

令和4年度 年間授業計画表

製菓衛生師科

山口調理製菓専門学校

令和4年度 シラバス

学科及び学年	科目【種類】	国が定める授業時数	使用教科書・参考文献等
製菓衛生師科	衛生法規 【講義】	30 時間以上 通年	製菓衛生師全書 衛生法規

学習目標

資格や食生活に係わる様々な法規の理解を深めると共に法律に基づいた見方、考え方、判断力を養い実践することができる製菓衛生師を目指します。

	学習計画（学習内容など）	評価方法	授業時数
前期	第1章 法学大意 第1節 法学に関する基礎的事項 第2章 衛生行政概説 第3章 製菓衛生師法 第1節 製菓衛生師法の沿革 第2節 製菓衛生師法の概要	学習状況 前期座学試験	17 時間
後期	第4章 関係法令 第1節 食品安全基本法 第2節 食品衛生法 第3節 衛生関係法令の概要	学習状況 後期座学試験	16 時間

学習評価

平常点（出席状況、学習への取り組み状況など）・・・30点

座学試験（70点満点で実施する）

合格基準：60点以上を合格とします

学習評価は、前期座学試験と後期座学試験の平均を以下の基準で評価します。

A+ : 100 ~ 90 、 A : 89 ~ 80 、 B : 79 ~ 70 、
C : 69 ~ 60 、 D : 59以下

担当者から

製菓衛生法は授業の中できちんと理解する必要があります。他の法規は別の教科でも関連する内容が出てきますが、難しい所があれば早めに解決しましょう。

担当者実務経験

管理栄養士（元衛生行政勤務）

令和4年度 シラバス

学科及び学年	科目【種類】	国が定める授業時数	使用教科書・参考文献等
製菓衛生師科	公衆衛生学 【講義】	60時間以上 通年	製菓衛生師全書 公衆衛生学

学習目標

人間の健康に影響を及ぼす環境や社会の要因ならびに疾病について理解し、健康維持・増進のための施策や労働環境に関する基礎的な知識を身につけることができる。

	学習計画（学習内容など）	評価方法	授業時数
前期	第1章 公衆衛生学の概要 第1節 公衆衛生の意義 第2節 公衆衛生の現状 第3節 衛生統計 第2章 環境衛生 第1節 環境衛生の意義 第2節 環境と健康 第3節 公害	学習状況 前期座学試験	37時間
後期	第3章 疾病の予防 第1節 感染症の予防 第2節 生活習慣病の予防 第4章 労働衛生 第1節 労働と健康 第2節 安全衛生管理	学習状況 後期座学試験	30時間

学習評価

平常点（出席状況、学習への取り組み状況など）・・・30点

座学試験（70点満点で実施する）

合格基準：60点以上を合格とします

学習評価は、前期座学試験と後期座学試験の平均を以下の基準で評価します。

A+：100～90、A：89～80、B：79～70、
C：69～60、D：59以下

担当者から

随時、学習相談を実施していますので、理解の難しいところ、つまづいている箇所があれば、早めに解決しましょう。学習への取り組み状況も学習評価に含まれますので、積極的に授業に参加しましょう。

担当者実務経験

管理栄養士（元衛生行政勤務）

令和4年度 シラバス

学科及び学年	科目【種類】	国が定める授業時数	使用教科書・参考文献等
製菓衛生師科	食品学 【講義】	60時間以上 通年	製菓衛生師全書 食品学

学習目標

食品の特性や成分、機能性ならびに適切な保存方法について理解し、知識として身につけることができる。

	学習計画（学習内容など）	評価方法	授業時数
前期	第1章 食品学の概要 食品の種類と成分 嗜好成分 食品の分類と特性	食品の条件 一般成分 食品の種類と成分	学習状況 前期座学試験 33時間
後期	第2章 食品の変質とその防止 食品の保存方法 第3章 食品の生産と消費 食品の生産 食品の流通と価格	食品の変質 食品の消費構造の変化 食品の生産と輸入	学習状況 後期座学試験 33時間

学習評価

平常点（出席状況、学習への取り組み状況など）・・・30点

座学試験（70点満点で実施する）

合格基準：60点以上を合格とします

学習評価は、前期座学試験と後期座学試験の平均を以下の基準で評価します。

A+：100～90、A：89～80、B：79～70、
C：69～60、D：59以下

担当者から

随時、学習相談を実施していますので、理解の難しいところ、つまづいている箇所があれば、早めに解決しましょう。学習への取り組み状況も学習評価に含まれますので、積極的に授業に参加しましょう。

担当者実務経験

--

令和4年度 シラバス

学科及び学年	科目【種類】	国が定める授業時数	使用教科書・参考文献等
製菓衛生師科	食品衛生学 【講義・実験】	120 時間以上 通年	製菓衛生師全書 食品衛生学

学習目標

食の安全に関する幅広い知識を身につけるとともに、信頼され安心して食べていただける製菓衛生師を目指します。併せて、知識を裏付ける実習も行います。

	学習計画（学習内容など）	評価方法	授業時数
前期	第1章 食品衛生学の概要 第2章 第1節 食中毒の発生状況 第2節 食中毒の病院物質と予防対策 第3節 菓子と食中毒 第3章 食品添加物 第1節 種類と使用方法 食品衛生学実習	学習状況 前期座学試験 実習レポート	82 時間
後期	第2節 菓子と食品添加物 第4章 食品における有害物質 第5章 衛生管理 第1節 食品の取り扱い、 第2節 施設・設備の要件と管理 第3節 営業者の責務 第4節 総合衛生管理製造過程 第5節 食品の保存と表示 食品衛生学実習	学習状況 後期座学試験 実習レポート	49 時間

学習評価

平常点（出席状況、学習への取り組み状況など）・・・20点
座学試験（60点）とレポート（20点）併せて80満点で実施する
合格基準：60点以上を合格とします

学習評価は、前期座学試験と後期座学試験の平均を以下の基準で評価します。

A+ : 100 ~ 90 、 A : 89 ~ 80 、 B : 79 ~ 70 、
C : 69 ~ 60 、 D : 59以下

担当者から

随時、学習相談を実施していますので、理解の難しいところ、つまりいている箇所があれば、早めに解決しましょう。学習への取り組み状況も学習評価に含まれますので、積極的に授業に参加しましょう。

担当者実務経験

管理栄養士（元食品会社品質管理）他

令和4年度 シラバス

学科及び学年	科目【種類】	国が定める授業時数	使用教科書・参考文献等
製菓衛生師科	栄養学 【講義】	60時間以上 通年	製菓衛生師全書 栄養学

学習目標

栄養に関する幅広い知識を身につけるとともに、豊かな食生活を築くことのできる製菓衛生師を目指します。

	学習計画（学習内容など）	評価方法	授業時数
前期	第1章 栄養の意義、栄養素の分類 第2章 たんぱく質、脂質、炭水化物、無機質、ビタミン、水、エネルギー源としての機能	学習状況 前期座学試験	37時間
後期	第2章 基礎食品、ホルモンとその機能 第3章 栄養の消化と吸収、エネルギー代謝 第4章 食事摂取基準。生活消費量・国民健康栄養調査、ライフステージの栄養、労働と栄養、食生活と疾病、栄養成分表示、まとめ	学習状況 後期座学試験	30時間

学習評価

平常点（出席状況、学習への取り組み状況など）・・・30点

座学試験（70点満点で実施する）

合格基準：60点以上を合格とします

学習評価は、前期座学試験と後期座学試験の平均を以下の基準で評価します。

A+ : 100 ~ 90 、 A : 89 ~ 80 、 B : 79 ~ 70 、
C : 69 ~ 60 、 D : 59以下

担当者から

随時、学習相談を実施していますので、理解の難しいところ、つまづいている箇所があれば、早めに解決しましょう。学習への取り組み状況も学習評価に含まれますので、積極的に授業に参加しましょう。

担当者実務経験

管理栄養士（元病院栄養士）

令和4年度 シラバス

学科及び学年	科目【種類】	国が定める授業時数	使用教科書・参考文献等
製菓衛生師科	社会 【講義】	30 時間以上 通年	製菓衛生師全書 社会

学習目標

教科書の「社会」の1章菓子と食生活、2章菓子店経営論をバランスよく学習していけるよう、配慮します。

	学習計画（学習内容など）	評価方法	授業時数
前期	菓子と食生活 菓子の歴史、パンの歴史 菓子製造の要件 菓子の生産と消費 菓子の包装	学習状況 前期座学試験	19 時間
後期	経営者の職務 立地条件及び市場調査 販売促進のあり方 店舗のつくり方	学習状況 後期座学試験	15 時間

学習評価

平常点（出席状況、学習への取り組み状況など）・・・30点

座学試験（70点満点で実施する）

合格基準：60点以上を合格とします

学習評価は、前期座学試験と後期座学試験の平均を以下の基準で評価します。

A+ : 100 ~ 90 、 A : 89 ~ 80 、 B : 79 ~ 70 、
C : 69 ~ 60 、 D : 59以下

担当者から

特に、菓子店経営論では、飲食店・小売店の始め方と運営に力点をおいて授業を進めます。開業を考えている場合など、気軽に相談してください。

担当者実務経験

ホテル経営者他

令和4年度 シラバス

学科及び学年	科目【種類】	国が定める授業時数	使用教科書・参考文献等
製菓衛生師科	製菓理論 【講義】	90 時間以上 通年	製菓衛生師全書 製菓理論

学習目標

製菓衛生師となるための基本的な知識の習得を目指します。

	学習計画（学習内容など）	評価方法	授業時数
前期	甘味料・小麦粉について でん粉・米粉・鶏卵について 油脂・牛乳及び乳製品について チョコレート・果実加工品について 凝固剤について 風味調味料・補助材料について	学習状況 前期座学試験	59 時間
後期	和菓子について 洋菓子について 製パンについて 試験対策	学習状況 後期座学試験	40 時間

学習評価

平常点（出席状況、学習への取り組み状況など）・・・30 点

座学試験（70 点満点で実施する）

合格基準： 60 点以上を合格とします

学習評価は、前期座学試験と後期座学試験の平均を以下の基準で評価します。

A+ : 100 ~ 90 、 A : 89 ~ 80 、 B : 79 ~ 70 、
C : 69 ~ 60 、 D : 59 以下

担当者から

随時、勉強・就職・その他相談を受けますので、気軽に声をかけてください。

担当者実務経験

製菓衛生師

令和4年度 シラバス

学科及び学年	科目【種類】	授業時数	使用教科書・参考文献等
製菓衛生師科	製菓実習 (洋菓子) 【実習】	全体で480時間以上 通年	

学習目標

基礎から応用まで洋菓子について幅広く学び、技術を習得する。併せて背景にある科学的な根拠や洋菓子の歴史についても学ぶ。

	学習計画（学習内容など）	評価方法	授業時数
前期	<ul style="list-style-type: none">計量の仕方洋菓子の基本的な調理法器具の使い方基本的な洋菓子の作り方前期実技試験に向けて	前期実技試験 <ul style="list-style-type: none">基本の絞りフルーツ カット	127時間
後期	<ul style="list-style-type: none">さまざまな洋菓子の作り方、文化について基本的な洋菓子の作り方応用的な洋菓子の作り方（飴細工、チョコレート細工等）後期実技試験に向けて	後期実技試験 <ul style="list-style-type: none">ショート ケーキ	101時間

学習評価

実技試験の詳細は別途 実施要項で示します。

各課題科目とも姿勢、器具の使い方、仕上がり、衛生、時間内提出などの項目について100点法で行い、60点以上を合格とします。

学習評価は、製菓実習として洋菓子・和菓子・製パン 全ての課題科目の平均を以下の基準で評価します。

A+ : 100 ~ 90 、 A : 89 ~ 80 、 B : 79 ~ 70 、
C : 69 ~ 60 、 D : 59以下

担当者から

放課後練習を活用し、理解の難しいところ、つまづいている箇所があれば、早めに解決しましょう。

担当者実務経歴

元ホテル料理長他

令和4年度 シラバス

学科及び学年	科目【種類】	授業時数	使用教科書・参考文献等
製菓衛生師科	製菓実習 (和菓子) 【実習】	全体で480時間以上 通年	

学習目標

基礎から応用まで和菓子について幅広く学び、技術を習得する。併せて背景にある科学的な根拠や伝承された和菓子の文化についても学ぶ。

	学習計画（学習内容など）	評価方法	授業時数
前期	<ul style="list-style-type: none">計量の仕方こし餡の練りかた求肥の作り方、煉切餡の作り方季節の上生菓子前期実技試験に向けて	前期実技試験 ・饅頭	64時間
後期	<ul style="list-style-type: none">蒸し羊羹、小豆こし餡の作り方焼饅頭の作り方季節の上生菓子後期実技試験に向けて	後期実技試験 ・煉り切り、きんとん	48時間

学習評価

実技試験の詳細は別途 実施要項で示します。

各課題科目とも姿勢、器具の使い方、仕上がり、衛生、時間内提出などの項目について100点法で行い、60点以上を合格とします。

学習評価は、製菓実習として洋菓子・和菓子・製パン 全ての課題科目の平均を以下の基準で評価します。

A+ : 100 ~ 90 、 A : 89 ~ 80 、 B : 79 ~ 70 、
C : 69 ~ 60 、 D : 59以下

担当者から

率先して講師の先生に分からないことを質問して、確実に技術を身に付けていきましょう。

担当者実務経験

製菓衛生師（製菓店経営者）他

令和4年度 シラバス

学科及び学年	科目【種類】	授業時数	使用教科書・参考文献等
製菓衛生師科	製菓実習 (製パン) 【実習】	全体で480時間以上 通年	

学習目標

基礎から応用まで製パンについて幅広く学び、技術を習得する。

	学習計画（学習内容など）	評価方法	授業時数
前期	<ul style="list-style-type: none">計量の仕方粉類、イースト等の役割、使い分け基本のパンについて前期実技試験に向けて	前期実技試験 ・コッペパン	66時間
後期	<ul style="list-style-type: none">さまざまなパンの作り方、文化について成形、編み込み、クープなどの技術を身につける後期実技試験に向けて	後期実技試験 ・テーブルロール	48時間

学習評価

実技試験の詳細は別途 実施要項で示します。

各課題科目とも姿勢、器具の使い方、仕上がり、衛生、時間内提出などの項目について100点法で行い、60点以上を合格とします。

学習評価は、製菓実習として洋菓子・和菓子・製パン 全ての課題科目の平均を以下の基準で評価します。

A+ : 100 ~ 90 、 A : 89 ~ 80 、 B : 79 ~ 70 、
C : 69 ~ 60 、 D : 59以下

担当者から

率先して講師の先生に分からないことを質問して、確実に技術を身に付けていきましょう。

担当者実務経験

製パン店経営者他

令和4年度 シラバス

学科及び学年	科目【種類】	国が定める授業時数	使用教科書・参考文献等
製菓衛生師科	製菓実習 (校外実習) 【実習】	全体で480時間以上 後期	

学習目標

製菓店やカフェなど、実際の調理現場で2週間実習をすることにより、現場での製菓の流れや衛生管理の方法などを総合的に学ぶ。併せて製菓衛生師としての職業意識及び態度を学ぶ。

	学習計画（学習内容など）	評価方法	授業時数
前期			0時間
後期	校外実習（2週間）10/3～10/15 又は 10/17～10/29	・校外実習票 ・校外実習報告書	60時間

学習評価

校外実習先の指導者が作成する校外実習票と、本人が記入する校外実習報告書により評価します。

担当者から

自分の将来を見据え、就職も考慮して事前調査の段階から積極的に取り組みましょう。

担当者実務経験

製菓・製パン製造業に10年以上の実務経験者等