実務経験のある教員等による授業科目一覧表

調理専門課程　製菓衛生師科

科目名	必選の別	年間授業時数	実務経験のある教員等による科目	主たる授業方法
衛生法規	必	30		講義
公衆衛生学Ⅰ	必	30		講義
公衆衛生学Ⅱ	必	30		講義
食品学Ⅰ	必	30		講義
食品学Ⅱ	必	30		講義
食品衛生学Ⅰ	必	30		講義
食品衛生学Ⅱ	必	30		講義
食品衛生学Ⅲ	必	30		講義
食品衛生学Ⅳ	必	30		講義
栄養学Ⅰ	必	30		講義
栄養学Ⅱ	必	30		講義
技術者ライフⅠ	必	30		講義
技術者ライフⅡ	必	30		講義
製菓理論Ⅰ	必	60	○	講義
製菓理論Ⅱ	必	30	○	講義
製菓実習Ⅰ	必	240	○	実習
製菓実習Ⅱ	必	240	○	実習
製菓校外実習Ⅰ	必	60	○	実習
選択校外実習	選	60		実習
フランス語	必	30		講義
販売技法	必	30		実習
実務経験のある教員による授業時数　合計		630 単位時間		

令和７年度　授業シラバス

中村調理製菓専門学校

開講学科	製菓衛生師科				開講学期	後期	開講年次	１年次
開講クラス	K				授業の方法	(講義)・演習・実験・実習・実技		
授業科目名	衛生法規						必修・選択	必修
担当教員	宮基　良子							
実務経験のある教員による授業科目		実務経験の内容						

《授業の内容（授業科目の概要）》　（全角196文字）

製菓衛生師として必要な衛生法規、関連法規、及び法の運用に関わる行政機関の概要等を学び、製菓衛生師試験に備える。

《授業の到達目標》　（全角196文字）

1　法規の体系を学び、特に衛生関係法規を理解する
2　製菓衛生師として重要な「製菓衛生師法」をよく理解する
3　各法令の目的や趣旨を理解し、製菓衛生師業務に活かす
4　様々な関連法規を幅広く学び、安全・安心な菓子を提供する

《成績評価の方法・基準》

評価項目	筆記	出席	小テスト			
配点（割合）	80	10	10			
評価基準	評価項目の合計が６０点以上を合格とする					

《テキスト》　（全角112文字）

・製菓衛生師全書（日本菓子教育センター）
・これで合格　製菓衛生師試験問題集2025
（一般社団法人全国製菓衛生師養成施設協会）
・適宜配布するプリント

《参考図書》　（全角196文字）

・製菓衛生師教本
（一般社団法人全国製菓衛生師養成施設協会）
・解いてわかる製菓衛生師試験の手引き
（辻製菓専門学校　編）

《授業時間外学習　（全角168文字）

法規に関する新聞記事や、報道、特に食品に関係が深い法改正等に関心を持ち、その理解に努める。

《備考》　（全角84文字）

《年間の授業計画（授業の回数やスケジュール）》

週	テーマ　（全角22文字）	学習内容など　（全角78文字）
1	法学に関する基礎的事項	社会生活の秩序と規範、法規の種類、概要、衛生法規の意義、分類等
2	衛生行政概説	国と地方の行政、国と地方の衛生行政機構
3	製菓衛生師法　1	製菓衛生師法の目的、運営、製菓衛生師試験の受験
4	製菓衛生師法　2	合格後の申請、訂正等の届出、処分等、免許等に関係した様々な事項
5	食品安全基本法	食品安全基本法の目的、成立の経緯、リスクという考え方 その他（ガイドライン、マニュアル、衛生規範、乳等省令等）
6	食品衛生法　1	食品衛生法の成り立ち、目的、禁止事項、営業許可、監視指導、ＨＡＣＣＰの導入等、主に2018年大改正における変更点
7	食品衛生法　2	食中毒と処分法規、食品規格基準、報告～収去、食品衛生監視員他、施設の管理運営基準、営業許可業種の変更と届出制の新設
8	食品衛生法　3	食品添加物とは？　使用目的、成分規格、使用基準（ＡＤＩ）、食品添加物公定書、安全性評価等
9	その他の食品関連法規１	食品表示法（表示基準、保健機能食品、特別用途食品）等 これまで学習した衛生法規に関する実際の試験問題を解く
10	その他の食品関連法規２	地域保健法（基本理念、保健所、市町村保健センター）等 これまで学習した衛生法規に関する実際の試験問題を解く
11	その他の食品関連法規３	感染症予防法（基本理念、感染症の類型、就業制限）等 これまで学習した衛生法規に関する実際の試験問題を解く
12	その他の食品関連法規４	健康増進法（基本理念、食事摂取基準、受動喫煙防止、特別用途表示）等 これまで学習した衛生法規に関する実際の試験問題を解く
13	その他の食品関連法規５	食育基本法、労働基準法、労働安全衛生法等 これまで学習した衛生法規に関する実際の試験問題を解く
14	衛生法規を振り返って	重要な項目を再度見直す（復習）　再度、試験問題を解いてみる
15	期末試験（追試験）	

令和７年度　授業シラバス

中村調理製菓専門学校

開講学科	製菓衛生師科				開講学期	前期	開講年次	１年次
開講クラス	K				授業の方法	講義 ・ 演習 ・ 実験 ・ 実習 ・ 実技		
授業科目名	公衆衛生学Ⅰ						必修・選択	必修
担当教員	宮基　良子							
実務経験のある教員による授業科目		実務経験の内容						

《授業の内容（授業科目の概要）》　（全角196文字）

製菓衛生師として必要な公衆衛生（保健・環境など）という枠組の中で「食」をとらえ、職業人として必要な知識を学び、多岐にわたる見識と教養を身につける。
前期Ⅰでは、公衆衛生概論、健康、感染症、衛生統計、疾病、産業保健など、公衆衛生全般について学ぶ。

《授業の到達目標》　（全角196文字）

製菓衛生師として必要な公衆衛生に取り組み、「食」を通して自身の資質を向上させるだけでなく、提供する人の健康を保持・増進することをめざす。

《成績評価の方法・基準》

評価項目	筆記	出席	小テスト			
配点（割合）	80	10	10			
評価基準	評価項目の合計が６０点以上を合格とする					

《テキスト》　（全角112文字）

・製菓衛生師全書（日本菓子教育センター）
・これで合格　製菓衛生師試験問題集2025
（一般社団法人全国製菓衛生師養成施設協会）
・適宜配布するプリント

《参考図書》　（全角196文字）

・製菓衛生師教本
（一般社団法人全国製菓衛生師養成施設協会）
・解いてわかる製菓衛生師試験の手引き
（辻製菓専門学校　編）

《授業時間外学習　（全角168文字）

公衆衛生に関する新聞記事等の報道ニュースに関心を持ち、その理解に努める。

《備考》　（全角84文字）

《年間の授業計画（授業の回数やスケジュール）》

週	テーマ　（全角22文字）	学習内容など　（全角78文字）
1	はじめに	身近な公衆衛生、公衆衛生の概要
2	公衆衛生学概論　1	公衆衛生の定義、公衆衛生の歴史（世界・日本）
3	公衆衛生学概論　2	公衆衛生行政の制度、保健所の機構
4	公衆衛生学概論　3	人口統計（人口静態、人口動態）と健康指標、疾病統計と健康指標
5	環境衛生　1	環境要因（空気、光、水（水道））の重要な働き
6	環境衛生　2	環境衛生の確保（下水道、清掃、廃棄物、害虫駆除）
7	環境衛生　3	環境衛生の確保（大気汚染、水質汚濁、騒音）
8	疾病の予防　1	感染症と病原体
9	疾病の予防　2	感染症の予防対策
10	疾病の予防　3	生活習慣病の概要と予防対策
11	産業保健　1	作業環境、作業方法と健康
12	産業保健　2	労働に伴う健康障害の原因と労働災害
13	産業保健　3	産業保健対策と健康保持増進対策
14	公衆衛生Ⅰを振り返って	第１～１３回のまとめ　振り返り
15	期末試験（追試験）	

令和７年度　授業シラバス

中村調理製菓専門学校

開講学科	製菓衛生師科				開講学期	後期	開講年次	１年次
開講クラス	K				授業の方法	講義 ・ 演習 ・ 実験 ・ 実習 ・ 実技		
授業科目名	公衆衛生学Ⅱ						必修・選択	必修
担当教員	宮基　良子							
実務経験のある教員による授業科目		実務経験の内容						

《授業の内容（授業科目の概要）》　（全角196文字）

製菓衛生師として必要な公衆衛生（保健・環境など）という枠組の中で「食」をとらえ、職業人として必要な知識を学び、多岐にわたる見識と教養を身につける。
後期Ⅱでは、前期Ⅰの理解をより深め、実際の試験問題を解きながら、知識を整理し実践に対する考え方を習得する。

《授業の到達目標》　（全角196文字）

製菓衛生師として必要な公衆衛生に取り組み、「食」を通して自身の資質を向上させるだけでなく、家族や市民の健康を保持・増進することをめざしながら、製菓衛生師試験に合格できるだけの知識を身に着ける。

《成績評価の方法・基準》

評価項目	筆記	出席	小テスト			
配点（割合）	80	10	10			
評価基準	評価項目の合計が６０点以上を合格とする					

《テキスト》　（全角112文字）

・製菓衛生師全書（日本菓子教育センター）
・これで合格　製菓衛生師試験問題集2025
（一般社団法人全国製菓衛生師養成施設協会）
・適宜配布するプリント

《参考図書》　（全角196文字）

・製菓衛生師教本
（一般社団法人全国製菓衛生師養成施設協会）
・解いてわかる製菓衛生師試験の手引き
（辻製菓専門学校　編）

《授業時間外学習　（全角168文字）

公衆衛生に関する新聞記事等の報道ニュースに関心を持ち、その理解に努める。

《備考》　（全角84文字）

《年間の授業計画（授業の回数やスケジュール）》

週	テーマ　（全角22文字）	学習内容など　（全角78文字）
1	地球環境問題	地球温暖化　温室効果ガス　酸性雨　熱中症対策、野生生物の減少
2	福岡県の試験問題　1	福岡県の試験問題を実際に解き、正解の解説を通して理解する
3	福岡県の試験問題　2	福岡県の試験問題を実際に解き、正解の解説を通して理解する
4	福岡県の試験問題　3	福岡県の試験問題を実際に解き、正解の解説を通して理解する
5	福岡県の試験問題　4	福岡県の試験問題を実際に解き、正解の解説を通して理解する
6	福岡県の試験問題　5	福岡県の試験問題を実際に解き、正解の解説を通して理解する
7	福岡県の試験問題　6	福岡県の試験問題を実際に解き、正解の解説を通して理解する
8	佐賀県の試験問題　1	佐賀県の試験問題を実際に解き、正解の解説を通して理解する
9	佐賀県の試験問題　2	佐賀県の試験問題を実際に解き、正解の解説を通して理解する
10	佐賀県の試験問題　3	佐賀県の試験問題を実際に解き、正解の解説を通して理解する
11	佐賀県の試験問題　4	佐賀県の試験問題を実際に解き、正解の解説を通して理解する
12	佐賀県の試験問題　5	佐賀県の試験問題を実際に解き、正解の解説を通して理解する
13	佐賀県の試験問題　6	佐賀県の試験問題を実際に解き、正解の解説を通して理解する
14	公衆衛生Ⅱを振り返って	重要な項目を再度見直す（復習）　再度、試験問題を解いてみる
15	期末試験（追試験）	

令和７年度　授業シラバス

中村調理製菓専門学校

開講学科	製菓衛生師科				開講学期	前期	開講年次	１年次
開講クラス	K				授業の方法	(講義)・演習・実験・実習・実技		
授業科目名	食品学Ⅰ						必修・選択	必修
担当教員	黒木　晶子							
実務経験のある教員による授業科目		実務経験の内容						

《授業の内容（授業科目の概要）》　（全角196文字）

製菓に必要な知識の中で、特に製菓で使用する食品について、その種類と性質などについて科学的な理論に基づいた方法を学ぶ。また製菓の工程で科学的な根拠に基づいた製菓の操作の理論を理解する。

《授業の到達目標》　（全角196文字）

お菓子を作る際に、食品の取り扱いや操作を科学的な根拠に基づいた方法で 効率よくでき、商品価値のある商品の提供ができるような知識を身につける。

《成績評価の方法・基準》

評価項目	筆記	出席	プリント	レポート		
配点（割合）	７０	１０	１０	１０		
評価基準	評価項目の合計が６０点以上を合格とする					

《テキスト》　（全角112文字）

《参考図書》　（全角196文字）

《授業時間外学習　（全角168文字）

《備考》　（全角84文字）

《年間の授業計画（授業の回数やスケジュール）》

週	テーマ　（全角22文字）	学習内容など　（全角78文字）
1	製菓食品学の概論	概論　食品とお菓子の関係　食品の種類、成分、旬など 水について（硬水と軟水）ph、結合水と自由水　など
2	小麦粉	種類、成分、調理性
3	小麦粉	小麦粉の調理性　でんぷんの糊化　でんぷんの種類
4	小麦粉	グルテンの形成と調理性
5	砂糖	砂糖の原料、種類、製造法、成分、
6	砂糖	和三盆について　製菓と調理特性①
7	砂糖	製菓と調理特性②　　砂糖の結晶
8	鶏卵	構造、鮮度判定、成分、栄養など
9	鶏卵	調理特性　（熱凝固、起泡性など）
10	牛乳	種類、定義、殺菌法、調理性など
11	乳製品	バター、クリームについて
12	乳製品	チーズについて
13	乳製品	ヨーグルト、アイスクリームなど
14	まとめ	小麦粉、砂糖、鶏卵、牛乳・乳製品のまとめ
15	試験	1回から14回までの授業の理解度を試験する

令和７年度　授業シラバス

中村調理製菓専門学校

開講学科	製菓衛生師科				開講学期	後期	開講年次	１年次
開講クラス	K				授業の方法	講義・演習・実験・実習・実技		
授業科目名	食品学Ⅱ						必修・選択	必修
担当教員	黒木　晶子							
実務経験のある教員による授業科目		実務経験の内容						

《授業の内容（授業科目の概要）》　（全角196文字）

製菓に必要な知識の中で、特に製菓で使用する食品について、その種類と性質、使用用途などについて学ぶ。また製菓の工程でその食品がどのような働きをするかを学ぶ。

《授業の到達目標》　（全角196文字）

お菓子の食材を知り、お菓子を作る際に、食品の選択や取り扱い、製菓操作を的確に行えるような知識を身につける。

《成績評価の方法・基準》

評価項目	筆記	出席	プリント	レポート		
配点（割合）	７０	１０	１０	１０		
評価基準	評価項目の合計が６０点以上を合格とする					

《テキスト》　（全角112文字）

製菓衛生師教本　（下）
一般社団法人全国製菓衛生師養成施設協会

《参考図書》　（全角196文字）

食品成分表
食品図鑑など

《授業時間外学習　（全角168文字）

美味しいと思うお菓子は、どんな材料でできているのか、材料のとり扱い、作り方など想像してほしい。

《備考》　（全角84文字）

《年間の授業計画（授業の回数やスケジュール）》

週	テーマ　（全角22文字）	学習内容など　（全角78文字）
1	チョコレート①	①歴史、伝播、②カカオ豆の種類、産地　③カカオ豆からチョコレートになるまで
2	チョコレート②	①チョコレートの製造法　②チョコレートの種類
3	チョコレート③	①チョコレートの成分　②テンパリングの原理　③ブルームと保管方法
4	和菓子　①	和菓子種類、行事とお菓子について
5	和菓子　②	和菓子材料　粉の種類　でんぷんの糊化と老化
6	和菓子　③	和菓子材料　餡の種類　膨張剤
7	豆類	豆の種類　大豆、小豆などについて
8	果物（りんご、柑橘類）	果物の種類、りんご、柑橘類の種類、ＣＡ貯蔵法
9	果物（苺、無花果、梨）	苺、無花果、梨類、南国フルーツなど
10	ジャム、ゲル化剤（ペクチン）	ジャムの原理、ペクチンの種類、使用用途について
11	ゲル化剤（ゼラチン、寒天、アガー）	ゼラチン、寒天、アガーの原料、特徴、使用の仕方など
12	パンの材料　①	イースト、水、小麦粉、砂糖、鶏卵
13	パンの材料　②	イーストフード、モルト、ライ麦など
14	まとめ	授業のまとめ、試験について
15	試験	1回から14回までの授業の理解度を試験する

令和７年度　授業シラバス

中村調理製菓専門学校

開講学科	製菓衛生師科				開講学期	前期	開講年次	１年次
開講クラス	K				授業の方法	講義 ・ 演習 ・ 実験 ・ 実習 ・ 実技		
授業科目名	食品衛生学Ⅰ						必修・選択	必修
担当教員	小森　祐子							
実務経験のある教員による授業科目		実務経験の内容						

《授業の内容（授業科目の概要）》　（全角196文字）

パティシエとして「食の安心・安全」の為に必要な食品衛生の基本的知識を学ぶ。
個人衛生から洗浄消毒の具体的方法、食中毒の発生状況、細菌性食中毒の特徴や対策方法などを中心に学習する。
HACCP導入に伴う衛生管理の意義を学ぶ。
また、校外実習前に食物アレルギーの問題や近年大きな問題となっている食品ゴミ、食品ロス問題の現状、企業の取り組みを学ぶ。

《授業の到達目標》　（全角196文字）

１）パティシエとして安全な食の提供をする責任があることを理解する。
２）危害の原因を理解し、各事象に応じた対策が考えられるようになる。
３）授業に意欲的に取り組み、ノートをとる習慣を身に付ける。

《成績評価の方法・基準》

評価項目	筆記	出席	小テスト	レポート		
配点（割合）	70	10	15	5		
評価基準	評価項目の合計が６０点以上を合格とする					

《テキスト》　（全角112文字）

製菓衛生師全書(日本菓子教育センター)

《参考図書》　（全角196文字）

食品成分表
製菓衛生師国家試験問題集

《授業時間外学習》　（全角168文字）

授業の中で出す課題あり。

《備考》　（全角84文字）

《年間の授業計画（授業の回数やスケジュール）》

週	テーマ　（全角22文字）	学習内容など　（全角78文字）
1	ガイダンス 食品衛生の目的	・飲食における危害の事例 ・食品衛生の目的
2	HACCPについて① 衛生管理対策①	・HACCP導入の経緯、意義 ・個人衛生について（手洗い、健康管理、身だしなみについて）
3	衛生管理対策②	・微生物の種類 ・微生物の増殖条件①
4	衛生管理対策③	・微生物の増殖条件② ・食品の腐敗とは　・衛生指標菌について
5	衛生管理対策④	・洗浄について ・殺菌方法について①
6	衛生管理対策⑤	・殺菌方法について②
7	食中毒	・食中毒の分類について ・食中毒の発生状況
8	細菌性食中毒について①	・サルモネラ食中毒について
9	細菌性食中毒について②	・病原性大腸菌食中毒について　・その他の感染型食中毒について
10	細菌性食中毒について③	・黄色ブドウ球菌食中毒について ・ボツリヌス菌食中毒について
11	細菌性食中毒について④	・ウエルシュ菌食中毒について　・その他の食中毒について
12	細菌性食中毒について⑤	・細菌性食中毒の予防3原則について
13	食物アレルギー	・食物アレルギーついて
14	食品表示について①	・生鮮食品の食品表示の基本を知る
15	期末試験	・９～14回までに範囲で筆記試験

令和７年度　授業シラバス

中村調理製菓専門学校

開講学科	製菓衛生師科				開講学期	後期	開講年次	１年次
開講クラス	K				授業の方法	講義 ・ 演習 ・ 実験 ・ 実習 ・ 実技		
授業科目名	食品衛生学Ⅱ						必修・選択	必修
担当教員	能口健太							
実務経験のある教員による授業科目	○	実務経験の内容	学校現場における授業経験あり					

《授業の内容（授業科目の概要）》　（全角196文字）

原因の違いによる食中毒や感染症の特徴を学び、各食中毒の原因を知り、予防対策を考える。
食品の生育、製造から販売、消費の過程における安全対策について学ぶ。
加工食品に多用されている食品添加物の役割や使用方法など添加物についての理解を深める。
HACCP導入に伴う衛生管理の在り方、記録保存の方法を学ぶ。

《授業の到達目標》　（全角196文字）

１）危害の原因を理解し、各事象に応じた対策が考えられるようになる。
２）授業で学んだことを実習授業や普段の生活に生かせるようになる。
３）授業に意欲的に取り組み、ノートをとる習慣を身に付ける。

《成績評価の方法・基準》

評価項目	筆記	出席	小テスト		授業態度	
配点（割合）	66	10	14		10	
評価基準	評価項目の合計が６０点以上を合格とする					

《テキスト》　（全角112文字）

日本菓子教育センター　製菓衛生師全書

《参考図書》　（全角196文字）

《授業時間外学習》　（全角168文字）

《備考》　（全角84文字）

授業中に不要なスマートフォン、スマートウォッチの操作、その他を見つけた場合、その回の授業を欠課とします。

《年間の授業計画（授業の回数やスケジュール）》

週	テーマ　（全角22文字）	学習内容など　（全角78文字）
1	自然食中毒	動物性自然毒、植物性自然毒
2	化学性食中毒	有害化学物質による食中毒、予防対策
3	異物混入	異物の種類、対策
4	水の衛生	水道水の衛生、ミネラルウォーターの衛生
5	食品の表示について	菓子の基本的な表示について
6	寄生虫による食中毒	食品と寄生虫
7	ウイルス性食中毒	ノロウイルス食中毒について、ウイルスの特徴、予防対策
8	その他の食中毒	カビ毒による食中毒、アレルギー様食中毒
9	経口感染症について	代表的な経口感染症、経口感染症の感染源、予防対策
10	人畜共通感染症	家畜の感染症について
11	食品添加物①	食品添加物とは
12	食品添加物②	食品添加物の役割
13	食品添加物③	食品添加物の安全性
14	HACCPについて	製造工程における危害分析
15	期末試験	１～１４回の授業理解の確認

令和７年度　授業シラバス

中村調理製菓専門学校

開講学科	製菓衛生師科				開講学期	後期	開講年次	１年次
開講クラス	K				授業の方法	講義 ・ 演習 ・ 実験 ・ 実習 ・ 実技		
授業科目名	食品衛生学Ⅲ						必修・選択	必修
担当教員	小森　祐子							
実務経験のある教員による授業科目		実務経験の内容						

《授業の内容（授業科目の概要）》　（全角196文字）

食品表示法の改正に伴い、正しい食品表示の意義と方法を理解し、食品の表示を読み込み、理解を深める。

飲料の衛生管理や適切な提供温度を学び、安全で美味しい提供方法を学ぶ。

《授業の到達目標》　（全角196文字）

１）食品の表示の規則のルールを理解し、表示の意味の理解を深め、表示作成に役立つ情報を修得する。

２）自分で情報を収集し、考え、発表する力を身に付ける

３）授業に意欲的に取り組み、ノートをとる習慣を身に付ける。

《成績評価の方法・基準》

評価項目	筆記	出席	レポート	小テスト		
配点（割合）	70	10	10	10		
評価基準	評価項目の合計が６０点以上を合格とする					

《テキスト》　（全角112文字）

製菓衛生師全書　（日本菓子教育センター）

《参考図書》　（全角196文字）

食品成分表
配布プリント

《授業時間外学習》　（全角168文字）

《備考》　（全角84文字）

《年間の授業計画（授業の回数やスケジュール）》

週	テーマ　（全角22文字）	学習内容など　（全角78文字）
1	食品表示の基礎	・食品表示を読む　・食品表示の基礎基準について
2	食品表示について　各論１	・生鮮食品の表示について　（野菜　果物　）
3	食品表示について　各論２	・生鮮食品の表示について　（肉　卵　）
4	食品表示について　各論３	・生鮮食品の表示について　（魚） ・加工食品の表示について（基礎基準）
5	飲料水の衛生について１	・水の衛生管理　水の官能検査
6	飲料の衛生について１	・ソフトドリンクの食品衛生について１
7	飲料の衛生について２	・ソフトドリンクの食品衛生について２
8	飲料の衛生について３	・ソフトドリンクの食品衛生について３
9	食品表示について　各論４	・加工食品の表示について （飲料乳　アイスクリーム　など）
10	食品表示について　各論５	・加工食品の表示について（　ビン詰め　ジャム類　菓子類　）
11	食品表示について　各論６	・加工食品の表示について（加工食品類　）
12	食品表示について　各論７	・特別用途食品、保健機能食品　などについて
13	食品の表示を考える	・市販食品の表示から学ぶ　・演習。
14	まとめ	・食品の商品説明　・これまでのまとめ
15	期末試験	・１～14回までの範囲で筆記試験

令和７年度　授業シラバス

中村調理製菓専門学校

開講学科	製菓衛生師科				開講学期	後期	開講年次	１年次
開講クラス	K				授業の方法	講義 ・ 演習 ・ 実験 ・ 実習 ・ 実技		
授業科目名	食品衛生学Ⅳ						必修・選択	必修
担当教員	末光良平							
実務経験のある教員による授業科目		実務経験の内容						

《授業の内容（授業科目の概要）》　（全角196文字）

これまでの食品衛生学の授業で学習した内容の中から、直接日々の実習に生かせる内容（主に食中毒予防）をテーマに選び、実験を通して、その原因等を検証する。実験の結果をもとにＨＡＣＣＰに関連させて予防対策を考える。

《テキスト》　（全角112文字）

調理師養成教育全書　３　食品の安全と衛生
公益社団法人全国調理師養成施設協会

配布プリント

《参考図書》　（全角196文字）

《授業の到達目標》　（全角196文字）

１）危害要因を理解し、適切な対策を考えられるようになる。
２）実験の目的を理解し、手順に沿って操作を進めることができるようになる。
３）班で協力して実験を進め、正確な結果を出すことができる。
４）授業に意欲的に取り組み、レポートを作成し提出する習慣を身に付ける。

《授業時間外学習》　（全角168文字）

・必要があれば指示を行う。
・業務の都合により授業内容が前後するときがある。
　その際は指示を行う。

《成績評価の方法・基準》

評価項目	筆記	出席	レポート			
配点（割合）	51	10	39			
評価基準	評価項目の合計が６０点以上を合格とする					

《備考》　（全角84文字）

《年間の授業計画（授業の回数やスケジュール）》

週	テーマ　（全角22文字）	学習内容など　（全角78文字）
1	ガイダンス	・これまでの食品安全衛生の復習　・実習の目的、概要について ・実習の評価、レポート作成など注意事項説明　・HACCP施設の見学
2	食器・器具の残さ検査	・食器の洗浄状況について（洗浄の意義について）
3	食品の温度	・料理の温度、殺菌効果のある温度などを経験する。
4	食品添加物の実験① 色と香りと味	・色と香りと食品の味の関係について
5	卵の凝固の仕方について 食品の鮮度判定	・卵の凝固に関する特性について（卵白、卵黄、全卵について） ・卵の鮮度判定　（比重による判定、卵黄係数測定など）
6	野外調理を想定した 衛生管理	・水の使用が制限された状態でHACCPを意識した調理作業を体験する。 ・適切な洗浄・消毒方法の手順の理解と実践
7	Ｔ．Ｔ．管理 低温調理法の長所・短所	・中心温度の確認 ・クックチル、真空調理等、Ｔ．Ｔ．管理に基づいた調理法について
8	食品の中心温度測定１	・肉料理の中心温度測定
9	食品添加物の実験②	・ 加工食品における発色剤の使用の有無を実験 ・ 添加物、発色剤の目的
10	油脂の酸化	・油脂の酸化を検証し、酸化の条件を検討し、使用上の注意点を考える。
11	細菌の失活１ 食品の中心温度測定２	・マヨネーズにおける細菌の失活　・オムレツの中心温度測定
12	細菌の失活２	・加熱調理における細菌の失活
13	食品添加物の実験③	・ジュースを通して中身を考える ・甘味料と砂糖の味の違いについて
14	まとめ	・1～13回の授業内容の確認
15	期末試験	・１～14回までの範囲で筆記試験

令和７年度　授業シラバス

中村調理製菓専門学校

開講学科	製菓衛生師科				開講学期	前期	開講年次	１年次
開講クラス	K				授業の方法	講義　演習・実験・実習・実技		
授業科目名	栄養学Ⅰ						必修・選択	必修
担当教員	高　佳世							
実務経験のある教員による授業科目		実務経験の内容						

《授業の内容（授業科目の概要）》　（全角196文字）

栄養学の基礎である三大栄養の「炭水化物」「脂質」「たんぱく質」の特徴について学習し、栄養素と人体の関わりについて理解を深める。また、現代人が抱える生活習慣病の問題や、高齢者社会における健康問題にもふれ、我々の健康と食べ物の関係を理解する。また、栄養素についての理解を深めることは、製菓衛生師として、食品や製菓理論を理解するためにも重要であるので、製菓製造にもつながる内容も併せて学習する。

《授業の到達目標》　（全角196文字）

・三大栄養素の分類ができるようになる。
・三大栄養素の主な働きが理解できる。
・三大栄養素と人体及び食品との関係を理解する。

《成績評価の方法・基準》

評価項目	筆記	出席	プリント		授業態度	
配点（割合）	70	10	15		5	
評価基準	評価項目の合計が６０点以上を合格とする					

《テキスト》　（全角112文字）

・製菓衛生師全書（28版）

《参考図書》　（全角196文字）

・新食品成分表FOODS2025　とうほう
・製菓衛生師国家試験問題集　一般社団法人全国製菓衛生師養成施設協会／編

《授業時間外学習》　（全角168文字）

・プリント提出のための学習：授業で学んだ内容を要約し、まとめプリントを作成する。５点×３回＝１５点で成績評価に加える。

《備考》　（全角84文字）

《年間の授業計画（授業の回数やスケジュール）》

週	テーマ　（全角22文字）	学習内容など　（全角78文字）
1	栄養とは	栄養学Ⅰの導入として、「栄養」という概念を理解する。 栄養学の概要、栄養の意義
2	栄養素と食品の関係	我々が必要としている栄養素は、食品を通して摂取している。食品中に含まれる栄養素について理解し、バランスよく食品を摂取するための食品の特徴を理解する。栄養素の分類
3	人体の構造と、消化・吸収①	人体の構造を消化器官を中心に理解し、消化吸収の基本的な仕組みを理解する。栄養の消化と吸収。
4	人体の構造と、消化・吸収②	人体の構造を消化器官を中心に理解し、消化吸収の基本的な仕組みを理解する。栄養の消化と吸収。
5	炭水化物①	単糖類、少糖類について理解する。栄養素の機能。
6	炭水化物②	多糖類①（特に、てんぷん）について理解する。栄養素の機能。
7	炭水化物③	多糖類②（特に、食物繊維）について理解する。栄養素の機能。
8	脂質①	単純脂質、複合脂質、誘導脂質について理解する。栄養素の機能。
9	脂質②	長鎖、中鎖、短鎖脂肪酸について、理解する。栄養素の機能。
10	脂質③	飽和、不飽和脂肪酸について理解する。栄養素の機能。
11	たんぱく質①	たんぱく質とアミノ酸について理解する。栄養素の機能。
12	たんぱく質②	必須アミノ酸と非必須アミノ酸について理解する。栄養素の機能。
13	栄養価計算	エネルギー、炭水化物、脂質、たんぱく質の栄養価計算の方法を学び、演習を行う。
14	栄養学Ⅰのまとめ	栄養素と人体の関係について、総合的な視点から学習のまとめを行う。
15	期末試験	

令和７年度　授業シラバス

中村調理製菓専門学校

開講学科	製菓衛生師科				開講学期	後期	開講年次	１年次
開講クラス	K				授業の方法	講義　演習・実験　・実習　・実技		
授業科目名	栄養学Ⅱ						必修・選択	必修
担当教員	高　佳世							
実務経験のある教員による授業科目		実務経験の内容						

《授業の内容（授業科目の概要）》　（全角196文字）

・ミネラル、ビタミンの特徴を理解する。
・ライフステージと栄養の関係を学ぶ。一生を通して、健康な人生を送るための基礎知識を解説する。
・製菓衛生師国家試験問題の演習を行う。

《授業の到達目標》　（全角196文字）

・ミネラル、ビタミンの特徴を理解する。
・栄養がライフステージ別の健康にどのように関係しているかを理解し、より健康的な生活のための食習慣・生活習慣について理解する。
・製菓衛生師国家試験の傾向を掴む。

《成績評価の方法・基準》

評価項目	筆記	出席	プリント		授業態度	
配点（割合）	70	10	15		5	
評価基準	評価項目の合計が６０点以上を合格とする					

《テキスト》　（全角112文字）

・製菓衛生師全書（28版）

《参考図書》　（全角196文字）

・新食品成分表FOODS2025　とうほう
・製菓衛生師国家試験問題集　一般社団法人全国製菓衛生師養成施設協会／編

《授業時間外学習》　（全角168文字）

・プリント提出のための学習：授業で学んだ内容を要約し、まとめプリントを作成する。５点×３回＝１５点で成績評価に加える。

《備考》　（全角84文字）

《年間の授業計画（授業の回数やスケジュール）》

週	テーマ　（全角22文字）	学習内容など　（全角78文字）
1	無機質（ミネラル）①	五大栄養素の一つである「無機質（ミネラル）」について、種類と働きを学ぶ。栄養素の機能。
2	無機質（ミネラル）②	五大栄養素の一つである「無機質（ミネラル）」について、種類と働きを学ぶ。栄養素の機能。
3	ビタミン①	五大栄養素の一つである「ビタミン」について、種類と働きを学ぶ。栄養素の機能。
4	ビタミン②	五大栄養素の一つである「ビタミン」について、種類と働きを学ぶ。栄養素の機能。
5	製菓衛生師国家試験対策①	過去の国家試験問題を中心に、受験対策を行う。
6	日本人の食生活の変遷 日本人の食事摂取基準	多くの問題を抱える現代の日本人の食生活を理解するために、日本人が何を食べてきたのかを、社会の変遷とともに理解する。一日に「何を」「どのくらい」摂取すればいいのか、国の示す基準を基に理解する。栄養の摂取。
7	妊娠期の栄養	妊娠期の身体的特徴と栄養的特徴を理解する。栄養の消化と吸収。栄養の摂取。
8	乳児期の栄養	乳児期の身体的特徴と栄養的特徴を理解する。離乳食について理解する。栄養の消化と吸収。栄養の摂取。
9	幼児期の栄養	幼児期の身体的特徴と栄養的特徴を理解する。栄養の消化と吸収。栄養の摂取。
10	学童期の栄養	学童期の身体的特徴と栄養的特徴を理解する。栄養の消化と吸収。栄養の摂取。
11	成長期の栄養	成長期の身体的特徴と栄養的特徴を理解する。栄養の消化と吸収。栄養の摂取。
12	成人期の栄養	生活習慣病、メタボリックシンドロームなど、食生活と疾病の基本な関係を理解する。栄養の消化と吸収。栄養の摂取。
13	高齢期の栄養	高齢期の身体的特徴と栄養的特徴を理解する。栄養の消化と吸収。栄養の摂取。
14	製菓衛生師国家試験対策②	過去の国家試験問題を中心に、受験対策を行う。
15	期末試験	

令和７年度　授業シラバス

中村調理製菓専門学校

開講学科	製菓衛生師科				開講学期	前期	開講年次	１年次
開講クラス	K				授業の方法	講義 ・ 演習 ・ 実験 ・ 実習 ・ 実技		
授業科目名	技術者ライフⅠ						必修・選択	必修
担当教員	中村　哲	荒木　礼子	萩尾　香					
実務経験のある教員による授業科目		実務経験の内容						

《授業の内容（授業科目の概要）》　（全角196文字）

① 本校での学生生活へのスムーズな導入を図る
② 製菓業界の生産や消費の現状、ルールや考え方について学ぶ。
③ 社会人としての基本的な考え方、マナーについて学ぶ。
④ 経営に関連する項目（商品、店舗、人材など）について学ぶ。
⑤ 就職の基本技術を習得する。

《授業の到達目標》　（全角196文字）

① 本校の基本的な教育目的の概要が理解できる
② 本校のルール等の考え方やその背景が理解できる
③ 製菓技術者が注意すべき基本的生活習慣が理解できる
④ 製菓業界の現状が理解できる
⑤ 履歴書の書き方や面接方法などの就職の基本技術が身につく。
⑥ 授業には、まじめに積極的に取り組める。

《成績評価の方法・基準》

評価項目	筆記	出席	小テスト	ノート	発言	
配点（割合）	28	4	42	10	16	
評価基準	評価項目の合計が６０点以上を合格とする					

《テキスト》　（全角112文字）

学園祖　中村ハル物語、プリント
製菓衛生師全書　（日本菓子教育センター）

《参考図書》　（全角196文字）

プリント資料
DVD関連動画

《授業時間外学習　（全角168文字）

見学店舗の計画、調査

《備考》　（全角84文字）

《年間の授業計画（授業の回数やスケジュール）》

週	テーマ　（全角22文字）	学習内容など　（全角78文字）
1	導入授業 製菓製パンと食生活(1)	(1)授業の目的と内容、評価方法 (2)製菓製パンの生産と消費の現状 (3)本校先輩製菓製パン技術者の活躍 (4)プロ製菓製パン技術者のDVD (5)製菓製パン技術者に求められるもの (6)本校の役割
2	製菓製パン店経営論(1) 【製菓製パン店の分類①】	①製菓製パン技術者の就職先 ②進路選択にあたって ③シティホテルの製菓製パン技術者(ビデオ)
3	製菓製パン店経営論(2) 【製菓製パン店の分類②】	①専門店の製菓製パン技術者 ②年齢と給料
4	製菓製パン業界における服装	①製菓製パン業界における服装　②服装についての考え方 ③頭髪について　④中村ハルの「形は心の現れ」
5	製菓製パンと食生活(2) 製菓技術者と健康	①食生活における菓子の意義 ②製菓技術者にとっての健康の重要性と影響 ③食事と健康
6	製菓製パン店経営論(3) 【製菓現場見学①】	製菓専門の個人店を見学する(見学先未定) (立地、販売促進、労務管理等の実例調査)
7	製菓製パン店経営論(4) 【製菓現場見学②】	ホテルの製菓部門を見学する (立地、販売促進、労務管理等の実例調査)
8	製菓製パン店経営論(5) 【製菓現場見学③】	製菓専門店の見学を計画、実施、内容発表を行う。
9	製菓製パン店経営論(6) 【労務管理】	①給与の支払形態　②基本給と諸手当　③給与からの控除項目 ④賞与　⑤製菓企業の給与の実態
10	創立者中村ハル先生の生き方に学ぶ	①中村ハル先生についての学習 ②製菓製パン技術者として大切なこと
11	製菓製パン業界への就職①	履歴書の作成　その1　①夢と志の違い　②日本人の労働観 ③働く上で大切なこと　④就職までの流れ　⑤履歴書の書き方
12	製菓製パン業界への就職②	履歴書の作成　その2　①志望動機の書き方　②自己PRの書き方 ③長所と短所を考える　④履歴書の学歴・職歴欄の書き方
13	製菓製パン業界への就職③	履歴書の作成　その3　①本校の履歴書用紙で練習　②自己PR作成のペア学習 面接について　その1　①面接の重要性　②面接への心構え
14	製菓製パン業界への就職④	面接について　その2　①面接での受け答えの基本　②面接での立ち居振る舞い ③面接での言葉遣い(謙譲語と尊敬語の使い方)
15	期末試験	期末筆記試験、評価

令和７年度　授業シラバス

中村調理製菓専門学校

開講学科	製菓衛生師科				開講学期	後期	開講年次	１年次
開講クラス	K				授業の方法	講義 ・ 演習 ・ 実験 ・ 実習 ・ 実技		
授業科目名	技術者ライフⅡ						必修・選択	必修
担当教員	中村　哲	荒木　礼子	宮前　訓子	小森　祐子				
実務経験のある教員による授業科目		実務経験の内容						

《授業の内容（授業科目の概要）》　（全角196文字）

① 製菓製パン店経営の基礎を学び、理解する。
② 製菓製パンの生産と消費を通し、環境問題について学ぶ。
③ 製菓製パンの歴史を学ぶ。
④ ビジネス文書の基本が理解でき、作成する。
⑤ 就職の基本知識、基本技術を学ぶ。
⑥ 社会人としての基本的な考え方、マナーを学ぶ。

《授業の到達目標》　（全角196文字）

① 損益分岐点が理解し、本校の指導の基本方針の背景が理解できる
② ＡＢＣ分析、ｸﾚｰﾑ対策など、店舗経営の基本が理解できる
③ ビジネス文書、社会マナーなど、ビジネス能力３級程度の基礎知識が理解できる
④ 面接の基本などの就職の基本技術が身につく
⑤ 製菓業と環境問題、地球温暖化問題の原因を理解し、製菓技術者として出来る対策を検討できるようになる。

《成績評価の方法・基準》

評価項目	筆記	出席	ノート	発言	クイズ点	
配点（割合）	28	4	10	16	42	
評価基準	評価項目の合計が６０点以上を合格とする					

《テキスト》　（全角112文字）

配布プリント

《参考図書》　（全角196文字）

《授業時間外学習》　（全角168文字）

《備考》　（全角84文字）

《年間の授業計画（授業の回数やスケジュール）》

週	テーマ　（全角22文字）	学習内容など　（全角78文字）
1	文章の書き方①	ビジネス文書の基本と目的 ①基本と目的　②分類・用紙・表記法
2	文章の書き方②	社内文書の書き方 ①社内文書の特色と役割　②書き方のポイント
3	文章の書き方③	社外文書の書き方 ①社外文書の特色と役割　②書き方のポイント
4	文章の書き方④	ビジネスメールの書き方 ①ビジネスメールの特色と役割　②作り方のポイント
5	環境問題と製菓技術者①	①地球環境問題の概要　②地球温暖化問題について ③東日本大震災以降の環境問題
6	環境問題と製菓技術者②	①プラスチックごみ問題と環境問題 ②フードロス問題と環境問題
7	製菓製パン店経営論（６） 店舗経営①	①経営とは何か　②開業計画　　③借金について
8	製菓製パン店経営論（７） 店舗経営②	①利益を出すには　　②変動費と固定費
9	製菓製パン店経営論（８） 店舗経営③	損益分岐点
10	製菓製パン店経営論（９） 店舗経営④	①製菓製パン店の損益分岐点の特徴
11	製菓製パン店経営論（10） 店舗経営⑤	①顧客満足（CS)とクレーム対策　②ABC分析
12	社会マナー①	①　席の上座、下座　　②名刺交換　　③会食のマナー
13	社会マナー②	①冠婚葬祭のマナー ②贈り物をするときのマナー
14	総括授業	製菓技術者となるために大切なこと （アンケート実施、期末試験について）
15	期末試験	期末試験（筆記）

令和７年度　授業シラバス

中村調理製菓専門学校

開講学科	製菓衛生師科				開講学期	前期	開講年次	１年次
開講クラス	K				授業の方法	講義 ・ 演習 ・ 実験 ・ 実習 ・ 実技		
授業科目名	製菓理論Ⅰ						必須・選択	必修
担当教員	山木健太郎(製菓衛生師)	飛松里江能(製菓衛生師)	大賀朋子(製菓衛生師)					
実務経験のある教員による授業科目	○	実務経験の内容	製菓・製パン現場における勤務経験等					

《授業の内容（授業科目の概要）》　（全角196文字）

基本の生地の製法を学び、それぞれの特徴と製法のポイントを学ぶ。また基本の材料、粉、卵、油脂などの菓子における役割りについても実習、実験を通して学ぶ。

《授業の到達目標》　（全角196文字）

＊　それぞれのお菓子の持つ特徴はどのように作られているかを理解しお菓子を多角的な目線で見れるようになる。
＊　お菓子を構成するそれぞれの食材の配合の違いによる出来上がりの変化を確認する。材料の適正な使用量を理解する。

《成績評価の方法・基準》

評価項目	筆記	出席	レポート			
配点（割合）	70	10	20			
評価基準	評価項目の合計が６０点以上を合格とする					

《テキスト》　（全角112文字）

洋菓子教本・決定版 洋菓子教本(日本菓子教育センター)　製菓衛生師全書和洋菓子・パンのすべて(日本菓子教育センター)
決定版和菓子教本(日本菓子教育センター)

《参考図書》　（全角196文字）

新しい製パン基礎知識　（パンニュース社）
基本生地とその応用　（日本洋菓子協会連合会）
自分で作る製菓副材料　（日本洋菓子協会連合会）
洋菓子　（日本菓子専門学校）
洋菓子用語辞典　（白水社）
製菓衛生師教本　（製菓衛生師養成施設協会）

《授業時間外学習　（全角168文字）

配布するプリントを使ってノート作成

《備考》

注)シラバスの回数･テーマは授業順番ではなくカテゴリー毎に記載。状況に応じ一部変更になる場合がある。実技試験･筆記試験ともに合格する必要がある。

《年間の授業計画（授業の回数やスケジュール）》

週	テーマ　（全角22文字）	学習内容など　（全角78文字）
1	ジェノワーズの製法とポイント	ジェノワーズの基本的な仕込み方、失敗例とその原因を学ぶ
2	ビスキュイの製法とポイント	ビスキュイの基本的な仕込み方と失敗と原因を学ぶ
3	ショートペーストの製法とポイント	クッキーの配合の違いによる食感の違いを学ぶ
4	バターケーキの製法とポイント	パータ・ケイクの基本的な仕込み方と失敗と原因を学ぶ
5	シュー生地の製法とポイント	シュー生地の基本的な仕込み方とその失敗と原因を学ぶ
6	クリームの製法とポイント	クレームシャンティ、クレームパティシェール,クレーム・オ・ブールを仕込み3種類のシュークリームを作る。
7	卵の科学　熱変性を利用した菓子	様々な配合、製法のプリンその状態の変化、食感の違い、失敗の原因を学ぶ
8	氷菓の種類と製法を学ぶ	グラス・グラニテ・シャーベットの違いを学ぶ。数種類の氷菓を仕込み食べ比べをする。また氷菓の種類、製法の違いを学ぶ
9	チョコレートの扱いを学ぶ①	テンパリング実習。カカオ油脂の性質を知る事、テンパリングの方法とその必要性を理解する
10	チョコレートの扱いを学ぶ②	チョコレートの種類、歴史などの学びと持続可能な社会についての学びを深める。またタブリール法のチョコレートテンパリングを実習する
11	タルト生地の製法を学ぶ	タルト生地の種類を知りその中のシュクレ生地、ブリゼ生地という代用的な生地を作りそれぞれの生地の製法、配合の違いによる食感の違い用途の違いを学ぶ
12	砂糖の科学・糖菓(コンフィズリー)を作る	温度による砂糖の変化とお菓子に与える砂糖の影響を学びながら糖菓(コンフィズリー)の製法を学ぶ。糖液の温度上昇から起こる状態の変化を知る
13	メレンゲの製造方法とポイント	メレンゲに与える砂糖の効果、仕込み方の違いによる上がりの変化メレンゲの気泡性と安定性を学ぶ
14	パイ生地の製造とポイント	ｸﾗﾌﾃｨｰｽﾘｰｽﾞ、ｱﾘｭﾒｯﾄﾎﾟﾝﾑの生地を作りながら生地扱いの注意点、ポイントを学ぶ

令和７年度　授業シラバス

中村調理製菓専門学校

開講学科	製菓衛生師科				開講学期	前期	開講年次	１年次
開講クラス	K				授業の方法	講義　演習　・　実験　・　実習　・　実技		
授業科目名	製菓理論Ⅱ						必修・選択	必修
担当教員	山木健太郎(製菓衛生師)	飛松里江能(製菓衛生師)	大賀朋子(製菓衛生師)					
実務経験のある教員による授業科目	○	実務経験の内容	製菓・製パン現場における勤務経験等					

《授業の内容（授業科目の概要）》　（全角196文字）

基本の生地の製法を学び、それぞれの特徴と製法のポイントを学ぶ。また基本の材料、粉、卵、油脂などの菓子における役割りについても学ぶ

《テキスト》　（全角112文字）

洋菓子教本・決定版 洋菓子教本(日本菓子教育センター)　製菓衛生師全書和洋菓子・パンのすべて(日本菓子教育センター)
決定版和菓子教本(日本菓子教育センター)

《参考図書》　（全角196文字）

新しい製パン基礎知識　（パンニュース社）
基本生地とその応用　（日本洋菓子協会連合会）
自分で作る製菓副材料　（日本洋菓子協会連合会）
洋菓子　（日本菓子専門学校）
洋菓子用語辞典　（白水社）
製菓衛生師教本　（製菓衛生師養成施設協会）

《授業の到達目標》　（全角196文字）

＊　生地の種類知りその製法が理解出来る
＊　材料の特性を知り適正な使用が出来る

《授業時間外学習　（全角168文字）

配布するプリントを使ってノート作成

《成績評価の方法・基準》

評価項目	筆記	出席	レポート			
配点（割合）	70	10	20			
評価基準	評価項目の合計が６０点以上を合格とする					

《備考》

注)シラバスの回数･テーマは授業順番ではなくカテゴリー毎に記載。状況に応じ一部変更になる場合がある。実技試験･筆記試験ともに合格する必要がある。

《年間の授業計画（授業の回数やスケジュール）》

週	テーマ　（全角22文字）	学習内容など　（全角78文字）
1	スポンジケーキ ①(全卵の気泡性)	スポンジ生地ににについて、ジェノワースの仕み方と材料の役割を学ぶ
2	スポンジケーキ ②(卵白の気泡性)	ビスキュイの仕込み方と材料の役割を学ぶ
3	ショートペースト	シートペースト仕込方と材料の役割を学ぶ
4	バターケーキ	バターケーキ生地の特徴､工程と生地の状態、浮きの原理を学ぶ
5	シュー生地	シュー生地の特徴、生地の仕込み方と浮きの原理を学ぶ
6	クリームを学ぶ	生クリームの取り扱い方、種類、カスタードクリームの衛生と原理･材料の役割を学ぶ
7	卵の科学（卵の熱変性）	全卵、卵黄、卵白の凝固温度、たんぱく質の熱による変性を学ぶ
8	冷菓･氷菓　コース料理とデザート	冷菓、氷菓の種類、特徴(材料、製法など)アントルメの定義とコース料理の流れについて
9	チョコレート　①	テンパリングの原理と様々なテンパリングの仕方、チョコレートの製法と歴史を学ぶ
10	チョコレート　②	チョコレートの製法と歴史を学ぶ
11	タルトの概念	タルトとは何を指すのかその概念を学ぶ
12	砂糖の科学、ｼﾛｯﾌﾟ(糖液)の温度変化	糖液の温度変化による名称をしり、その用途を知る
13	メレンゲについて (卵白の気泡性と砂糖の関係)	卵白にいれる砂糖の割合や様々な製法で変わるメレンゲを学ぶ。たんぱく質の空気による変性、酸による変性、熱による変性を学ぶ
14	パイ生地(フイユタージュとブリゼ)	パイ生地とは何か、なぜ膨らむのか、種類、それぞれ生地の特徴や用途を学ぶ
15	**筆記試験**	**前期期末筆記試験**

令和７年度　授業シラバス

中村調理製菓専門学校

開講学科	製菓衛生師科				開講学期	前期	開講年次	１年次
開講クラス	K				授業の方法	講義 ・ 演習 ・ 実験 ・ 実習 ・ 実技		
授業科目名	製菓実習Ⅰ						必須・選択	必修
担当教員	山木健太郎(製菓衛生師)	稲富禎次(製菓衛生師)	小川光信(製菓衛生師)	大賀朋子(製菓衛生師)	飛松里江能(製菓衛生師)			
	小田切幾太朗(製菓衛生師)	山本真吾(パン製造技能士)	田口洋一郎パン製造技能士)	宮部國男(製菓衛生師)	柿添聡子(製菓衛生師)			
	宇部本由香(製菓衛生師)	下妻義明(製菓衛生師)						
実務経験のある教員による授業科目	○	実務経験の内容	製菓・製パン現場における勤務経験等					

《授業の内容（授業科目の概要）》　（全角196文字）

基本生地、基本技術を学びその習得を目指す。働く上で必要となる心構え・動き・挨拶・返事等の価値観教育を実施する。衛生的な作業の重要性を学び身につける。

《授業の到達目標》　（全角196文字）

＊基本生地（ジェノワーズ・ビスキュイ・シュー・パウンドケーキ）を作ることが出来る。
＊ナッペ・絞り・パイピング等の基本技術を習得している。
＊挨拶・返事をはじめ学生同士での声掛けが出来る。
＊清掃・手洗いなど基本的な動きが出来る。
＊時間に対しての意識を持つ・

《成績評価の方法・基準》

評価項目	筆記	出席	レポート		平常点	
配点（割合）	50	10	30		10	
評価基準	評価項目の合計が６０点以上を合格とする					

《テキスト》　（全角112文字）

洋菓子教本・決定版 洋菓子教本(日本菓子教育センター)　製菓衛生師全書和洋菓子・パンのすべて(日本菓子教育センター)
決定版和菓子教本(日本菓子教育センター)

《参考図書》　（全角196文字）

新しい製パン基礎知識　（パンニュース社）
基本生地とその応用　（日本洋菓子協会連合会）
自分で作る製菓副材料　（日本洋菓子協会連合会）
洋菓子　（日本菓子専門学校）
洋菓子用語辞典　（白水社）
製菓衛生師教本　（製菓衛生師養成施設協会）

《授業時間外学習　（全角168文字）

実習レポートの作成
実技試験課題の朝・夕の自主練習

《備考》

※実技試験
（中間試験100点＋期末試験100点＋小テスト100点＝300点）300点を100点に換算し成績とする。60点以上を合格とする。

注)シラバスの回数･テーマは授業順番ではなくカテゴリー毎に記載。状況に応じ一部変更になる場合がある。実技試験･筆記試験ともに合格する必要がある。

《年間の授業計画（授業の回数やスケジュール）》

週	テーマ　（全角22文字）	学習内容など　（全角78文字）
1	実技試験①	前期中間試験　（パータジェノワーズ・絞り）
2	実技試験②	前期期末試験　（パータシュー・ナッペ・パイピング　）
3	ガイダンス　基本技術　①	実習室の使い方を学ぶ　　ガトーフレーズ製作
4	ガイダンス　基本技術　②	実技試験や実習授業のルール、実習着の着用方法などの授業の取り組み方について学ぶ
5	基本技術③	前期中間試験対策　　絞り技術・ナッペ・ジェノワーズ練習
6	基本技術④	後期中間試験対策　　ナッペ・パイピング
7	基本技術と知識	ＨＡＣＣＰに基づいた製造管理を学ぶ
8	ショートペースト①	サブレシトロン・サブレバニーュ
9	ショートペースト②	アマンドキャラメル・ブールドネージュ・ラングドシャー
10	スポンジ生地①	ガトーペーシュ・オムレットフレーズ
11	スポンジ生地②	矢羽根ロール・ルーローオテベール、
12	バター生地❶	チョコレートパウンドケーキ・フィナンシェ・マドレーヌ、
13	スポンジ生地③/バター生地❷	ボンショコラ・クグロフ
14	スポンジ生地④/バター生地❸	モカトルテ・フルーツケーキ

15	シュー生地①	セザム・エクレア
16	シュー生地②	パリブレスト
17	スポンジ生地⑤	シャルロットオポワール・フルーツロール
18	フランス菓子①	オペラ・テュイルオザマンド
19	フランス菓子②	ムースショコラフランボワーズ
20	フランス菓子③	フレジェ・キッシュロレーヌ
21	フランス菓子④	ブッシュドノエル
22	工芸菓子①	マジパン細工　（バラ・動物）
23	製パン実習①	バターロール(手捏ねとﾐｷｻｰ仕込み)・チーズパン・マカロンパン
24	製パン実習②	菓子パン(アンパン・メロンパン・クリームパン)
25	製パン実習③	食パン(角食パン)・ハードトースト(山型食パン)
26	製パン実習④	フランスパン(手仕込み・ミキサー仕込み)・焼きカレーパン
27	和菓子実習①	餡炊き・葛饅頭・おはぎ・ぜんざい
28	和菓子実習②	求肥つなぎ練りきり餡・天入りきんとん・水羊羹・包餡試験デモ
29	和菓子実習③	どら焼き・焼皮桜餅・きんつば・長崎カステラ(示)
30	和菓子実習④	栗蒸し羊羹・栗大福・栗饅頭・うぐいす餅
	筆記試験①	前期期末筆記試験

令和７年度　授業シラバス

中村調理製菓専門学校

開講学科	製菓衛生師科				開講学期	後期	開講年次	１年次
開講クラス	K				授業の方法	講義 ・ 演習 ・ 実験 ・ 実習 ・ 実技		
授業科目名	製菓実習Ⅱ						必修・選択	必修
担当教員	山木健太郎(製菓衛生師)	稲富禎次(製菓衛生師)	小川光信(製菓衛生師)	大賀朋子(製菓衛生師)	飛松里江能(製菓衛生師)			
	小田切幾太朗(製菓衛生師)	山本真吾(パン製造技能士)	田口洋一郎パン製造技能士)	宮部國男(製菓衛生師)	柿添聡子(製菓衛生師)			
	宇部本由香(製菓衛生師)	下妻義明(製菓衛生師)						
実務経験のある教員による授業科目	○	実務経験の内容	製菓・製パン現場における勤務経験等					

《授業の内容（授業科目の概要）》　（全角196文字）

基本生地、基本技術を学びその習得を目指す。働く上で必要となる心構え・動き・挨拶・返事等の価値観教育を実施する。衛生的な作業の重要性を学び身につける。

《授業の到達目標》　（全角196文字）

＊基本生地（ジェノワーズ・ビスキュイ・シュー・パウンドケーキ）を作ることが出来る。
＊ナッペ・絞り・パイピング等の基本技術を習得している。
＊挨拶・返事をはじめ学生同士での声掛けが出来る。
＊清掃・手洗いなど基本的な動きが出来る。
＊時間に対しての意識を持つ・

《成績評価の方法・基準》

評価項目	筆記	出席	レポート		平常点	
配点（割合）	50	10	30		10	
評価基準	評価項目の合計が６０点以上を合格とする					

《テキスト》　（全角112文字）

洋菓子教本・決定版 洋菓子教本(日本菓子教育センター)　製菓衛生師全書和洋菓子・パンのすべて(日本菓子教育センター)
決定版和菓子教本(日本菓子教育センター)

《参考図書》　（全角196文字）

新しい製パン基礎知識　（パンニュース社）
基本生地とその応用　（日本洋菓子協会連合会）
自分で作る製菓副材料　（日本洋菓子協会連合会）
洋菓子　（日本菓子専門学校）
洋菓子用語辞典　（白水社）
製菓衛生師教本　（製菓衛生師養成施設協会）

《授業時間外学習　（全角168文字）

実習レポートの作成
実技試験課題の朝・夕の自主練習

《備考》

※実技試験
（中間試験100点＋期末試験100点＋小テスト100点＝300点）300点を100点に換算し成績とする。60点以上を合格とする。

注)シラバスの回数･テーマは授業順番ではなくカテゴリー毎に記載。状況に応じ一部変更になる場合がある。実技試験･筆記試験ともに合格する必要がある。

《年間の授業計画（授業の回数やスケジュール）》

週	テーマ　（全角22文字）	学習内容など　（全角78文字）
1	実技試験③	後期中間試験　（ガトーペーシュ・絞り　）
2	実技試験④	卒業実技試験　（４の製品から１品・マジパン・パイピング　）
3	ドイツ菓子	シュヴァルツヴェルダーキルシュトルテ
4	イタリア菓子・スイス菓子	エンガーディナーヌストルテ・ティラミス
5	スポンジケーキ⑤パター生地❹	ガトーマダム・ウィークエンドシトロン
6	冷菓	パンナコッタ・トロピカルゼリー・クレームブリュレ
7	温菓　/　小テスト	クレープシュゼット・スフレ　／　小テストナッペ
8	シュクレ生地	タルトバナーヌ・タルトレットオフリュイ・タルトオポアール(シュクレ生地とブリゼ生地の違いを知る)
9	パイ生地①/ブリゼ生地①	クラフティスリーズ・アリュメットオポム
10	パイ生地②/ブリゼ生地②	タルトフロマージュ・ガレットデロワ・タルトオポム
11	チョコレート	ボンボンオショコラ数種
12	工芸菓子②	飴細工①　引きアメでバラを製作
13	工芸菓子③	飴細工②　流しアメで土台を製作・吹きアメで球体を製作
14	工芸菓子④	飴細工③　パーツを組み立ててピエスモンテを完成させる

15	メレンゲを使用した菓子	シフォンケーキ・スフレチーズ・モンブララン
16	大量仕込実習①	学園祭に向けての商品の製造を行う。
17	大量仕込実習②	
18	大量仕込実習③	ケーキショップ販売製品製作
19	特別講師実習①	バンフの森　池田勝シェフによる製菓実習で専門店の働き方を学ぶ
20	特別講師実習②	(現在調整中)
21	基本技術⑤	卒業実技試験対策　(シャルロットポワール・パリブレスト・ボンショコラ・タルトバナーヌ)２人一組で２種類選択
22	反復実習①(技術習得確認)	ガトーフレーズ　年度最後の実習で１人１台を製作
23	製パン実習⑤	グラハムブレット・ドーナツ・ブリオッシュ
24	製パン実習⑥	クロワッサン・ベーグル
25	製パン実習⑦	ババ・サパラン・ベルリーナ・クグロフ
26	製パン実習⑧	デニッシュペストリー・バターロール試験
27	和菓子実習⑤	薯預饅頭・かるかん・田舎饅頭・クリームチーズ入り大福
28	和菓子実習⑥	梅桃山・ゆべし餅・小倉山
29	和菓子実習⑦	チョコ乳菓・カステラ饅頭・包餡試験
30	和菓子実習⑧	クリスマス和菓子（天入りきんとん・練りきり・上用饅頭）
	筆記試験②	後期筆記試験

令和７年度　授業シラバス

中村調理製菓専門学校

開講学科	製菓衛生師科				開講学期	前期	開講年次	１年次
開講クラス	K				授業の方法	講義　演習　・　実験　・　実習　・　実技		
授業科目名	フランス語						必修・選択	必修
担当教員	古野　千恵							
実務経験のある教員による授業科目		実務経験の内容						

《授業の内容（授業科目の概要）》　（全角196文字）

一般教養のフランス語ではなく，製菓の現場で役立つフランス語に特化した授業を行う。フランス語で簡単な菓子名を正しく書けるようになることを目的とし，そのための基礎知識を学ぶ。製菓に必要な単語を覚えられえるように毎授業単語テストを実施する。フランスの地方のお菓子や季節のお菓子並びに菓子の名前の由来やフランス文化の背景を総合的に学習する。

《授業の到達目標》　（全角196文字）

基本的な単語の発音と意味を覚える。
辞書を使いながら＜à＞と＜de＞を用いた簡単な菓子名が書けるようになる。
２０までの数字と１２ヶ月の名前・曜日を覚える。
フランスの郷土・季節のお菓子を覚える。

《成績評価の方法・基準》

評価項目	筆記	出席	発言	単語テスト	暗唱テスト	
配点（割合）	70	10	7	10	3	
評価基準	評価項目の合計が６０点以上を合格とする					

《テキスト》　（全角112文字）

新・現場からの製菓フランス語

《参考図書》　（全角196文字）

仏英独＝和　［新］洋菓子辞典
※　毎回の授業時に必ず持参すること

《授業時間外学習　（全角168文字）

毎回の単語テスト及び暗唱テストの自主学習

《備考》　（全角84文字）

単語テスト実施

《年間の授業計画（授業の回数やスケジュール）》

週	テーマ　（全角22文字）	学習内容など　（全角78文字）	
1	導入授業	フランス語で自己紹介　フランスと周辺のヨーロッパ諸国の確認 授業の目的･進め方･評価方法，単語テストの説明	
2	フランス語の発音	アルファベットの発音(p8,9)みんなが知っているフランス語 ビデオ:Poisson d'avril	単語テスト①
3	Leçon 1　名詞の性と数 I	名詞の性:辞書での調べ方(p14)　名詞の数:作り方(p15,16,17) 特殊な名詞の性と数(p18,19,20)　名詞のまとめ	単語テスト②
4	Leçon 2　＜à＞ 役割と使い方	＜à＞役割と文法の理解(p22,23)　～発音してみよう～ p23,24 正しい形で菓子名の中に入れられるようにする(p24)	単語テスト③
5	Leçon 2　＜à＞ 役割と使い方	書き方と練習(p26,27,28,29)	単語テスト④
6	Leçon 3　＜et＞	菓子名に材料が2つあるときの＜à＞の使い方(p30,31,32)	単語テスト⑤
7	ビデオ鑑賞	数字暗唱テストの準備　世界で活躍する pâtissier のビデオ	単語テスト⑥
8	数詞を覚える(1～20)	数字暗唱テスト　1～20の暗唱	
9	Leçon 4　＜de＞ 役割と使い方	＜de＞の役割(p34)　＜de＞の使い方と発音(p35)	単語テスト⑦
10	Leçon 4　＜de＞と＜à＞ 役割と使い方	＜de＞と＜à＞の役割と使い方のまとめ(p36,37) ＜de＞と＜à＞を使って菓子名を書く(p38)	単語テスト⑧
11	Leçon 5 規則形容詞について	形容詞の原則(形と発音･位置)の説明(p40-44)	単語テスト⑨
12	Leçon 5 不規則形容詞について	不規則形容詞の使い方と練習(p46,47)	単語テスト⑩
13	Leçon 5 形容詞のまとめ	形容詞のまとめ(p48,49,50)	単語テスト⑪
14	試験前のまとめ	＜de＞と＜à＞の全体のまとめ･形容詞のまとめ	
15	期末試験	事前学習30分，筆記試験50分	

令和７年度　授業シラバス

中村調理製菓専門学校

開講学科	製菓衛生師科				開講学期	前期	開講年次	１年次
開講クラス	K				授業の方法	講義・演習・実験・実習・実技		
授業科目名	販売技法						必修・選択	必修
担当教員	酒井真理	比嘉隆子	中井亜矢					
実務経験のある教員による授業科目		実務経験の内容						

《授業の内容（授業科目の概要）》　（全角196文字）

POPの役割を知る。色が発する情報や意味を理解し、現場で使われている色の効果を知る。マジックでPOP文字の練習。

《授業の到達目標》　（全角196文字）

販売促進のメディアの1つであるPOPを学ぶ。お客様とコミュニケーションツールの役割を果たすPOPの基本を理解する。その効果や機能を知ることで実践的かつ将来的に使えるPOP作りを学ぶ。

《成績評価の方法・基準》

評価項目	筆記	出席				
配点（割合）	90	10				
評価基準	評価項目の合計が６０点以上を合格とする					

《テキスト》　（全角112文字）

POPの基本・手書き文字の書き方

《参考図書》　（全角196文字）

彩工房『手書きPOP の技とコツ』(2012) ・森本順子『稼ぐPOPのつくり方』同文舘出版（株）(2019) ・（株）日本カラーデザイン研究所『心を伝える配色イメージ』講談社(2008) ・龍仁ひとみ『色の心理学』エイ出版社(2020) ・一般社団法人日本POPサミット協会『販売促進とキャッチコピー』・『バナナの魅力を100文字で伝えてください』(2021)

《授業時間外学習　（全角168文字）

街のPOPを調査（各自、宿題として）。街にあるPOPを見て、気づきや、見る目を養うことが目的。

《備考》　（全角84文字）

評価は比嘉・中井・酒井の３人の合計を１００点満点に換算する

《年間の授業計画（授業の回数やスケジュール）》

週	テーマ　（全角22文字）	学習内容など　（全角78文字）
1	＜POP の基本＞	ビジュアル・コミュニケーションついて学ぶ・POP とは？その役割・なぜPOPを学ぶのか？・POP 作成メモの作り方
2	＜POP の基本＞ ＜色の基本＞	インターネット時代の消費者に対応モデルAISCEAS（アイセアス）でお店にお客様が来店するまでの流れと店内での購買行動を理解する。・色彩心理として色を学ぶ。
3	＜色の基本＞	色の三属性、配色・色彩心理として色のメッセージを知り、POPでの利用を学ぶ。
4	＜手書き文字の書き方＞	POP レタリング＜ひらがな、カタカナ、数字＞（角ペン・丸ペンなど）
5	期末筆記試験	
12		
13		
14		
15		

令和７年度　授業シラバス

中村調理製菓専門学校

開講学科	製菓衛生師科				開講学期	前期	開講年次	１年次
開講クラス	K				授業の方法	講義 ・ 演習 ・ 実験 ・ 実習 ・ 実技		
授業科目名	販売技法						必修・選択	必修
担当教員	中井　亜矢	比嘉隆子	酒井真理					
実務経験のある教員による授業科目		実務経験の内容						

《授業の内容（授業科目の概要）》　（全角196文字）

包装の基本知識と技術を学ぶ

《授業の到達目標》　（全角196文字）

販売促進のひとつとして、包装の重要性を理解し基本知識や技術を習得できる

《成績評価の方法・基準》

評価項目	筆記	出席	実技			
配点（割合）	40	10	50			
評価基準	評価項目の合計が６０点以上を合格とする					

《テキスト》　（全角112文字）

パティスリーラッピング教本
（一般社団法人　　全国製菓衛生士養成施設協会）

《参考図書》　（全角196文字）

《授業時間外学習　（全角168文字）

《備考》　（全角84文字）

評価は、比嘉・酒井・中井の３名の合計を100点満点に換算

《年間の授業計画（授業の回数やスケジュール）》

週	テーマ　（全角22文字）	学習内容など　（全角78文字）
1	導入授業　包む-１	■授業の進行内容、目的、成績評価の説明 ■包み方の基本技術習得「合わせ包み」
2	包む-２	■包み方の基本技術習得「合わせ包み」「斜め包み」
3	包む-３　　結ぶ-１	■包み方の基本技術習得「斜め包み」 ■結び方の基本技術習得「蝶結びの基本」「十字掛け」
4	結ぶ-２　　実技試験	■結び方の基本技術習得「十字掛け」「斜め掛け」「リボンのカットテクニック」 ■ラッピング実技試験
5	前期期末筆記試験	
6		
7		
8		
9		
10		
11		
12		
13		
14		
15		

令和７年度　授業シラバス

中村調理製菓専門学校

開講学科	製菓衛生師科				開講学期	前期	開講年次	１年次
開講クラス	K				授業の方法	講義・演習・実験・実習・実技		
授業科目名	販売技法						必修・選択	必修
担当教員	比嘉 隆子	中井　亜矢	酒井　真理					
実務経験のある教員による授業科目		実務経験の内容						

《授業の内容（授業科目の概要）》　（全角196文字）

1.社会人として働く心構え・基本姿勢・基本動作を習得する。
2.店舗での接客、販売技法の習得

《授業の到達目標》　（全角196文字）

1.働くことの意義・目的・使命を自覚する
2.社会人として必要なルールとマナーを学び身に付ける
3.食を通して社会に貢献する自覚を深める
4.店舗スタッフの役割と使命とやり甲斐を学ぶ

《成績評価の方法・基準》

評価項目	筆記	出席	プリント			
配点（割合）	80	10	10			
評価基準	評価項目の合計が６０点以上を合格とする					

《テキスト》　（全角112文字）

1.「お客様を感動させるプロを目指そう」
2.配布プリント

《参考図書》　（全角196文字）

《授業時間外学習　（全角168文字）

《備考》　（全角84文字）

授業中に確認テストを実施する
評価は、比嘉・酒井・中井の３名の合計を100点満点に換算

《年間の授業計画（授業の回数やスケジュール）》

週	テーマ　（全角22文字）	学習内容など　（全角78文字）
1	社会人・企業人としての心構え	自己紹介を通して郷土の特産品を紹介　…食の情報を深める 3.社会人としての基本姿勢・基本動作・５W２H・５S・ルールとマナー
2	お客様を感動させるプロを目指そう　①	1.お菓子屋とは思い出販売業　2.通過儀礼　3.季節の行事・しきたりと文化
3	〃　②	1.販売の心構え ①会社のこと　②商品のこと　③顧客満足第一主義
4	販売の基本知識・基本動作　①	1.発声の基本　2.笑顔　3.お辞儀の仕方　4.身だしなみ 5.接客７大用語
5	〃　②	1.言葉づかい　①尊敬語　②謙譲語　③丁寧語　④美化語　⑤クッション用語　⑥NG用語　2.電話応対
6	〃　③	1.販売の８ステップ　ロールプレイング
7		
8		
9		
10		
11		
12		
13		
14		
15		