

2026年度 シラバス

科 目 名		製菓理論				学 科	コース
担当教員		安喰有夏				☐ 調理テクニカル科 ☐ 調理ベーシック科 ☐ パティシエテクニカル科 ☒ スイーツ・カフェ科	☐ W スタディコースA ☐ W スタディコースB
年 次	1	時 間 数	60 時間	単 位	2		
開 講 期	前期・後期	授 業 方 法		講義・実習			

【授業の到達目標及びテーマ】

・菓子の材料やその性質を学び、菓子作りの基礎を習得する

【授業の概要】

・菓子の材料の性質を理解し、実習や実務に役立てる

◆授業計画

回	実施項目(シラバス)	実施内容(具体的に)
1	甘味料①	砂糖の種類・特徴の違い、特性を学ぶ
2	甘味料②	でんぷん糖の特性を学ぶ
3	甘味料③	その他の甘味料の特性を学ぶ
4	小麦粉	小麦粉の種類や特徴、加工適性を学ぶ
5	でんぷん	でんぷんの種類や特徴、加工適性を学ぶ
6	米粉	米粉の種類や特徴を学ぶ
7	鶏卵①	卵白の起泡性、卵黄の乳化性、熱凝固性について学ぶ
8	鶏卵②	卵の特徴、卵の加工品について学ぶ
9	洋菓子の製法①	スポンジ・ロール生地、バターケーキの製法
10	洋菓子の製法②	ムラング、キャラメル製法
11	油脂	油脂の種類と特徴を学ぶ
12	牛乳及び乳製品	牛乳の種類・成分について学ぶ
13	洋菓子の製法③	シュー生地、クリームの製法や基本配合を学ぶ
14	前期振り返り	これまでの学習内容の整理と理解の定着
15	定期試験に向けた総合復習	重要事項の確認と学習内容の整理

成績評価方法	試験(実習・講義)	90%	出席状況 授業態度 課題・レポート	10%
--------	-----------	-----	-------------------------	-----

【授業の特徴および受講上の注意・教員紹介】

・講義形式で授業内容及び試験対策ポイントを配布プリントやノートにまとめる

・指定教科書を使用し、適宜追加資料を配布し授業を行う

・1コマ(90分)×15回(前期)

<教科書・資料・参考文献> 製菓衛生師全書(日本菓子教育センター)、製菓衛生師試験の手引き(辻製菓専門学校)、
Les Bases de la Pâtisserie -洋菓子教本- (日本菓子教育センター)、お菓子「こつ」の科学(柴田書店)

【教員紹介】・安喰有夏 : アンダーズ東京で製菓製造の経験を持つ実務家教員(製菓衛生師)

2026年度 シラバス

科 目 名		製菓理論				学 科	コース	
担当教員		安喰有夏				☐ 調理テクニカル科	☐ W スタディコースA ☐ W スタディコースB	
年 次		1	時 間 数	60時間	単 位	2		☐ 調理ベーシック科
開 講 期		前期・後期	授業方法	講義実習		☐ パティシエテクニカル科		
						☒ スイーツ・カフェ科		

【授業の到達目標及びテーマ】

・菓子の材料やその性質を学び、菓子作りの基礎を習得する

【授業の概要】

・菓子の材料の性質を理解し、実習や実務に役立てる

◆授業計画

回	実施項目(シラバス)	実施内容(具体的に)
1	チョコレートの種類と特徴、加工適性	チョコレートの種類やチョコレートの加工適性について学ぶ
2	テンパリングの理論と応用	チョコレートのテンパリングの方法、カカオバターの結晶多形について学ぶ
3	果実及び果実加工品	果実類や果実加工品のそれぞれの特徴を学ぶ
4	凝固材料①	凝固材料(寒天、カラギーナン)について学ぶ
5	凝固材料②	凝固材料(ゼラチン、ペクチン)について学ぶ
6	種実類	種実類のそれぞれの特徴について学ぶ
7	風味・調味材料	酒類、香辛料や香料のそれぞれの特徴について学ぶ
8	洋菓子の製法①	フィユタージュの製法や基本、配合敷き込み生地、クッキー生地の製法や凝固生地の基本配合を学ぶ
9	パン酵母(イースト)、膨脹剤	パン酵母(イースト)の特徴、生地中の酵母の作用について、その他の膨脹剤について学ぶ
10	食塩、水、モルトエキス、製パン改良剤	食塩の働き、水の必要性、モルトエキス、製パン改良剤について学ぶ
11	和菓子・製パン実習	和菓子の分類、餡について学ぶ / パンの分類、製造理論、製パン法について学ぶ
12	乳化剤、着色料、増粘安定剤	乳化剤、着色料の注意事項、増粘安定剤の特徴について学ぶ
13	洋菓子の製法②	プディング、プチフル、コンフィズリー、グラスあめ細工の製法や基本配合を学ぶ
14	後期振り返り	これまでの学習内容の整理と理解の定着
15	定期試験に向けた総合復習	重要事項の確認と学習内容の整理

成績評価方法	試験(実習・講義)	90%	出席状況 授業態度 課題・レポート	10%
--------	-----------	-----	-------------------------	-----

【授業の特徴および受講上の注意・教員紹介】

・講義形式で授業内容及び試験対策ポイントを配布プリントやノートにまとめる

・指定教科書を使用し、適宜追加資料を配布し授業を行う

・1コマ(90分)×15回(後期)

<教科書・資料・参考文献> 製菓衛生師全書(日本菓子教育センター)、製菓衛生師試験の手引き(辻製菓専門学校)、
Les Bases de la Pâtisserie -洋菓子教本- (日本菓子教育センター)、お菓子「こつ」の科学(柴田書店)

【教員紹介】・安喰有夏 : アンダーズ東京で製菓製造の経験を持つ実務家教員(製菓衛生師)

2026年度 シラバス

科 目 名		社 会				学 科	コ ー ス
担当教員		徳岡 健男				☐ 調理テクニカル科 ☐ 調理ベーシック科 ☐ パティシエテクニカル科 ☒ スイーツ・カフェ科	☐ W スタディコースA ☐ W スタディコースB
年 次	1	時 間 数	30 時間	単 位	1		
開 講 期	前期・後期	授業方法	講義・実習				

【授業の到達目標及びテーマ】

製菓衛生師の受験資格取得のための必須履修科目として、菓子の文化的側面を学ぶことが目標である。また、菓子店を経営・運営する上で大切な店舗運営の理論の基本を学ぶことが目標である。

【授業の概要】

前半は「菓子」に関する内容、後半は「経営」に関する内容である。テキストに沿って、重要なポイントをまとめて解説を加える。解説はパワーポイント・スライドを使用し、わかり易い視聴覚を用いた授業である。

◆授業計画

回	実施項目(シラバス)	実施内容(具体的に)
1	第1章 菓子と食生活 ①菓子とは	自分にとって菓子とはを考え、この科目で扱う菓子の定義を理解する。
2	第1章 菓子と食生活 ②菓子とは	スライドを使用し、国内の特徴あるパティスリーやカフェを紹介する。
3	第1章 菓子と食生活 ③菓子の意義	食生活における菓子の意義と日本の菓子の歴史を学ぶ。
4	第1章 菓子と食生活 ④菓子の歴史	第1期の上古時代～第五期の京菓子～現代の国際化時代の菓子を知る。
5	第1章 菓子と食生活 ⑤パンの歴史	欧米におけるパンの歴史と日本のパンの歴史をスライドで学ぶ。
6	第1章 菓子と食生活 ⑥菓子製造要件	菓子製造の4つの要件と菓子の生産と消費について学ぶ。
7	第1章 菓子と食生活 ⑦菓子の包装	包装の定義と目的などを講義し、過剰包装などによる環境問題を考える。
8	中間試験(前半のまとめ)	テスト形式のプリントを配布して、今まで学んだ内容を復習する。
9	第2章 菓子店舗経営論	経営者の役割とリーダーシップを学ぶ。
10	第2章 菓子店舗経営論	菓子店の出店について、立地条件や面積などを講義する。
11	第2章 菓子店舗経営論	販売促進の知識を学び、マーケティング視点でのマネジメントを知る。
12	第2章 菓子店舗経営論	経営のための数値を知る。(労働生産性と損益分岐点売上など)
13	第2章 菓子店舗経営論	労務管理として、労働生産を上げるためのモチベーションの理論を学ぶ。
14	第2章 菓子店舗経営論	労務管理の方知識を学ぶ。(労働基準法や社会保険の知識)
15	授業の総まとめ(後半のまとめ)	テスト形式のプリントを配布して、今まで学んだ内容を復習する。

成績評価方法	試験(実習・講義)	60%	出席状況 授業態度 課題・レポート	40%
--------	-----------	-----	-------------------------	-----

【授業の特徴および受講上の注意・教員紹介】

製菓衛生士受験資格の必須科目である。授業は指定教科書に沿って実施するので授業にはテキストを持参すること。授業で配布して使用するプリントは定期試験まで保存しておくこと。授業内で意見を求められた場合は積極的に発言を心がけること。担当する教員は、マーケティング会社での実務経験があり、実際の商品開発から市場に投入される流れをわかりやすく伝えることができる。

2026年度 シラバス

科 目 名		衛生法規				学 科	コース
担当教員		飯田 孝				☐ 調理テクニカル科 ☐ 調理ベーシック科 ☐ パティシエテクニカル科 ☒ スイーツ・カフェ科	☒ W スタディコースA ☒ W スタディコースB
年 次	1	時 間 数	30 時間	単 位	60		
開 講 期	前期・後期	授業方法	講義・実習				

【授業の到達目標及びテーマ】

衛生法規は、パティシエ職人として活躍する上で起きるトラブルを未然に回避するための法であり、パティシエ職人の質の向上につながる製菓衛生師免許の取得に必要な学問でもある。これを学ぶことにより社会で長く活躍できる人になることを目指す。

【授業の概要】

法規の学習は条文重視なので、教科書の熟読と記憶が授業の中心となる。しかし、条文には似たような内容のものが多く、区別が難しいので、一般的な聞く授業や書く授業の他に、自ら関わる授業に重点を置く。

◆ 授業計画

回	実施項目(シラバス)	実施内容(具体的に)
1	第1章法学大意 P1-4	法の意義と種類、法規の基礎的事項
2	衛生法規 第2章 衛生行政 P4-8	衛生法規とは、その分類、衛生行政機構
3	第2節 衛生行政機構 P8-12	衛生行政の歴史、国及び地方の衛生行政
4	第3章 製菓衛生師法 製菓衛生師の免許 P13-19	製菓衛生師の試験及び資格、登録
5	製菓衛生師法、施行令 P20-28	製菓衛生師法の施行令および施行規則
6	第4章 関係法令 第1節 食品安全基本法 P29-31	食品安全基本法の成り立ちと構成
7	第2節 食品衛生法の概要 P32-38	食品衛生法の概要、目的、添加物類の分類と取り扱い
8	食品等の規格・基準 P38-40	器具及び容器包装の規格基準 ＜製菓衛生師法に関して中間テストを実施する＞
9	公衆衛生上必要な措置の基準 P40-46	* 施設・設備の衛生管理及び衛生責任者 規則別表(第17)の役割について
10	情報の提供・施設基準 P46 -51	施設基準 規則別表(18～20)食品衛生に関わる人(食品衛生管理者、食品衛生責任者、食品衛生推進員)
11	営業許可 P51-55	* 食中毒調査及び営業許可とその更新手続きを学ぶ
12	HACCPと菓子製造業 P47-48 P55-66	*①HACCP、②製菓製造業における卵のサルモネラ ③危機管理(苦情への対応法)について
13	食品表示法 P66-74	* 食品表示法の成り立ち、目的、定義について理解を深める
14	地域保健法 健康増進法 P75 P76-77	①保健所と地域センターの基本理念を理解する ②健康増進法がめざすものおよび健康づくり運動
15	感染症法 食育基本法 P75-76 P77-78	①感染症予防法の成り立ち及び就業制限について ②食育基本法の理念

成績評価方法	試験(実習・講義)	94%	出席状況 授業態度 課題・レポート	6%
--------	-----------	-----	-------------------------	----

【授業の特徴および受講上の注意・教員紹介】

授業の特徴: 能動的な学習を身に付けてもらうために、授業は配布したプリント内の問題の解答を各自で教科書から導き、その後、知識を確実なものにするために解説を加える方法で行う。作成したプリントは、自主学習に役立てる。授業への理解度を知るために中間試験25点満点を行い、期末試験75点満点と合わせて衛生法規の評価とする。授業中の態度は、小テストを数回実施して、その合計点数を試験点数に反映させる。なお、上記実施内容に*が付いている授業では、パワーポイント又はDVDを使用する。

受講上の注意: 不適切な授業態度や私語の禁止

教員紹介: 公衆衛生の一分野である動物から人に病気を起こす病原体を公の機関で調査・研究。衛生法規を教えるのに必要な公衆衛生行政業務にも従事。

2026年度 シラバス

科 目 名		キャリア実践				学 科	コース
担当教員		國井直子・間仁田 浩久				☐ 調理テクニカル科 ☐ 調理ベーシック科 ☐ パティシエテクニカル科 ☒ スイーツ・カフェ科	☐ W スタディコースA ☐ W スタディコースB
年 次	1	時 間 数	30 時間	単 位	2		
開 講 期	前期・後期	授業方法		講義・実習			

【授業の到達目標及びテーマ】

外食産業業界で必要とされる「飲食店の付加価値の検討」について、及び「メニューの原価管理」について基礎的なことを学ぶ。またブレインストーミングやプレゼンテーションの実践を通しチームで取り組むことを体験する。更に伝えることの大切さ(接客でも広報でも必要)を学ぶ。到達目標は「外食産業業界に関わる際により立体的に業界のイメージがつかめていること」。

社会人となる者に求められる基本的な教養や常識、資質を身につけることを目標とする。

【授業の概要】

飲食店の工夫や取り組み事例を多く伝える。「(単に)美味しい」だけではなく飲食店に興味を持てるように導く。原価計算の基礎についても学び実際に計算に取り組む。チームに分かれて企画の検討やプレゼンテーションの実践を行う。国語(漢字、敬語等)や時事問題、計算問題等を行い、就職試験や社会人として必要とされる知識を身につける。

◆授業計画

回	実施項目(シラバス)	実施内容(具体的に)
1	自分の好きな店を知る 店には「来店動機」があることを学ぶ。	飲食店の3要素「料理(味)」「サービス」「雰囲気」について学ぶ。また[外食][中食][内食]の区別、及び「業態」という言葉についても学ぶ。
2	マッピングの実践	自店の立ち位置、競合店とはなにかについて学ぶ。
3	ネタの種類について学ぶ。	企画を考える際に必要となる「ネタ作り」について、外食産業業界および他業界も含め事例を知ることで学ぶ。
4	メニュー開発の実務と流れについて	メニュー開発の実務(一連の流れ)、骨子の検討、材料やお取引先様の検討について、レシピ原価表の制作などについて学ぶ。
5	原価計算1	原価計算の必要性について学ぶ。また原価計算について実践を通し算出方法を学ぶ。
6	原価計算2	理論原価率と実際原価率について学ぶ。「棚卸し」の意味と重要性について学ぶ。
7	メニューブックを読み解く	メニューブックの存在意義や重要性を学び、メニューブックの校正について学ぶ。
8	プレスト(創造的開発技法)の実践	班に分かれて「店づくり」に関するブレインストーミングを行う。
9	発表	班ごとにプレスト内容をまとめプレゼンテーションする。「ロールプレイング」についても伝え、知る機会とする。
10	発表の考察及びまとめ	発表の考察を行い、クラス内で共有する。授業全体のまとめ(ミニテストの実施又はミニテストが済んでいればその解説等)を行う。
11	昨年度就職実績から現在の求人状況 就職活動の流れ	学科別、専攻別昨年度就職実績・今年度進捗状況 求人票の見方から学园内就職活動ルールを知る
12	自己分析	自己分析シート(JOBカード)に記入して自己分析を行う 振り返り作業を行い自身の自己概念を確認する
13	業界・求人研究	インターネットを通じて職種別や業態別の労働条件や就業内容を調べ、企業研究を行なう 就職サイトへの会員登録、就職サイトの活用方法を学ぶ
14	履歴書の作成	テキストを元に履歴書を作成する
15	面接対策	面接見本ビデオを参考に入室・退室の仕方や、言葉遣いを学ぶ 個人形式でロールプレイングを行い面接時での振る舞いを見につける

成績評価方法	試験(実習・講義)	50%	出席状況 授業態度 課題・レポート	50%
--------	-----------	-----	-------------------------	-----

【授業の特徴および受講上の注意・教員紹介】

率先垂範で取り組んでいただく参加型の側面もある授業です。担当教員は調理師免許取得後、20年以上外食産業業界に関わり「飲食店の厨房(調理)」」「運営企業の経営企画室広報」「ホテルの原価管理(FBC)」及び「ホテルスクール講師」等に携わってきました。コロナ禍ではオリンピック(2020東京)の選手村にも入りました。学生の皆さまに「業界の実例」をなるべく多く且つリアルに伝えます。また現場を数多く見てきた経験をいかし、これから外食産業業界に携わる方々と同じ目線で語り合える部分も大切にしています。卒業後の道しるべを得るきっかけの一端を担えればと思います。一般教養を担当する教員は国家資格キャリアコンサルタントを取得しており、長く進路担当として学生の就職サポートをおこなっています。就職活動で求められるスキルを身につける指導を行います。※授業の内容・順番は変更になる場合があります。

2026年度 シラバス

科 目 名		製菓実習Ⅰ				学 科		コース		
担当教員		安田高士/篠崎寛/安喰有夏				☐	調理テクニカル科	☒ W スタディコースA ☒ W スタディコースB		
年 次		1	時 間 数	480 時間	単 位	16	☐			調理ベーシック科
開 講 期		前期・後期		授業方法	講義・実習		☐			パティシエテクニカル科
							☒			スイーツ・カフェ科

【授業の到達目標及びテーマ】

・基本となる生地・製法の理解し、1人でホールケーキを作り上げるまでの技術の習得を目標とする。

【授業の概要】

・衛生管理を徹底しつつ菓子製造に必要な基本技術、基本動作を習得し、テーマに沿ったレシピの組み立てや想像性豊かな細工のデザインを考える力を身につける。

◆授業計画

回	実施項目(シラバス)	実施内容(具体的に)
1	レシピの書き方、ノートのとりの習得	デモンストレーションを見ながら書く、ノートのとりを学ぶ
2	クリーム絞り ＜ローズ・シェル・ツノ＞練習①	基礎技術認定試験(☆青)に向けての練習① クリーム絞り＜ローズ・シェル・ツノ＞
3	クッキー	クッキー生地を学ぶ(絞りクッキー・アイスボックス)＜フルセック＞
4	マドレーヌ	焼き菓子を学ぶ①
5	フィナンシェ	焼き菓子を学ぶ②
6	ウィークエンドシトロン	伝統的な菓子を学ぶ①
7	ラテアート①	ラテアートの概要、エスプレッソについての説明と実践、機械の洗浄方法
8	フロランタン、ラングドシャ	焼き菓子を学ぶ③
9	クリーム絞り ＜ローズ・シェル・ツノ＞練習②	基礎技術認定試験(☆青)に向けての練習② クリーム絞り＜ローズ・シェル・ツノ＞
10	フルーツケーキ	焼き菓子を学ぶ④ (1人ずつ製作し製造工程を理解する)
11	ラテアート②	スチームドミルクについての説明とラテアートの実践
12	ジェノワーズ/チョコロールケーキ	卵の起泡性を学ぶ① (共立法と別立て法の違い)
13	マジパン細工①	マジパンの扱い方を学ぶ①
14	パイピング ＜Happy Birthday＞ 練習①	基礎技術認定試験(☆青)に向けての練習① パイピング Happy Birthday
15	マジパン細工②	マジパンの扱い方を学ぶ②

成績評価方法	試験(実習・講義)	90%	出席状況 授業態度 課題・レポート	10%
--------	-----------	-----	-------------------------	-----

【授業の特徴および受講上の注意・教員紹介】

授業はデモンストレーション後に実習を行う形式を基本とする。受講の際には健康チェックを行なうこと。
 担当する教員はコンクールにおいて数々の賞も受賞している実務家教員で、その経験に基づいた高度な技術を教える。
 ・安田高士: パークハイアット東京などで長年製菓製造の経験を持つ専任教員
 ・篠崎寛: 帝国ホテルなどで長年製菓製造の経験を持つ専任教員
 ・安喰有夏: アンダーズ東京で製菓製造の経験を持つ専任教員
 <教科書・資料・参考文献> 製菓衛生師全書(日本菓子教育センター) Les Bases de la Pâtisserie 洋菓子教本-(日本菓子教育センター)

2026年度 シラバス

科 目 名		製菓実習 I				学 科	コース
担当教員		安田高士/篠崎寛/安喰有夏				☐ 調理テクニカル科	☒ W スタディコースA ☒ W スタディコースB
年 次	1	時 間 数	480 時間	単 位	16	☐ 調理ベーシック科	
開 講 期	前期・後期	授 業 方 法	講義・実習			☐ パティシエテクニカル科	
						☒ スイーツ・カフェ科	

【授業の到達目標及びテーマ】

・基本となる生地、の製法を理解し、1人でホールケーキを作り上げるまでの技術の習得を目標とする。

【授業の概要】

・衛生管理を徹底しつつ菓子製造に必要な基本技術、基本動作を習得し、テーマに沿ったレシピの組み立てや想像性豊かな細工のデザインを考える力を身につける。

◆授業計画

回	実施項目(シラバス)	実施内容(具体的に)
16	シャルロットフリュイ	ムースを学ぶ①(ゼラチンの使い方、スポンジ生地 別立法の応用)
17	ラテアート③	水を使用しスチームの立て方、注ぎ方の復習。ラテアート丸の注ぎ方の説明と実践①
18	ダックワーズ	メレンゲ3種を学ぶ(フレンチメレンゲ・イタリアンメレンゲ・スイスメレンゲ)
19	ガトー・ショコラ・ド・ナンシー	伝統的な菓子を学ぶ②
20	シフォンケーキ	シフォン型を使った菓子を学ぶ①
21	キャラメルシフォンケーキ	シフォン型を使った菓子を学ぶ②
22	シャルロットショコラ	ムースを学ぶ②(パータポンプを学ぶ、別立法の応用)
23	スフレロール	卵の起泡性を学ぶ② (共立法と別立法の違い)
24	パイピング <Happy Birthday> 練習②	基礎技術認定試験(☆青)に向けての練習② パイピング Happy Birthday
25	アマンディーヌ	伝統的な菓子を学ぶ③
26	ラテアート④	丸の注ぎ方の実践練習①
27	マカロン	卵白を使用した菓子を学ぶ
28	ブラウニー	焼菓子のバリエーションを学ぶ
29	フロマージュブラン	チーズを使用したケーキを学ぶ①
30	ラテアート⑤	水を使用しスチームの立て方、注ぎ方の復習。ラテアート丸の注ぎ方の説明と実践②
成績評価方法		試験(実習・講義)
		90%
		出席状況 授業態度 課題・レポート
		10%

【授業の特徴および受講上の注意・教員紹介】

授業はデモンストレーション後に実習を行う形式を基本とする。受講の際には健康チェックを行なうこと。
 担当する教員はコンクールにおいて数々の賞も受賞している実務家教員で、その経験に基づいた高度な技術を教える。
 ・安田高士: パークハイアット東京などで長年製菓製造の経験を持つ専任教員
 ・篠崎寛: 帝国ホテルなどで長年製菓製造の経験を持つ専任教員
 ・安喰有夏: アンダーズ東京で製菓製造の経験を持つ専任教員
 <教科書・資料・参考文献> 製菓衛生師全書(日本菓子教育センター) Les Bases de la Pâtisserie 洋菓子教本-(日本菓子教育センター)

2026年度 シラバス

科 目 名		製菓実習 I				学 科	コース
担当教員		安田高士/篠崎寛/安喰有夏				☐ 調理テクニカル科	☒ W スタディコースA ☒ W スタディコースB
年 次	1	時 間 数	480 時間	単 位	16	☐ 調理ベーシック科	
開 講 期	前期・後期	授業方法	講義・実習			☐ パティシエテクニカル科	
						☒ スイーツ・カフェ科	

【授業の到達目標及びテーマ】

・基本となる生地、の製法を理解し、1人でホールケーキを作り上げるまでの技術の習得を目標とする。

【授業の概要】

・衛生管理を徹底しつつ菓子製造に必要な基本技術、基本動作を習得し、テーマに沿ったレシピの組み立てや想像性豊かな細工のデザインを考える力を身につける。

◆授業計画

回	実施項目(シラバス)	実施内容(具体的に)
31	ゼリー、パート・ド・フリユイ	凝固剤の違い・性質を学ぶ
32	シュー・ア・ラ・クレーム①	シュー生地を学ぶ①
33	ラテアート⑥	丸の注ぎ方の実践練習②
34	チョコレートムース	グラサージュを学ぶ
35	シュー・ア・ラ・クレーム② (クッキーシュークリーム)	シュー生地を学ぶ ②
36	焼き菓子コンクール レシピ考案作成、集計	レシピの作成、材料発注のための集計
37	フルーツタルト	パートシュクレを学ぶ①
38	基礎技術認定試験(☆青)	基礎技術認定試験(☆青) クリーム絞り3種(ローズ・シェル・ツノ)、パイピング(Happy Birthday)
39	パイピングデザインコンクール試作練習①	パイピングデザインコンクールの試作・練習
40	パイピングデザインコンクール①	パイピングデザインコンクール①
41	パイピングデザインコンクール②	パイピングデザインコンクール②
42	パイピングデザインコンクール展示審査	パイピングデザインコンクール展示審査
43	エクレア	シュー生地を学ぶ③
44	タルトポワール	ポワールを使用したタルトを学ぶ
45	ティラミス	イタリアの菓子(デザート)を学ぶ

成績評価方法	試験(実習・講義)	90%	出席状況 授業態度 課題・レポート	10%
--------	-----------	-----	-------------------------	-----

【授業の特徴および受講上の注意・教員紹介】

授業はデモンストレーション後に実習を行う形式を基本とする。受講の際には健康チェックを行なうこと。
 担当する教員はコンクールにおいて数々の賞も受賞している実務家教員で、その経験に基づいた高度な技術を教える。
 ・安田高士: パークハイアット東京などで長年製菓製造の経験を持つ専任教員
 ・篠崎寛: 帝国ホテルなどで長年製菓製造の経験を持つ専任教員
 ・安喰有夏: アンダーズ東京で製菓製造の経験を持つ専任教員
 <教科書・資料・参考文献> 製菓衛生師全書(日本菓子教育センター) Les Bases de la Pâtisserie 洋菓子教本-(日本菓子教育センター)

2026年度 シラバス

科 目 名		製菓実習 I				学 科	コース
担当教員		安田高士/篠崎寛/安喰有夏				☐ 調理テクニカル科	☒ W スタディコースA ☒ W スタディコースB
年 次	1	時 間 数	480 時間	単 位	16	☐ 調理ベーシック科	
開 講 期	前期・後期	授業方法	講義・実習			☐ パティシエテクニカル科	
						☒ スイーツ・カフェ科	

【授業の到達目標及びテーマ】

・基本となる生地・製法を理解し、1人でホールケーキを作り上げるまでの技術の習得を目標とする。

【授業の概要】

・衛生管理を徹底しつつ菓子製造に必要な基本技術、基本動作を習得し、テーマに沿ったレシピの組み立てや想像性豊かな細工のデザインを考える力を身につける。

◆授業計画

回	実施項目(シラバス)	実施内容(具体的に)
46	グラス・ソルベ	デザート菓子(凍結生地:アイスクリーム・シャーベット)を学ぶ
47	オレンジのカルチェ練習(前-①)	基礎技術認定試験(☆銀)に向けての練習①【オレンジのカルチェ】
48	スフレチーズケーキ	チーズを使用したケーキを学ぶ②
49	ラテアート⑦	丸の注ぎ方の実践練習③
50	パイナップルを使用したデザート	パイナップルを使用したデザートを学ぶ
51	焼き菓子コンクール用試作①	自分で考案した焼き菓子オリジナルレシピの試作①
52	焼き菓子コンクール用試作②	自分で考案した焼き菓子オリジナルレシピの試作②
53	プリン、ブリュレ	卵の固まり方について学ぶ
54	ムース・オ・マンゴー・ココ	2種以上のピューレを使用したムースを学ぶ
55	和の食材を使用した菓子	「抹茶」を使用した菓子を学ぶ
56	ケーゼザーネトルテ	伝統的な菓子を学ぶ④
57	クレープ	クレープ生地の作り方を学ぶ
58	ラテアート⑧	丸の注ぎ方の実践練習④
59	和菓子	和菓子基本技術
60	オレンジのカルチェ練習(前-②)	基礎技術認定試験(☆銀)に向けての練習②【オレンジのカルチェ】

成績評価方法	試験(実習・講義)	90%	出席状況 授業態度 課題・レポート	10%
--------	-----------	-----	-------------------------	-----

【授業の特徴および受講上の注意・教員紹介】

授業はデモンストレーション後に実習を行う形式を基本とする。受講の際には健康チェックを行なうこと。
 担当する教員はコンクールにおいて数々の賞も受賞している実務家教員で、その経験に基づいた高度な技術を教える。
 ・安田高士: パークハイアット東京などで長年製菓製造の経験を持つ専任教員
 ・篠崎寛: 帝国ホテルなどで長年製菓製造の経験を持つ専任教員
 ・安喰有夏: アンダーズ東京で製菓製造の経験を持つ専任教員
 <教科書・資料・参考文献> 製菓衛生師全書(日本菓子教育センター) Les Bases de la Pâtisserie 洋菓子教本-(日本菓子教育センター)

2026年度 シラバス

科 目 名		製菓実習 I				学 科	コース
担当教員		安田高士/篠崎覚/安喰有夏				☐ 調理テクニカル科 ☐ 調理ベーシック科 ☐ パティシエテクニカル科 ☒ スイーツ・カフェ科	☒ W スタディコースA ☒ W スタディコースB
年 次	1	時 間 数	480 時間	単 位	16		
開 講 期	前期・後期	授業方法	講義・実習				

【授業の到達目標及びテーマ】

- ・基本となる生地（生地の製法）を理解し、1人でホールケーキを作り上げるまでの技術の習得を目標とする。

【授業の概要】

・衛生管理を徹底しつつ菓子製造に必要な基本技術、基本動作を習得し、テーマに沿ったレシピの組み立てや想像性豊かな細工のデザインを考える力を身につける。

◆授業計画

[illegible]

成績評価方法	試験(実習・講義)	90%	出席状況 授業態度 課題・レポート	10%
--------	-----------	-----	-------------------------	-----

【授業の特徴および受講上の注意・教員紹介】

授業はデモンストレーション後に実習を行う形式を基本とする。受講の際には健康チェックを行なうこと。
担当する教員はコンクールにおいて数々の賞も受賞している実務家教員で、その経験に基づいた高度な技術を教える。
・安田高士：パークハイアット東京などで長年製菓製造の経験を持つ専任教員 ・篠崎寛：帝国ホテルなどで長年製菓製造の経験を持つ専任教員
・安田有夏：アンダーズ東京で製菓製造の経験を持つ専任教員
＜教科書・資料・参考文献＞製菓衛生師全書（日本菓子教育センター）Les Bases de la Pâtisserie 洋菓子教本-（日本菓子教育センター）

2026年度 シラバス

科 目 名		製菓実習 I				学 科	コース
担当教員		安田高士/篠崎寛/安喰有夏				☐ 調理テクニカル科	☒ W スタディコースA ☒ W スタディコースB
年 次	1	時 間 数	480 時間	単 位	16	☐ 調理ベーシック科	
開 講 期	前期・ 後期	授 業 方 法	講義・ 実習			☐ パティシエテクニカル科	
						☒ スイーツ・カフェ科	

【授業の到達目標及びテーマ】

・基本となる生地・の製法を理解し、1人でホールケーキを作り上げるまでの技術の習得を目標とする。

【授業の概要】

・衛生管理を徹底しつつ菓子製造に必要な基本技術、基本動作を習得し、テーマに沿ったレシピの組み立てや想像性豊かな細工のデザインを考える力を身につける。

◆授業計画

回	実施項目(シラバス)	実施内容(具体的に)
1	モンブラン	栗を使用したケーキを学ぶ
2	ラテアート①	丸の注ぎ方の実践練習①
3	ベークドチーズケーキ	クリームチーズを使用した菓子を学ぶ
4	ラテアート②	丸の注ぎ方の実践練習②
5	和菓子 ①	和菓子基本技術①
6	巨峰を使用した菓子	巨峰を使用した菓子を学ぶ
7	クリームのナッペ ①	基礎技術認定試験(☆金)に向けての練習 ① (クリームのナッペ)
8	アシェットデセール①	アシェットデセール(皿盛りデザート)を学ぶ
9	オペラ	チョコレートとビスキュイのサンドの仕方を学ぶ
10	基礎技術認定試験(☆銀)	基礎技術認定試験(☆銀) オレンジのカルチェ
11	ショコラ・フランボワーズ	ガナッシュを使用した菓子を学ぶ
12	焼き菓子コンクール①	食材の計量、作品製作
13	焼き菓子コンクール②	作品製作
14	焼き菓子コンクール③	作品製作を仕上げ、ラッピングし展示・審査
15	アップルシブースト	伝統的な菓子を学ぶ①

成績評価方法	試験(実習・講義)	90%	出席状況 授業態度 課題・レポート	10%
--------	-----------	-----	-------------------------	-----

【授業の特徴および受講上の注意・教員紹介】

授業はデモンストレーション後に実習を行う形式を基本とする。受講の際には健康チェックを行なうこと。
 担当する教員はコンクールにおいて数々の賞も受賞している実務家教員で、その経験に基づいた高度な技術を教える。
 ・安田高士: パークハイアット東京などで長年製菓製造の経験を持つ専任教員
 ・篠崎寛: 帝国ホテルなどで長年製菓製造の経験を持つ専任教員
 ・安喰有夏: アンダーズ東京で製菓製造の経験を持つ専任教員
 <教科書・資料・参考文献> 製菓衛生師全書(日本菓子教育センター) Les Bases de la Pâtisserie 洋菓子教本-(日本菓子教育センター)

2026年度 シラバス

科 目 名		製菓実習 I				学 科		コース	
担当教員		安田高士/篠崎寛/安喰有夏				☐	調理テクニカル科	☒ W スタディコースA ☒ W スタディコースB	
年 次		1	時 間 数	480 時間	単 位	16	☐		調理ベーシック科
開 講 期		前期・ 後期	授 業 方 法		講義・ 実習		☐		パティシエテクニカル科
									☒

【授業の到達目標及びテーマ】

・基本となる生地、製法を理解し、1人でホールケーキを作り上げるまでの技術の習得を目標とする。

【授業の概要】

・衛生管理を徹底しつつ菓子製造に必要な基本技術、基本動作を習得し、テーマに沿ったレシピの組み立てや想像性豊かな細工のデザインを考える力を身につける。

◆授業計画

回	実施項目(シラバス)	実施内容(具体的に)
16	ラテアート③	丸の注ぎ方の実践練習③
17	和菓子②	和菓子基本技術②
18	アシェットデセール②	アシェットデセール(皿盛りデザート)を学ぶ②
19	ムース・オ・ポティロン	かぼちゃを使用した菓子をハロウィンをテーマに製作する
20	ラテアート④	丸の注ぎ方の実践練習④
21	フィユタージュ	フィユタージュの折り方を学ぶ
22	ミルフィーユ	パイ生地(フィユタージュ生地)の伸ばし方、焼成、カットの仕方を学ぶ①
23	アプリコットパイ	パイ生地(フィユタージュ生地)の伸ばし方、焼成、カットの仕方を学ぶ②
24	卒業作品展 考案・集計①	レシピの作成、材料発注のための集計①
25	卒業作品展 考案・集計②	レシピの作成、材料発注のための集計②
26	クリームのナッペ ②	基礎技術認定試験(☆金)に向けての練習 ② (クリームのナッペ)
27	ロイヤルショコラ	リキュール(グランマニエ)を使用したケーキを学ぶ
28	スイートポテト	さつまいもペーストを使ったケーキを学ぶ
29	ラテアート⑤	丸の注ぎ方の実践練習⑤
30	卒業作品展 試作①	卒業作品展の試作 ①

成績評価方法	試験(実習・講義)	90%	出席状況 授業態度 課題・レポート	10%
--------	-----------	-----	-------------------------	-----

【授業の特徴および受講上の注意・教員紹介】

授業はデモンストレーション後に実習を行う形式を基本とする。受講の際には健康チェックを行なうこと。
 担当する教員はコンクールにおいて数々の賞も受賞している実務家教員で、その経験に基づいた高度な技術を教える。
 ・安田高士: パークハイアット東京などで長年製菓製造の経験を持つ専任教員
 ・篠崎寛: 帝国ホテルなどで長年製菓製造の経験を持つ専任教員
 ・安喰有夏: アンダーズ東京で製菓製造の経験を持つ専任教員
 <教科書・資料・参考文献> 製菓衛生師全書(日本菓子教育センター) Les Bases de la Pâtisserie 洋菓子教本-(日本菓子教育センター)

2026年度 シラバス

科 目 名		製菓実習 I				学 科	コース
担当教員		安田高士/篠崎寛/安喰有夏				☐ 調理テクニカル科	☒ W スタディコースA ☒ W スタディコースB
年 次	1	時 間 数	480 時間	単 位	16	☐ 調理ベーシック科	
開 講 期	前期・後期	授業方法	講義・実習			☐ パティシエテクニカル科	
						☒ スイーツ・カフェ科	

【授業の到達目標及びテーマ】

・基本となる生地・製法を理解し、1人でホールケーキを作り上げるまでの技術の習得を目標とする。

【授業の概要】

・衛生管理を徹底しつつ菓子製造に必要な基本技術、基本動作を習得し、テーマに沿ったレシピの組み立てや想像性豊かな細工のデザインを考える力を身につける。

◆授業計画

回	実施項目(シラバス)	実施内容(具体的に)
31	卒業作品展 試作②	卒業作品展の試作 ②
32	卒業作品展 試作③	卒業作品展の試作 ③
33	卒業作品展 試作④	卒業作品展の試作 ④
34	アメ細工①	パラチニットについての説明や煮詰め温度の状態、色の付け方の習得
35	アメ細工②	引きアメ、流しアメ、シュクレフィレの習得
36	ラッピングディスプレイ ①	ラッピングディスプレイ ①
37	ショコラ・ブラン	ホワイトチョコレートを使用したケーキを学ぶ
38	ラテアート⑥	丸の注ぎ方の実践練習⑥
39	基礎技術認定試験(☆金)	基礎技術認定試験(☆金) クリームのナッペ
40	ラッピングディスプレイ ②	ラッピングディスプレイ ②
41	フレジェ	伝統的な菓子を学ぶ②
42	ラッピングディスプレイ ③	ラッピングディスプレイ ③
43	アシェットデセール③	アシェットデセール(皿盛りデザート)を学ぶ③
44	ブッシュ・ド・ノエル	クリスマスケーキを学ぶ
45	サンマルク	伝統的な菓子を学ぶ③

成績評価方法	試験(実習・講義)	90%	出席状況 授業態度 課題・レポート	10%
--------	-----------	-----	-------------------------	-----

【授業の特徴および受講上の注意・教員紹介】

授業はデモンストレーション後に実習を行う形式を基本とする。受講の際には健康チェックを行なうこと。
 担当する教員はコンクールにおいて数々の賞も受賞している実務家教員で、その経験に基づいた高度な技術を教える。
 ・安田高士: パークハイアット東京などで長年製菓製造の経験を持つ専任教員
 ・篠崎寛: 帝国ホテルなどで長年製菓製造の経験を持つ専任教員
 ・安喰有夏: アンダーズ東京で製菓製造の経験を持つ専任教員
 <教科書・資料・参考文献> 製菓衛生師全書(日本菓子教育センター) Les Bases de la Pâtisserie 洋菓子教本-(日本菓子教育センター)

2026年度 シラバス

科 目 名		製菓実習 I				学 科	コース
担当教員		安田高士/篠崎寛/安喰有夏				☐ 調理テクニカル科 ☐ 調理ベーシック科 ☐ パティシエテクニカル科 ☒ スイーツ・カフェ科	☒ W スタディコースA ☒ W スタディコースB
年 次	1	時 間 数	480 時間	単 位	16		
開 講 期	前期・ 後期	授 業 方 法	講義・ 実習				

【授業の到達目標及びテーマ】

・基本となる生地、製法を理解し、1人でホールケーキを作り上げるまでの技術の習得を目標とする。

【授業の概要】

・衛生管理を徹底しつつ菓子製造に必要な基本技術、基本動作を習得し、テーマに沿ったレシピの組み立てや想像性豊かな細工のデザインを考える力を身につける。

◆授業計画

回	実施項目(シラバス)	実施内容(具体的に)
46	ラテアート⑦	丸の注ぎ方の実践練習⑦
47	ストロベリーショートケーキ (X'masデコレーションケーキ)	クリームのサンド、ナッペ、デコレーションを学ぶ (X'masデコレーションケーキ)
48	ガレットデロワ	伝統的な菓子を学ぶ④
49	チョコレート①	チョコレートのテンパリング(チョコレートの調温)の方法を学ぶ①
50	チョコレート ②	チョコレートのテンパリング(チョコレートの調温)の方法を学ぶ ②
51	ボンボンショコラ	チョコレートガナッシュの乳化を学ぶ
52	生地応用①	ロール生地の応用を学ぶ
53	ナッペ応用	ナッペの応用を学ぶ
54	モンブラン応用	モンブランの応用を学ぶ
55	生地応用②	シャルロット生地の応用を学ぶ
56	アントルメ応用	アントルメの応用を学ぶ

成績評価方法	試験(実習・講義)	90%	出席状況 授業態度 課題・レポート	10%
--------	-----------	-----	-------------------------	-----

【授業の特徴および受講上の注意・教員紹介】

授業はデモンストレーション後に実習を行う形式を基本とする。受講の際には健康チェックを行なうこと。
 担当する教員はコンクールにおいて数々の賞も受賞している実務家教員で、その経験に基づいた高度な技術を教える。
 ・安田高士: パークハイアット東京などで長年製菓製造の経験を持つ専任教員 ・篠崎寛: 帝国ホテルなどで長年製菓製造の経験を持つ専任教員
 ・安喰有夏: アンダーズ東京で製菓製造の経験を持つ専任教員
 <教科書・資料・参考文献> 製菓衛生師全書(日本菓子教育センター) Les Bases de la Pâtisserie 洋菓子教本-(日本菓子教育センター)

2026年度 シラバス

科 目 名		製パン実習Ⅰ				学 科	コース
担当教員		野澤 謙 他				☐ 調理テクニカル科 ☐ 調理ベーシック科 ☐ パティシエテクニカル科 ☒ スイーツ・カフェ科	☒ W スタディコースA ☒ W スタディコースB
年 次	1	時 間 数	120 時間	単 位	4		
開 講 期	前期・後期	授業方法	講義(実習)				

【授業の到達目標及びテーマ】

・製パン技術を身に付け、製パンの基礎を学ぶ。また、実践で発想力を学ぶことが出来る。

【授業の概要】

・食に関わる衛生管理(手洗い・機材の清掃・設備の掃除)を徹底させることにより、安全な食を提供できるように意識付けをする。
 ・製パンにおいて「計量」は重要な作業であるため、食材の大切さも含め基礎の再確認をする。

◆授業計画

回	実施項目(シラバス)	実施内容(具体的に)
1	製パン実習説明	材料の扱い方や計量のやり方、授業の進め方を説明する
2	テーブルロール バターロール	パン生地の作り方、パンの工程を学ぶ
3	メロンパン	生地の上にクッキー生地を被せ焼成する方法を学ぶ
4	あんぱん	フィリングを生地の中心に包み入れる(包餡)
5	クリームパン	製パン用のクリームを作り、生地に包み入れる方法を学ぶ
6	チョコレートコルネ□	生地を細く伸ばし専用の型に巻く方法を学ぶ
7	ソーセージロール	生地を細く伸ばし具材に巻く方法を学ぶ
8	ナッツロール□	生地に具材を入れ巻く方法を学ぶ
9	ピザ	ピザ生地の扱い方を学ぶ
10	クルミパン	生地に材料を混ぜ入れる方法を学ぶ
11	焼きカレーパン□	オーブンで焼成するカレーパンを学ぶ
12	食パン	1斤型の使用法を覚え、食パンの加工方法を学ぶ
13	フランスパン□	ハード系の生地の仕込み、フランスパンの加工方法を学ぶ
14	ベーコンエピ□	ハード系の生地を使用し、巻いて包み込む作業を学ぶ
15	フォッカチア	イタリアの食事パンを学ぶ

成績評価方法	試験(実習・講義)	90%	出席状況 授業態度 課題・レポート	10%
--------	-----------	-----	-------------------------	-----

【授業の特徴および受講上の注意・教員紹介】

・授業回数1コマ(90分)×2コマ授業形態実習指定ルセットを使用し、材料分配して見本を見せながら実習し授業を進める
 ・授業内にて製品の採点を行う 担当する教員は、ホテルのベーカリー部門で豊富な現場経験を有している。その経験を活かし、実践的な技術と知識を取得できる専門性の高い授業を展開している。

2026年度 シラバス

科 目 名		製パン実習 I				学 科	コース
担当教員		野澤 謙 他				☐ 調理テクニカル科 ☐ 調理ベーシック科 ☐ パティシエテクニカル科 ☒ スイーツ・カフェ科	☒ W スタディコースA ☒ W スタディコースB
年 次	1	時 間 数	120 時間	単 位	4		
開 講 期	前期・後期	授 業 方 法	講義・実習				

【授業の到達目標及びテーマ】

・製パン技術を身に付け、製パンの基礎を学ぶ。また、実践で発想力を学ぶことが出来る。

【授業の概要】

・食に関わる衛生管理(手洗い・機材の清掃・設備の掃除)を徹底させることにより、安全な食を提供できるように意識付けをする。
 ・製パンにおいて「計量」は重要な作業であるため、食材の大切さも含め基礎の再確認をする。

◆授業計画

回	実施項目(シラバス)	実施内容(具体的に)
1	塩パン	生地を中心にバターを包み入れる技術を学ぶ
2	明太フランス	基本のフランスパンをもとに、調理パンを学ぶ①
3	ミルクハースブレッド	生地を直火焼きする方法を学ぶ
4	ツOPP	パン生地で編み込む方法を学ぶ
5	ミルクフランス	基本のフランスパンをもとに、調理パンを学ぶ②
6	パン・オ・セーグル	ライ麦粉を使用したパンの製法を学ぶ
7	コッペパン	やわらかいパンに調理した具材をはさみ、キレイに盛り付ける方法を学ぶ
8	マヨコーンパン	半固体状ドレッシングと具材を合わせパンに加工する方法を学ぶ
9	ハーブブレッド	様々なハーブを調合し、パン生地に混ぜ合わせる方法を学ぶ
10	チーズブレッド	チーズを使用したパンの技法を学ぶ
11	蒸しパン	具材を混ぜ入れ、蒸す方法を学ぶ
12	揚げカレーパン	油の使い方、生地を揚げ方のコツを学ぶ
13	イーストドーナツ	イーストを使用したドーナツを学ぶ
14	パン細工	パン生地を使用してピエスモンテを作る
15	2025年振り返り	2025年振り返る

成績評価方法	試験(実習・講義)	90%	出席状況 授業態度 課題・レポート	10%
--------	-----------	-----	-------------------------	-----

【授業の特徴および受講上の注意・教員紹介】

・授業回数1コマ(90分)×2コマ授業形態実習 指定ルセットを使用し、材料分配して見本を見せながら実習し授業を進める
 ・授業内にて製品の採点を行う担当する教員は、ホテルのベーカリー部門で豊富な現場経験を有している。その経験を活かし、実践的な技術と知識を取得できる専門性の高い授業を展開している。

2026年度 シラバス

科 目 名		カフェ実習				学 科	コース
担当教員		佐藤 美穂				☐ 調理テクニカル科 ☐ 調理ベーシック科 ☐ パティシエテクニカル科 ☒ スイーツ・カフェ科	☒ W スタディコースA ☒ W スタディコースB
年 次	1	時 間 数	60 時間	単 位	2		
開 講 期	前期・後期	授 業 方 法	講義・実習				

【授業の到達目標及びテーマ】

- ・野菜の切り方を理解し調理することができる。 ・衛生管理の徹底
- ・カフェフードを作り、彩を考え盛り付けることができる。

【授業の概要】

- ・基本的な包丁技術の習得 ・仕込みから盛り付けまでの動作の習得

◆授業計画

回	実施項目(シラバス)	実施内容(具体的に)
1	野菜カレー	包丁技術＜エモンセ・ジュリエヌ・アッシェ＞を用いた料理を学ぶ①
2	海老ピラフ	包丁技術＜エモンセ・ジュリエヌ・アッシェ＞を用いた料理を学ぶ②
3	タコライス	スパイスを使用した料理を学ぶ
4	ペペロンチーノ	パスタの茹で方、野菜の切り方を学ぶ①
5	サラダラップ	トルティーヤを使用した料理を学ぶ
6	ロコモコ	挽肉を使用した料理を学ぶ
7	ナポリタン	パスタの茹で方、野菜の切り方を学ぶ②
8	オムライス	卵の加熱方法、ドレスの作り方、盛り付けを学ぶ
9	ガパオライス	ハーブを使用した料理を学ぶ
10	ハンバーガー	バンズとの組み合わせを学ぶ
11	ジェノベーゼ	パスタソースの作り方を学ぶ
12	ラザニア	ミートソース、ホワイトソースの応用を学ぶ
13	キンパ	野菜の切り方、プルコギを使用した巻きものを学ぶ
14	トマトクリームパスタ	タリアテッレを使用した料理を学ぶ
15	お肉と野菜のプレート	肉、野菜を使用した料理を学ぶ

成績評価方法	試験(実習・講義)	0%	出席状況 授業態度 課題・レポート	100%
--------	-----------	----	-------------------------	------

【授業の特徴および受講上の注意・教員紹介】

- ・デモンストレーション後、実習を行う
- ・健康チェックをすること
- ＜教科書・資料・参考文献＞

製菓衛生師全書(日本菓子教育センター)、CAFERES / café sweets 【教員紹介】・佐藤美穂 : 専門調理師免許を持つ専任教員

2026年度 シラバス

科 目 名		公衆衛生学				学 科	コース
担当教員		飯田 孝				☐ 調理テクニカル科 ☐ 調理ベーシック科 ☒ パティシエテクニカル科 ☒ スイーツ・カフェ科	☒ W スタディコースA ☒ W スタディコースB
年 次	1	時 間 数	30 時間	単 位	1		
開 講 期	前期・後期	授業方法	講義・実習				

【授業の到達目標及びテーマ】

公衆衛生の基本的な知識と考えを学ぶことにより、安全で安心な製菓の提供と自らの健康は自ら守ることができる人になることを目指す。

【授業の概要】

公衆衛生は難しい学問ではないが、医学、微生物学、食品衛生学、環境衛生学、物理学、化学、生物学など、幅広い学問から成り立っているため、理解しにくい用語や事柄も多い。そこで、授業は写真、図表、映像などを加えたパワーポイントやDVDを使った視聴覚授業を多く取り入れた構成となっている。

◆授業計画

回	実施項目(シラバス)	実施内容(具体的に)
1	公衆衛生の概要 P79-85	公衆衛生法が世界で初め成立したイギリスの社会的背景を検証するとともに、公衆衛生の歴史を学ぶ
2	公衆衛生で用いる統計 P86-88	* 人口変動に関与する死亡、出生などの統計から、我が国の少子高齢社会を学ぶ
3	衛生統計 P88-90	* 統計から見た疾病の発生動向について
4	疾病統計 P90-95	* 生命表からわかること、および統計から見た感染症と食中毒の発生状況
5	環境衛生 空気、光、水 P96-99	環境(空気・光・水)が、人や生活に与える影響について理解を深める
6	環境と健康 衛生害虫と疾病 P99-108	上下水道水の仕組みや、衛生害虫による人の疾病など環境衛生の重要性を学ぶ
7	公害の歴史 P108-109	我が国の「負の遺産」である四大公害および、世界で初めてPCBを経口摂取したカネミ油症事件について考える
8	典型7公害 P109-112	菓子製菓業で起きる騒音、悪臭などの公害について <中間試験を実施する>
9	疾病の予防 P113-124	* 感染症予防のための3原則および予防接種法
10	サルモネラと健康保菌者 P120	* 食中毒の起病菌として重要なサルモネラと「腸チフスのメアリー」及び「動物から人への感染例」を学ぶ
11	感染症対策・循環器病 P119-128	* 0次～3次予防、生活習慣によって起きる高血圧症とは
12	生活習慣病-1 P129-132	* 生活習慣病である悪性新生物、糖尿病 について
13	生活習慣病-2 P126,P128	* 生活習慣病の脂質異常症、喫煙による健康被害を学び、禁煙の必要性を理解する
14	産業保健 P133-143	労働と健康、労働災害、職業病、安全衛生管理(1)
15	産業保健活動 P137-143	安全衛生管理(2)と健康増進対策とメンタルヘルス対策

成績評価方法	試験(実習・講義)	94%	出席状況 授業態度 課題・レポート	6%
--------	-----------	-----	-------------------------	----

【授業の特徴および受講上の注意・教員紹介】

授業の特徴: 教科書内の重要項目を記載したプリントを配布する。その未記載箇所を授業中に自ら埋めることにより、積極的に授業に加わってもらい、作成したプリントは自主学習に役立てる。授業への理解度を高めるために中間試験25点満点を行い、期末試験75点満点と合わせて公衆衛生の評価とする。授業中の態度は、小テストを数回実施して、その合計点数を試験点数に反映させる。なお、上記実施内容に*が付いている授業は、パワーポイント又はDVDを使用する。**受講上の注意:** 不適切な授業態度や私語の禁止 **教員紹介:** 公衆衛生の一分野である動物から人に病気を起こす病原体を公の機関で調査・研究、加えて大学や専門学校で公衆衛生の講義・実習に従事。

2026年度 シラバス

科 目 名		食品衛生学				学 科	コース
担当教員		北村 里依				☐ 調理テクニカル科 ☐ 調理ベーシック科 ☒ パティシエテクニカル科 ☒ スイーツ・カフェ科	☐ W スタディコースA ☐ W スタディコースB
年 次	1	時 間 数	30 時間	単 位	1		
開 講 期	前期・後期	授 業 方 法	講義・実習				

【授業の到達目標及びテーマ】

本授業では、食品衛生の基本概念をはじめ、微生物、食中毒の種類と予防、食品の安全管理、衛生法規などについて体系的に学習する。特に、製菓の現場における衛生管理の実務に役立つ知識の習得を重視し具体的な事例を通して理解を深める。

【授業の概要】

授業では、スライド資料、動画、配布プリント、ミニテスト等を活用し、視覚的・実践的に理解しやすい授業を行うことで、学生の興味関心を高めながら知識の定着を図る。また、製菓衛生師試験の出題内容を意識した学習を行い、試験合格に必要な知識レベルの習得を目標とする。

◆ 授業計画

回	実施項目(シラバス)	実施内容(具体的に)
1	食品衛生の概念と意義	オリエンテーション/食品衛生の社会での意義と重要性
2	食品と微生物	細菌・ウイルス・カビの増殖条件、微生物を利用した食品 腐敗・変敗
3	食中毒の概要	食中毒の分類、食中毒の発生状況、食中毒統計
4	細菌性食中毒(1)	製菓で留意すべき細菌性食中毒と注目されている重要な細菌性食中毒
5	細菌性食中毒(2)	その他の細菌性食中毒
6	ウイルス性食中毒	ノロウイルスの特徴とその他の食中毒を起こすウイルスとそれらの予防
7	自然毒・寄生虫による食中毒	植物性・動物性自然毒による食中毒及びアニサキス等の寄生虫による食中毒の特徴と予防
8	化学物質による食中毒と異物混入	洗剤・薬剤などの化学物質による食中毒予防とアレルギー管理、異物混入対策
9	食中毒の概要と予防について(まとめ)	食中毒発生のメカニズムとその予防、過去の食中毒事例を分析し検討する
10	食品添加物と食品表示	食品添加物の役割と製菓でよく使われる添加物の概要、表示ルールの概要
11	一般衛生管理	調理者の個人衛生管理、器具の洗浄・殺菌、施設設備の衛生管理
12	製菓工程別衛生管理	製菓原材料から製造工程、販売までにおける衛生管理
13	HACCPの考え方	HACCPの手法を用いた衛生管理と記録の重要性
14	試験対策演習	重要ポイントの整理と、模擬問題を用いた試験対策
15	まとめ 製菓衛生師試験対策	製菓衛生師の過去問を用いた模擬試験と解説、総括

成績評価方法	試験(実習・講義)	70%	出席状況 授業態度 課題・レポート	30%
--------	-----------	-----	-------------------------	-----

【授業の特徴および受講上の注意・教員紹介】

定期試験及びミニテストや授業への取り組み状況を総合的に評価する。授業では、可能な限り実習やグループ討議なども実施する。

教員紹介 1989～2016年まで保健所において食品衛生に関する指導、食中毒の調査およびその予防を担当する
2016～2025年までは、国際線の機内食会社にて、メニューの企画～提供までの安全性を担保・確認する業務を担当
2026年より食品衛生コンサルタントとして、製菓工場、弁当工場、飲食(含むデリカ)などの企業の衛生指導を行っている
管理栄養士、中級表示診断士資格を保持し、HACCPやISO22000などの品質管理・保証の知識も有す

2026年度 シラバス

科 目 名		食 品 学				学 科	コース
担当教員		飯田 和子				☐ 調理テクニカル科 ☐ 調理ベーシック科 ☐ パティシエテクニカル科 ☒ スイーツ・カフェ科	☐ W スタディコースA ☐ W スタディコースB
年 次	1	時 間 数	30 時間	単 位	1		
開 講 期	前期・後期	授業方法	講義・実習				

【授業の到達目標及びテーマ】

食品の成分や特性を知り、栄養学や他の教科の基礎とする。
それぞれの食品の適切な加工・保存方法、流通などを学び、食の現場での活かし方を知ること为目标とする。

【授業の概要】

理解を深めるため、内閣府・消費者庁・保健所等の資料活用法を知る。
食材を観察する力を身につけるため、食品成分表を活用。
商品開発や企業レシピ作成の状況など現場のニーズを伝達。

◆授業計画

回	実施項目(シラバス)	実施内容(具体的に)
1	第1章 食品学概要 第1節・第2節	製菓衛生師全書／製菓衛生師試験問題集 第1節 製菓と食品学 第2節食品中の成分 1水
2	第1章 食品学概要 第2節	製菓衛生師全書／製菓衛生師試験問題集 第2節 2食品中の5大栄養素＜食品の一次機能＞
3	第1章第2節・第2章食品食品の種類と特性	菓衛生師全書／製菓衛生師試験問題集／日本食品標準成分表 第2節 3食品の二次機能 第1節 植物性食品 1穀類
4	第2章 食品食品の種類と特性	製菓衛生師全書／製菓衛生師試験問題集／日本食品標準成分表の食品群 第1節 植物性食品 1穀類続き 2イモ類およびでんぷん類
5	第2章 食品食品の種類と特性	製菓衛生師全書／製菓衛生師試験問題集／日本食品標準成分表の食品群 第1節 植物性食品 3砂糖および甘味料 4豆類 5種実類
6	第2章 食品食品の種類と特性	製菓衛生師全書／製菓衛生師試験問題集／日本食品標準成分表の食品群 第1節 植物性食品 6野菜類 7果実類 8キノコ類 9藻類
7	第2章 食品食品の種類と特性	製菓衛生師全書／製菓衛生師試験問題集／日本食品標準成分表の食品群 第1節 植物性食品まとめ
8	第2章 食品食品の種類と特性	製菓衛生師全書／製菓衛生師試験問題集／日本食品標準成分表の食品群 第2節 動物性食品 1魚介類 2肉類 3卵類
9	第2章 食品食品の種類と特性	製菓衛生師全書／製菓衛生師試験問題集／日本食品標準成分表の食品群 第2節 動物性食品 4乳類およびその加工品 5その他の加工品
10	第2章 食品食品の種類と特性	製菓衛生師全書／製菓衛生師試験問題集／日本食品標準成分表の食品群 第2節 動物性食品まとめ
11	第2章 食品食品の種類と特性	製菓衛生師全書／製菓衛生師試験問題集 第3節 機能性食品＜食品の三次機能＞ 1特別用途食品 2保健機能食品
12	第3章 食品の変質とその防止	製菓衛生師全書／製菓衛生師試験問題集 第1節 食品の変質 1食品の変質 第2節 食品の保存方法
13	第4章 食品表示	製菓衛生師全書／製菓衛生師試験問題集 第1節 食品表示制度 1食品表示基準 2その他の表示
14	第5章 食品の生産と消費	製菓衛生師全書／製菓衛生師試験問題集 第1節 食品の消費構造の変化
15	まとめ	製菓衛生師全書／製菓衛生師試験問題集 第2節 食品の生産と輸入 全体のまとめ・質疑応答

成績評価方法	試験(実習・講義)	80%	出席状況 授業態度 課題・レポート	20%
--------	-----------	-----	-------------------------	-----

【授業の特徴および受講上の注意・教員紹介】

製菓衛生師全書 食品成分表 製菓衛生師試験の手引き・問題集を活用し、常に繰り返し学習をする。
担当教員は、幼稚園、保育園での食育授業。アレルギー対応。薬膳学院での食薬学・薬膳学を担当。薬膳料理教室をはじめ、大人の食育講座、フェーズフリーの防災食などオンラインも含め講演会・講習会・セミナーを実施中。JDA-DATの研修会にも関わる。
企業での商品開発、レシピ開発。レシピコンテストの委員長など食関係の企画運営を担当。さらに「月刊消防」に関わり、『備えいらずの防災レシピ』を出版。TV、ラジオ、新聞等のメディア出演及び監修する実務家教員である。
上記の内容を必要に応じて授業に取り入れる。

2026年度 シラバス

科 目 名		栄 養 学				学 科	コ ー ス
担当教員		永 井 豊				☐ 調理テクニカル科 ☐ 調理ベーシック科 ☐ パティシエテクニカル科 ☒ スイーツ・カフェ科	☐ W スタディコースA ☐ W スタディコースB
年 次	1	時 間 数	30 時間	単 位	1		
開 講 期	前期・後期	授 業 方 法		講義・実習			

【授業の到達目標及びテーマ】

人が健康で元気に生活できる源は、普段の食生活である。意識せずに食べている食事に含まれる栄養素について興味をもち、その働きを科学的に説明でき、自ら望ましい食生活が実践できるようになることを目標とする。

【授業の概要】

テキストや資料を基に講義を行う。早期に自身の食事内容が適正であるか判断できるようになるために食事バランスガイドが活用できるようにする。また、学習した知識を生活の中で実践できるような動機付けも行う。

◆授業計画

回	実施項目(シラバス)	実施内容(具体的に)
1	栄養学概要 食事バランスガイドとは	栄養とはどういうものか説明する。 食事バランスガイドの活用法を説明する
2	食事バランスガイドの活用 栄養素の働き①	人体の構成成分・たんぱく質の種類と特徴、働きについて説明する
3	栄養素の働き②	たんぱく質の生理作用、必須アミノ酸について説明する
4	栄養素の働き②	脂質の種類と働きについて説明する
5	栄養素の働き②	炭水化物の分類と働きについて説明する
6	栄養素の働き②	炭水化物の生理作用について ビタミンの分類・脂溶性ビタミンの働き・過剰症、欠乏症について説明する
7	栄養素の働き②	水溶性ビタミンの働き・過剰症、欠乏症について説明する
8	栄養素の働き②	無機質(ミネラル)の働き・過剰症、欠乏症について説明する
9	水の代謝 消化と吸収①	水の働きについて 口腔、胃での消化について説明する
10	消化と吸収②	小腸、大腸での消化と吸収について説明する
11	ホルモンの働き 国民栄養の現状①	ホルモンの働きについて 国民健康・栄養調査について説明する
12	国民栄養の現状②	代表的な生活習慣病の発症要因と予防について説明する
13	日本人の食事摂取基準	食事摂取基準の目的や指標について エネルギー代謝、エネルギー消費について説明する
14	ライフステージ別の栄養①	妊娠・授乳期、乳幼児期、学童期、思春期、成人期の食生活のポイントについて説明する
15	ライフステージ別の栄養① 食品表示制度 まとめ	壮年期、高齢期の食生活のポイントについて解説する。 食品表示基準制度について説明する。

成績評価方法	試験(実習・講義)	100%	出席状況 授業態度 課題・レポート	0%
--------	-----------	------	-------------------------	----

【授業の特徴および受講上の注意・教員紹介】

担当する教員は管理栄養士であり、35年以上調理師、栄養士、管理栄養士養成に携わっている。

2026年度 シラバス

科 目 名		校外実習				学 科	コース
担当教員		安田 高士 ほか				☐ 調理テクニカル科 ☐ 調理ベーシック科 ☐ パティシエテクニカル科 ☒ スイーツ・カフェ科	☐ W スタディコースA ☐ W スタディコースB
年 次	1	時 間 数	90時間	単 位	3		
開 講 期	前期・後期	授業方法	講義実習				

【授業の到達目標及びテーマ】

- ・自分が目指すプロが活躍する職場体験を通じて、自分の適性を確認し、キャリアデザインを描く。
- ・働くことの意味と厳しさ、楽しさを体感し、自分の就職活動の幅を広げる。
- ・これまで学んできた基礎技術、社会人基礎力を活かしたかを確認し、今後の課題を明確にする。

【授業の概要】

ホテル・専門店・結婚式場、給食施設(集団調理)において実際の業務(調理・製造・接客)を経験する。
※選択授業

◆授業計画

回	実施項目(シラバス)	実施内容(具体的に)
1	第1回オリエンテーション	実習の目的および概要、心構えおよび諸注意、今後の流れ、履歴書の書き方について
2	第2回オリエンテーション	実習先事前訪問にむけた指導(訪問時のマナーおよび確認事項について、報告書の書き方等)・服装頭髪指導
3	第3回オリエンテーション	校外実習の心構え確認、諸注意説明、服装頭髪チェック、実習ノート(実習日誌)配布、書き方指導等
4	校外実習①	企業での実際の業務
5	中間報告	中間報告書の作成と提出
6	校外実習②	企業での実際の業務
7	終了報告	終了報告書の作成と提出
8	実施結果のまとめ①	発表会についての説明と準備(グループワーク)
9	実施結果のまとめ②	発表会準備(グループワーク)
10	実施結果のまとめ③	発表会準備(グループワーク)
11	実施結果のまとめ④	発表会準備
12	実施結果のまとめ⑤	発表会準備
13	実施結果のまとめ⑥	発表会

成績評価方法	試験(実習・講義)	%	出席状況 授業態度 課題・レポート	100%
--------	-----------	---	-------------------------	------

【授業の特徴および受講上の注意・教員紹介】

[インターンシップ]主として実践的教育から構成される授業である
 ①事前学習として3回の講義を受ける。②企業・団体(ホテル・専門店・結婚式場)において実際の業務(調理・製造・接客)を経験する。
 ③終了後に実習先より評価を得る。また、実習で習得したことを校内で発表し、併せて報告書にまとめ提出する。これらの事前・事後の指導も含めた150時間実施する。
 [担当教員] 学外：ホテル・専門店・結婚式場等において実務に携わる講師(料理長、実習担当調理師)が実践的な指導を行う。