2025年度　　光塩学園調理製菓専門学校　シラバス

教育内容・授業科目名	開講時期	時間数	受講学科
衛生法規	1年次・前期	30時間	製菓衛生師科

担当教員名

菅原　涼子

授業の概要、目的

社会生活を営むために必要な「法」の重要性を学び、さらに衛生に関する法律を学ぶ事で製菓衛生師として社会に貢献できる人材を育成する。

到達目標

衛生に関する法律をよく理解し、食の安全と、食を通した健康を推進できる知識を身につけ実践していけるようにする。

授業の進め方

教科書・プリントを中心に、学生の意見を聞きながら必要に応じて板書、資料配布、映像を用いる。

授業計画

第1回：第１章　法学大意
第2回：第２章　衛生行政概説
第3回：第３章　第1節　製菓衛生師法の沿革
第4回：　　第2節　製菓衛生師法の概要
第5回：　　同上
第6回：　　同上
第7回：第４章　関係法令　第1節　食品安全基本法の概要
第8回：　　第2節　食品衛生法の概要
第9回：　　同上
第10回：　　同上
第11回：　　第3節　その他の衛生関係法令
第12回：　　同上
第13回：衛生法規まとめ、小テスト
第14回：期末テスト解答、総評
第15回：衛生法規補足

その他：期末試験対策、国家試験対策を行う

授業時間外学修の方法

教科書の読解、配布資料の予習及び復習

評価方法、基準

各章ごとに行う小テストでの理解度の確認。定期試験による成績評価。

テキスト等、必要な教材

製菓衛生師全書　上巻（日本菓子教育センター）、ノート

備考

2025年度　　光塩学園調理製菓専門学校　シラバス

教育内容・授業科目名	開講時期	時間数	受講学科
公衆衛生学	1年次・前期	30時間	製菓衛生師科

担当教員名

髙澤　史明

授業の概要、目的

公衆衛生の基盤は、「健康である権利」を守る活動であるので、公衆衛生の意義と現状の重要性を学び、さらに環境衛生、疾病の予防、産業保健について学び、知識を得る。よって、公衆衛生の向上及び増進に寄与できる人材を育てることを目的とする。

到達目標

公衆衛生の特性をよく理解する。衛生統計を理解する能力を身につける。環境衛生では、空気・光・水、そ族昆虫の発生や駆除の重要生を理解する。また、生活面でも、衣服、換気、室温の重要性を理解す。環境問題（公害）では、気候変動等により生態系に何らかの影響を及ぼしていることを理解する。

授業の進め方

授業は、教科書を中心に行う。適宜、内容を理解するための資料配布や映像を用いる。

授業計画

第1回:公衆衛生の意義／公衆衛生の定義について
第2回:公衆衛生の意義／公衆衛生の歴史（世界・日本）について、公衆衛生の現状／公衆衛生行政について
第3回:公衆衛生の現状／公衆衛生行政の制度、保健所・保健センターの機能について
第4回:衛生統計／衛生統計とは何か、人口静態統計、人口動態統計と健康指標について
第5回:人口動態統計の状況（出生・死亡・生命表）及び疾病統計（感染症、食中毒等）について
第6回:環境衛生の意義／空気・光について
第7回:環境衛生の意義／水について
第8回:環境と健康／水道について
第9回:環境と健康／下水道について
第10回:環境と健康／清掃及び廃棄物処理について
第11回:環境と健康／ねずみ族と衛生害虫等の駆除について
第12回:その他の生活衛生／衣服、住居や作業場、建物や事務所の衛生管理、製造施設の環境衛生について
第13回:公害／公害の歴史、4大公害裁判（病）について
第14回:公害／大気汚染、水質汚濁、騒音等について
第15回:その他公害／環境基本法（典型7公害）、ダイオキシン類、内分泌かく乱物質などについて

この他、学期末試験の準備を行う。

授業時間外学修の方法

教科書や配布プリントなどを使用して復習する。

評価方法、基準

学期毎に行われる筆記試験によって成績を評価する。

テキスト等、必要な教材

製菓衛生師全書（日本菓子教育センター）、製菓衛生師試験問題集（全国製菓衛生師養成施設協会）

備考

2025年度　　光塩学園調理製菓専門学校　シラバス

教育内容・授業科目名	開講時期	時間数	受講学科
公衆衛生学	1年次・後期	30時間	製菓衛生師科

担当教員名

髙澤　史明

授業の概要、目的

公衆衛生の基盤は、「健康である権利」を守る活動であるので、公衆衛生の意義と現状の重要性を学び、さらに環境衛生、疾病の予防、産業保健について学び、知識を得る。よって、公衆衛生の向上及び増進に寄与できる人材を育てることを目的とする。

到達目標

感染症予防対策をよく理解する。生活習慣病予防に関してよく理解する。労働安全衛生管理の基本策である3管理をしっかり理解する。また、心身共に健康で働くことができる職場環境の大切さを理解する。

授業の進め方

授業は、教科書を中心に行う。適宜、内容を理解するための資料配布や映像を用いる。

授業計画

第1回:感染症予防／感染症と病原体について
第2回:感染症の予防／感染症の起こる条件について
第3回:感染症の予防対策／感染源、感染経路、感受性のある宿主について
第4回:感染症の予防対策／感染症予防の3原則、消毒方法、経口感染症の予防対策について
第5回:わが国の感染症対策／感染症の予防及び感染症の患者に対する医療に関する法律について
／検疫法、予防接種法について
第6回:生活習慣病の予防について
第7回:循環器病／高血圧症、動脈硬化症について
第8回:循環器病／脳血管疾患、心臓病について、循環器病対策について
第9回:生活習慣病の予防／悪性新生物（がん）について
第10回:その他の生活習慣病／糖尿病、肝硬変等について、生活習慣病の予防と菓子成分について
第11回:労働と健康／産業保健の目的について作業環境、作業方法と健康について
第12回:労働と健康／職業病と労働災害及び作業関連疾患について
第13回:安全衛生管理／労働基準法、労働安全衛生法、環境測定法、労働衛生行政について
第14回:安全衛生管理体制／環境管理、作業管理、健康管理、労働衛生教育について
第15回:健康保持推進対策とメンタルヘルス対策／心とからだの健康づくり、職場におけるメンタルヘルス対策について、過重労働による健康障害の防止について

この他、学期末試験の準備を行う。

授業時間外学修の方法

教科書や配布プリントなどを使用して復習する。

評価方法、基準

学期毎に行われる筆記試験によって成績を評価する。

テキスト等、必要な教材

製菓衛生師全書（日本菓子教育センター）、製菓衛生師試験問題集（全国製菓衛生師養成施設協会）

備考

教育内容・授業科目名	開講時期	時間数	受講学科
食品学	1年次・前期	30時間	製菓衛生師科

担当教員名

上坂　真智子

授業の概要、目的

食品の種類や特性、成分を理解することを目的とする。食品に含まれる栄養素や機能性成分の働きを学び、製菓製造に必要な基礎知識を身につける。食に関心が高まっている中、健康と食品の関わりを知ることで時代に合った製菓創作などに生かせる知識を学ぶ。また安心安全な食品の選び方の理解を深める。

到達目標

①食品に含まれる栄養素、機能性成分などについて理解する。②食品の変質、保存方法、食品表示について学修する。・
・
・

授業の進め方

配布資料と教科書、画像などを用いて授業を進める。

授業計画

第1回: オリエンテーション、製菓と食品学
第2回: 食品中の水分、栄養の概念
第3回: 体と食品の関係
第4回: 食品の一次機能（炭水化物）
第5回: 食品の一次機能（脂質）
第6回: 食品の一次機能（たんぱく質）
第7回: 食品の一次機能（ビタミン）
第8回: 食品の一次機能（ミネラル）
第9回: 食品の一次機能（食物繊維：腸や体への役割）
第10回: 食品とエネルギー
第11回: 食品の二次機能（色素、香気成分、呈味成分）
第12回: 食品の三次機能（機能性食品）
第13回: 食品の変質
第14回: 食品の保存方法
第15回: 食品表示

授業時間外学修の方法

教科書、配布資料などで復習する。詳細は授業時に解説する。

評価方法、基準

学期毎に実施される定期試験による成績評価（平素の受講態度なども加味する）

テキスト等、必要な教材

製菓衛生師全書（日本菓子教育センター）、ノート

備考

教育内容・授業科目名	開講時期	時間数	受講学科
食品学	1年次・後期	30時間	製菓衛生師科

担当教員名

上坂　真智子

授業の概要、目的

食品の種類や特性と成分を理解することを目的とする。食品のそれぞれの特性、含まれる栄養素や機能性成分を学び、調理・加工、保存性や成分変化などを理解する。製菓製造に必要な食品の基礎知識を身につける。

到達目標

①食品の特性、調理・加工、保存性などを理解し応用力を養う。②加工食品などを学修する。

授業の進め方

配布資料と教科書、画像などを用いて授業を進める。

授業計画

第1回: 食品の生産と輸入
第2回: 食品の種類と特性：穀類（米）
第3回: 食品の種類と特性：穀類（小麦、大麦、えん麦）
第4回: 食品の種類と特性：穀類（トウモロコシ、ソバ、雑穀）
第5回: 食品の種類と特性：イモ類およびでんぷん類
第6回: 食品の種類と特性：砂糖および甘味類
第7回: 食品の種類と特性：豆類
第8回: 食品の種類と特性：種実類
第9回: 食品の種類と特性：野菜類、キノコ類、藻類
第10回: 食品の種類と特性：果実類
第11回: 食品の種類と特性：卵類
第12回: 食品の種類と特性：乳類およびその加工品
第13回: 食品の種類と特性：加工食品
第14回: 食品の種類と特性：魚類、肉類
第15回: まとめ

授業時間外学修の方法

教科書、配布資料などで復習する。詳細は授業時に解説する。

評価方法、基準

学期毎に実施される定期試験による成績評価（平素の受講態度なども加味する）

テキスト等、必要な教材

製菓衛生師全書（日本菓子教育センター）、ノート

備考

2025年度　　光塩学園調理製菓専門学校　シラバス

教育内容・授業科目名	開講時期	時間数	受講学科
栄養学	1年次・前期	30時間	製菓衛生師科

担当教員名

余湖　郁子

授業の概要、目的

食品に含まれるエネルギーや栄養素について学ぶとともに、体内での働きや消化吸収の仕組み、望ましい摂取量と消費量、食生活と疾病の関係、栄養成分表示についての知識を深め、人々の健康の維持や豊かな食生活に役立てることができる。

到達目標

・食品に含まれる栄養素の分類と性質を理解し、体内での働きと過不足による影響を関連付けて考えられる。
・人体の消化器と栄養素の消化吸収の流れを関連付けて考えられる。

授業の進め方

授業計画

第1回：授業のオリエンテーション、栄養学の概要
第2回：栄養素の働き（たんぱく質）①
第3回：栄養素の働き（たんぱく質）②
第4回：栄養素の働き（脂質）①
第5回：栄養素の働き（脂質）②
第6回：栄養素の働き（炭水化物）①
第7回：栄養素の働き（炭水化物）②
第8回：栄養素の働き（ビタミン）①
第9回：栄養素の働き（ビタミン）②
第10回：栄養素の働き（無機質）①
第11回：栄養素の働き（無機質）②・水分
第12回：消化と吸収（消化器・消化①）
第13回：消化と吸収（消化②）
第14回：消化と吸収（吸収・消化吸収率）
第15回：国民健康・栄養調査

その他、期末テスト対策を行う。

授業時間外学修の方法

教科書、配布資料を用いて予習復習をする。詳細は授業時に説明する。

評価方法、基準

学期ごとに行われる定期試験による成績評価。

テキスト等、必要な教材

製菓衛生師全書（日本菓子教育センター）、食品成分表、ノート

備考

教育内容・授業科目名	開講時期	時間数	受講学科
栄養学	1年次・後期	30時間	製菓衛生師科

担当教員名

余湖　郁子

授業の概要、目的

食品に含まれるエネルギーや栄養素について学ぶとともに、体内での働きや消化吸収の仕組み、望ましい摂取量と消費量、食生活と疾病の関係、栄養成分表示についての知識を深め、人々の健康の維持や豊かな食生活に役立てることができる。

到達目標

・バランスの良い食事とエネルギー代謝を理解し、望ましい摂取量と消費量を関連付けることができる。
・ライフステージ別の栄養、食生活と疾病の関係を理解し、望ましい食事を選択できる。
・栄養成分表示を理解し、製菓製造および自身の健康維持増進に活用できる。

授業の進め方

板書を中心に行い、適宜、プリント資料を用いて更なる理解を促す。

授業計画

第1回：摂食行動
第2回：ホルモンとその機能
第3回：生活習慣病①
第4回：生活習慣病②
第5回：生活習慣病③
第6回：食事摂取基準①
第7回：食事摂取基準②
第8回：エネルギー代謝①
第9回：エネルギー代謝②
第10回：栄養管理
第11回：ライフステージ別のポイント①
第12回：ライフステージのポイント②
第13回：食事バランスガイド
第14回：食品分類法
第15回：栄養素の表示

その他、期末テスト対策を行う。

授業時間外学修の方法

教科書、配布資料を用いて予習復習をする。詳細は授業時に説明する。

評価方法、基準

学期ごとに行われる定期試験による成績評価。

テキスト等、必要な教材

製菓衛生師全書（日本菓子教育センター）、食品成分表、ノート

備考

教育内容・授業科目名	開講時期	時間数	受講学科
食品衛生学	1年次・前期	60時間	製菓衛生師科

担当教員名

須佐　会美

授業の概要、目的

食品は本来人を健康にするものだが、取扱いによっては生命を奪ってしまう事に繋がる。食による衛生危害を防ぎ、安全な食品を届けられるよう、食中毒・食品添加物・有害物質・衛生管理についての知識をしっかり身につけられるようにする。

到達目標

・さまざまな食中毒について学び、予防法を知る

授業の進め方

授業は板書を中心に、適宜、練習問題とまとめのプリントを配布

授業計画

第1回：オリエンテーション　第1章　食品衛生学の概要
第2回：第2章　食中毒　食中毒の発生状況　食中毒の分類
第3回：年次推移　季節変動
第4回：微生物による食中毒　サルモネラ
第5回：腸炎ビブリオ・病原性大腸菌
第6回：カンピロバクター・黄色ブドウ球菌
第7回：ボツリヌス菌・ウェルシュ菌
第8回：セレウス菌・その他の食中毒菌
第9回：ノロウイルス・化学物質による食中毒
第10回：自然毒食中毒（動物性自然毒）
第11回：自然毒食中毒（植物性自然毒）
第12回：食中毒の予防
第13回：菓子と食中毒
第14回：食中毒まとめ
第15回：練習問題

授業時間外学修の方法

教科書・ノートを用いた復習

評価方法、基準

学期毎に行われる定期試験による成績評価

テキスト等、必要な教材

製菓衛生師全書（日本菓子教育センター）、ノート

備考

教育内容・授業科目名	開講時期	時間数	受講学科
食品衛生学	1年次・前期	60時間	製菓衛生師科

担当教員名

須佐　会美

授業の概要、目的

食品は本来人を健康にするものだが、取扱いによっては生命を奪ってしまう事に繋がる。
食による衛生危害を防ぎ、安全な食品を届けられるよう、食中毒・食品添加物・有害物質・衛生管理についての知識をしっかり身につけられるようにする

到達目標

・食品添加物の種類や正しい使用方法を学ぶ
・食品に混入する危険のある有害物質を学び、異物混入の無い安全な食品を作れるようにする

授業の進め方

授業は板書を中心に、適宜、練習問題とまとめのプリントを配布

授業計画

第16回：第3章　食品添加物　食品添加物の種類と使用方法
第17回：食品添加物の分類　保存料・防かび剤
第18回：殺菌料・漂白剤・着色料
第19回：発色剤・甘味料・調味料
第20回：酸味料・栄養強化剤・香料
第21回：乳化剤・結着剤・その他
第22回：天然添加物・安全性の再検討
第23回：添加物の表示
第24回：食品添加物まとめ
第25回：練習問題
第26回：前期試験対策
第27回：前期試験　解答・解説
第28回：第4章　食品中における有害物質　生物濃縮と食物連鎖
第29回：重金属・放射性物質
第30回：有機塩素系農薬・PCB

授業時間外学修の方法

教科書・ノートを用いた復習

評価方法、基準

学期毎に行われる定期試験による成績評価

テキスト等、必要な教材

製菓衛生師全書（日本菓子教育センター）、ノート

備考

教育内容・授業科目名	開講時期	時間数	受講学科
食品衛生学	1年次・後期	60時間 （実習24時間含む）	製菓衛生師科

担当教員名

須佐　会美

授業の概要、目的

食品は本来人を健康にするものだが、取扱いによっては生命を奪ってしまう事に繋がる。
食による衛生危害を防ぎ、安全な食品を届けられるよう、食中毒・食品添加物・有害物質・衛生管理についての知識をしっかり身につけられるようにする

到達目標

・食品に混入する危険のある有害物質を学び、異物混入の無い安全な食品を作れるようにする
・消毒方法や施設管理、アレルギー表示など、プロになるための総合的な衛生管理を身につける

授業の進め方

授業は板書を中心に、適宜、練習問題とまとめのプリントを配布

授業計画

第1回：ダイオキシン
第2回：農薬・動物用医薬品および飼料添加物の食品中の残留　残留農薬
第3回：残留動物用医薬品・残留飼料添加物
第4回：食品中の異物
第5回：食品中の有害物質まとめ
第6回：第5章　衛生管理　食品の取扱い
第7回：食品取扱者の衛生
第8回：洗浄と消毒　洗浄
第9回：消毒の方法　物理的消毒法
第10回：化学的消毒法
第11回：施設・設備の要件と管理　施設の構造
第12回：食品取扱設備・食品の取扱い
第13回：営業者の責務
第14回：総合衛生管理製造過程
第15回：食品の保存と表示　製品の保存
他、実習を行う（24時間）

授業時間外学修の方法

教科書、ノートを用いた復習

評価方法、基準

学期毎に行われる定期試験による成績評価

テキスト等、必要な教材

・製菓衛生師全書（日本菓子教育センター）、ノート

備考

教育内容・授業科目名	開講時期	時間数	受講学科
食品衛生学	1年次・後期	60時間	製菓衛生師科

担当教員名

須佐　会美

授業の概要、目的

食品は本来人を健康にするものだが、取扱いによっては生命を奪ってしまう事に繋がる。
食による衛生危害を防ぎ、安全な食品を届けられるよう、食中毒・食品添加物・有害物質・衛生管理についての知識をしっかり身につけられるようにする

到達目標

・消毒方法や施設管理、アレルギー表示など、プロになるための総合的な衛生管理を身につける

授業の進め方

授業は板書を中心に、適宜、練習問題とまとめのプリントを配布

授業計画

第16回：表示事項
第17回：食物アレルギー
第18回：アレルギー物質を含む食品の表示について
第19回：衛生管理まとめ
第20回：国家試験対策
第21回：国家試験対策
第22回：国家試験対策
第23回：国家試験対策
第24回：練習問題
第25回：後期試験対策
第26回：後期試験　解答・解説
第27回：練習問題
第28回：問題集（受験練習問題と解答）
第29回：問題集（受験練習問題と解答）
第30回：総復習

この他に、実習も行う。

授業時間外学修の方法

教科書・ノートを用いた復習

評価方法、基準

学期毎に行われる定期試験による成績評価

テキスト等、必要な教材

製菓衛生師全書（日本菓子教育センター）、ノート

備考

教育内容・授業科目名	開講時期	時間数	受講学科
社会	1年次・後期	30時間	製菓衛生師科

担当教員名

鈴木　千春

授業の概要、目的

菓子、パンの食生活における意義や歴史などの知識を幅広く得ること。実際に菓子店を開業、または菓子店で働いていくうえで必要な知識を身につけることで、具体的な将来像を描き、高い意識をもって働いていけるようにすることを目的とする。

到達目標

・菓子、パンの食生活おける意義や歴史を知る。
・経営理念と販売促進の必要性を理解する。
・売上、経費、損益分岐点売上高を理解し、計算できるようになる。

授業の進め方

授業は板書を中心に行う。適宜、プリント資料や映像を用いて更なる理解を促す。

授業計画

第1回：オリエンテーション
第2回：菓子と食生活
第3回：菓子の歴史
第4回：パンの歴史
第5回：菓子製造の要件
第6回：菓子の生産と消費
第7回：菓子の包装
第8回：経営者の職務
第9回：立地条件および市場調査
第10回：販売促進のあり方
第11回：店舗の作り方
第12回：労働生産性
第13回：必要売上高の求め方
第14回：原価管理の方法
第15回：労務管理

その他、期末試験対策を行う。

授業時間外学修の方法

教科書、配布資料などを用いて復習をする。詳細は授業時に説明する。

評価方法、基準

学期毎に行われる定期試験による成績評価

テキスト等、必要な教材

製菓衛生師全書（日本菓子教育センター）、ノート

備考

2025年度　　光塩学園調理製菓専門学校　シラバス

教育内容・授業科目名	開講時期	時間数	受講学科
製菓理論	1年次・前期	50時間	製菓衛生師科

担当教員名

穴田　美佳子

授業の概要、目的

製菓（和菓子・洋菓子・製パン）に関する基本的な原材料を学び理解することを目的とする。原材料についての特性や組織形成、菓子の配合材料における加工適正との関わりや重要性を知る。学んだ知識を活かしきり、机上の理論で終わることなく製菓製造の際の工程と関連付けながら理解を深め学んでいくことを目的とする。

到達目標

４つの主材料（砂糖・小麦粉・卵・油脂）に関してこれらを混合した場合、互いにどのように影響しあっているかその関連性を理解する。菓子製造の一つ一つの工程の意味を材料の特性を通して理解する。

授業の進め方

教科書に沿って授業を進め、より理解を深めるため単元ごとに作成したプリントを用いて教科書の内容を深めていく。

授業計画

第1回:　甘味料の分類ー砂糖の種類と特性
第2回:　グラニューー糖と上白糖の相違点
第3回:　砂糖の特性ー①砂糖の転化
第4回:　砂糖の特性ー②結晶性　③溶解性
第5回:　砂糖の特性ー④浸透性　⑤防腐性　⑥酸化防止性
第6回:　でん粉糖ー糖化度（DE）
第7回:　でん粉糖ー水飴の種類と特性①
第8回:　でん粉糖ー水飴の種類と特性②
第9回:　天然甘味料・人工甘味料
第10回:　小麦粉ー用途別分類
第11回:　小麦粉ー品位別分類
第12回:　小麦粉ーグルテンの特性
第13回:　でん粉の特性ー①糊化　②老化
第14回:　でん粉の特性ー③粘度　④膨化性　⑤吸湿性
第15回:　鶏卵ー卵白の起泡性①

授業時間外学修の方法

教科書の要点を示した箇所の復習、配布したプリント及び関連問題に取り組む。

評価方法、基準

学期毎に行われる定期試験による成績評価

テキスト等、必要な教材

製菓衛生師全集　和洋菓子のすべて　下巻（日本菓子教育センター）

備考

教育内容・授業科目名	開講時期	時間数	受講学科
製菓理論	1年次・前期	50時間	製菓衛生師科

担当教員名

穴田　美佳子

授業の概要、目的

製菓に関する基本的な原材料を学び理解することを目的とする。原材料についての特性や組織形成、製菓の配合材料における加工適正との関わりや重要性を知る。製菓製造の工程と関連付けながら理解を深め学んでいくことを目的とする。

到達目標

主原料同士を混合した場合、互いにどのように影響しあっているか、その関連性などを理解する。製菓材料としての適性とはどのようなものが求められるかを考える。

授業の進め方

教科書に沿って授業を進め、より理解を深めるため単元ごとに作成したプリントを用いて教科書の内容を深めていく。

授業計画

第16回:　鶏卵ー卵白の起泡性②
第17回:　鶏卵ー卵黄の乳化性・加工卵
第18回:　油脂の種類と特性ー①バター　②ラード
第19回:　油脂の種類と特性ー③ショートニング　④マーガリン
第20回:　油脂の加工適正ー①可塑性　②ショートニング性
第21回:　油脂の加工適正ー③クリーミング性　④安定性
第22回:　牛乳及び乳製品ー主要成分（①脂質　②たんぱく質　③糖質）
第23回:　牛乳及び乳製品ー①粉乳　②練乳
第24回:　牛乳及び乳製品ー③クリーム　④チーズ　⑤その他の乳製品
第25回:　期末試験対策ー総復習・各単元の問題プリント配布

授業時間外学修の方法

教科書の要点を示した箇所の復習、配布したプリント及び関連問題に取り組む。

評価方法、基準

学期毎に行われる定期試験による成績評価

テキスト等、必要な教材

製菓衛生師全集　和洋菓子のすべて　下巻（日本菓子教育センター）

備考

2025年度　　光塩学園調理製菓専門学校　シラバス

教育内容・授業科目名	開講時期	時間数	受講学科
製菓理論	1年次・後期	40時間	製菓衛生師科

担当教員名

穴田　美佳子

授業の概要、目的

副材料についての基本的な知識を学ぶ。原材料ににについての特性や主材料との関わり、ﾄﾞｳ（生地）やバッター（たね）との加工適正や組織形成など関連性について学ぶ。

到達目標

主材料と副材料との関連性や互いにどのように影響しあっているかその関連性を理解する。

授業の進め方

教科書に沿って授業を進め、より理解を深めるため単元ごとに作成してプリントを用いて教科書の内容をより深めていく。

授業計画

第1回:　チョコレートー種類と特性
第2回:　チョコレートー規格・香味成分・ブルーム
第3回:　果実の分類
第4回:　果実類ー加工品　①ジャム類　②ゼリー類
第5回:　果実類ー加工適正　ペクチン質・種実類
第6回:　凝固材料ー①寒天　②カラギーナン
第7回:　凝固材料ー③ゼラチン
第8回:　凝固材料ー④ペクチン
第9回:　酒類ー分類と特性
第10回:　香辛料・香料
第11回:　パン酵母ー①イーストの特性と活動条件　②イーストの発酵
第12回:　パン酵母ー②酵素の作用
第13回:　製パンー①食塩　②水
第14回:　製パンー③モルトエキス　④イーストフード
第15回:　膨張剤ー①炭酸水素ナトリウム　②ベーキングパウダー　③イスパタ

授業時間外学修の方法

配布したプリント及び関連問題に取り組む。

評価方法、基準

学期毎に行われる定期試験による成績評価

テキスト等、必要な教材

製菓衛生師全集　和洋菓子・製パンのすべて　下巻（日本菓子教育センター）

備考

2025年度　　光塩学園調理製菓専門学校　シラバス

教育内容・授業科目名	開講時期	時間数	受講学科
製菓理論	1年次・後期	40時間	製菓衛生師科

担当教員名

穴田　美佳子

授業の概要、目的

製菓の基本的原材料についての総復習を目的とし、製菓衛生師の国家試験対策にも取り組む。

到達目標

・国家試験対策を通して製菓理論の総復習をし、基本的な知識を深めていく。

授業の進め方

教科書に沿って授業を進め、より理解を深めるため単元ごとに作成したプリントを用い、教科書の内容を深めていく。

授業計画

第16回:　乳化剤・着色料
第17回:　米粉ー種類と特性
第18回:　国家試験対策①　問題集より抜粋
第19回:　国家試験対策②　過去問題
第20回:　国家試験対策③　過去問題・総復習

その他、期末試験対策

授業時間外学修の方法

教科書の要点を示した箇所の復讐、配布したプリント及び関連問題に取り組む

評価方法、基準

学期毎に行われる定期試験による成績評価

テキスト等、必要な教材

・製菓衛生師全集　和洋菓子・製パンのすべて　下巻（日本菓子教育センター）

備考

2025年度　　光塩学園調理製菓専門学校　シラバス

教育内容・授業科目名	開講時期	時間数	受講学科
その他・総合演習	1年次・前期	20時間	製菓衛生師科

担当教員名

太田　克彦　（カクテル）
佐々木　恵　（ワイン）
瀬尾　典子　（礼法）
村井　美香子　（紅茶）
井上　鉄也　（コーヒー）　ほか

※実務経験のある教員はその主な実務経験

太田：ホテル・バーに２０年間勤務後、バーのオーナー
佐々木：ホテル・レストランにてソムリエ後フリー
瀬尾：茶道裏千家の準教授として指導
村井：紅茶教室を主宰
井上：コーヒー専門店で店長兼バリスタ

授業の概要、目的

飲食業に深く関係する飲材について、調理学総論でも詳しく学ぶが総合演習においては実際にプロの講師陣より取り扱い方、淹れ方、飲み方などを細部に亘り学ぶと共に、それらの成分や効能、保存の仕方を知り実践に役立てることを目的としている。

到達目標

・飲料の特徴を理解し、それらを用いて料理に活かすことができる。
・飲食業に不可欠な商品であることの重要性を考えることができる。

授業の進め方

授業は板書、映像、プリント資料を使い実践を交え理解を促す。

授業計画

以下の内容を学修する。時期等は不特定で行う為、内容のみ示す。

カクテル：お酒全般とカクテルの知識の技法や作り方を学ぶ。

礼法：茶道を通して、日本の文化の礼法を学ぶ。

ワイン：お酒全般とワインの知識、サービスの技術を身に付ける。

紅茶：紅茶の知識、淹れ方などを学ぶ。

中国茶：中国茶の知識、淹れ方などを学ぶ。

コーヒー：コーヒーの知識と淹れ方、飲み比べ

授業時間外学修の方法

配布したプリントなどを用いて復習する。

評価方法、基準

出席状況や積極的授業参加度など総合的に評価する。

テキスト等、必要な教材

プリント、ノート

備考

2025年度　　光塩学園調理製菓専門学校　シラバス

教育内容・授業科目名	開講時期	時間数	受講学科
その他・総合演習	1年次・後期	20時間	製菓衛生師科

担当教員名	※実務経験のある教員はその主な実務経験
太田　克彦　（カクテル） 佐々木　恵　（ワイン） 瀬尾　典子　（礼法） 村井　美香子　（紅茶） 井上　鉄也　（コーヒー）　ほか	太田：ホテル・バーに２０年間勤務後、バーのオーナー 佐々木：ホテル・レストランにてソムリエ後フリー 瀬尾：茶道裏千家の準教授として指導 村井：紅茶教室を主宰 井上：コーヒー専門店で店長兼バリスタ

授業の概要、目的

飲食業に深く関係する飲材について、調理学総論でも詳しく学ぶが総合演習においては実際にプロの講師陣より取り扱い方、淹れ方、飲み方などを細部に亘り学ぶと共に、それらの成分や効能、保存の仕方を知り実践に役立てることを目的としている。

到達目標

・飲料を理解し、それらを用いて料理に活かすことができる。

授業の進め方

授業は板書、映像、プリント資料を使い実践を交え理解を促す。

授業計画

以下の内容を学修する。時期等は不特定で行う為、内容のみ示す。

カクテル：カクテルの知識、技法、作り方を行う。

礼法：茶道の作法を身に付け、お茶を点てる。

ワイン：スティル、スパークリングワインの知識を付け抜栓、注ぎ方、グラスの扱い方を学ぶ。

紅茶：淹れ方、アレンジ・ティーの作り方、試飲

中国茶：淹れ方、複数の茶葉の飲み比べ

コーヒー：エスプレッソ・コーヒー、デザイン・カプチーノの作り方

授業時間外学修の方法

配布したプリントなどを用い復習する。

評価方法、基準

出席状況や積極的授業参加度など総合的に評価する。

テキスト等、必要な教材

プリント、ノート

備考

2025年度　　光塩学園調理製菓専門学校　シラバス

教育内容・授業科目名	開講時期	時間数	受講学科
製菓実習	1年次・前期 1年次・後期	前期：250時間 後期：230時間	製菓衛生師科

担当教員名	※実務経験のある教員はその主な実務経験
栗林　理架　（洋菓子） 髙橋　俊介　（洋菓子） 松本　尚美　（洋菓子） 鈴木　千春　（製パン）　他　実習非常勤講師	栗林：洋菓子専門店15年 髙橋：洋菓子専門店3年半 松本：洋菓子専門店7年 鈴木：ベーカリー専門店4年

授業の概要、目的

和・洋菓子及び製パンの基本的知識及び基本技術から製菓衛生師として生産現場及び販売等で十分通用する知識・技術を身につけさせ、社会に寄与・貢献できる職業人に育成することを目的とする。

到達目標

・食品の基本的な取り扱い方法及び実習器具の扱い方などの基礎技術を習得する。
・作業の際の衛生管理を学び、実習を通じて身に付け実践することが出来る。
・製菓・製パンそれぞれの基礎的技法を修得し、作業することが出来る。

授業の進め方

実習形式で行う。レシピは始業前にノートに記載する。詳細は別途伝える。

授業計画

授業内容は別途示す。

授業時間外学修の方法

授業で学修したことを自宅や実習室（開放時）で反復する。

評価方法、基準

学期毎に行われる実技試験により評価する。

テキスト等、必要な教材

・実習衣一式　・包丁等一式　・実習ノート

備考

2025年　前期・後期　製菓衛生師科1年

科目名	洋菓子実習1（製菓実習）		
単元	講義内容と目的		
1	＜実習室の使い方の説明＞ ・オーブンや急速冷凍機・大型ミキサーなど実習室の設備の安全な使用方法を学ぶ ＜計量について＞ ・デジタル量りを使用し、使い方と正確な材料の量り方を学ぶ		
2	＜包丁砥ぎについて＞（各自） ・牛刀、ペティナイフの砥ぎ方と手入れ方法を学ぶ		
3	＜基本の絞りについて＞（各自） ・絞り袋の使い方を学び、練習用のクリームを使用し、 丸絞り、シェル絞りの基本の絞りを練習して学ぶ	・絞る技術習得	
4	＜パータ･ジェノワーズについて＞（各自） ・共立法の生地について学ぶ ・卵の特性について学ぶ	・泡立てる技術習得 ・混ぜる技術習得	・ジェノワーズ
5	＜プティ･フール･セックについて＞（2人1組） ・サブレクッキー生地について学ぶ ・油脂の特性について学ぶ ＜絞りについて＞（各自） ・基本の絞りの反復練習	・絞る技術習得	・ヴィエノワ･バニーユ
6	＜基本のナッペについて＞（各自） ・パレットナイフの使い方を学び練習用クリームを 使用し、土台にクリームを塗る基本のナッペを 練習して学ぶ	・塗る技術習得	
7	＜ガトーフレーズについて＞（各自） ・生クリーム（クレームシャンティー）の特性について 学ぶ ・基本のナッペの動作とポイントを学び失敗の中から 多くの事を学び今後の目標にする授業 ・ボーメ（シロップ）について学ぶ	・塗る技術習得	･苺のデコレーション
8	＜基本のナッペ、基本の絞りについて＞（各自） ・パレットナイフの動かし方を注意し、ナッペの 反復練習 ・絞る姿勢、大きさ、形などを注意し、絞りの 反復練習	・塗る技術習得 ・絞る技術習得	
9	＜パータ･ケックについて＞（2人1組） ・油脂のクリーミング性について学ぶ ・シュガーバッター法の生地について学ぶ ・膨張剤の特性について学ぶ	・混ぜる技術習得	・ケーク･オ･フリュイ （パウンドケーキ）

科目名	洋菓子実習2（製菓実習）		
単元	講義内容と目的		
10	＜パータ･ケックに準ずる生地について＞（2人1組） ・焦がしバターについて学ぶ ・お菓子と専用型についての関係と取り扱いについて学ぶ	・混ぜる技術習得	・マドレーヌ ・フィナンシェ
11	＜パータ･ビスキュイについて＞（各自） ・別立法の生地について（ビスキュイ･ジョコンド）学ぶ ・メレンゲ（卵白）の特性について学ぶ ＜基本の伸ばしについて＞ ・練習用クリームを使用し、パレットナイフで均等に伸ばす練習をして学ぶ	・伸し技術習得	・ビスキュイ･ジョコンド
12	＜ババロアについて＞（2人1組） ・凝固剤（ゼラチン）の特性について学ぶ ・クレームアングレーズの作り方と特性について学ぶ ＜絞りについて＞(各自) ・絞りの反復練習	・混ぜる技術習得 ・絞る技術習得	・ババロア･バニーユ
13	＜パート･シュクレについて＞（2人1組） ・タルト用生地について（パートシュクレ)学ぶ ＜クレーム･ダマンドについて＞ ・アーモンドを主体としたクリームについて学ぶ ＜基本の伸しについて＞（各自） ・マジパンを使用し、めん棒で均等に伸す練習をして学ぶ	・混ぜる技術習得 ・伸し技術習得	・パート･シュクレ ・クレーム･ダマンド
14	＜タルトについて＞（各自） ・パート･シュクレ、クレーム･ダマンドを使用し、タルトを仕上げる授業 ・生地を伸すときの注意点を学ぶ ＜フルーツカットについて＞（各自） ・果物の食べ頃と切り方の種類について学ぶ	・伸し技術習得 ・切る技術習得	・タルト･オ･フリュイ（フルーツのタルト）
15	＜パータ･ビスキュイについて＞（各自） ・別立法の生地について(ビスキュイ･キュイエール)学ぶ ・メレンゲ、卵黄、薄力粉の混ぜ方について学ぶ ＜コンフィズリーについて＞（2人1組） ・ジャムの火加減について学ぶ ・凝固剤（ペクチン）について学ぶ	・絞る技術習得	・ビスキュイ･キュイエール･オ･テ ・フランボワーズ･ペパン
16	＜プディングについて＞（2人1組） ・砂糖の焦がし方（キャラメル）について学ぶ ・卵の加熱について学ぶ ＜ナッペについて＞ ・ナッペの反復練習	・塗る技術習得	・キャラメル･プディング
17	＜パータ･シューについて＞（各自） ・ペースト状の生地について（パータシュー）学ぶ ・完成生地の状態について学ぶ ・焼成の温度変化について学ぶ ・小麦粉の糊化について学ぶ	・絞る技術習得 ・混ぜる技術習得	・パータ･シュー
18	＜クレーム･パティスエールについて＞（各自） ・カスタードクリームの作り方と特性について学ぶ ・衛生について（卵の温度管理）学ぶ ＜シュー･ア･ラ･クレーム＞（各自） ・パータ･シューとクレーム･パティシエールを使用し、シュー･ア･ラ･クレームを仕上げる	・練る技術習得 ・絞る技術習得	・クレーム･パティスエール ・シューア･ラ･クレーム

科目名	洋菓子実習3（製菓実習）	
単元	講義内容と目的	
19	＜コンポートについて＞（2人1組） ・果物（桃）の食べ頃と皮むき（湯むき）について学ぶ ・シロップの糖度について学び、漬け込みを学ぶ ＜デザートについて＞（2人1組） ・凝固剤（ゼラチン）を使って冷やし固めるデザートについて学ぶ	・混ぜる技術習得 ・桃のコンポート ・ブランマンジェ
20	＜前期実技試験対策授業＞（各自） ・基本技術のクリームを塗る技術のナッペと絞る技術の絞りの授業	・黄桃デコレーション ・規定絞り （丸、シェル、一本線）
21	＜反復授業＞（各自） ・パータ･ジェノワーズを作る （温度、泡立て方、混ぜ方に重要性を置く） ・ナッペの反復練習（生クリームの状態、パレットの使い方、時間に重要性を置く） ・絞りの反復練習（大きさ、形、姿勢に重要性を置く）	・混ぜる技術習得 ・パータ･ジェノワーズ ・塗る技術習得 ・絞る技術習得
22	＜前期実技試験授業＞（各自） ・時間内に技術だけでなく、衛生、作業性も特に視点を置く ・今までの授業のまとめをする試験	・黄桃デコレーション ・規定絞り （丸、シェル、一本線）
23	＜応用お菓子について　アントルメ菓子Ⅰ＞（2人1組） ・基本ビスキュイ生地、ババロアを用いて作るアントルメ菓子の組み立てを学ぶ ・ジュレについて（ゼリー）学ぶ ・アントルメ菓子の飾り方について学ぶ	・シャルロット･オ･フリュイ･ルージュ （ビスキュイ･キュイエール ジュレ･ア･ラ フランボワーズ ババロア フランボワーズ）
24	＜応用お菓子について　タルト菓子Ⅰ＞（2人1組） ・基本タルト生地を用いて作るタルト菓子の組み立てを学ぶ ・型ひきについて学ぶ ・アパレイユ用生地について（アパレイユ･ビスキュイ） ・洋梨の特性とシロップ煮の作り方を学ぶ	・タルトポワール･ショコラ （パート･シュクレ ポワール･ポシェ アパレイユ･ビスキュイ･ショコラ）
25	＜応用お菓子について　タルト菓子Ⅱ＞（2人1組） ・基本タルト生地を用いて作るタルト菓子の組み立てを学ぶ ・型ひきについて学ぶ ・卵白の特性（ムラング）について学ぶ ・クレーム･ダマンドの応用のクレーム･フランジ･パーヌについて学ぶ	・タルト･アルデショワ （パート･シュクレ フランジパーヌ･マロン ムラングノワゼット）
26	＜マジパンについて＞（各自） ・マジパンの色のつけ方について学ぶ ・マジパン器具の使い方を学ぶ ・表現力の特性とバランスについて学ぶ	・マジパン細工 （熊さん バラ細工）
27	＜ダクワーズについて＞（各自） ・シュクセ生地について学ぶ ＜クレーム･オ･ブールについて＞（各自） ・パータ･ボンブについて学ぶ ・バターの特性について学ぶ	・混ぜる技術習得 ・ダクワーズ

科目名	洋菓子実習4（製菓実習）		
単元	講義内容と目的		
28	＜パータ･ケックに準ずる生地についてⅡ＞ ・お菓子と専用型について学ぶ ・ブーレの仕方について学ぶ ＜絞りについて＞ ・絞りの反復練習	・混ぜる技術習得	・ケーク･オ･オサマンド
29	＜シューア･ラ･クレームについて＞ ・パータシューの生地とクレーム･パティスエールの クレームについて再度復習をし、理解を高める授業	・混ぜる技術習得	・シューア･ラ･クレーム
30	＜パート･ブリゼについて＞（2人1組） ・タルト生地について（パート･ブリゼについて学ぶ） ・バターと小麦粉の混ぜ方について学ぶ ＜伸しについて＞ ・めん棒を使って伸しの反復練習	・混ぜる技術習得 ・伸し技術習得	・パート･ブリゼについて
31	＜タルトについて＞（2人1組） ・パート･ブリゼをベースにタルトを仕上げる授業 ・アパレイユについて学ぶ ・リンゴのソテーについて学ぶ ・フランスの伝統タルト菓子について学ぶ		・タルト･オ･ポンム ・タルト･フラン
32	＜クリスマスお菓子について＞（2人1組） ・基本生地、基本クリームなどを授業に混ぜ入れ、 ブッシュ･ド・ショコラを作る ・クレーム･オ･ブールについて学ぶ ・ムラングの特性について学ぶ	・混ぜる技術習得	・ブッシュ･ド･ショコラ
33	＜メレンゲについて＞（各自） ・メレンゲ･フランセーズ、メレンゲ･スイス、 メレンゲ･イタリエンヌについて学ぶ ・卵白の特性について学ぶ		
34	＜チョコレートについて＞（2人1組） ・テンパリング（温度調節）について学ぶ ・色々なチョコレートの種類を勉強して学ぶ ・刻み方、保管について学ぶ		・オランジェット ・マンディアン
35	＜応用お菓子について　アントルメ菓子Ⅱ＞（2人1組） ・イタリアンメレンゲについて学ぶ ・ムースについて学ぶ ・小さい型を使用し、作業性を考える授業をする	・混ぜる技術習得 ・絞る技術習得	・苺のムース
36	＜チョコレートを使ったお菓子＞（2人1組） ・ガナッシュクリームについて学ぶ ・別立法の生地（ビスキュイ･サッシャー）について ・上掛けの仕方について学ぶ	・混ぜる技術習得	・ル･マルガッシュ

科目名	洋菓子実習5（製菓実習）
単元	講義内容と目的
37	＜応用お菓子について　アントルメ菓子＞（2人1組） ・チーズの特色を勉強し、お菓子への合わせ方を学ぶ ・アングレーズについて復習を兼ねて学ぶ ＜伸しの復習＞ ・練習用クリームを使って反復練習をする ・混ぜる技術習得 ・ムース･オ･フロマージュ
38	＜後期実技試験対策授業＞(各自) ・フランス菓子のビスキュイ･ジョコンドを総体的に習得しているのと、基本技術のクリームを塗る技術のナッペを習得しているのかの授業 ・生デコレーション ・ビスキュイ･ジョコンド
39	＜反復授業＞（各自） ・ビスキュイ・ジョコンドを作る（泡立て方、混ぜ方に伸し方に重要性を置く） ・ナッペの反復練習（生クリームの状態、パレットの使い方、　時間に重要性を置く）
40	＜後期実技試験授業＞(各自) ・1年間の授業のまとめとして与えられた時間内に衛生と手順に重点を置き、技術の向上の確認をする試験 ・生デコレーション ・ビスキュイ･ジョコンド
41	＜フランス製菓特別授業＞クードレィ校教授 ・フランス語での授業を学ぶ ・フランス伝統菓子について学ぶ ・日本とフランスの文化、技術などの違いを学ぶ
42	＜ガトーショコラ＞ ・チョコレートの取り扱いについて学ぶ ・フランス伝統菓子について学ぶ ・パートとムラングの混ぜ合わせる技術を学ぶ

2025年　前期・後期　製菓衛生師科1年

科目名	製パン実習1（製菓実習）
単元	講義内容と目的
1	＜実習室や器具の説明＞ ・実習台の使い方や製パン特有の器具の使用方法を学ぶ ＜製パンについて。 ・製パンの特色、ベーカーズ法の説明 ・製パン機械の説明
2	＜基本の生地の作り方について＞ ・各材料の計量、温度管理を学ぶ ・イースト菌の働き、仕込み手順を学ぶ ・ルヴァンブレッド ・バターロール
3	＜食パンについて＞ ・基本となる生地から丸めの基本を学ぶ ・めん棒を使用し生地の伸ばし方を学ぶ ・あんべラの持ち方を学ぶ ・オレンジブレッド ・ハーブフランク ・ベーコンエッグ ・あんパン
4	＜焼きこみ調理パンについて①＞ ・基本の生地の作り方を学ぶ ・形のバリエーション ・オニオンブレッド ・カレーパン ・ピロシキ ・コルネ
5	＜バラエティーブレッドパンについて①＞ ・基本の生地の作り方を学ぶ ・丸めの応用を学び型を使用した焼き方を学ぶ ・動物パン ・コーンパン ・パン・ド・ミー
6	＜スイートグッズパンについて①＞ ・基本の生地の作り方を学ぶ ・ベジタブルブレッド ・イーストクリングラー ・クッペ ・シャンピニオン
7	＜セミハードパンについて＞ ・基本の生地の作り方を学ぶ ・成形のバリエーションを学ぶ ・シナモンブレッド ・バジルブレッド ・ファミリースイートドウ ・もちっこ
8	＜菓子パン生地について①＞ ・基本の生地の作り方を学ぶ ・ハムロール ・クルミパン ・グラハムブレッド ・チーズツイスト
9	＜バラエティーブレッドの応用＞ ・成形のバリエーション ・カイザーゼンメル ・グリッシーニ ・ジャーマンジャーミー ・ブレッチェン

科目名	製パン実習2（製菓実習）
単元	講義内容と目的
10	＜テーブルロールパンについて①＞ ・基本の生地の作り方を学ぶ ・イングリッシュマフィン ・ブレートクーヘン ・ソーダブレッド
11	＜前期実技試験練習＞ ・生地の分割、丸め、伸ばし方、包み方を学ぶ ・コルネ ・あんパン
12	＜前期実技試験＞ ・生地の分割から成形までを時間内に完成させる ・コルネ ・あんパン
13	＜クッキー生地の作り方について＞ ・クッキー生地の作り方を学ぶ ・アマンドロール ・ココアバーンズ
14	＜編みこみパンについて＞ ・基本生地の作り方を学ぶ ・成形のバリエーションを学ぶ ・フォカッチャ ・ヴィエノア ・プレッツェル
15	＜エスニックブレッドについて＞ ・基本の生地の作り方を学ぶ ・仕上げの食べ方を学ぶ ・ベーグル ・ブルーベリーマフィン
16	＜焼きこみ調理パンの応用＞ ・成形のバリエーションを学ぶ ・まめまめパン ・ウィンナーパン
17	＜後期実技試験練習＞ ・前期の応用を学ぶ ・コルネ ・クリームパン ・メロンパン
18	＜後期実技試験＞ ・生地の分割から成形、焼成までを時間内に仕上げる ・コルネ ・クリームパン ・メロンパン

科目名	製パン実習3（製菓実習）
単元	講義内容と目的
19	＜菓子パンの応用＞ ・成形のバリエーションを学ぶ ・田舎パン ・くろすけ
20	＜伝統種のパンについて＞ ・天然酵母を使用した生地の作り方を学ぶ ・パン・オ・ルヴァン ・サツマロール ・バジルブレッド
21	＜ドイツパンについて＞ ・基本の生地の作り方を学ぶ ・シュトーレン ・フィグ＆ナッツのセーグル
22	＜エスニックブレッドの応用＞ ・成形のバリエーションを学ぶ ・アイシ ・カルツォーネ ・カナッペ ・黒豆あんパン

2025年　前期・後期　製菓衛生師科1年

科目名	和菓子実習1（製菓実習）
単元	講義内容と目的
1	＜実習室の使い方の説明＞ ・蒸し器や練あん機、餅つき機など実習室の設備の安全な使用方法を学ぶ ＜計量について＞ ・デジタル量りを使用し、使い方と正確な材料の量り方を学ぶ ＜和菓子の歴史について＞ ・和菓子の歴史と種類を学ぶ
2	＜基本の餡の作り方について1＞ ・小豆について学ぶ　・生餡 ・各材料の計量、温度管理、配糖率、含糖率を学ぶ　・漉し餡 ・製餡作業を学ぶ　・潰し餡
3	＜基本の餡の作り方について2＞ ・白小豆について学ぶ　・白並餡 ・各材料の計量、温度管理、配糖率、含糖率を学ぶ　・練切餡 ・製餡作業を学ぶ
4	＜生餡を使用した生菓子について1＞ ・生菓子の流し物ついて学ぶ　・水羊羹 ・仕込み手順から煮詰め上がりまでを学ぶ ・棒寒天について学ぶ
5	＜生餡を使用した生菓子について2＞ ・生菓子の流し物ついて学ぶ　・練羊羹 ・仕込み手順から煮詰め上がりまでを学ぶ ・練り加減について学ぶ ・糸寒天について学ぶ
6	＜もち米を使用した生菓子について＞ ・糯米について学ぶ　・桜餅 ・生菓子の餅物について学ぶ　・柏餅 ・餡へらを使い包餡技術を習得する
7	＜練り物生菓子について＞ ・牛皮〈求肥〉について学ぶ　・牛皮〈求肥〉 ・蒸し練り、ゆで練り、みず練りについて学ぶ ・練ベラを使い地練り技術を習得する
8	＜練切餡菓子について＞ ・牛皮(求肥)の仕込み手順について学ぶ　・上生菓子 ・生菓子の練り物について学ぶ ・三角棒の技術を習得する ・抜き型の使用方法を学ぶ
9	＜饅頭菓子について＞ ・イスパタついて学ぶ　・田舎饅頭 ・生菓子の蒸し物について学ぶ ・餡へらを使い包餡技術を習得する

科目名	和菓子実習2（製菓実習）
単元	講義内容と目的
10	＜練り物生菓子の応用＞ ・牛皮〈求肥〉について学ぶ　・うぐいす餅 ・三つ種包みを学ぶ ・うぐいすきなこについて学ぶ