

2026年度 製菓専攻 シラバス			
授業名	衛生法規	学年	2年
		単位数	2
授業目的	製菓衛生師試験受講を目的とする		
授業概要	衛生法規の基本的な知識を身につけ、食品の安全・安心がどのように確保されているか、法と行政など社会の仕組みについて学ぶ		
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			
担当教員	大花 秀章	実務経験	あり
実務内容	専門学校・大学での講師経験		

前 期		後 期	
1	法学に関する基礎的事項 I	1	
2	法学に関する基礎的事項 II	2	
3	行政に関する基礎的事項	3	
4	製菓衛生師法の概要 I	4	
5	製菓衛生師法の概要 II	5	
6	食品安全基本法の概要	6	
7	食品衛生法の概要 I	7	
8	食品衛生法の概要 II	8	
9	食品衛生法の概要 III	9	
10	食品衛生法の概要 IV	10	
11	食品表示法の概要 I	11	
12	食品表示法の概要 II	12	
13	地域保健法・健康増進法	13	
14	食育基本法	14	
15	まとめ	15	
16	テスト	16	
17	テストの解説	17	

※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 製菓専攻 シラバス			
授業名	公衆衛生学	学年	2年
		単位数	2
授業目的	製菓衛生師試験受講を目的とする		
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解を深め、実践に繋げる。		
教科書	製菓衛生師全書製菓衛生師試験問題集	成績評価	定期試験・通常授業の受講態度
備考			
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	感染症の予防①	1	
2	感染症の予防②	2	
3	感染症の予防③	3	
4	演習問題	4	
5	生活習慣病の予防①	5	
6	生活習慣病の予防②	6	
7	生活習慣病の予防③	7	
8	生活習慣病の病態実習	8	
9	労働衛生①	9	
10	労働衛生②	10	
11	労働衛生③	11	
12	労働衛生④	12	
13	演習問題	13	
14	試験対策	14	
15	試験	15	
16	試験返却・解答	16	
17	まとめ	17	

※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 製菓専攻 シラバス

授業名	食品学	学年	2年	単位数	2
授業目的	製菓衛生師試験受講を目的とする				
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貯蔵法の知識を深め、製菓の仕事に就いた時に品質改善や新商品の開発などに役立つ知識を習得する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	製菓衛生師全書製菓衛生師試験問題集食品成分	成績評価	定期試験・通常授業の受講態度		
備考					
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	食品の保存方法、保存基準	1	
2	物理的処理による方法（冷蔵法、加熱殺菌法他）	2	
3	物理的処理による方法（熱蔵庫、放射線照射、CA貯蔵法他）	3	
4	細菌学的処理による方法、化学的処理による方法	4	
5	総合的処理による方法	5	
6	食品の生産と消費	6	
7	有機農産物と遺伝子組換え食品	7	
8	食品の生産と輸入、食料自給率	8	
9	食品成分表を使った食品の栄養価の計算	9	
10	食品学学習内容のまとめ	10	
11	製菓衛生師試験対策 1	11	
12	製菓衛生師試験対策 2	12	
13	製菓衛生師試験対策 3	13	
14	製菓衛生師試験対策 4	14	
15	製菓衛生師試験対策 5	15	
16	定期試験	16	
17	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 製菓専攻 シラバス					
授業名	栄養学	学年	2年	単位数	2
授業目的	製菓衛生師試験受講を目的とする				
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	製菓衛生師全書製菓衛生師試験問題集食品成分	成績評価	定期試験・通常授業の受講態度		
備考					
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	6つの基礎食品、食事バランスガイド	1	
2	ホルモンとその機能	2	
3	栄養の消化と吸収	3	
4	消化酵素とその働き	4	
5	エネルギー代謝	5	
6	食事摂取基準	6	
7	生活消費量	7	
8	国民健康・栄養調査	8	
9	ライフステージの栄養（妊産婦、乳児期、幼児期）	9	
10	ライフステージの栄養（学童期、成人期、老年期）	10	
11	生活習慣病、高血圧症・脂質異常症の食事のポイント	11	
12	糖尿病・骨粗鬆症の食事のポイント	12	
13	栄養成分表示（食品表示法、特別用途食品、保健機能食）	13	
14	製菓衛生師試験対策 1	14	
15	製菓衛生師試験 2	15	
16	定期試験	16	
17	定期試験のフィードバック	17	

※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 製菓専攻 シラバス			
授業名	食品衛生学	学年	2年
		単位数	2
授業目的	製菓衛生師試験受講を目的とする		
授業概要	製菓衛生師国家試験合格を目指して、問題演習に取り組み、就職後の姿をイメージする。		
教科書	製菓衛生師全書製菓衛生師試験問題集	成績評価	定期試験・通常授業の受講態度
備考			
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	講義	1	
2	講義	2	
3	講義～これまでの振り返りと必要な項目	3	
4	演習	4	
5	演習	5	
6	演習	6	
7	演習	7	
8	演習	8	
9	演習	9	
10	演習	10	
11	演習	11	
12	演習	12	
13	演習	13	
14	演習問題	14	
15	試験対策	15	
16	試験対策	16	
17	まとめ	17	

※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 製菓専攻 シラバス					
授業名	HR	学年	2年	単位数	2
授業目的	製菓・製パンの技術の取得				
授業概要	製菓実習の時間として、実技はもちろん、多方面から学び材料や器具機材への関心を高める				
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					
担当教員	石塚 誠	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	応用技術実習	1	
2	応用技術実習	2	
3	応用技術実習	3	
4	応用技術実習	4	
5	応用技術実習	5	
6	応用技術実習	6	
7	応用技術実習	7	
8	応用技術実習	8	
9	応用技術実習	9	
10	応用技術実習	10	
11	応用技術実習	11	
12	応用技術実習	12	
13	応用技術実習	13	
14	応用技術実習	14	
15	応用技術実習	15	
16	応用技術実習	16	
17	応用技術実習		

※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 製菓専攻 シラバス					
授業名	PC演習	学年	2年	単位数	2
授業目的	最低限のPCスキルを学び、社会人に向けて準備をする				
授業概要	社会人として必須であるエクセル、ワードなどの使用方法を取得する。				
教科書	特になし	成績評価	定期試験		
備考					
担当教員	杉本 直子	実務経験	あり		
実務内容	市民向け講習やeラーニングの企画・実施、公共施設運営を行う。MOS（マイクロソフトオフィススペシャリスト）試験対策講座				

前 期		後 期	
1		1	基礎演習
2		2	基礎演習
3		3	基礎演習
4		4	基礎演習
5		5	基礎演習
6		6	基礎演習
7		7	基礎演習
8		8	基礎演習
9		9	ミニテスト
10		10	卒業制作作品制作
11		11	卒業制作作品制作
12		12	卒業制作作品制作
13		13	卒業制作作品制作
14		14	卒業制作作品制作
15		15	卒業制作作品制作
16		16	定期試験
17			

※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 製菓専攻 シラバス					
授業名	卒業制作	学年	2年	単位数	2
授業目的	2年間で学んだ技術・知識を活かし発表する				
授業概要	2年間の集大成を企画、制作から行いオリジナルレシピを完成させ、プレゼンテーションし、次年度の2年生に伝える。				
教科書	特になし	成績評価	卒業制作の作成と発表 通常授業の受講態度		
備考					
担当教員	石塚 誠	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	レシピ考案
2		2	レシピ考案
3		3	レシピ考案
4		4	レシピ考案
5		5	試作
6		6	試作
7		7	試作
8		8	試作
9		9	試作
10		10	試作
11		11	試作
12		12	中間報告
13		13	プレゼン準備
14		14	プレゼン準備
15		15	プレゼン準備
16		16	プレゼンテーション
17			

※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 製菓専攻 シラバス			
授業名	製菓理論	学年	2年
		単位数	2
授業目的	製菓衛生師試験受講を目的とする		
授業概要	製菓概論を学ぶことで、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・通常授業の受講態度
備考			
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	和菓子実技理論	1	
2	和菓子実技理論	2	
3	和菓子実技理論	3	
4	製パン実技理論	4	
5	製パン実技理論	5	
6	製パン実技理論	6	
7	洋菓子実技理論	7	
8	洋菓子実技理論	8	
9	洋菓子実技理論	9	
10	洋菓子実技理論	10	
11	洋菓子実技理論	11	
12	洋菓子実技理論	12	
13	洋菓子実技理論	13	
14	洋菓子実技理論	14	
15	洋菓子実技理論	15	
16	まとめ	16	
17	復習	17	

※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 製菓専攻 シラバス					
授業名	製菓実習	学年	2年	単位数	34
授業目的	製菓衛生師試験受講を目的とする				
授業概要	1年時に学んだ基礎を活かし、応用技術を習得する				
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					
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	応用技術実習	1	応用技術実習
2	応用技術実習	2	応用技術実習
3	応用技術実習	3	応用技術実習
4	応用技術実習	4	応用技術実習
5	応用技術実習	5	応用技術実習
6	応用技術実習	6	応用技術実習
7	応用技術実習	7	応用技術実習
8	応用技術実習	8	応用技術実習
9	応用技術実習	9	応用技術実習
10	応用技術実習	10	応用技術実習
11	応用技術実習	11	応用技術実習
12	応用技術実習	12	応用技術実習
13	応用技術実習	13	応用技術実習
14	応用技術実習	14	応用技術実習
15	応用技術実習	15	応用技術実習
16	応用技術実習	16	実技試験 まとめ
17	実技試験 まとめ	17	

※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 製菓専攻 シラバス					
授業名	スキルアップ演習	学年	2年	単位数	2
授業目的	製菓・製パンに関する基礎技術を学ぶ				
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	なし	成績評価	定期試験・レシピ提出・通常授業の受講態度		
備考					
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	基本技術実習
2		2	基本技術実習
3		3	基本技術実習
4		4	基本技術実習
5		5	基本技術実習
6		6	基本技術実習
7		7	基本技術実習
8		8	基本技術実習
9		9	基本技術実習
10		10	基本技術実習
11		11	基本技術実習
12		12	基本技術実習
13		13	基本技術実習
14		14	基本技術実習
15		15	基本技術実習
16		16	基本技術実習
17		17	

※習熟状況などにより授業展開が変わることがあります