"> ・カフェ運営に必要な洋菓子作りが実践できる。 ・和菓子の基本技法や知識、衛生管理を理解して実践できる。 ・食の衛生面・安全面を考慮した、製パンの基本技術を実践できる。 ・グループワークを行うことでコミュニケーション能力を身に付けることができる。 					
回数	授業内容 (到達目標)					
1	前期授業 【洋菓子】 実習室と器具を安全に使用する事ができる。					
2	【洋菓子】 シューアラクレーム					
3	【洋菓子】 パーティディターマ、絞り練習 (ローズバット、ぼんてん、シェル)					
4	【洋菓子】 ブラウニー、オレンジゼリー					
5	【洋菓子】 シフォン (手立て)、マジパン (バラ)					
6	【洋菓子】 カトルカール、パートシュクレ、パートブリゼ					
7	【洋菓子】 タルトオポワール、バイクドチーズケーキ用ブリゼフォンサージュ					
8	【洋菓子】 ルーロ、バイクドチーズ用ブリゼ空焼き					
9	【洋菓子】 バイクドチーズケーキ、マドレーヌ、サブレアラポッシュ					
10	【洋菓子】 ジェノワーズ、フィナンシェ、ムラング					

回数	授業内容（到達目標）
11	【洋菓子】 カスタードプディング、フロランタン
12	【洋菓子】 シューアラクレーム
13	【洋菓子】 試験対策（パートシュー）練習
14	【洋菓子】 試験対策（パートシュー）練習
15	【洋菓子】 前期試験（パートシュー）
16	【パン】 年間スケジュール
17	【パン】 手ごねのテーブルロール（パン生地）
18	【パン】 手ごねのテーブルロール（分割、丸め）
19	【パン】 山形食パン（分割、丸め、成形）
20	【パン】 角食パン（分割、丸め、成形）
21	【パン】 イギリスパンとバリエーション（分割、丸め）
22	【パン】 菓子パン：クリームパン、メロンパン（分割、丸め、成形、包餡）
23	【パン】 菓子パン：あんパン、クッキーパン（分割、丸め、成形、包餡）
24	【パン】 バラエティーブレッド：レーズンブレッド、チーズブレッド
25	【パン】 バラエティーブレッド：ホールウィートブレッド
26	【パン】 ハードロール：セサミロール、カイザーゼンメル
27	【パン】 試験練習（テーブルロール）
28	【パン】 試験練習（テーブルロール）
29	【パン】 試験練習（テーブルロール）
30	【パン】 前期試験（テーブルロール）

回数	授業内容（到達目標）
31	【和菓子】 実習授業の流れ、安全な実習を心がける
32	【和菓子】 梅酒の錦玉羹
33	【和菓子】 水ようかん
34	【和菓子】 桜餅（関東・関西）
35	【和菓子】 柏餅
36	【和菓子】 笹団子
37	【和菓子】 きんとん
38	【和菓子】 大福
39	【和菓子】 水無月
40	【和菓子】 菜饅頭
41	【和菓子】 利休饅頭、わらび餅
42	【和菓子】 薯蕷饅頭
43	【和菓子】 試験練習：菜饅頭
44	【和菓子】 試験練習：菜饅頭
45	【和菓子】 前期試験：菜饅頭
46	後期授業 【洋菓子】 ケークサレ、チョコチップクッキー、ジュレカカオ
47	【洋菓子】 ババロアアラバニーユ、アップルパイ用パートフィユテラピッド
48	【洋菓子】 ラングドシャ、パートフィユテラピッド、マジパン（パンダ）
49	【洋菓子】 アップルパイ、ティラミス用ビスキュイアラキュイエール
50	【洋菓子】 チョコチップクッキー、ティラミス、ジェノワーズショコラ

回数	授業内容（到達目標）
51	【洋菓子】チョコ生デコレーション、ガトーショコラ
52	【洋菓子】レシピ考案と店舗運営計画（衛生管理、大量製造、販売）
53	【洋菓子】大量生産についての理解（現場力、安全衛生）
54	【洋菓子】大量生産、販売についての理解：いちごのショートケーキ（ジェノワーズ仕込み）
55	【洋菓子】いちごのショートケーキ、クリスマスケーキ（ジェノワーズ仕込み）
56	【洋菓子】クリスマスケーキ、シャルロット用ビスキュイアラキュイエール仕込み
57	【洋菓子】シャルロットオボワール
58	【洋菓子】後期練習：ビスキュイアラキュイエール
59	【洋菓子】後期練習：ビスキュイアラキュイエール
60	【洋菓子】後期試験：ビスキュイアラキュイエール
61	【パン】フランスパン（製法の流れ、分割、丸め）
62	【パン】フランスパンのバリエーション：リュスティック、バンドカンパーニュ、パンオフリュイ（成形、クーブ）
63	【パン】世界の代表的な食事パン：ベーグル、ブランベリーベーグル、クリームチーズラムレーズン（スイス・アメリカ）
64	【パン】世界の代表的な食事パン：パンオセーグル、パイツェンミッシュブロード、セーグルオフリュイ（ドイツ・フランス）
65	【パン】世界の代表的な菓子パン：スイートルール、スティッキーバンズ、チョコレートパブカ
66	【パン】ドーナッツ（成形、包餡、揚げ方）
67	【パン】ドーナッツ：リングドーナッツ、マンハッタン、ツイストドーナッツ、ペストリードーナッツ
68	【パン】ブリオッシュ：アテット、ロワイヤル、ラ・ムーナ
69	【パン】クロワッサン；ソシソン、ショコラ、クロッカシ
70	【パン】デニッシュペストリー（チーズクリーム、洋ナシ、ナッツ）

回数	授業内容（到達目標）
71	【パン】 イベントパン：シュトレン、クグロフ
72	【パン】 後期試験練習：テーブルロール
73	【パン】 後期試験練習：テーブルロール
74	【パン】 後期試験練習：テーブルロール
75	【パン】 後期試験：テーブルロール
76	【和菓子】 葛饅頭
77	【和菓子】 練り羊羹、求肥
78	【和菓子】 栗饅頭、浮島
79	【和菓子】 串団子、黄味火取餡
80	【和菓子】 カステラ饅頭、りんごっ娘の中餡、白並餡
81	【和菓子】 りんごっ娘、月餅の中餡、並餡
82	【和菓子】 月餅、求肥
83	【和菓子】 どら焼き
84	【和菓子】 外郎（ういろう）、雪平の中餡
85	【和菓子】 雪平
86	【和菓子】 桃山、練り切り・練り切り中餡
87	【和菓子】 練り切り
88	【和菓子】 後期試験練習：練り切り
89	【和菓子】 後期試験練習：練り切り
90	【和菓子】 後期試験：練り切り

令和7年度 シェフパティシエ専門学校 シラバス						
科目名	校外実習 I		担当教員 (教員要件)	牧野義昭(実務経験)		
授業概要 授業方法	実際に食の現場で実務作業を経験して、高度な技術や多様化した業務を知見することで現場に順応できる能力を身につける。					
実務経験	実習先となる製菓店・製パン店及びカフェ施設等の実務経験者が現場指導。					
学科名	製菓製パン技術科		学年 (前・後期)	1 年次：後期		
授業総時間数	60 時間	授業回数	後期： 6 時間× 10 回		必・選の別	必修
評価の観点	<input type="checkbox"/> 定期試験	<input checked="" type="checkbox"/> 出席点	<input checked="" type="checkbox"/> 授業態度	<input type="checkbox"/> 提出物	<input type="checkbox"/> 小テスト	(<input type="checkbox"/> その他)
使用教材	-					
参考文献等	-					
科目の目標 (到達目標)	実際の現場で作業に加わり、高度な技術や多様化した業務を知見することで現場に順応できる能力を身につける。 自己の将来について深く考える場として捉え、専門職の魅力を見出すことができる。					
回数	授業内容 (到達目標)					
1	施設担当者の指示に従い意欲を持って実習に臨む 【到達目標】 元気良く挨拶・返事ができる					
2	施設担当者の指示に従い意欲を持って実習に臨む 【到達目標】 元気良く挨拶・返事ができる					
3	施設担当者の指示に従い意欲を持って実習に臨む 【到達目標】 元気良く挨拶・返事ができる スタッフの名前がわかる					
4	施設担当者の指示に従い意欲を持って実習に臨む 【到達目標】 元気良く挨拶・返事ができる スタッフの名前がわかる					
5	施設担当者の指示に従い意欲を持って実習に臨む 【到達目標】 仕事の流れが少し理解できる					
6	施設担当者の指示に従い意欲を持って実習に臨む 【到達目標】 仕事の流れが少し理解できる					
7	施設担当者の指示に従い意欲を持って実習に臨む 【到達目標】 仕事の流れが理解でき、作業に加わることができる					
8	施設担当者の指示に従い意欲を持って実習に臨む 【到達目標】 職場全体の流れを理解し進んで動くことができる					
9	施設担当者の指示に従い意欲を持って実習に臨む 【到達目標】 実習を振り返り、より深く学ぶことができる					
10	施設担当者の指示に従い意欲を持って実習に臨む 【到達目標】 実習させていただいたことに感謝し表現することができる					

令和7年度 シェフパティシエ専門学校 シラバス						
科目名	総合技術演習		担当教員 (教員要件)	花塚 美紗 (製菓衛生師) 清田 聡美 (製菓衛生師)		
授業概要 授業方法	製パン・焼き菓子・カフェ運営に必要な基礎技術を得る実習授業					
実務経験	花塚 美紗 (洋菓子店での実務経験) 清田 聡美 (洋菓子店での実務経験)					
学科名	製菓製パン技術科		学年 (前・後期)	1 年次：後期		
授業総時間数	20 時間	授業回数	後期：2 時間×4 回 3 時間×4 回		必・選の別	必修
評価の観点	<input type="checkbox"/> 定期試験	<input checked="" type="checkbox"/> 出席点	<input checked="" type="checkbox"/> 授業態度	<input checked="" type="checkbox"/> 提出物	<input type="checkbox"/> 小テスト	(<input type="checkbox"/> その他)
使用教材	—					
参考文献等	身につく製菓製パン、オリジナルレシピ					
科目の目標 (到達目標)	製パン・焼き菓子・カフェ運営に必要な基礎技術を実践できる。 習得した技術を応用した個人作品を作ることができる。					
回数	授業内容 (到達目標)					
1	学園祭用の試作 主体的に店舗運営に向けて計画し、メニュー考案をして商品を作ることができる。					
2	学園祭用の試作 主体的に店舗運営に向けて計画し、メニュー考案をして店舗運営ができるようになる。					
3	学園祭用の試作 主体的に店舗運営に向けて計画し、メニュー考案をして店舗運営ができるようになる。					
4	学園祭用の試作 主体的に店舗運営に向けて計画し、メニュー考案をして店舗運営ができるようになる。					
5	学園祭用の仕込み 主体的に店舗運営に向けて計画し、メニュー考案をして店舗運営ができるようになる。					
6	学園祭用の仕込み 主体的に店舗運営に向けて計画し、メニュー考案をして店舗運営ができるようになる。					
7	学園祭用の個人作品制作 主体的に店舗運営に向けて計画し、メニュー考案をして店舗運営ができるようになる。 個人作品を完成させる。					
8	学園祭の運営 準備・計画してきたことを実践する。					
9						
10						

令和7年度 シェフパティシエ専門学校 シラバス						
科目名	ビジネスマナー		担当教員 (教員要件)	牧野 義昭 阿部 克己		
授業概要 授業方法	働く意義や職業世界の構造について学ぶ。					
実務経験	—					
学科名	製菓製パン技術科		学年 (前・後期)	1年次：前期		
授業総時間数	5時間	授業回数	前期：1時間×5回		必・選の別	必修
評価の観点	<input type="checkbox"/> 定期試験	<input checked="" type="checkbox"/> 出席点	<input checked="" type="checkbox"/> 授業態度	<input checked="" type="checkbox"/> 提出物	<input checked="" type="checkbox"/> 小テスト	(<input type="checkbox"/> その他)
使用教材	—					
参考文献等	—					
科目の目標 (到達目標)	意欲的な人生設計への実現に向けた実践的な選択行動がとれるようになる。 産業や職業への理解を深め、職業世界への理解が深まる。					
回数	授業内容（到達目標）					
1	オリエンテーション、キャリアデザインの概要・意義と必要性。ライフキャリアと職業キャリアを理解する。 就職を見据えた学生生活の全体像を理解し、それを基に適切な時期に適切な準備や取り組みを行うことができる。					
2	職業の理解 働くことと職業の意義を理解する。 職業（希望職種）に必要な力を説明できる。					
3	社会が求めるキャリアの能力特性 社会から求められる人材像を理解する。					
4	働く意味について考える、なりたい自分を創る 仕事や働き方を選ぶ基準を理解する。 主体的な職業選択ができる。					
5	学生と社会人の違いを認識する 社会が必要としていることを理解する 主体的な社会貢献について説明できる。					
6						
7						
8						
9						
10						

令和7年度 シェフパティシエ専門学校 シラバス						
科目名	外国語 (製菓・製パンの専門用語)		担当教員 (教員要件)	清田 聡美		
授業概要 授業方法	製菓・製パンの現場で使われるフランス語を習得する。					
実務経験	清田 聡美 (洋菓子店での実務経験)					
学科名	製菓製パン技術科		学年 (前・後期)	1 年次：前期・後期		
授業総時間数	10 時間	授業回数	前期：1 時間×5 回 後期：1 時間×5 回	必・選の別	必修	
評価の観点	<input type="checkbox"/> 定期試験	<input checked="" type="checkbox"/> 出席点	<input checked="" type="checkbox"/> 授業態度	<input checked="" type="checkbox"/> 提出物	<input checked="" type="checkbox"/> 小テスト	(<input type="checkbox"/> その他)
使用教材	新・現場からの製菓フランス語／使える製菓のフランス語辞典					
参考文献等	—					
科目の目標 (到達目標)	製菓・製パンの現場で使われるフランス語の材料、動作作業、読み書きを中心に習得する。 現場で会話ができるようになる。					
回数	授業内容 (到達目標)					
1	フランス語とは (授業概要説明、教員の紹介、あいさつ、発音) 学習目的を理解できる					
2	フランス語の発音と製菓製パンで使われる単語① 日本語、英語、フランス語と比較して読み書きができるようになる。					
3	フランス語の発音と製菓製パンで使われる単語② 日本語、英語、フランス語と比較して読み書きができるようになる。					
4	フランス語の発音と製菓製パンで使われる単語③ 日本語、英語、フランス語と比較して読み書きができるようになる。					
5	フランス語の単語の読み書き (復習) これまでの学習内容を復習する。					
6	フランス語で製菓の器具と動作の単語読み書き① 単語の意味を理解する。 製菓道具、製菓動作の基本的な発音と単語の読み書きができる。					
7	フランス語で製菓の器具と動作の単語読み書き② 単語の意味を理解する。 製菓道具、製菓動作の基本的な発音と単語の読み書きができる。					
8	フランス語で製菓の器具と動作の単語読み書き③ 単語の意味を理解する。 製菓道具、製菓動作の基本的な発音と単語の読み書きができる。					
9	フランス語で製菓の器具と動作の単語読み書き④ 単語の意味を理解する。 製菓道具、製菓動作の基本的な発音と単語の読み書きができる。					
10	フランス語の単語の読み書き これまでの学習内容を復習し、フランス語の理解を高める。					

令和7年度 シェフパティシエ専門学校 シラバス						
科目名	研修旅行		担当教員 (教員要件)	花塚 美紗		
授業概要 授業方法	研修旅行において、食文化や体験、リサーチを通じ、食に関する知識を習得する。					
実務経験	—					
学科名	製菓製パン技術科		学年 (前・後期)	1年次：後期		
授業総時間数	5時間	授業回数	後期：1時間×5回		必・選の別	必修
評価の観点	<input type="checkbox"/> 定期試験	<input checked="" type="checkbox"/> 出席点	<input checked="" type="checkbox"/> 授業態度	<input checked="" type="checkbox"/> 提出物	<input checked="" type="checkbox"/> 小テスト	(<input type="checkbox"/> その他)
使用教材	—					
参考文献等	—					
科目の目標 (到達目標)	食に関する知識を習得し職業人としてその経験を活かし、 将来を見据えた行動ができるようになる。					
回数	授業内容 (到達目標)					
1	研修旅行の目的説明					
2	グループワーク (店舗リサーチの工程を計画)					
3	グループワーク (店舗リサーチの工程を確定) 各工程における注意点、不安要素を理解して対応策をまとめる。					
4	研修旅行の目的、注意事項の確認と共有 各自が研修旅行の目的と心構えを再認識する。					
5	研修旅行の振り返り (事後レポートの作成と発表)					
6						
7						
8						
9						
10						

