

科 目 名	学科／学年	年度／時期	授業形態
衛生法規	パティシエ・ベーカリー学 科／1年	2026／後期	講義
単位数または時間数	必修・選択必修・自由選択		担当教員
1単位（30時間）	必須		角 知美
授 業 の 概 要			
基礎的法体系を把握し、製菓衛生師法の意義を理解する。 またその関連法令の知識を学ぶ。			
授業終了時の到達目標			
1. 法学および行政に関する基礎について理解する。 2. 製菓衛生師法について理解する。 3. 関係法令について理解する。			
実務経験有無	実務経験内容		
有			
時間外に必要な学修			
【準備学習】次回の授業内容を踏まえて教科書を用いて予習する。			
回	テ ー マ	内 容	
1	1. 法学大意	1) 法規とその種類	
2	1. 法学大意 2. 衛生行政概説	1) 法規とその種類 1) 衛生法規と関連法規 2) 衛生行政概説	
3～ 4	2. 衛生行政概説	2) 衛生行政概説	
5～ 6	2. 衛生行政概説	3) 我が国の衛生行政機構	
7	3. 製菓衛生師法	1) 製菓衛生師法の沿革	
8～ 10	3. 製菓衛生師法	2) 製菓衛生師法の概要	
11	3. 製菓衛生師法 4. 関係法規	2) 製菓衛生師法の概要 1) 食品衛生法	
12	4. 関係法規	1) 食品衛生法 2) 食品安全基本法	
13	4. 関係法規	3) 食育基本法 4) 調理師法	
14	4. 関係法規	5) 栄養士法 6) 健康増進法	
15	4. 関係法規	7) 地域保健法 8) 感染症予防法 9) その他関係法令	
教科書・教材		評価基準	評価率
全国製菓衛生師養成施設協会 製菓衛生師 教本 上		期末試験 確認テスト	70.0% 30.0%
			コマシラバスは添 付資料参照

科 目 名	学科／学年	年度／時期	授業形態
公衆衛生学Ⅰ	パティシエ・ベーカリー学 科／1年	2026／前期	講義
単位数または時間数	必修・選択必修・自由選択		担当教員
1単位（30時間）	必須		佐藤 優子
授 業 の 概 要			
生命と健康を脅かす社会的医学的要因について理解し、その予防ならびに衛生管理について学ぶ			
授業終了時の到達目標			
1. 公衆衛生の意義と現状について理解する。 2. 環境と健康の関係ならびに公害について理解する。 3. 感染症や生活習慣病の予防について理解する。 4. 労働と健康について理解する。			
実務経験有無	実務経験内容		
有			
時間外に必要な学修			
次回の授業内容を踏まえて教科書を用いて予習する。			
回	テ ー マ	内 容	
1	公衆衛生学	1. 公衆衛生の概要 2. 公衆衛生の意義、公衆衛生の歴史 3. 公衆衛生の現状 公衆衛生行政、その制度、保健所の機能	
2～ 4	公衆衛生学	4. 衛生統計 人口統計、疾病統計、その他の統計	
5～ 10	疾病予防	1. 感染症の予防 感染症と病原体 感染源、感染経路、感受性 感染症の予防対策、経口感染症の予防の実際	
11～ 14	疾病予防	2. 生活習慣病の予防 生活習慣病の概要、循環器病 がん、その他の生活習慣病	
15	労働衛生	1. 労働と健康 作業環境と健康、作業方法と健康 職業病と労働災害	
教科書・教材		評価基準	評価率
製菓衛生師教本		期末試験 確認テスト	70.0% 30.0%
			その他

科 目 名	学科／学年	年度／時期	授業形態
食品学Ⅰ	パティシエ・ベーカリー学科／1年	2026／前期	講義
単位数または時間数	必修・選択必修・自由選択		担当教員
1単位（30時間）	必須		四宮 美佳
授 業 の 概 要			
多様化する食品に対応し、食品に関する専門的知識（食品の成分や性質、食品の変質及び防止法、食品の生産・輸入・流通）を理解し、製菓衛生師として各食品を適切に選択して活用できる知識を身につける。			
授業終了時の到達目標			
1. 食品の機能と条件、食品の分類・特性について理解する。 2. 食品の変質とその防止について理解する。 3. 食品の生産・輸入及び流通について理解する。			
実務経験有無	実務経験内容		
有			
時間外に必要な学修			
Googleフォームでの問題を解き、予習・復習する。			
回	テ ー マ	内 容	
1	1. 食品学の概要	①製菓衛生師を目指すうえで、食品学を学ぶ意義	
2	2. 食品中の成分	①水分 ②ビタミン ③無機質（ミネラル）	
3	2. 食品中の成分	④食品の嗜好成分とその他（色素・呈味・香気成分）	
4	3. 食品中の成分間反応	①酵素的褐変反応 ②カラメル化	
5	3. 食品中の成分間反応	③メイラード反応 ④酸化反応	
6	4. 植物性食品	①穀類	
7	4. 植物性食品	②イモ類	
8	4. 植物性食品	③豆類	
9	4. 植物性食品	④種実類	
10	4. 植物性食品	⑤野菜類	
11	4. 植物性食品	⑥果実類	
12	4. 植物性食品	⑦キノコ類	
13	4. 植物性食品	⑧海藻類	
14	期末試験	1. 食品学の概要 2. 食品中の成分 3. 食品中の成分間反応 4. 植物性食品	

回	テ ー マ	内 容		
15	前期まとめ	1. 食品学の概要 2. 食品中の成分 3. 食品中の成分間反応 4. 植物性食品		
教科書・教材		評価基準	評価率	その他
製菓衛生師教本 下		期末試験 確認テスト 課題・レポート	70.0% 20.0% 10.0%	コマシラバスは添付資料参照

科 目 名	学科／学年	年度／時期	授業形態
食品衛生学Ⅰ	パティシエ・ベーカリー学科／1年	2026／前期	講義
単位数または時間数	必修・選択必修・自由選択		担当教員
2単位（60時間）	必須		四宮 美佳
授 業 の 概 要			
食品衛生の目的は「飲食に起因する衛生上の危害発生を防止し、公衆衛生の向上および増進に寄与すること」である。 飲食に携わる製菓衛生師として、食品の変質や食中毒発生要因・状況、食品添加物、寄生虫、食品汚染についての基本的な知識を習得し、その予防方法、衛生管理などを身につける。			
授業終了時の到達目標			
1. 食品衛生学の意義について理解する。 2. 食中毒の病因物質と予防策について理解する。 3. 食品添加物の種類と使用方法について理解する。 4. 食品中における有害物質について理解する。 5. 衛生管理について理解する。			
実務経験有無	実務経験内容		
有			
時間外に必要な学修			
Googleフォームの問題を解き、予習復習をする。			
回	テ ー マ	内 容	
1	1. 食品学概論	①「食品衛生」の概要と意義 ②食生活の変化と食品衛生の現状と課題 ③食品衛生と製菓衛生師の責務 ④食品安全対策 ⑤食品安全行政	
2～3	2. 食品と微生物	①微生物の種類 ②微生物の増殖条件 ③食品中の微生物 ④食品の微生物汚染と汚染指標菌	
4～7	3. 食品と化学物質	①食品添加物	
8	3. 食品と化学物質	②農薬および動物用医薬品の残留	
9	4. 食品の変質と防止	①食品の腐敗	
10	4. 食品の変質と防止	②化学的変質	
11	5. 食中毒	①食中毒の概要	
12～17	5. 食中毒	②細菌性食中毒	
18	5. 食中毒	③ウイルス性食中毒	
19～22	5. 食中毒	④自然毒食中毒	
23	5. 食中毒	⑤寄生虫食中毒	
24	5. 食中毒	⑥化学性食中毒 ⑦菓子と食中毒	

回	テ ー マ	内 容		
25	6. 飲食に伴う食中毒以外の健康危害	①健康危害の種類		
26～ 27	7. 食品中の有毒物質	①カビ毒 ②化学物質 ③有毒元素 ④環境汚染物質 ⑤内分泌かく乱化学物質（環境ホルモン） ⑥食品成分の変化により生ずる有害物質		
28	国家試験過去問	関西広域連合 食品衛生学		
29	期末試験	1. 食品学概論 2. 食品と微生物 3. 食品と化学物質 4. 食品の変質と防止 5. 食中毒 6. 飲食に伴う食中毒以外の健康危害 7. 食品中の有毒物質		
30	前期まとめ	1. 食品学概論 2. 食品と微生物 3. 食品と化学物質 4. 食品の変質と防止 5. 食中毒 6. 飲食に伴う食中毒以外の健康危害 7. 食品中の有毒物質		
教科書・教材		評価基準	評価率	その他
製菓衛生師教本		期末試験 確認テスト 課題・レポート	60.0% 20.0% 20.0%	

科 目 名	学科／学年	年度／時期	授業形態
栄養学Ⅰ	パティシエ・ベーカリー学科／1年	2026／前期	講義
単位数または時間数	必修・選択必修・自由選択		担当教員
1単位（30時間）	必須		四宮 美佳
授 業 の 概 要			
健康の維持増進のため、栄養の意義・栄養素の機能・消化吸収・体内での代謝など基礎的知識を理解する。 また、栄養の摂取状況を把握し、各ライフステージの栄養や栄養と疾病の関係についての知識を身につける。			
授業終了時の到達目標			
1. 栄養の意義や分類について理解する。 2. 栄養素の働きおよび消化吸収について理解する。 3. 栄養素の摂取状況について理解する。 4. ライフステージ別栄養と疾病の関係について理解する。 5. 病態時の栄養について理解する。			
実務経験有無	実務経験内容		
有			
時間外に必要な学修			
Googleフォームの問題を解き、復習する。 次回の授業内容を踏まえて教科書を用いて予習する。			
回	テ ー マ	内 容	
1	1. 栄養学概論	①本章のねらい ②健康 ③栄養 ④食品群	
2	2. 栄養生理	①食欲 ②消化 ③吸収 ④吸収後の栄養素の行方 ⑤消化吸収率	
3～4	3. 栄養素の機能	①糖質	
5～6	3. 栄養素の機能	②脂質	
7～8	3. 栄養素の機能	③たんぱく質	
9～10	3. 栄養素の機能	④ビタミン	
11～12	3. 栄養素の機能	⑤無機質（ミネラル）	
13	3. 栄養素の機能	⑥食物繊維 ⑦水 ⑧エネルギー代謝	
14	期末試験	1. 栄養学概論 2. 栄養生理 3. 栄養素の機能	
15	前期まとめ	1. 栄養学概論 2. 栄養生理 3. 栄養素の機能	

教科書・教材	評価基準	評価率	その他
製菓衛生師教本 下	期末試験 確認テスト 課題・レポート	70.0% 20.0% 10.0%	コマシラバスは添付資料参照

科 目 名	学科／学年	年度／時期	授業形態
社会	パティシエ・ベーカリー学 科／1年	2026／後期	講義
単位数または時間数	必修・選択必修・自由選択		担当教員
1単位（30時間）	必須		楠本 智美
授 業 の 概 要			
より深いお菓子の知識と、将来開業時に必要となる経営ノウハウを理解する。			
授業終了時の到達目標			
1. 菓子・パンの歴史について理解する。 2. 菓子店経営に関する必要な知識について理解する。			
実務経験有無	実務経験内容		
有			
時間外に必要な学修			
【準備学習】 次回の授業内容を踏まえて教科書を用いて予習する。常に世の中のトレンドに注目する。			
回	テ ー マ	内 容	
1	社会Ⅰ 1 菓子と食生活	①菓子の持つ意義と役割	
2	社会Ⅰ 2 菓子の世界史	②先史時代～⑥近世	
3	社会Ⅰ 2 菓子の世界史	⑦近代 ⑧現代	
4	社会Ⅰ 2 菓子の日本史	①神話時代～⑪昭和時代前期	
5	社会Ⅰ 3 菓子の日本史	⑫昭和時代後期 ⑬現代 ⑨今後の展望（菓子の世界史）	
6	社会Ⅰ 4 パンの歴史	①パンの世界史 ②パンの日本史	
7	社会Ⅰ 5 パッケージの役割と種類	①パッケージの役割～⑦包材の環境適応	
8	社会Ⅰ 総括	グループ発表	
9	社会Ⅱ 1 店舗経営の仕組み	①企業経営の仕組み ②経営者の役割	
10	社会Ⅱ 1 店舗経営の仕組み	③店舗経営戦略 ④まとめ	
11	社会Ⅱ 2 商品計画	①コンセプトとマーケティングの進め方 ②菓子製造小売業における製品の高付加価値化	
12	社会Ⅱ 3 経営指針の見方と利益計画	①経営指標の見方 ②店舗管理としての経営指標	
13	社会Ⅱ 3 経営指針の見方と利益計画	③利益計画	
14	社会Ⅱ 4 食品の流通 5 労務管理	①販売形態の変化 ②トレーサビリティ ①最低賃金 ②労働時間・休日	
15	社会Ⅱ 総括	グループ発表	

教科書・教材	評価基準	評価率	その他
2025～2026年版 製菓衛生師教本 上	課題・レポート 確認テスト 課題・レポート 期末試験	20.0% 20.0% 20.0% 40.0%	

科 目 名		学科／学年	年度／時期	授業形態
製菓理論		パティシエ・ベーカリー学 科／1年	2026／前期	講義
単位数または時間数		必修・選択必修・自由選択		担当教員
3単位（90時間）		必須		大野 慎司
授 業 の 概 要				
菓子の原材料ならびに補助材料についての知識を学ぶ				
授業終了時の到達目標				
製菓衛生師を目指すものとして、菓子の原材料の種類や成分、特徴、加工上の特性を理解する				
実務経験有無		実務経験内容		
有		2015年～2024年 パティスリー クリスティーヌでパティシエとして勤務した経験から 実際の現場に必要な製菓理論を中心に指導		
時間外に必要な学修				
テキストを用いての予習復習				
回	テ ー マ		内 容	
1～ 5	小麦粉		小麦粉の構造、成分、特性について	
6～ 9	砂糖・甘味料・ショ糖		砂糖の原料と成分 様々な砂糖の特性の説明	
10～ 13	鶏卵		鶏卵の構造と成分 熱によって凝固する、その際の温度の説明	
14～ 17	牛乳・乳製品		牛乳や生クリーム、乳製品の構造と成分、種類の説明	
18～ 21	油脂		油脂の構造と成分、特徴の説明	
22～ 25	チョコレート		チョコレートの原料、チョコレートの製造	
26～ 29	果実・種実		果実類、種実類の種類とそれぞれの特徴	
30～ 34	凝固剤・風味・調味料		凝固剤「ゼラチン」「カラギーナン」「ペクチン」「寒 天」、酒類、香料の説明	
35～ 38	補助材料		膨張剤、乳化剤、増粘剤の説明	
39～ 43	期末試験の対策		自作プリントにて期末試験の対策	
44	期末試験		期末試験	
45	期末試験の振り返り		期末試験の解答解説、前期の振り返り	
教科書・教材			評価基準	評価率
製菓衛生師 教本 下			期末試験 課題・レポート	70.0% 30.0%
				コマシラバスは添 付ファイルにて

科 目 名		学科／学年	年度／時期	授業形態
製菓実習Ⅰ		パティシエ・ベーカリー学 科／1年	2026／前期	演習
単位数または時間数		必修・選択必修・自由選択		担当教員
8単位（240時間）		必須		岡田裕人/筒井匡/ 十河健智/大野慎司 （4名共に実務経験有）
授 業 の 概 要				
洋菓子とベーカリーの実習 基本的なお菓子、パン作り、道具の使い方を指導				
授業終了時の到達目標				
基本的なお菓子、パン作り、道具の使い方をマスターする。				
実務経験有無		実務経験内容		
有		パティシエ、ブーランジェ、和菓子職人としての経験から、現場の流れに即した作業、業界マナーの指導 岡田裕人：平成7年成城アルプス、横浜ベルグ、ディジョンLeVeronese（仏）パティシエ 平成15年～ 藍クラブ オーナーパティシエ 筒井 匡：昭和62年 アントナン・カレーム、福井商店、16区、レーブドゥー パティシエ 平成17年～ クリスティーヌ オーナーパティシエ 十河健智：平成4～19年 製パン業もみの木 ブーランジェ 大野慎司：平成27～令和6年 クリスティーヌ勤務		
時間外に必要な学修				
実習レポートの作成				
回	テ ー マ		内 容	
1-3	ジェノワーズ ロールケーキ		・実習室の使い方、実習前の準備 ・共立法と別立法	
4-6	ナッペ練習 ホールケーキ		・パティシエ業界について ・ナッペ練習	
7-8	パン①		・ルセットの計算方法、ミキサーの使用方法 ・ロールパン	
9-11	サブレ		・サブレ生地の仕込み ・オーブンの操作	
12-14	絞り		・絞り袋の扱い	
15-16	パン②		・カレーパン ・クリームパン	
17-19	フルーツタルト		・サブレ空焼き、ジェノワーズ復習 ・クレームパティシエール ・フルーツカット	
20-22	ババロアバニユ		・アングレーズの炊き方	
23-24	パン③		・ピザ ・照り焼きチキンサンド ・チョコチップクリームロール	

回	テ ー マ	内 容
25-27	シフォンケーキ	・シフォン生地 ナッペ ・パータサブレ、クレームダマンド仕込み方
28-30	シュー・ア・ラ・クレーム	・パータ・シュー ・クレーム・パティシエール、クレームディプロマット
31-32	パン④	・あんぱん ・ツナコーン ・タラコチーズ
33-35	バナナタルト スフレフロマージュ	・スフレ生地 ・焼き菓子用 タルト生地焼成
36-38	エクレア	・パータ・シュー（エクレア用） ・クレーム・パティシエール・ショコラ
39-40	パン⑤	・唐揚げパン ・チョコチップメロンパン ・抹茶クリームパン
41-43	前期テスト練習	・ホールケーキ 1台2時間 （ジェノワーズ、メッセージ、ナッペ、しぼり）
44-46	クレーム・ラング・エル・オ・カラメル パンナ・コッタ	・アパレイユ ・カラメル
47-48	パン⑥	・アポロパン ・とろけるチーズパン ・くるみパン
49-51	クレーム・ダンジュ	・ビスキュイ・キュイエール ・イタリアンメレンゲ
52-54	フィナンシェ、メレンゲ菓子 前期テスト練習	・フィナンシェ、メレンゲ菓子（卵白の消費） ・ナッペ 5分
55-56	パン⑦	・ハムマヨパン ・オニオンパン ・クリームチョコ
57-59	レアチーズケーキ	・タルト ・フランボワーズペパン ・ブリゼ仕込み
60-62	フロランタン 前期テスト練習	・フロランタン ・前期テスト練習（しぼり）
63-64	パン⑧	・カフェオレミルクパン ・焼き鳥パン ・ソーセージパン
65-67	ムース（オレンジ、ぶどう）	・イタリアンメレンゲ ・ジュレ、ゼリー
68-70	ティラミス	・ビスキュイ・キュイエール ・ムースマスカルポーネ
71-72	パン⑨	・ポテサラパン ・黒糖おいもパン
73-75	殺菌ゼリー	・パウチゼリーの加熱殺菌
76-78	シャルロット・ポワール	・コンポート ・ビスキュイ・ア・ラ・キュイエール
79-80	パン⑩	・食パン ・チョリソー
81-83	前期テスト練習	・ホールケーキ （ジェノワーズ、メッセージ、ナッペ、しぼり）
84-86	ミントショコラ	・ビスキュイ2色しぼり ・パータボンブベースのチョコレートムース

回	テ ー マ	内 容		
87-88	パン⑪	・ブルーベリーチーズ ・カレーチーズ		
89-91	タルトシトロン	・レモンムース ・ブリゼ		
92-93	パン⑫	・クロワッサン仕込み ・ベーグル、塩パン		
94-95	パン⑬	・クロワッサン焼成 ・ベーグルサンド、ピザ		
96-98	レモン&フランボワーズ、ショコラのプチガトー（カップ仕込み）	・プチガトーの組み立て（カップ仕込み）		
99-101	ムース・ド・マンゴー	・ビスキュイ・ジョコンド ・パータボンブ		
102-103	パン⑭	・マール ・ハムパン		
104-106	前期テスト① 抹茶スフレロール	・絞りテスト ・抹茶スフレロール		
107-108	パン⑮	メニュー考案～発注		
109-111	前期テスト②	・ホールケーキ （ジェノワーズ、メッセージ、ナッペ、しぼり）		
112-114	前期テスト③	・ナッペ5分テスト ・大掃除		
115-117	パン⑯	メニュー考案～発注		
118-120	サントノーレ	・メロンとパイン		
教科書・教材		評価基準	評価率	その他
		実習・実技評価 期末試験	30.0% 70.0%	シラバス、コマシ ラバスは添付資料 参照

科 目 名	学科／学年	年度／時期	授業形態
社会人基礎講座Ⅰ	パティシエ・ベーカリー学科／1年	2026／後期	演習
単位数または時間数	必修・選択必修・自由選択		担当教員
1単位（30時間）	必須		大野 慎司
授 業 の 概 要			
就職活動も含めながら社会人となるための基礎力を身につける			
授業終了時の到達目標			
1) 3CAN教育（1. 自己効力感 2. 成長実感 3. 学び続ける習慣）により企業が求める人材を育成する 2) 基礎学力、専門知識を将来社会において発揮することができるための汎用的能力の育成 3) 目標を設定し管理することによって、自己成長を実感させ、将来設計ができるようになる			
実務経験有無	実務経験内容		
時間外に必要な学修			
次回の授業内容を踏まえて、テキストを用いて今回の学習内容の復習と予習を行う			
回	テ ー マ	内 容	
1	・ 就職活動の世界を知る ・ キャリアマップについて	・ 就職活動の目的、目標を考える ・ 就職活動の準備として、キャリアマップの理解、登録を行う。	
2	・ マイナビ、リクナビの登録	・ マイナビ、リクナビを使って就職活動を行う	
3	「闇バイト」注意喚起講演会 徳島県警 生活安全課木村様		
4	適性検査	適性検査	
5	・ 文章の書き方と構成の仕方	・ 文章の書き方について学ぶ ・ テーマに沿った文章を構成する	
6	・ 自己PR作成	・ 自己PR作成	
7	・ 自己PR作成	就職の手引き P13-14 自己PR作成（400字）	
8	・ 企業の見つけ方	各学科での業界研究、説明	
9	・ 履歴書の書き方と伝え方	・ 自身の基本情報、趣味を書き出す	
10	・ 志望動機	・ 志望動機を書く	
11	・ 30問30答	・ 30問30答の作成	
12	履歴書の書き方	・ 履歴書、30問30答、自己PRを完成させる	
13	・ プレゼンの基本と応用	・ 自身の自己PRプレゼンテーションを振り返る	
14	・ 話の聴き方 ・ 面接の基本	・ 話の聴き方、面接の基本を学ぶ	

回	テ ー マ	内 容		
15	・オンライン面接・グループディスカッション	・オンラインでもコミュニケーション方法		
教科書・教材		評価基準	評価率	その他
熱血！森吉弘の就勝ゼミ教材（穴吹学園） 就職の手引き（穴吹学園）		課題・レポート	25.0%	
		課題・レポート	25.0%	
		課題・レポート	25.0%	
		課題・レポート	25.0%	

科 目 名	学科／学年	年度／時期	授業形態
公衆衛生学Ⅱ	パティシエ・ベーカリー学科／1年	2026／後期	講義
単位数または時間数	必修・選択必修・自由選択		担当教員
1単位（30時間）	必須		佐藤 優子
授 業 の 概 要			
生命と健康を脅かす社会的医学的要因について理解し、その予防ならびに衛生管理について学ぶ			
授業終了時の到達目標			
1. 公衆衛生の意義と現状について理解する。 2. 環境と健康の関係ならびに公害について理解する。 3. 感染症や生活習慣病の予防について理解する。 4. 労働と健康について理解する。			
実務経験有無	実務経験内容		
有			
時間外に必要な学修			
次回の授業内容を踏まえて教科書を用いて予習する。			
回	テ ー マ	内 容	
1～2	労働衛生	1. 労働と健康 作業環境と健康、作業方法と健康 職業病と露道災害	
3～5	労働衛生	2. 安全衛生管理 安全衛生管理体制、環境管理、作業管理、健康管理 衛生教育、心身両面にわたる健康保持増進 菓子製造施設における労働安全衛生	
6～7	環境衛生	1. 環境衛生の意義 2. 環境と健康 環境保健とは 自然環境と健康環境と健康 生活衛生 水道 下水道	
8～9	環境衛生	2. 環境と健康 清掃及び廃棄物処理 そ族衛生害虫などの駆除 菓子製造施設の環境衛生	
10～11	環境衛生	2. 環境と健康 その他の衣服、住居等の衛生	
12～15	環境衛生	2. 環境と健康 公害とは 大気汚染、水質汚染、騒音、その他の公害	
教科書・教材		評価基準	評価率
製菓衛生師教本		期末試験 確認テスト	70.0% 30.0%
			その他 コマシラバスは添付資料参照

科 目 名	学科／学年	年度／時期	授業形態
食品学Ⅱ	パティシエ・ベーカリー学科／1年	2026／後期	講義
単位数または時間数	必修・選択必修・自由選択		担当教員
1単位（30時間）	必須		中川 利津代
授 業 の 概 要			
多様化する食品に対応し、食品に関する専門的知識（食品の成分や性質、食品の変質及び防止法、食品の生産・輸入・流通）を理解し、製菓衛生師として各食品を適切に選択して活用できる知識を身につける。			
授業終了時の到達目標			
1. 食品の機能と条件、食品の分類・特性について理解する。 2. 食品の変質とその防止について理解する。 3. 食品の生産・輸入及び流通について理解する。			
実務経験有無	実務経験内容		
有			
時間外に必要な学修			
Googleフォームでの問題を解き、復習する。 次回の授業内容を踏まえて教科書を用いて予習する。			
回	テ ー マ	内 容	
1	前期復習	1. 食品学の概要 2. 食品中の成分 3. 食品中の成分間反応 4. 植物性食品	
2	5. 動物性食品	①畜肉	
3	5. 動物性食品	②魚介類	
4	5. 動物性食品	③卵	
5	5. 動物性食品	④牛乳	
6	5. 動物性食品	⑤食用微生物	
7	6. 機能性食品	①特別用途食品	
8	6. 機能性食品	②栄養機能食品	
9	6. 機能性食品	③特定保健用食品	
10	6. 機能性食品	④機能性表示食品	
11	7. 食品の生産と消費	①消費構造の変化 ②食品の生産と輸入	
12	7. 食品の生産と消費	③食品表示	
13	国家試験問題	関西広域連合 食品学	
14	期末試験	5. 動物性食品 6. 機能性食品 7. 食品の生産と消費	

回	テ ー マ	内 容		
15	後期まとめ	5. 動物性食品 6. 機能性食品 7. 食品の生産と消費		
教科書・教材		評価基準	評価率	その他
製菓衛生師教本 下		期末試験 確認テスト	70.0% 30.0%	コマシラバスは添付資料参照

科 目 名	学科／学年	年度／時期	授業形態
食品衛生学Ⅱ	パティシエ・ベーカリー学科／1年	2026／後期	講義
単位数または時間数	必修・選択必修・自由選択		担当教員
2単位（60時間）	必須		佐藤 優子
授 業 の 概 要			
食品衛生の目的は「飲食に起因する衛生上の危害発生を防止し、公衆衛生の向上および増進に寄与すること」である。 飲食に携わる製菓衛生師として、食品の変質や食中毒発生要因・状況、食品添加物、寄生虫、食品汚染についての基本的な知識を習得し、その予防方法、衛生管理などを身につける。			
授業終了時の到達目標			
1. 食品衛生学の意義について理解する。 2. 食中毒の病因物質と予防策について理解する。 3. 食品添加物の種類と使用方法について理解する。 4. 食品中における有害物質について理解する。 5. 衛生管理について理解する。			
実務経験有無	実務経験内容		
有			
時間外に必要な学修			
Googleフォームの問題を解き、復習をする。 次回の授業内容を踏まえて教科書を用いて予習する。			
回	テ ー マ	内 容	
1	前期復習	1. 食品学概論 2. 食品と微生物 3. 食品と化学物質 4. 食品の変質と防止 5. 食中毒 6. 飲食に伴う食中毒以外の健康危害 7. 食品中の有毒物質	
2～3	8. 衛生管理に関すること	①衛生管理の概要	
4～5	8. 衛生管理に関すること	②一般的な衛生管理	
6～7	8. 衛生管理に関すること	③食品営業施設・設備の基準	
8～9	8. 衛生管理に関すること	④食材・器具・容器包装の取り扱い	
10～15	8. 衛生管理に関すること	HACCPの考え方を取り入れた衛生管理	
16～18	8. 衛生管理に関すること	消毒・殺菌法	
19～20	8. 衛生管理に関すること	⑦食品の表示	
21～27	食品衛生学実験	1. 食品学概論 2. 食品と微生物 3. 食品と化学物質 4. 食品の変質と防止 5. 食中毒 6. 飲食に伴う食中毒以外の健康危害 7. 食品中の有毒物質 8. 衛生管理に関すること	
28	国家試験過去問	関西広域連合 食品衛生学	

回	テ ー マ	内 容		
29	期末試験	8. 衛生管理に関すること		
30	後期まとめ	8. 衛生管理に関すること		
教科書・教材		評価基準	評価率	その他
製菓衛生師教本 上		期末試験 確認テスト 課題・レポート	70.0% 20.0% 10.0%	

科 目 名	学科／学年	年度／時期	授業形態
栄養学Ⅱ	パティシエ・ベーカリー学 科／1年	2026／後期	講義
単位数または時間数	必修・選択必修・自由選択		担当教員
1単位（30時間）	必須		中川 利津代
授 業 の 概 要			
健康の維持増進のため、栄養の意義・栄養素の機能・消化吸収・体内での代謝など基礎的知識を理解する。 また、栄養の摂取状況を把握し、各ライフステージの栄養や栄養と疾病の関係についての知識を身につける。			
授業終了時の到達目標			
1. 栄養の意義や分類について理解する。 2. 栄養素の働きおよび消化吸収について理解する。 3. 栄養素の摂取状況について理解する。 4. ライフステージ別栄養と疾病の関係について理解する。 5. 病態時の栄養について理解する。			
実務経験有無	実務経験内容		
有			
時間外に必要な学修			
Googleフォームの問題を解き、復習する。 次回の授業内容を踏まえて教科書を用いて予習する。			
回	テ ー マ	内 容	
1	前期復習	1. 栄養学概論 2. 栄養生理 3. 栄養素の機能	
2	4. ライフステージ別栄養学	①妊娠期	
3	4. ライフステージ別栄養学	②産褥期	
4	4. ライフステージ別栄養学	③乳児期	
5	4. ライフステージ別栄養学	④幼児期	
6	4. ライフステージ別栄養学	⑤学童期・思春期	
7	4. ライフステージ別栄養学	⑥更年期	
8	4. ライフステージ別栄養学	⑦高齢期	
9～10	5. 成人期の疾患（病気と栄養）	①生活習慣病	
11～13	国家試験過去問	関西広域連合 栄養学	
14	期末試験	4. ライフステージ別栄養学 5. 成人期の疾患（病気と栄養）	
15	後期まとめ	4. ライフステージ別栄養学 5. 成人期の疾患（病気と栄養）	

教科書・教材	評価基準	評価率	その他
製菓衛生師教本 下	期末試験 確認テスト	70.0% 30.0%	コマシラバスは添 付資料参照

科 目 名		学科／学年	年度／時期	授業形態
製菓実習Ⅱ		パティシエ・ベーカリー学 科／1年	2026／後期	演習
単位数または時間数		必修・選択必修・自由選択		担当教員
8単位（240時間）		必須		岡田裕人/筒井匡/ 清水丈雄/大野慎司 （4名共に実務経験有）
授 業 の 概 要				
洋菓子と和菓子の実習 基本的なお菓子、和菓子作り、道具の使い方を指導				
授業終了時の到達目標				
基本的なお菓子、和菓子作り、道具の使い方をマスターする。				
実務経験有無		実務経験内容		
有		パティシエ、ブーランジェ、和菓子職人としての経験から、現場の流れに即した作業、業界マナーの指導 岡田裕人：平成7年成城アルプス、横浜ベルグ、ディジョンLeVeronese（仏）パティシエ 平成15年～ 藍クラブ オーナーパティシエ 筒井 匡：昭和62年 アントナン・カレーム、福井商店、16区、レーブドゥー パティシエ 平成17年～ クリスティーヌ オーナーパティシエ 清水丈雄：たまや菓子店 大野慎司：平成27～令和6年 クリスティーヌ勤務		
時間外に必要な学修				
実習レポートの作成				
回	テ ー マ		内 容	
1-3	抹茶のプチガトー		和の材料を使った洋菓子	
4-5	和菓子①		餡炊き、包餡の基礎	
6-8	ダックワーズ		ダックワーズ、バタークリーム3種	
9-11	ガトーウィークエンド		ガトーウィークエンド フィユタージュ、カシススムース仕込み	
12-13	和菓子②		マスカット大福	
14-16	モンブラン		モンブラン、マロンクリーム	
17-18	和菓子③		おはぎ	
19-21	サンマルク		・ビスキュイ・ダイヤモンド ・パータ・ポンプ	
22-24	ムースサバイヨン		白ワインのムース フィユタージュ続き	
25-26	和菓子④		みたらし団子、わらびもち	

回	テ ー マ	内 容
27-29	デリスキャラメル	キャラベルバタークリーム ビスキュイジョCOND
30-32	ショーソン、マロンパイ成形 マーブルパウンド	フィユタージュ生地扱い
33-35	ザッハトルテ	ザッハマッセ
36-37	和菓子⑤	カステラ
38-40	オペラ	・ビスキュイジョCOND ・クレームオブルカフェ、ガナッシュ
41-43	パリブレスト	シュー、バタークリームのアントルメ
44-45	和菓子⑥	ハロウィン練り切り
46-48	パンプキンスフレロール	・パンプキンピューレを使ったロール生地
49-51	仕込み	ジュレ、ムース、サブレ、フィユタージュの仕込み
52-53	和菓子⑦	ハロウィン練り切り
54-56	創作菓子試験練習①	オリジナルスイーツ試作
57-59	ショコラオランジュ	ショコラとオレンジのアントルメ
60-62	ガトープロヴァンス	ショコラとオレンジのアントルメ
63-64	和菓子⑧	クリーム大福
65-67	焼き菓子の大量生産	焼き菓子の大量生産
68-70	ピスタチオとフランボワーズのアン トルメ	ムースピスターシュ、グラサージュ
71-72	和菓子⑨	わらび餅
73-75	ミュロワ	ベリーとショコラのアントルメ
76-78	タルトショコラ	タルトショコラ、トリュフ ダイヤモンド仕込み、フィユタージュ折
79-81	ショコラのモンブラン	モンブランのアレンジ
82-84	創作菓子試験練習②	オリジナルスイーツ試作
85-87	和菓子⑨	金柑饅頭
88-90	ブッシュドノエル	バタークリーム仕上げ
91-93	シュトーレン ガレットデロワ成形	シュトーレン ガレットデロワ成形

回	テ　　マ	内　　　　　容		
94-95	和菓子⑩	Christmas練り切り		
96-98	ベンシュ	ナッツを混ぜ込んだジェノワーズ		
99-101	ミルフィーユ	ミルフィーユ ガレットデロワ焼成、いちごジャム		
102-103	和菓子⑪	乳菓		
104-106	後期末試験 パート・ド・フリュイ	後期末試験（絞り） パート・ド・フリュイ		
107-109	創作菓子試験	後期末試験（創作菓子）		
110-111	和菓子⑫	いちご大福		
112-114	後期末試験 アマンドショコラ	後期末試験（ナッペ） アマンドショコラ		
115-117	カプリスフランボワーズ	（クリスマス分振替） ベリーとピスタチオのアントルメ		
118-119	和菓子⑬	オリジナル練り切りデザイン考案		
120	和菓子⑭	オリジナル練り切りデザイン考案		
教科書・教材		評価基準	評価率	その他
		期末試験	20.0%	シラバス、コマシ ラバスは添付資料 参照
		期末試験	20.0%	
		期末試験	20.0%	
		期末試験	20.0%	
		課題・レポート	20.0%	

科 目 名	学科／学年	年度／時期	授業形態
就職実務	パティシエ・ベーカリー学 科／1年	2026／後期	演習
単位数または時間数	必修・選択必修・自由選択		担当教員
1単位（30時間）	必須		大野 慎司
授 業 の 概 要			
就職活動についての支援 就職活動に必要なスキルの再認識や再確認、最新の情報の提供を行う			
授業終了時の到達目標			
1. 面接に対する恐怖感をなくす 2. 就職試験で本来の力を発揮できるように継続してスキルアップを目指す			
実務経験有無	実務経験内容		
時間外に必要な学修			
次回の授業内容を踏まえて、「就職の手引き」等を見直す			
回	テ ー マ	内 容	
1	オリエンテーション 印象アップ講座	資料配布、担任動機づけ 印象アップ講座	
2	就職CC動機づけ 自己紹介、自己PR発表	就職CC動機づけ 自己紹介、自己PR発表	
3	挨拶練習	挨拶練習	
4	50問50答①	50問50答練習	
5	挨拶練習	挨拶練習	
6	電話応対、会社訪問、面接ロールプレイ ①	電話応対、会社訪問、面接練習	
7	50問50答②	50問50答発表	
8	面接練習①	面接練習①	
9	挨拶練習	挨拶練習	
10	電話応対、会社訪問、面接ロールプレイ ②	電話応対、会社訪問、面接練習	
11	グループワーク	NASAゲーム	
12	グループワーク	時事問題	
13	挨拶練習	挨拶練習	
14	面接練習②	面接練習②	
15	グループディスカッション	グループディスカッション	

教科書・教材	評価基準	評価率	その他
「就職の手引き」	課題・レポート	100.0%	