

シラバス (授業概要)		時間数は45分換算		年度	2026年度
				科目コード	NJB26P101
授業科目名		授業形態		学科・コース	
キャリア		講義	対面	製菓・製パン科	
キャリア					
履修学年	履修時期	必修・選択	時間数	単位数	担当教員
1	通年	選択	30	2	遠藤 茂瑚 野原 沙央理
授業の目的・目標 (科目のねらい)					
知識・技能	就職活動に必要な基礎知識を身につける。 履歴書・エントリーシートの作成方法、自己分析から自己PRの構築、面接時のマナーや受け答えなど、就職試験に対応できる実践的な技能を習得する。				
思考力・判断力・表現力	社会人として求められる基本的なルールや職場での心構えを理解し、自らの強みや課題を客観的に捉える力を養う。製菓・製パン業界で働くことを見据え、自分の考えや将来像を適切に表現できる力を育成する。				
学びに向かう力	将来の進路を主体的に考え、目標に向けて継続的に努力する姿勢を育てる。自ら課題を見つけ、改善を重ねながら就職活動に前向きに取り組む態度を養う。技術力だけでなく、職場で信頼される社会人としての基礎力を身につける。				
授業の概要					
本授業では、製菓・製パン業界への就職を見据え、就職活動に必要な基礎知識と実践力を身につける。履歴書・エントリーシートの作成、自己分析、自己PRの構築、面接対策など、就職試験に直結する内容を段階的に学習する。また、社会人として求められる基本的なマナーや職場での心構えについても理解を深める。演習や模擬面接等を通して、自分の強みや将来像を具体化し、技術力だけでなく「人として選ばれる力」を養うことを目指す。					
成績評価基準					
出席、授業意欲を踏まえた日常評価、授業内の実技、課題提出を対象とする。				実技	30%
				課題	30%
				日常評価	40%
使用テキスト・教材					
講師自作の資料・パワーポイント					
授業内容・授業計画					
ガイダンス	時間数	5. 面接のマナー・立ち居振る舞い ・面接の質問			2
1. 自己分析・なぜ自己分析が必要か ・自己分析ワークシート	4	6. 模擬面接			2
2. 自己PR作成 ・対面で伝える自己PRと履歴書用	4	7. 専門学校生のキャリアデザイン			2
3. 履歴書・エントリーシートの書き方 ・誠意の伝わる文字 ・学校指定履歴書	2	8. 働くことの意義、社会人の心構え、 職業教育と業種・業界・職種の基礎知識			2
4. 電話応対 ・インターンシップ等対応	2	9. 就職活動準備			2
		10. 就職活動の進め方、就職ポータル サイトの活用			2
		11. 業種業界別の就職活動			2
		12. 郊外研修の心得、準備			4
その他	関連科目				

シラバス (授業概要)		時間数は45分換算		年度	2026年度
				科目コード	NJB26P102
授業科目名		授業形態		学科・コース	
アイシーティーキッズ ICT基礎		講義・演習	対面 メディア	製菓・製パン科	
履修年次	開講時期	必修・選択	標準時間数	単位数	担当教員
1	前期	必修	15	1	野原 沙央理
授業の目的・目標 (科目のねらい)					
知識・技能	Windows PCの基本操作や主要ツールの基本的な操作方法を習得し、情報活用に必要な知識と技能を身につける。				
思考力・判断力・表現力	状況に応じた操作方法を自ら考え判断する力、適切に情報を扱い表現する力を養う。				
学びに向かう力	安全にICTを利用するための基礎的なリテラシー、情報社会に必要な態度・意識を持つ。				
授業の概要					
WindowsPCを扱うにあたり必要な基本操作を確認しながら実際に操作して覚える。授業および学校で使用するツール (Teams、メール、Word、Excel) についても基本事項を実際に操作して覚える。また、安全にインターネットおよびPCを使うためのICTリテラシーを講義中心で学ぶ。					
成績評価基準					
テーマごと実施する確認課題により評価する。					課題 100%
使用テキスト・教材					
<ul style="list-style-type: none"> <li>・教員が配付する自作資料、説明動画</li> <li>・(パワーポイント) 5つの分野のICTリテラシーを学ぼう (総務省公表の教材)</li> </ul>					
授業内容・授業計画 (対面授業の場合は授業進行計画、オンデマンド授業は標準学習時間の積算)					
			時間数		
Windows 操作			4		
Teams の使い方			2		
メールの使い方			2		
ICT リテラシー			2		
Word の使い方			2		
Excel の使い方			2		
PC の基本的な仕組み			2		
その他	関連科目				

シラバス (授業概要)	時間数は45分換算	年度	2026年度
		科目コード	NJB26P104

授業科目名		授業形態		学科・コース	
プレゼンテーション		演習	対面	製菓・製パン科	
プレゼンテーション					
履修年次	開講時期	必修・選択	標準時間数	単位数	担当教員
1	通年	必修	30	1	山本 葉子

### 授業の目的・目標 (科目のねらい)

知識・技能	プレゼンテーションの基本的な構成 (序論・本論・結論) や、聞き手を意識した情報整理の方法を理解し、簡潔な発表資料を作成できるようになる。
思考力・判断力・表現力	伝えたい内容を整理し、要点をまとめてわかりやすく表現する力を身につける。グループでの話し合いを通して適切に判断し発信できる力を養う。
学びに向かう力	グループ活動に主体的に参加し、役割を果たしながら協働して課題に取り組む姿勢を身につける。

### 授業の概要

本授業は、社会人基礎力の一つである発信力の育成を目的とした科目である。学校・学科の魅力紹介をテーマにグループでプレゼンテーションを作成・発表し、構成づくりや話し方の練習を中心に学習を進める。PowerPointは補助的なツールとして必要最小限の操作にとどめ、グループワークと個人作業を組み合わせながら、最終的に発表および振り返りを行う。

### 成績評価基準

総時限数の2/3以上の出席に満たない場合、本科目は評価されない。グループで作成した発表資料の完成度に加え、各自の担当内容の理解度や発表時の伝え方、授業への取り組み姿勢を総合的に評価する。なお、発表の上手さのみを評価するのではなく、聞き手を意識した構成づくりや内容の分かりやすさを重視する。	発表資料	30%
	個人発表	50%
	日常評価	20%

### 使用テキスト・教材

30時間でマスター プレゼンテーション+PowerPoint2021 (実教出版)  
教員配布資料およびワークシート

### 授業内容・授業計画 (対面授業の場合は授業進行計画、オンデマンド授業は標準学習時間の積算)

	時間数		
1. 導入・ミニ発信体験	2	9. 話し方トレーニング	2
2. 聞き手を意識したテーマ整理	2	10. 中間発表・相互フィードバック	2
3. グループ編成・役割分担	2	11. 改善・再構成	2
4. 構成トレーニング (個人ミニプレゼン)	2	12. 完成版リハーサル	2
5. 本テーマのストーリー設計	2	13. 最終調整	2
6. 情報整理・根拠づくり	2	14. 本番発表	2
7. PowerPointにより資料作成(1人1~3枚)	2	15. 振り返り・自己評価・相互評価	2
8. グループ統合・初回リハーサル	2		

### その他

### 関連科目

シラバス (授業概要)		時間数は45分換算		年度	2026年度
				科目コード	NJB26P105
授業科目名		授業形態		学科・コース	
コミュニティサービス		演習	対面	製菓・製パン科	
コミュニティサービス					
履修年次	開講時期	必修・選択	標準時間数	単位数	担当教員
1・2	通年	選択	20	1	野原 沙央理
授業の目的・目標 (科目のねらい)					
知識・技能	活動計画を練り、協議、実行することで、将来に備えての様々な経験を積む。				
思考力・判断力・表現力	自分の意見を整理し、他者との協働しコミュニケーション能力を高め、職業人としての意識を身に付ける。				
学びに向かう力	学生が主体的に計画実行することで自らの可能性に気づく。				
授業の概要					
地域社会に愛される技術者として必要な知識やスキルを身につけることを目的とし、菓子を通じて、地域に貢献できる様々な活動を行う。					
成績評価基準					
レポート、課題、日常評価の総合評価とする。				レポート	25%
				課題	25%
				日常評価	50%
使用テキスト・教材					
教員が配布する資料					
授業内容・授業計画 (対面授業の場合は授業進行計画、オンデマンド授業は標準学習時間の積算)					
		時間数			
1 ボランティア活動					
1-1 ボランティア活動準備		6			
1-2 ボランティア活動		2			
1-3 ボランティア活動振り返り		2			
2 企業連携活動等					
2-1 活動準備		4			
2-2 実行		4			
2-3 振り返り		2			
その他		関連科目			

シラバス (授業概要)		時間数は45分換算		年度	2026年度
				科目コード	NJB26P106
授業科目名		授業形態		学科・コース	
ショカツドウI 諸活動I		講義・演習	対面	製菓・製パン科	
履修年次	開講時期	必修・選択	標準時間数	単位数	担当教員
1	通年	選択	15	1	野原 沙央理
授業の目的・目標 (科目のねらい)					
知識・技能	自ら考え学び、他社と協同することから、社会人としての気質を身に付ける。				
思考力・判断力・表現力	集団活動で自分の意見を整理し、コミュニケーション能力を高める。				
学びに向かう力	積極的に校外活動に参加し、学校生活を充実させる姿勢を身に付ける。				
授業の概要					
通常科目の枠にとらわれず、あらゆる学習活動を行い、学生相互・教員とのコミュニケーションを深め、集団における個人の役割、分担を意識させることを目的とし、様々な活動を行う。					
成績評価基準					
課題の提出と学習意欲による日常評価により決定する。				課題	20%
				日常評価	80%
使用テキスト・教材					
なし					
授業内容・授業計画 (対面授業の場合は授業進行計画、オンデマンド授業は標準学習時間の積算)					
		時間数			
1. 苺狩り・農場見学		4			
2. コンテスト見学		4			
3. コンテスト計画		6			
4. 郊外清掃・防災訓練		2			
その他			関連科目		

シラバス (授業概要)		時間数は45分換算		年度	2026年度
				科目コード	NJB26P108
授業科目名		授業形態		学科・コース	
エイセイハウキ 衛生法規		講義	対面	製菓・製パン科	
履修年次	開講時期	必修・選択	標準時間数	単位数	担当教員
1	前期	必修	30	1	藤井 正司
授業の目的・目標 (科目のねらい)					
知識・技能	製菓衛生師法や食品衛生法を理解し、必要な法律知識を習得する。				
思考力・判断力・表現力	衛生意識を高め、法律を実務に活用するための判断力を養う。				
学びに向かう力	衛生法規を学び、製菓衛生師として高い責任感を持つ姿勢を育む。				
授業の概要					
製菓衛生師として働く際に必要な法規について正しく理解し、実用することを目的とし、社会の中での法体制について基本的な考え方を学ぶ。					
成績評価基準					
<ul style="list-style-type: none"> <li>授業内で実施する筆記試験において60点以上であること。</li> <li>本科目は製菓衛生師受験に必須となる科目のため、皆出席が必要である。</li> <li>受講時間が標準時間数を満たさない場合は、必ず補講を受ける。</li> </ul>				筆記試験	80%
				日常評価	20%
使用テキスト・教材					
製菓衛生師全書 (日本菓子教育センター)					
授業内容・授業計画 (対面授業の場合は授業進行計画、オンデマンド授業は標準学習時間の積算)					
		時間数			
1 法学大意			4 関係法令		
法学に関する基礎的事項	3		4-1 食品安全基本法の概要		3
2 衛生行政概説			4-2 食品衛生法の概要		3
2-1 行政に関する基礎的事項	2		4-3 その他の衛生関係法令 (概要)		3
2-2 わが国の衛生行政機構	7				
3 製菓衛生師法					
3-1 製菓衛生師法の沿革	1				
3-2 製菓衛生師法の概要	8				
その他		関連科目			
<ul style="list-style-type: none"> <li>※実務経験のある教員が担当する科目である。</li> <li>※製菓衛生師受験に必要な科目である。</li> </ul>					

シラバス (授業概要)		時間数は45分換算		年度	2026年度
				科目コード	NJB26P109
授業科目名		授業形態		学科・コース	
コウシュウエイセイガク 公衆衛生学		講義	対面	製菓・製パン科	
履修年次	開講時期	必修・選択	標準時間数	単位数	担当教員
1	通年	必修	60	2	鈴木 宏
授業の目的・目標 (科目のねらい)					
知識・技能	公衆衛生の意義や歴史、統計を学び、健康増進のための知識を習得する。				
思考力・判断力・表現力	健康維持の課題を理解し、製菓衛生師として必要な判断力を育む。				
学びに向かう力	公衆衛生への関心を高め、健康促進に貢献する姿勢を身に付ける。				
授業の概要					
国民の疾病予防と健康の保持・増進の方法を知ることが目的とし、公衆衛生が果たす意義と重要性を、歴史や衛生統計を通して学ぶ。					
成績評価基準					
<ul style="list-style-type: none"> <li>授業内で実施する筆記試験において60点以上であること。</li> <li>本科目は製菓衛生師受験に必須となる科目のため、皆出席が必要である。</li> <li>受講時間が標準時間数を満たさない場合は、必ず補講を受ける。</li> </ul>				筆記試験	90%
				日常評価	10%
使用テキスト・教材					
製菓衛生師全書 (日本菓子教育センター)					
授業内容・授業計画 (対面授業の場合は授業進行計画、オンデマンド授業は標準学習時間の積算)					
		時間数			
1 公衆衛生の概要			3 疾病の予防		
1-1 公衆衛生の意義	2		3-1 感染症の予防		10
1-2 公衆衛生の現状	2		3-2 生活習慣病の予防		10
1-3 衛生統計	4		4 産業保健		
2 環境衛生			4-1 労働と健康		6
2-1 環境衛生の意義	4		4-2 産業保健活動		6
2-2 環境と健康	10				
2-3 公害	6				
その他		関連科目			
※実務経験のある教員が担当する科目である。					
※製菓衛生師受験に必要な科目である。					

シラバス (授業概要)		時間数は45分換算		年度	2026年度
				科目コード	NJB26P110
授業科目名		授業形態		学科・コース	
ショクヒンガク 食品学		講義	対面	製菓・製パン科	
履修年次	開講時期	必修・選択	標準時間数	単位数	担当教員
1	通年	必修	60	2	吉川 直美
授業の目的・目標 (科目のねらい)					
知識・技能	食品成分や調理中の変化を理解し、健全な食生活に役立てる知識を習得。				
思考力・判断力・表現力	食品情報を整理し、多面的に考察し、商品開発に応用する力を養う。				
学びに向かう力	食品学の知識を製菓・製パンに活かし、主体的に学びを深める姿勢を育む。				
授業の概要					
食品個々の成分や特徴、体に与える影響をはじめ、調理・加工・保存中に起こる食品成分の化学変化、栄養変化などを理解し、製菓衛生師としての知識を深める					
成績評価基準					
<ul style="list-style-type: none"> <li>授業内で実施する筆記試験において60点以上であること。</li> <li>日常評価は、授業記録等によって行う。</li> <li>本科目は製菓衛生師受験に必須となる科目のため、皆出席が必要である。</li> <li>受講時間が標準時間数を満たさない場合は、必ず補講を受ける。</li> </ul>				筆記試験	60%
				日常評価	40%
使用テキスト・教材					
製菓衛生師全書 (日本菓子教育センター)、新食品成分表 (東京法令出版)、教員が配布する自作資料					
授業内容・授業計画 (対面授業の場合は授業進行計画、オンデマンド授業は標準学習時間の積算)					
		時間数			
1 食品学の概要			3 食品の変質とその防止		
1-1 製菓と食品学	2		3-1 食品の変質		6
1-2 食品中の成分	2		3-2 食品の保存方法		6
1-3 食品の機能	2		4 食品表示		
2 食品の種類と成分			4-1 食品表示制度		4
2-1 植物性食品	18		4-2 食物アレルギーと表示		2
2-2 動物性食品	12		5 食品の生産と消費		
2-3 機能性食品 (食品の三次機能)	2		5-1 食品の消費構造の変化		2
			5-2 食品の生産と輸入		2
その他		関連科目			
<ul style="list-style-type: none"> <li>※実務経験のある教員が担当する科目である。</li> <li>※製菓衛生師受験に必要な科目である。</li> </ul>					

シラバス (授業概要)		時間数は45分換算		年度	2026年度
				科目コード	NJB26P111
授業科目名		授業形態		学科・コース	
シヨクヒンエイセイガク 食品衛生学		講義	対面	製菓・製パン科	
履修年次	開講時期	必修・選択	標準時間数	単位数	担当教員
1	通年	必修	120	4	倉重 英明
授業の目的・目標 (科目のねらい)					
知識・技能	食品衛生管理の基礎知識を学び、食中毒予防や安全確保の技術を習得する。				
思考力・判断力・表現力	食品中の微生物や化学物質を理解し、衛生管理を実践・応用する力を育む。				
学びに向かう力	食品衛生の重要性を理解し、職場や日常生活で活用する姿勢を身に付ける。				
授業の概要					
食品を扱う職種として食品衛生管理の重要性を理解し実践することを目的とし、食中毒と食品衛生の基礎知識及び衛生管理の意義・理論・方法論について学ぶ。					
成績評価基準					
<ul style="list-style-type: none"> <li>授業内で実施する筆記試験において60点以上であること。</li> <li>本科目は製菓衛生師受験に必須となる科目のため、皆出席が必要である。</li> <li>受講時間が標準時間数を満たさない場合は、必ず補講を受ける</li> </ul>				筆記試験	90%
				日常評価	10%
使用テキスト・教材					
<ul style="list-style-type: none"> <li>製菓衛生師全書 (日本菓子教育センター)</li> <li>教員が配布する資料</li> </ul>					
授業内容・授業計画 (対面授業の場合は授業進行計画、オンデマンド授業は標準学習時間の積算)					
	時間数	4 食品中における有害物質			
1 食品衛生学		4-1 化学物質による			
1-1 食品衛生学の概要	2	環境汚染と生物濃縮		4	
1-2 食品衛生の意義と現状	4	4-2 農薬、動物用医薬品および			
2 食中毒		飼料添加物の食品中の残留			
2-1 食中毒の発生状況	4	4-3 食品中の異物、動画視聴		4	
2-2 食中毒の病因物質と予防対策	30	5 衛生管理			
2-3 菓子と食中毒	4	5-1 食品の取り扱い		8	
動画視聴、小テスト等	12	5-2 施設、設備の要件と管理		2	
3 食品添加物		5-3 営業者の責務		2	
3-1 食品添加物の種類と使用方法	4	5-4 HACCPによる衛生管理		12	
3-2 菓子と食品添加物	2	5-5 食品の保存と表示		8	
小テスト等	2	動画視聴、小テスト等			
14					
その他	関連科目				
<ul style="list-style-type: none"> <li>※実務経験のある教員が担当する科目である。</li> <li>※製菓衛生師受験に必要な科目である。</li> </ul>					

シラバス (授業概要)	時間数は45分換算	年度	2026年度
		科目コード	NJB26P112

授業科目名		授業形態		学科・コース	
エイヨウガク 栄養学		講義・演習	対面	製菓・製パン科	
履修年次	開講時期	必修・選択	標準時間数	単位数	担当教員
1	通年	必修	60	2	吉川 直美

### 授業の目的・目標 (科目のねらい)

知識・技能	栄養素の代謝やライフステージごとの栄養生理を理解し、知識を習得する。
思考力・判断力・表現力	健康維持や疾病予防の観点から、栄養の役割を体系的に考える力を養う。
学びに向かう力	栄養と健康の関係を深く学び、実生活や製菓製パンに活用する姿勢を育む。

### 授業の概要

- ①栄養は、私たちの健康と深く関わっていることを理解する。
- ②ヒトが栄養素を摂取して利用する営みについて学ぶ。
- ③ヒトの一生とその時期に応じた栄養を学ぶ。

### 成績評価基準

- ・授業内で実施する筆記試験において60点以上であること。
  - ・日常評価は、授業ノート等によって行う。
  - ・本科目は製菓衛生師受験に必須となる科目のため、皆出席が必要である。
  - ・受講時間が標準時間数を満たさない場合は、必ず補講を受ける。
- |      |     |
|------|-----|
| 筆記試験 | 60% |
| 日常評価 | 40% |

### 使用テキスト・教材

製菓衛生師全書 (日本菓子教育センター)、新食品成分表 (東京法令出版)、教員が配布する自作資料

### 授業内容・授業計画 (対面授業の場合は授業進行計画、オンデマンド授業は標準学習時間の積算)

	時間数		
1 栄養学の概要		4 栄養素の摂取	
1-1 栄養学とは	2	4-1 日本人の食事摂取基準	6
1-2 栄養学の意義	2	4-2 菓子と栄養	2
1-3 栄養素の分類	2	4-3 栄養成分表示	2
2 栄養素の機能と働き		5 食生活と疾病	
2-1 栄養素の機能	18	5-1 国民・健康栄養調査	2
3 栄養素の消化と吸収		5-2 肥満と生活習慣	6
3-1 栄養素の消化と吸収	12	6 栄養学の実践	
		6-1 ライフステージの栄養	6

### その他

- ※実務経験のある教員が担当する科目である。
- ※製菓衛生師受験に必要な科目である。

### 関連科目

シラバス (授業概要)		時間数は45分換算		年度	2026年度
				科目コード	NJB26P113
授業科目名		授業形態		学科・コース	
シヤカイガク ----- 社会学		講義・演習	対面	製菓・製パン科	
履修年次	開講時期	必修・選択	標準時間数	単位数	担当教員
1	通年	必修	30	1	野原 沙央理 秀浦 宣広
授業の目的・目標 (科目のねらい)					
知識・技能	食品業界の基礎知識や店舗運営、労務管理を学び、経営の視点を習得する。				
思考力・判断力・表現力	マーケティングやコスト管理を考察し、独立開業に必要な計画力を養う。				
学びに向かう力	販売実習に向け、積極的に店舗運営を学び、経営意識を深める姿勢を育む。				
授業の概要					
菓子・パン店の独立開業に必要な知識を身に付けることを目的とし、食品業界の基礎知識・マーケティング・コスト・労務管理・流通などを学ぶ。					
成績評価基準					
<ul style="list-style-type: none"> <li>授業記録提出による日常評価により決定する。</li> <li>本科目は製菓衛生師受験に必須となる科目のため、皆出席が必要である。</li> <li>受講時間が標準時間数を満たさない場合は、必ず補講を受ける。</li> </ul>				課題	20%
				日常評価	80%
使用テキスト・教材					
教員が配布する自作資料					
授業内容・授業計画 (対面授業の場合は授業進行計画、オンデマンド授業は標準学習時間の積算)					
			時間数		
1 菓子と食生活					
1-1 菓子と食生活			2		
1-2 菓子の歴史			4		
1-3 菓子の生産と消費			4		
2 菓子店経営論					
2-1 経営論の概要			10		
2-2 労働生産性			6		
2-3 労務管理			4		
その他			関連科目		
<ul style="list-style-type: none"> <li>※実務経験のある教員が担当する科目である。</li> <li>※製菓衛生師受験に必要な科目である。</li> </ul>					

シラバス (授業概要)	時間数は45分換算	年度	2026年度
		科目コード	NJB26P114

授業科目名		授業形態		学科・コース	
セイカリロン 製菓理論		講義	対面	製菓・製パン科	
履修年次	開講時期	必修・選択	標準時間数	単位数	担当教員
1	通年	必修	90	3	江畑 実月 秀浦 宣広

### 授業の目的・目標 (科目のねらい)

知識・技能	製菓材料の種類や特性を理解し、菓子作りに応用できる知識を習得する。
思考力・判断力・表現力	材料の特性を分析し、適切な使い方を判断し表現する力を養う。
学びに向かう力	材料への理解を深め、実践的に菓子作りに活かす姿勢を育む。

### 授業の概要

菓子製造に必要な科学的知識を身に付けることを目的とし、製菓の基礎材料となる砂糖、卵、小麦粉、油脂についての特性や使用方法、その他の材料の種類・特性を学ぶ。

### 成績評価基準

<ul style="list-style-type: none"> <li>・授業内で実施する筆記試験において60点以上であること。</li> <li>・本科目は製菓衛生師受験に必須となる科目のため、皆出席が必要である。</li> <li>・受講時間が標準時間数を満たさない場合は、必ず補講を受ける。</li> </ul>	筆記試験 90%
	日常評価 10%

### 使用テキスト・教材

製菓衛生師全書 (日本菓子教育センター)  
教員が配布する自作資料

### 授業内容・授業計画 (対面授業の場合は授業進行計画、オンデマンド授業は標準学習時間の積算)

	時間数		
1 菓子の原材料		1-11 風味・調味材料	4
1-1 甘味料	6	2 補助材料	
1-2 小麦粉	4	2-1 パン酵母 2-2 食塩 2-3 水	2
1-3 でんぷん	6	2-4 モルトエキス 2-5 製パン改良剤	2
1-4 米粉	4	2-6 膨張剤	2
1-5 鶏卵	4	2-7 乳化剤	2
1-6 牛乳および乳製品	4	2-8 着色料 2-9 増粘安定剤 (糊料)	2
1-7 原料チョコレート類	4	3 菓子の包装	4
1-8 果実および果実加工品	4	4 菓子の分類	28
1-9 凝固材料	4		
1-10 種実類 (ナッツ類)	4		

### その他

### 関連科目

※実務経験のある教員が担当する科目である。  
※製菓衛生師受験に必要な科目である。

シラバス (授業概要)		時間数は45分換算		年度	2026年度
				科目コード	NJB26P115
授業科目名		授業形態		学科・コース	
ヨウガンジツシュウ 洋菓子実習		実習	対面	製菓・製パン科	
履修年次	開講時期	必修・選択	標準時間数	単位数	担当教員
1	通年	必修	360	12	野原 沙央理 秀浦 宣広
授業の目的・目標 (科目のねらい)					
知識・技能	洋菓子の基本技術を習得し、衛生知識を身に付ける。				
思考力・判断力・表現力	製菓衛生師としての技術を応用し、製品作りに必要な判断力を養う。				
学びに向かう力	技術向上に向けた主体的な姿勢と、衛生管理を徹底する意識を育む。				
授業の概要					
機器類の使用方法及び食品管理衛生能力を習得することを目的とし、食材や製菓機器に触れながら基本技術の習得を行う。					
成績評価基準					
<ul style="list-style-type: none"> <li>授業内で行われる実技及び筆記試験において、60点以上であること。</li> <li>実施した実習ごとにレポートを作成・提出・評価を受けること。</li> <li>本科目は製菓衛生師受験に必須となる科目のため、皆出席が必要である。</li> <li>受講時間が標準時間数を満たさない場合は、必ず補講を受ける。</li> </ul>				実技試験	40%
				筆記試験	25%
				レポート	25%
				日常評価	10%
使用テキスト・教材					
プロのためのわかりやすいフランス菓子 (柴田書店)					
授業内容・授業計画 (対面授業の場合は授業進行計画、オンデマンド授業は標準学習時間の積算)					
		時間数			
1 基礎実習					
1-1 道具、器具の取り扱い方		4			
1-2 基本の生地、クリーム の作り方		28			
1-3 基本生地等を使った菓子		28			
2 専門実習					
2-1 オリジナルの菓子作り		60			
2-2 総合的な菓子作り		240			
その他		関連科目			
※実務経験のある教員が担当する科目である。					
※製菓衛生師受験に必要な科目である。					

シラバス (授業概要)		時間数は45分換算		年度	2026年度
				科目コード	NJB26P116
授業科目名		授業形態		学科・コース	
セイパンジッシュウ 製パン実習		実習	対面	製菓・製パン科	
履修年次	開講時期	必修・選択	標準時間数	単位数	担当教員
1	通年	必修	60	2	野田 歩
授業の目的・目標 (科目のねらい)					
知識・技能	製パンの基本技術を習得し、衛生知識を身に付ける。				
思考力・判断力・表現力	製菓衛生師としての技術を応用し、製品作りに必要な判断力を養う。				
学びに向かう力	技術向上に向けた主体的な姿勢と、衛生管理を徹底する意識を育む。				
授業の概要					
安全かつ美味しいパンを製造するための基礎を身に付けることを目的とし、製造の技術や工程、材料の特性と、衛生管理や品質管理について学ぶ。					
成績評価基準					
<ul style="list-style-type: none"> <li>授業内で年1回行われる実技試験において、60点以上であること。</li> <li>実施した実習ごとにレポートを作成・提出・評価を受けること。</li> <li>本科目は製菓衛生師受験に必須となる科目のため、皆出席が必要である。</li> <li>受講時間が標準時間数を満たさない場合は、必ず補講を受ける。</li> </ul>				実技試験	50%
				レポート	25%
				日常評価	25%
使用テキスト・教材					
教員の自作資料					
授業内容・授業計画 (対面授業の場合は授業進行計画、オンデマンド授業は標準学習時間の積算)					
		時間数			
1 製パン原材料、工程について		4			
2 ロールパン		10			
3 食パン		8			
4 フランスパン		8			
5 セミハード		8			
6 ドーナツ生地		8			
7 菓子パン等		10			
8 実技試験		4			
その他		関連科目			
※実務経験のある教員が担当する科目である。					
※製菓衛生師受験に必要な科目である。					

シラバス (授業概要)		時間数は45分換算		年度	2026年度
				科目コード	NJB26P117
授業科目名		授業形態		学科・コース	
ワガシジツシュウ 和菓子実習		実習	対面	製菓・製パン科	
履修年次	開講時期	必修・選択	標準時間数	単位数	担当教員
1	通年	必修	60	2	日吉 勝哉
授業の目的・目標 (科目のねらい)					
知識・技能	和菓子の基本技術を習得し、衛生知識を身に付ける。				
思考力・判断力・表現力	製菓衛生師としての技術を応用し、製品作りに必要な判断力を養う。				
学びに向かう力	技術向上に向けた主体的な姿勢と、衛生管理を徹底する意識を育む。				
授業の概要					
日本古来の和菓子製造における感性を身に付けることを目的とし、基本的な材料や製法、成形技術、装飾方法などを学ぶ。					
成績評価基準					
<ul style="list-style-type: none"> <li>授業内で年1回行われる実技試験において、60点以上であること。</li> <li>実施した実習ごとにレポートを作成・提出・評価を受けること。</li> <li>本科目は製菓衛生師受験に必須となる科目のため、皆出席が必要である。</li> <li>受講時間が標準時間数を満たさない場合は、必ず補講を受ける。</li> </ul>				実技試験	50%
				レポート	25%
				日常評価	25%
使用テキスト・教材					
・教員の自作資料					
授業内容・授業計画 (対面授業の場合は授業進行計画、オンデマンド授業は標準学習時間の積算)					
		時間数			
1 餡について		2			
2 製餡		8			
3 餅物 (大福、道明寺桜餅)		8			
4 蒸し物 (饅頭、黄身時雨等)		8			
5 平鍋物 (どら焼き)		6			
6 オープン物 (栗饅頭、カステラ饅頭、桃山)		8			
7 流し物 (水ようかん)		8			
8 練り物		8			
9 実技試験		4			
その他			関連科目		
※実務経験のある教員が担当する科目である。 ※製菓衛生師受験に必要な科目である。					