

## 2026年度 製菓学科 シラバス

授業名	公衆衛生学	学年	1年（前期）	単位数	2
授業目的	製菓衛生師試験受検を目的とする				
授業概要	製菓衛生師としての衛生面の社会的側面や、「健康」を維持するための意義やシステムについて理				
教科書	製菓衛生師全書食品成分表	成績評価	定期試験・小テスト		
備考	「授業外学習」予習・復習・レポートを行う 授業前の予習は、単元に関連した問題等を行う（1. 5時間） 授業後の復習は、授業内での問題をもう一度確認する（1. 5時間）				
担当教員	山本 たか子	実務経験	あり		
実務内容	専門学校講師 食品衛生管理指導				

前 期		後 期	
1	オリエンテーション・自己紹介・公衆衛生学	1	
2	概要	2	
3	公衆衛生の定義	3	
4	公衆衛生の歴史	4	
5	公衆衛生行政	5	
6	衛生統計①	6	
7	衛生統計②	7	
8	演習問題	8	
9	環境衛生の意義	9	
10	環境と健康①	10	
11	環境と健康②	11	
12	演習問題	12	
13	試験対策	13	
14	前期試験	14	
15	前期試験返却・解答	15	

※習熟状況などにより授業展開が変わることがあります

## 2026年度 製菓学科 シラバス

授業名	食品学	学年	1年(後期)	単位数	2
授業目的	製菓衛生師試験受検を目的とする				
授業概要	素材となる食品の特性を十分に理解し、変質を抑える方法を学び、食品の特性を生かした加工法と				
教科書	製菓衛生師全書食品成分表	成績評価	定期試験・小テスト		
備考	「授業外学習」予習・復習・レポートを行う 授業前の予習は、単元に関連した問題等を行う(1.5時間) 授業後の復習は、授業内での問題をもう一度確認する(1.5時間)				
担当教員	遠藤 恵	実務経験	あり		
実務内容	給食経営管理業務委託、献立作成、給食経営管理業務指導、衛生管理指導、調理指導、アレルギー				

前 期		後 期	
1		1	食品学は何を学ぶ学問か、食品学の概要
2		2	食品の種類と成分(嗜好成分)(有害成分)
3		3	食品の一般成分と成分値
4		4	食品の分類と成分特性(植物性食品と動物性食品)
5		5	食品の特性(米・米製品)
6		6	食品の特性(麦類、その他の穀類)
7		7	食品の特性(いも類、でん粉類、菓子類)
8		8	食品の特性(大豆及びその製品)
9		9	食品の特性(調味料、調理加工食品)
10		10	食品の特性(果実類・砂糖・甘味料)
11		11	食品微生物応用食品
12		12	食品の変質
13		13	食品の変質の防止(水分活性、水素イオン濃度)
14		14	定期試験
15		15	定期試験のフィードバック

※習熟状況などにより授業展開が変わることがあります

## 2026年度 製菓学科 シラバス

授業名	食品衛生学	学年	1年(前期 後期)	単位数	2
授業目的	製菓衛生師試験受検を目的とする				
授業概要	食品衛生学の講義の中で、提供する製品を通して命を守ることの重要性を認識して、食中毒を防止				
教科書	製菓衛生師全書食品成分表	成績評価	定期試験・小テスト		
備考	「授業外学習」予習・復習・レポートを行う 授業前の予習は、単元に関連した問題等を行う（1. 5時間） 授業後の復習は、授業内での問題をもう一度確認する（1. 5時間）				
担当教員	山本 たか子	実務経験	あり		
実務内容	専門学校講師 食品衛生管理指導				

前 期		後 期	
1	オリエンテーション・自己紹介ほか	1	食品添加物（1）
2	食品衛生学とは何か	2	食品添加物（2）
3	食中毒の概要	3	食品添加物（3）
4	食中毒の概要②	4	食品添加物・中間試験
5	食中毒とは（1）細菌性食中毒～サルモネラ～	5	有害物質(1)
6	食中毒とは（2）細菌性食中毒～下痢原生大腸菌～	6	有害物質(2)
7	食中毒とは（3）細菌性食中毒～黄色ブドウ球菌～	7	有害物質(3)
8	食中毒とは（4）ノロウイルス	8	有害物質・演習問題
9	食中毒とは（5）化学物質による食中毒	9	衛生管理(1)
10	食中毒とは（6）自然毒による食中毒	10	衛生管理(2)
11	食中毒とは（7）食中毒の予防と菓子との関係性	11	衛生管理(3)
12	演習問題（1）	12	衛生管理・演習問題
13	前期試験対策	13	後期試験対策
14	前期試験	14	後期試験
15	返却・回答	15	返却・解答

※習熟状況などにより授業展開が変わることがあります

## 2026年度 製菓学科 シラバス

授業名	栄養学	学年	1年(後期)	単位数	2
授業目的	製菓衛生師試験受検を目的とする				
授業概要	食品の知識を得、栄養と体の関係を理解し、人々の健康を維持増進し、豊かな食生活を築くことを担う製菓衛生師としての自覚を養うための講義を実施する。製菓衛生師試験に合格できる学力を身に着ける。				
教科書	製菓衛生師全書食品成分表	成績評価	定期試験・小テスト		
備考	「授業外学習」予習・復習・レポートを行う 授業前の予習は、単元に関連した問題等を行う（1. 5時間） 授業後の復習は、授業内での問題をもう一度確認する（1. 5時間）				
担当教員	遠藤 恵	実務経験	あり		
実務内容	給食経営管理業務委託、献立作成、給食経営管理業務指導、衛生管理指導、調理指導、アレルギー対応指導、離乳食指導など				

前 期		後 期	
1		1	栄養学は何を学ぶ学問か、栄養学の概要
2		2	栄養素の分類
3		3	たんぱく質の特徴
4		4	たんぱく質の種類と栄養価
5		5	脂質の特徴、分類
6		6	脂質の栄養価
7		7	炭水化物の特徴、分類
8		8	食物繊維の種類と働き
9		9	無機質の特徴、多量無機質の種類とその生理作用
10		10	微量無機質の種類とその生理作用
11		11	ビタミンの特徴、脂溶性ビタミンの種類と生理作用
12		12	水溶性ビタミンの種類と生理作用
13		13	水とその働き
14		14	定期試験
15		15	定期試験のフィードバック

※習熟状況などにより授業展開が変わることがあります

## 2026年度 製菓学科 シラバス

授業名	社会	学年	1年（前期）	単位数	2
授業目的	製菓衛生師試験受検を目的とする				
授業概要	菓子・パンに関する社会的側面や文化、菓子店経営について学び、製菓・製パンの現場で活かすことを目的とし、1年前期では、なかでも菓子・パンの歴史、フード業界でのサービス接遇フードコーディネーターについて重点的に学びます。授業は講義形式、校外市場調査、レポート作成・発表を組み合わせで行います。				
教科書	製菓衛生師全書	成績評価	定期試験・小テスト		
備考	<p>「授業外学習」予習・復習・レポートを行う</p> <p>授業前の予習は、単元に関連した問題等を行う（1. 5時間）</p> <p>授業後の復習は、授業内での問題をもう一度確認する（1. 5時間）</p>				
担当教員	東出 圭介	実務経験	あり		
実務内容	店舗運営				

前 期		後 期	
1	菓子と食生活		
2	菓子の歴史 1		
3	菓子の歴史 2		
4	菓子の歴史 3		
5	パンの歴史 1		
6	パンの歴史 2		
7	パンの歴史 3		
8	菓子の生産と消費 1		
9	菓子の生産と消費 2		
10	菓子製造の要件		
11	菓子店経営論 1		
12	菓子店経営論 2		
13	菓子店経営論 3		
14	定期テスト		
15	定期テスト 返却      まとめ		

※習熟状況などにより授業展開が変わることがあります

2026年度 製菓学科 シラバス					
授業名	HR	学年	1年(後期)	単位数	2
授業目的	社会人としてのマナーを学ぶ				
授業概要	学内での授業やイベント運営・就職についての共有社会人としてのマナーを学び、資格取得を目指す				
教科書	特になし	成績評価	出席率・通常授業の受講態度		
備考	「授業外学習」予習・復習・レポートを行う 授業前の予習は、単元に関連した問題等を行う（1. 5時間） 授業後の復習は、授業内での問題をもう一度確認する（1. 5時間）				
担当教員	山本 恭大	実務経験	あり		
実務内容	洋菓子製造 製パン製造 和菓子製造				

前 期		後 期	
1		1	自己分析
2		2	チームワークについて
3		3	履歴書について
4		4	履歴書について
5		5	履歴書について
6		6	電話対応や接客について
7		7	電話対応や接客について
8		8	電話対応や接客について
9		9	色彩について
10		10	色彩について
11		11	色彩について
12		12	就職活動に向けて
13		13	就職活動に向けて
14		14	製菓実習
15		15	製菓実習

※習熟状況などにより授業展開が変わることがあります

## 2026年度 製菓学科 シラバス

授業名	接客サービス実技	学年	1年(前期)	単位数	1
授業目的	基本的な接客マナーを学ぶ				
授業概要	製菓業界に携わるにふさわしい人材の育成を目指す。食を扱うスペシャリストとしての清潔感、業				
教科書	ジョブパステキスト	成績評価	定期試験・出席率・通常授業の受講態度		
備考	「授業外学習」予習・復習・レポートを行う 授業前の予習は、単元に関連した問題等を行う（1. 5時間） 授業後の復習は、授業内での問題をもう一度確認する（1. 5時間）				
担当教員	河野 彩	実務経験	あり		
実務内容	ウエディングプランナー、人事部門で活躍。採用・社員教育などの経験を生かし、ブライダル全般の授業を担当。				

前 期		後 期	
1	サービス業とは？、自己紹介	1	
2	立ち姿・座り姿勢の基本と発声練習	2	
3	お辞儀と接客用語、クッション言葉	3	
4	身だしなみについて（リクルートスーツ着用）	4	
5	歩き方	5	
6	敬語、言葉遣い、話し方	6	
7	各種ご案内方法、ものの受け渡し、拾い方	7	
8	電話対応、メール対応	8	
9	グループワーク①	9	
10	グループワーク②	10	
11	クレーム対応、事例紹介	11	
12	期末考査対策	12	
13	期末考査（筆記・実技）	13	
14	就職対策①	14	
15	就職対策②	15	

※習熟状況などにより授業展開が変わることがあります

## 2026年度 製菓学科 シラバス

授業名	フードコーディネート	学年	1年（後期）	単位数	2
授業目的	食に関する様々な知識の習得				
授業概要	製菓業界に携わるにふさわしい人材の育成を目指す。食を扱うスペシャリストとしての清潔感、業				
教科書	新 フードコーディネーター教本	成績評価	定期試験 授業態度 提出物		
備考	「授業外学習」予習・復習・レポートを行う 授業前の予習は、単元に関連した問題等を行う（1. 5時間） 授業後の復習は、授業内での問題をもう一度確認する（1. 5時間）				
担当教員	金子 由美	実務経験	あり		
実務内容	専門学校において 食のマナー 食材の知識 空間を含むコーディネート				

前 期		後 期	
1		1	導入 フードコーディネートとは？ 食のトレンド
2		2	食文化 西洋と日本の料理形態 考え方の違い
3		3	食文化 スイーツを通じての楽しみ方
4		4	食材 北海道食材 ブランド食材
5		5	食材 スイーツとのペアリング
6		6	フードデザイン 美しく見せる 色の効果
7		7	フードデザイン 8分類で人に伝わるデザイン
8		8	フードデザイン テーブルアイテムについて
9		9	フードデザイン ディスプレイ 盛り付けの基本
10		10	フードデザイン フードスタイリング
11		11	マーケティング 首都圏と地方の消費動向 と 市場調査
12		12	ショッププロデュース 業種 業態 コンセプト
13		13	ショッププロデュース コンセプトメニュー 原価と損益分岐点
14		14	ショッププロデュース 店内設計
15		15	栄養 マナー ホスピタリティ テスト

※習熟状況などにより授業展開が変わることがあります

## 2026年度 製菓学科 シラバス

授業名	製菓実習1	学年	1年(後期)	単位数	1
授業目的	製菓衛生師試験受検を目的とする				
授業概要	基本動作・基礎的製菓技術を実技で学び、基礎知識・基礎技術の習得をする。				
教科書	製菓衛生師全書	成績評価	定期試験・通常授業の受講態度		
備考	「授業外学習」予習・復習・レポートを行う 授業前の予習は、単元に関連した問題等を行う（1. 5時間） 授業後の復習は、授業内での問題をもう一度確認する（1. 5時間）				
担当教員	山本 恭大	実務経験	あり		
実務内容	和菓子製造				

前 期		後 期	
1	設備、器具類、食材の取り扱い	1	基本技術実習
2	基本技術実習	2	基本技術実習
3	基本技術実習	3	基本技術実習
4	基本技術実習	4	基本技術実習
5	基本技術実習	5	基本技術実習
6	基本技術実習	6	基本技術実習
7	基本技術実習	7	基本技術実習
8	基本技術実習	8	基本技術実習
9	基本技術実習	9	基本技術実習
10	基本技術実習	10	基本技術実習
11	基本技術実習	11	基本技術実習
12	基本技術実習	12	基本技術実習
13	基本技術実習	13	基本技術実習
14	基本技術実習	14	基本技術実習
15	テスト まとめ	15	テスト まとめ

※習熟状況などにより授業展開が変わることがあります

## 2026年度 製菓学科 シラバス

授業名	製菓実習2	学年	1年(後期)	単位数	1
授業目的	製菓衛生師試験受検を目的とする				
授業概要	基本動作・基礎的製菓技術を実技で学び、基礎知識・基礎技術の習得をする。				
教科書	製菓衛生師全書	成績評価	定期試験・通常授業の受講態度		
備考	「授業外学習」予習・復習・レポートを行う 授業前の予習は、単元に関連した問題等を行う（1. 5時間） 授業後の復習は、授業内での問題をもう一度確認する（1. 5時間）				
担当教員	山本 恭大	実務経験	あり		
実務内容	製パン製造				

前 期		後 期	
1	設備、器具類、食材の取り扱い	1	基本技術実習
2	基本技術実習	2	基本技術実習
3	基本技術実習	3	基本技術実習
4	基本技術実習	4	基本技術実習
5	基本技術実習	5	基本技術実習
6	基本技術実習	6	基本技術実習
7	基本技術実習	7	基本技術実習
8	基本技術実習	8	基本技術実習
9	基本技術実習	9	基本技術実習
10	基本技術実習	10	基本技術実習
11	基本技術実習	11	基本技術実習
12	基本技術実習	12	基本技術実習
13	基本技術実習	13	基本技術実習
14	基本技術実習	14	基本技術実習
15	テスト まとめ	15	テスト まとめ

※習熟状況などにより授業展開が変わることがあります

## 2026年度 製菓学科 シラバス

授業名	製菓実習3	学年	1年(前期 後期)	単位数	1
授業目的	製菓衛生師試験受検を目的とする				
授業概要	基本動作・基礎的製菓技術を実技で学び、基礎知識・基礎技術の習得をする。				
教科書	製菓衛生師全書	成績評価	定期試験・通常授業の受講態度		
備考	「授業外学習」予習・復習・レポートを行う 授業前の予習は、単元に関連した問題等を行う（1. 5時間） 授業後の復習は、授業内での問題をもう一度確認する（1. 5時間）				
担当教員	山本 恭大	実務経験	あり		
実務内容	洋菓子製造 製パン製造 和菓子製造				

前 期		後 期	
1	設備、器具類、食材の取り扱い	1	基本技術実習
2	基本技術実習	2	基本技術実習
3	基本技術実習	3	基本技術実習
4	基本技術実習	4	基本技術実習
5	基本技術実習	5	基本技術実習
6	基本技術実習	6	基本技術実習
7	基本技術実習	7	基本技術実習
8	基本技術実習	8	基本技術実習
9	基本技術実習	9	基本技術実習
10	基本技術実習	10	基本技術実習
11	基本技術実習	11	基本技術実習
12	基本技術実習	12	基本技術実習
13	基本技術実習	13	基本技術実習
14	基本技術実習	14	基本技術実習
15	テスト まとめ	15	テスト まとめ

※習熟状況などにより授業展開が変わることがあります

## 2026年度 製菓学科 シラバス

授業名	製菓理論 (必須科目)	学年	1年 (前期 後期)	単位数	2
授業目的	製菓衛生師試験受検を目的とする				
授業概要	製菓概論を学ぶことで、製菓・製パンの基礎技術の幅を広げる重要性を目的とし講義する。				
教科書	製菓衛生師全書お菓子のコツの科学	成績評価	定期試験・小テスト・通常授業の受講姿勢		
備考	「授業外学習」予習・復習・レポートを行う 授業前の予習は、単元に関連した問題等を行う (1. 5時間) 授業後の復習は、授業内での問題をもう一度確認する (1. 5時間)				
担当教員	山本 恭大	実務経験	あり		
実務内容	洋菓子製造 製パン製造 和菓子製造				

前 期		後 期	
1	製菓理論の意義	1	菓子の原材料 原料チョコレート類
2	菓子の原材料 砂糖・その他の糖類	2	菓子の原材料 原料チョコレート類
3	菓子の原材料 砂糖・その他の糖類	3	菓子の原材料 原料チョコレート類
4	菓子の原材料 でんぷん・米粉・小麦粉	4	菓子の原材料 牛乳・乳製品
5	菓子の原材料 でんぷん・米粉・小麦粉	5	菓子の原材料 牛乳・乳製品
6	菓子の原材料 小テスト	6	菓子の原材料 小テスト
7	菓子の原材料 鶏卵	7	菓子の原材料 果実
8	菓子の原材料 鶏卵	8	菓子の原材料 果実
9	菓子の原材料 油脂	9	菓子の原材料 凝固材料
10	菓子の原材料 油脂	10	菓子の原材料 ナッツ
11	菓子の原材料 小テスト	11	菓子の原材料 風味・調味材料
12	菓子の原材料 復習	12	菓子の原材料 補助材料
13	菓子の原材料 復習	13	菓子の原材料 補助材料
14	定期テスト	14	定期テスト
15	まとめ	15	まとめ

※習熟状況などにより授業展開が変わることがあります