令和５年度

北日本ハイテクニカルクッキングカレッジ

製菓衛生師科シラバス

科目名			授業時数	コマ数	単位数	対象学年	必修/選択
衛生法規			30	30	1	1 （通年）	必修
担当教員	番号	氏名	実務経験有無	主な実務経験内容			授業時間数
	1	相川　裕	有	県保健所			30
	2						
	3						

【学習内容】

「製菓衛生師法」「食品衛生法」「食品安全基本法」などを代表とする様々な法律が、製菓衛生師の仕事には様々法律が関わっており、その役割や種類について理解することを通して製菓衛生師としても自覚を養う。

【到達目標】

1．法学に関する基礎的事項について学習する。
2．行政に関する基礎的事項、我が国の衛生行政機構について学習する。
3．製菓衛生師法の沿革、製菓衛生師法の概要について学習する。
4．食品安全基本法の概要、食品衛生法の概要、その他の衛生関係法令について学習する。

【授業の方法】

・講義

【成績評価の方法と基準】

・期末の筆記試験により評価します。

【授業時間外に必要な学習の具体的内容】

復習：教科書やノート、配布プリントをもとに授業内容を整理し、分からないことを調べたり、質問したりしてください。

【使用教材・教具】

・日本菓子教育センター　製菓衛生師全書
・全国製菓衛生師養成施設協会　製菓衛生師教本　上
・全国製菓衛生師養成施設協会　製菓衛生師問題集

【履修にあたっての留意点】

・授業開始後の教室への入室はできませんので、遅刻をしないでください。
・授業中の飲食や私語、スマートフォン等の操作は認めません。
・この科目は、他の科目との関連性があります。意識しながら授業に取り組んでください。

【備考】

・特になし。

科目名			授業時数	コマ数	単位数	対象学年	必修/選択
公衆衛生学			６０	６０	２	１	必修
担当教員	番号	氏名	実務経験有無	主な実務経験内容			授業時間数
	1	東野　真理子	有	給食施設勤務			６０
	2						
	3						

【学習内容】

健康の保持・増進に寄与する食生活の重要性を認識し、我が国の健康の現状とともに、公衆衛生の定義と歴史、保健所の機能について理解する。また、疾病予防と菓子の関連性を考え、労働衛生についても学び、製菓衛生師として必要な公衆衛生の知識を学ぶ。

【到達目標】

1、公衆衛生の意義、公衆衛生の現状、公衆衛生の現状、衛生統計について学習する。
2、環境衛生の意義、環境と健康、公害について学習する。
3、感染症の予防、生活習慣病の予防について学習する。
4、労働と健康、安全衛生管理について学習する。

【授業の方法】

・講義

【成績評価の方法と基準】

・期末の筆記試験により評価します。

【授業時間外に必要な学習の具体的内容】

・復習：教科書やノート、配布プリントをもとに授業内容を整理し、わからないことを調べたり、質問したりしてください。

【使用教材・教具】

・日本菓子教育センター　製菓衛生師全書
・全国調理師養成施設協会　製菓衛生師教本　上
・全国製菓衛生師養成施設協会　製菓衛生師問題集

【履修にあたっての留意点】

・授業開始後の教室への入室はできませんので、遅刻をしないでください。
・授業中の飲食や私語、スマートフォン等の操作は認めません。
・この科目は、他の科目との関連性があります。意識しながら授業に取り組んでください。

科目名			授業時数	コマ数	単位数	対象学年	必修/選択
食品学			６０	６０	２	１（通年）	必修
担当教員	番号	氏名	実務経験有無	主な実務経験内容			授業時間数
	１	畠山　奈央	有	給食施設勤務			６０
	２						
	３						

【学習内容】

現代の食生活は国民生活の水準の向上と科学技術の進歩に伴い各国の料理を食することができる時代である。製菓においても例外ではなく今や日本でも世界各国の菓子類、パン等食する出来、生活に潤いをもたらしている。より品質のよい製菓・製パンを作るには、食材の種類、栄養成分、食材の特性、見分け方等を知ることが重要になってくる。食品学ではそれらの知識を習得する。

【到達目標】

１、食品の条件、食品の種類と成分、食品の分類と特性について学習する。
２、食品の変質、食品の変質の防止、食品の保存方法について学習する。
３、食品の消費構造の変化、食品生産、食品の生産と輸入、食品の流通と価格について学習する。

【授業の方法】

・講義

【成績評価の方法と基準】

・期末の筆記試験により評価します。

【授業時間外に必要な学習の具体的内容】

・復習：教科書やノート、配布プリントをもとに授業内容を整理し、わからないことを調べたり、質問したりしてください。

【使用教材・教具】

・日本菓子教育センター　製菓衛生師全書
・全国製菓衛生師養成施設協会　製菓衛生師教本　下
・全国製菓衛生師養成施設協会　製菓衛生師問題集

【履修にあたっての留意点】

・授業開始後の教室への入室はできませんので、遅刻をしないでください。
・授業中の飲食や私語、スマートフォン等の操作は認めません。
・この科目は、他の科目との関連性があります。意識しながら授業に取り組んでください。

科目名			授業時数	コマ数	単位数	対象学年	必修/選択
食品衛生学			１２０	１２０	４	１（通年）	必修
担当教員	番号	氏名	実務経験有無	主な実務経験内容			授業時間数
	１	吉田　吉明	有	県保健所			１２０
	２						
	３						

【学習内容】

食品の安全の重要性を認識し、飲食による危害の原因とその予防法に関する知識や技術を習得するとともに、食品衛生に関する知識及び対策の目的や内容を理解し、食品衛生の管理を担う製菓衛生師としての自覚を養う。

【到達目標】

1、食品衛生の意義と現状について学習する。
2、食中毒の発生状況、食中毒の病因物質と予防対策、菓子と食中毒について学習する。
3、化学物質による環境汚染と生物濃縮、農薬、動物用医薬品および飼料添加物の食品中の残留、食品中の異物について学習する。
4、食品の取扱い、施設・設備の要件と管理、営業者の責務、総合衛生管理製造過程、食品の保存と表示について学習し、衛生実習で確認する。

【授業の方法】

・講義

【成績評価の方法と基準】

・期末の筆記試験により評価します。

【授業時間外に必要な学習の具体的内容】

・復習：教科書やノート、配布のプリントをもとに授業内容を整理し、わからないことを調べたり、質問したりしてください。

【使用教材・教具】

・日本菓子教育センター　製菓衛生師全書
・全国製菓衛生師養成施設協会　製菓衛生師教本　上
・全国製菓衛生師養成施設協会　製菓衛生師問題集

【履修にあたっての留意点】

・授業開始後の教室への入室はできませんので、遅刻をしないでください。
・授業中の飲食や私語、スマートフォン等の操作は認めません。
・この科目は、他の科目との関連性があります。意識しながら授業に取り組んでください。

科目名			授業時数	コマ数	単位数	対象学年	必修/選択
栄養学			６０	６０	２	１（通年）	必修
担当教員	番号	氏名	実務経験有無	主な実務経験内容			授業時間数
	１	森　真貴子	無				６０
	２						
	３						

【学習内容】

食品中の栄養素などの物質に関する科学で、それらの生体に対する作用を健康や病理との関連において研究するもので、その中には食品成分が生体に利用される過程である消化・吸収・輸送・体内利用・排泄などが含まれる。日常の食事はもとより、食品の調理加工や製菓にも栄養学がとり入れられており、人々の健康を維持増進し、豊かな食生活を築くために知識を学んでいく必要がある。

【到達目標】

1、栄養の意義、栄養素の分類について学習する。
2、栄養素の働き、基礎食品、ホルモンとその機能について学習する。
3、栄養の消化と吸収、エネルギー代謝について学習する。
4、食事摂取基準、生活消費量、国民健康・栄養調査、ライフステージの栄養、労働（生活活動）と栄養、食生活と疾病、栄養成分表示について学習する。

【授業の方法】

・講義

【成績評価の方法と基準】

・期末の筆記試験により評価します。

【授業時間外に必要な学習の具体的内容】

・復習：教科書やノート、配布プリントをもとに授業内容を整理し、わからないことを調べたり、質問したりしてくだい。

【使用教材・教具】

・日本菓子教育センター　製菓衛生師全書
・全国製菓衛生師養成施設協会　製菓衛生師教本　下
・全国製菓衛生師養成施設協会　製菓衛生師問題集

【履修にあたっての留意点】

・授業中の飲食や私語、スマートフォン等の操作は認めません。
・この科目は、他の科目との関連性があります。意識しながら授業に取り組んでください。

科目名	授業時数	コマ数	単位数	対象学年	必修/選択
社会	３０	３０	１	１ （通年）	必修

担当教員	番号	氏名	実務経験有無	主な実務経験内容	授業時間数
	１	柏田　大信	有	製菓店勤務	３０
	２				
	３				

【学習内容】

社会における菓子の意義を把握し、菓子の歴史や日本でのパンの歴史を学ぶ。また、菓子が愛好される要素や生産・消費の状況から包装することまで広く理解する。さらに、原価管理の仕方、労働基準法による従業員の権利を守ることを学び、店を経営するにあたっての知識を習得する。

【到達目標】

１、菓子と食生活、和洋菓子の歴史、パンの歴史、菓子製造の要件、菓子の生産と消費、菓子の包装について広く学習する。
２、経営物の職務、立地条件および市場調査、販売促進のあり方、店舗のつくり方、労働生産性、必要売上高の求め方、原価管理の方法、労務管理等について学習する。

【授業の方法】

・講義

【成績評価の方法と基準】

・期末の筆記試験により評価します。

【授業時間外に必要な学習の具体的内容】

・復習：教科書やノート、配布プリントをもとに授業内容を整理し、わからないことを調べたり質問したりしてください。

【使用教材・教具】

・日本菓子教育センター　製菓衛生士全書　　全国製菓衛生師養成施設協会　製菓衛生師教本　上

【履修にあたっての留意点】

・授業開始後の教室への入室はできませんので、遅刻をしないでください。
・授業中の飲食や私語、スマートフォン等の操作は認めません。
・この科目は、他の科目との関連性があります。意識しながら授業に取り組んでください。

科目名	授業時数	コマ数	単位数	対象学年	必修/選択
製菓理論	90	90	3	１ （通年）	必修

担当教員	番号	氏名	実務経験有無	主な実務経験内容	授業時間数
	１	鎌田　麻差子	有	ホテル勤務	３０
	２	中島　聡子	有	製菓店勤務	２０
	３	柏田　大信	有	製菓店勤務	１５
	４	浅沼　拓斗	有	製菓店勤務	８
	５	福士　正子	有	製菓店勤務	７
	６	宮澤　祐一	有	和菓子店経営	１０

【学修内容】

製菓、製パンの基礎実習で使用する材料の種類や性質、加工適正を知る。

【到達目標】

製菓衛生師国家試験に合格するための基本的な材料学、製造方法を習得する。

【授業の方法】

講義

【成績評価の方法と基準】

期末テストの筆記試験により評価する。

【授業時間外に必要な学修の具体的内容】

復習：教科書やノート、配布プリントをもとに授業内容を整理し、わからないことを調べたり、質問したりしてください。

【使用教材・教具】

日本菓子教育センター　製菓衛生師全書
全国製菓衛生師養成施設協会　製菓衛生師教本　下
全国製菓衛生師養成施設協会　製菓衛生師試験問題集

各項目の補助プリント（本校独自のもの）
練習問題（国家試験の過去問題から作成）

【履修にあたっての留意点】

授業開始後の教室への入室はできませんので、遅刻をしないでください。
授業中の飲食や私語、スマートフォン等の操作は認めません。
この科目は、他の科目との関連性があります。意識しながら授業に取り組んでください。

科目名			授業時数	コマ数	単位数	対象学年	必修/選択
製菓実習（パン）			138/480	138	計 16	1（通年）	必修
担当教員	番号	氏名	実務経験有無	主な実務経験内容			授業時間数
	1	鎌田　麻差子	有	ホテル勤務			２８
	2	中島　聡子	有	製菓店勤務			２９
	3	熊 谷　崇	有	ホテル勤務			7
	4	谷 地　剛	有	ホテル勤務			7
	5	柏田　大信	有	製菓店勤務			１８
	6	齋藤　嘉浩	有	パン店勤務			４９

【学修内容】

和菓子、洋菓子、パンの分野を基礎実習、専門実習を通じて理解を深め、基礎技術を向上させる。

【到達目標】

1、衛生面、身だしなみ、挨拶を徹底する。
2、製菓器具名前、使い方を把握する。
3、基礎材料、基本的な生地、仕込み方法の違いを習得する。
4、幅広く菓子の分野について理解を深める。
5、先を見通し自発的に動く事ができるようになる。

【授業の方法】

・実習

【成績評価の方法と基準】

・基礎実習(和菓子、洋菓子、製パン実習ごとに１製品以上)及び専門実習(４製品以上)の実技試験にて満点の概ね６割以上の者を合格とする。

【授業時間外に必要な学修の具体的内容】

予習：次回行なわれる授業のレシピプリントを読んできてください。
復習：授業内容を整理し、実習ノートにまとめてください。また、わからないことは調べたり、質問してください。放課後の時間を利用し自主練習してください。

【使用教材・教具】

・全国製菓衛生師養成施設協会　製菓衛生師教本　下
・日本菓子教育センター　製菓衛生師全書
・本校独自のレシピプリント、製菓セット、実習ノート

【履修にあたっての留意点】

・授業開始後の実習室への入室はできませんので、遅刻をしないでください。
・授業中の私語、スマートフォン等の操作は認めません。
・この科目は、他の科目と関連性があります。意識しながら授業に取り組んでください。

科目名			授業時数	コマ数	単位数	対象学年	必修/選択
製菓実習（校外研修）			56/480	56	計 16	1（通年）	必修
担当教員	番号	氏名	実務経験有無	主な実務経験内容			授業時間数
	1	研修先指導者	有	製菓店・パン店・ホテル等（製菓衛生師）			56
	2	鎌田　麻差子	有	ホテル勤務			巡回指導
	3	中島　聡子	有	製菓店勤務			巡回指導
	4	柏田　大信	有	製菓店勤務			巡回指導

【学修内容】

和菓子、洋菓子、パンの分野を基礎実習、専門実習を通じて理解を深め、基礎技術を向上させる。

【到達目標】

1、衛生面、身だしなみ、挨拶を徹底する。
2、製菓器具名前、使い方を把握する。

3、基礎材料、基本的な生地、仕込み方法の違いを習得する。
4、幅広く菓子の分野について理解を深める。
5、先を見通し自発的に動く事ができるようになる。

【授業の方法】
・校外研修

【成績評価の方法と基準】
・特になし

【授業時間外に必要な学修の具体的内容】
・事前に、研修企業訪問を行い、注意事項などを確認する。

【各コマにおける授業計画】

【使用教材・教具】
・校外研修日誌
・実習着一式
・製菓セット

【履修にあたっての留意点】
・学校の実習とは違い、現場での実習となるため健康管理に気を付けること。
・研修先で知り得た情報などについては、守秘義務を守り他に口外しないこと。
・研修中、スマートフォン等はロッカー等に入れ、厨房などに持ち込まないこと。

【備考】
・特になし。

科目名			授業時数	コマ数	単位数	対象学年	必修/選択
製菓実習（洋菓子）			148/480	148	計 16	1 （通年）	必修
担当教員	番号	氏名	実務経験有無	主な実務経験内容			授業時間数
	1	鎌田　麻差子	有	ホテル勤務			２４
	2	中島　聡子	有	製菓店勤務			２６
	3	柏田　大信	有	製菓店勤務			２６
	4	福士　正子	有	製菓店勤務			１６
	5	藤原　敏裕	有	洋菓子店経営			１２
	6	熊 谷　崇	有	ホテル勤務			１２
	7	津曲　泰弘	有	洋菓子店経営			１２
	8	谷 地　剛	有	ホテル勤務			２０

【学修内容】
和菓子、洋菓子、パンの分野を基礎実習、専門実習を通じて理解を深め、基礎技術を向上させる。

【到達目標】
5、衛生面、身だしなみ、挨拶を徹底する。
6、製菓器具名前、使い方を把握する。
7、基礎材料、基本的な生地、仕込み方法の違いを習得する。
8、幅広く菓子の分野について理解を深める。
9、先を見通し自発的に動く事ができるようになる。

【授業の方法】
・実習

【成績評価の方法と基準】
・基礎実習(和菓子、洋菓子、製パン実習ごとに１製品以上)及び専門実習(４製品以上)の実技試験にて満点の概ね６割以上の者を合格とする。

【授業時間外に必要な学修の具体的内容】
予習：次回行なわれる授業のレシピプリントを読んできてください。
復習：授業内容を整理し、実習ノートにまとめてください。また、わからないことは調べたり、質問してください。放課後の時間を利用し自主練習してください。

【使用教材・教具】
・全国製菓衛生師養成施設協会　製菓衛生師教本　下
・日本菓子教育センター　製菓衛生師全書
・本校独自のレシピプリント
・製菓セット、実習ノート

【履修にあたっての留意点】

・授業開始後の実習室への入室はできませんので、遅刻をしないでください。
・授業中の私語、スマートフォン等の操作は認めません。
・この科目は、他の科目と関連性があります。意識しながら授業に取り組んでください。

科目名			授業時数	コマ数	単位数	対象学年	必修/選択
製菓実習（和菓子）			138/480	138	計 16	1 （通年）	必修
担当教員	番号	氏名	実務経験有無	主な実務経験内容			授業時間数
	1	鎌田　麻差子	有	ホテル勤務			２４
	2	中島　聡子	有	製菓店勤務			１６
	3	柏田　大信	有	製菓店勤務			１６
	4	熊 谷　崇	有	ホテル勤務			１６
	5	谷 地　剛	有	ホテル勤務			１２
	6	笠川さゆり	有	和菓子店勤務			３０
	7	宮澤　祐一	有	和菓子店経営			２４

【学修内容】
和菓子、洋菓子、パンの分野を基礎実習、専門実習を通じて理解を深め、基礎技術を向上させる。

【到達目標】
１、衛生面、身だしなみ、挨拶を徹底する。
２、製菓器具名前、使い方を把握する。
３、基礎材料、基本的な生地、仕込み方法の違いを習得する。
４、幅広く菓子の分野について理解を深める。
５、先を見通し自発的に動く事ができるようになる。

【授業の方法】
・実習

【成績評価の方法と基準】
・基礎実習(和菓子、洋菓子、製パン実習ごとに１製品以上)及び専門実習(４製品以上)の実技試験にて満点の概ね６割以上の者を合格とする。

【授業時間外に必要な学修の具体的内容】
予習：次回行なわれる授業のレシピプリントを読んできてください。
復習：授業内容を整理し、実習ノートにまとめてください。また、わからないことは調べたり、質問してください。放課後の時間を利用し自主練習してください。

【使用教材・教具】
・全国製菓衛生師養成施設協会　製菓衛生師教本　下
・日本菓子教育センター　製菓衛生師全書
・本校独自のレシピプリント
・製菓セット
・実習ノート

【履修にあたっての留意点】
・授業開始後の実習室への入室は認めませんので、遅刻をしないでください。
・授業中の私語、スマートフォン等の操作は認めません。
・この科目は、他の科目と関連性があります。意識しながら授業に取り組んでください。