

授業科目等の概要

(専門課程製菓技術経営科) 令和6年度															
	分類			授業科目名	授業科目概要	配当年次・学期	授業時数	授業方法			場所		教員		企業等との連携
	必修	選択必修	自由選択					講義	演習	実験・実習・実技	校内	校外	専任	兼任	
1	○			衛生法規	菓子に対する衛生知識の向上と菓子による衛生上の危害の防止に資し、十分な知識と人間性を養う。	1通	30	○			○			○	
2	○			公衆衛生学	衛生観念を身に付け、環境と健康、感染症の予防、生活習慣病の予防、さらに労働と健康なども考慮えきる製菓衛生師を育てることを目的とする。	1通	60	○			○			○	
3	○			食品学	製菓衛生師として扱う食材をはじめ、毎日の食事に用いる食材全般について成分や特徴、加工についての理解を深める。 食品に関する健康情報を整理し、正しく判断する力を身に付ける。	1通	60	○			○			○	
4	○			食品衛生学	食品衛生に関する基礎知識と技術を学ぶ。また、製菓従事者としての必要な安全と衛生を実行できる能力を養う。	1通	120	○		△	○			○	
5	○			栄養学	栄養学の概要、栄養素の機能などの基礎的知識を学ぶ。さらに、食事摂取基準や国民健康・栄養状態の現状と施策を理解し、ライフステージ別の栄養や病態時の栄養についても理解を深める。	1通	60	○			○			○	
6	○			社会	菓子の歴史を学び、新しい知識を持って、新しい商品の開発に役立つように指導する。	1通	30	○			○			○	
7	○			製菓理論	商品知識の向上	1通	90	○			○			○	
8	○			LHR	週単位の注意事項・連絡事項等。 常に担任は学生とのコミュニケーションを取ることにより、学びやすい相談しやすい環境を整える。	1通	30	○			○			○	
9	○			基礎実習	<ul style="list-style-type: none"> ・基礎のナッペの練習・細工菓子 ・挨拶・服装 ・実習室の使い方 ・掃除・道具、機器の管理・衛生など基本の心構えを指導 ・マジパン細工の技術向上 ・校内コンクールの実施 	1通	480			○	○			○	△

10	○		洋菓子実習	一つ一つのお菓子を理論に基づき製作する 製菓技術を習得する。 班製作が多いのでミニテストを実施し学生個々の技術向上を図る。 一人ひとりの技術向上、社会に役立つ人材となるよう育成する。少人数制の導入。	1 通				○	○	○				
11	○		和菓子実習	和菓子技術の基本指導。 衛生面と実践指導を充実させた授業を目指す。 食品の知識-映像-包装-日持ち (原材料の特徴など)	1 通				○	○	○				
12	○		製パン実習	菓子パン系、ハード系、その他応用 パンの基礎である計量と丸目の技術力、スピード向上を目的として「分割テスト」を実施。	1 通				○	○	○				
13	○		総合実習	講義科目の製菓理論で教える素材（材料）を使った実験・実習・実技を行う。	1 通				○	○	○				
14	○		校外実習	製菓、製パン、ホテル、ブライダル、レストラン、カフェなどに携わる専門知識を生かし、現場を知り、その業務を実践することにより、より高い知識や技能を習得する。マナーやコミュニケーション能力を養う。 現場で働いているプロの仕事に対する姿勢や効率よい仕事の仕方、お客様に提供する商品の衛生管理について学ぶ。	1 後				○		○	○	○		
15	○		ラッピング	箱の包装 リボン掛けの上達を目指す。 パティスリーラッピング検定取得を目指す。	1 後	15			○	○	○				
16	○		洋菓子実習	1年次の基本技術をベースに応用した洋菓子や技術難度の高い作品をつくる。 洋菓子カットや包装の技術を身に付けさせる。 ひとり一人の技術向上、社会に役立つ人材となるよう育成する。少人数制の導入。	2 通	480			○	○	○				
17	○		和菓子実習	基礎知識を習得し応用力を身に付けて、技能を活かしながら技術力を身に付ける。	2 通				○	○	○				
18	○		製パン実習	パンの基本知識、技術を身につける。 一つ一つの作業スピードを上げる。 菓子パン系 ハード系 応用技術習得 年1回、1日パン実習を行える日を設定する。 パンの基礎である計量と丸目の技術力、スピード向上を目的として「分割テスト」を実施。	2 通				○	○	○				
19	○		デモ実習	ヨーロッパの有名な菓子や製菓技術の難度が高い菓子の制作 外部講師の実習をさらに増やし、学生に最新の技術を見せる。	2 通				○	○	○	△	△		

20	○		特殊授業	洋菓子のより高等な特殊技術を身につけることにより、さらなる菓子技術の向上やコンクール作品制作へプラスとし、就職先でも容易にできるスキルを身につける。 色々な作品を作ることにより、感性を磨く。 アメ細工 シュガークラフト 班で製作している細工を、少しずつ個人製作に変えていく。	2通					○	○	○						
21	○		カフェ実習	製菓及びデザート分野と料理の連帯性の検証 模擬店舗実習 エスプレッソマシーンの技術習得 フルーツの切り方や茶道の所作、コーヒー・紅茶などの知識を講義や実習で学ぶことにより、理解を深める。	2通	90				○	○	○						
22	○		校外実習	製菓、製パン、ホテル、ブライダル、レストラン、カフェなどに携わる専門知識を生かし、現場を知り、その業務を実践することにより、より高い知識や技能を習得する。 マナーやコミュニケーション能力を養う。 現場で働いているプロの仕事に対する姿勢や効率よい仕事の仕方、お客様に提供する商品の衛生管理について学ぶ。	2前	60				○		○	○	○				
23	○		色彩学	色を通して物をみる目を養う。	2前	15	○				○							○
24	○		製菓総合学	前期では、1年次学んできたことを練習・演習問題・過去問題を解くことにより復習し製菓衛生師試験合格を目指す。 福井・金沢のW受験を取り入れたり、小テストや補講などを実施して合格率を上げる。	2通	30	△			○	○		○					
25	○		経営学	社会への貢献と企業発展のために、社会の一員としてどうすればよいか考えることのできる能力を養う。	2通	60	○					○		○				
26	○		販売・流通	最近の販売・流通業について学習し、販売士3級程度の基本的知識を学習する。	2通	60	○					○		○				
27	○		外国語	製菓に使われるフランス語の習得。フランス菓子の歴史と文化に触れる。	2後	15	○					○						○
28	○		コンピュータソフト	表計算ソフトExcelを活用して日々の商品売上表作成から商品管理全般、さらに売り上げ分析するためのグラフ作成やデータベース機能操作。 Powerpointを使用してPOPの作成。	2通	90					○	○		○				

29	○		職業指導	製菓分野で自分に適した職種（製造 販売 研究 接客など）を自ら決定できるよう指導する。 職業意識とホスピタリティーマインドを養う。企業見学やインターンシップを通じて現場の高い技術を体験し、コミュニケーション能力や協調性を高める。 就職活動を優位にするため、履歴書の書き方、面接の受け方、一般常識、筆記および作文対策を実施する。	2 通	30	○			○							
30	○		LHR	週単位の注意事項・連絡事項等。 常に担任は学生とのコミュニケーションを取ることにより、学びやすい相談しやすい環境を整える。	2 通	30	○			○			○				
合計						30	科目	単位（単位時間）									

卒業要件及び履修方法		授業期間等	
卒業要件：	2年次への進級は製菓衛生師養成施設の規程時間数を修了しなければならない。進級会議で決定する。 卒業判定会議において校則に則り、所定の全課程を修了したと校長が認めた者を卒業とする。	1学年の学期区分	2期
履修方法：	履修方法は、試験・実習の成果、出席状況等を総合的に勘案して行い、6割以上の成績をもって合格（履修）とする。	1学期の授業期間	20週

（留意事項）

- 1 一の授業科目について、講義、演習、実験、実習又は実技のうち二以上の方法の併用により行う場合については、主たる方法について○を付し、その他の方法について△を付すこと。
- 2 企業等との連携については、実施要項の3（3）の要件に該当する授業科目について○を付すこと。