

2024 年度開講科目

科目名	衛生法規			講師名	金本 捷敏	
講師 実務経験	獣医師として家畜診療所、市役所での衛生行政の実務経験					
区 分	必修	形 式	講義形式	対 象	洋菓子科 1 年 (パティシエ・留学コース)	
開講期間	1 年間（前期・後期）				前期 授業時数 (総コマ数)	20 時間 (10 コマ)
					後期 授業時数 (総コマ数)	20 時間 (10 コマ)
目 的	製菓衛生師として将来の実務に必要な衛生法規の知識を習得する。					
目 標	当面の目標として、製菓衛生師試験に合格して製菓衛生師免許を取得するために、試験に出題頻度の高い衛生法規の知識と過去の製菓衛生師試験問題を重点的に学習する。さらに、将来の実務に備えて、総合的に衛生法規の知識の習得を図る。					
テキスト 配布資料	テキスト・・・製菓衛生師全書（日本菓子教育センター発行） 配布資料・・・必要に応じ、その都度印刷して配布					
授業計画	〈序論〉 ☆ 社会の安定等に必要な法規の必要性、法律の役割等の学習。 ☆ 菓子製造業に密接な関連を有する各種衛生法規の必要性とその概要の学習。 ☆ 我が国の行政機構の学習。 ☆ 暗記が重要な科目の特性を配慮し、記憶の仕組み、効率的な学習法の習得 〈各論〉 ☆ 製菓衛生師法・製菓衛生師法施行令・製菓衛生師法施行規則 ☆ 食品衛生法・食品衛生法施行令・食品衛生法施行規則 ☆ 食品表示法・食品表示基準 ☆ その他、製菓衛生師の業務や健康管理等日常生活に関連が深く、かつ、製菓衛生師試験に出題頻度が高い法律の概要の学習。 ※ 食品安全基本法 ※ 健康増進法 ※ 地域保健法 ※ 食育基本法 ※ 感染症法 ※ 医薬品医療機器等法 ※ 麻薬取締法 ※ 大麻取締法 ※ 覚せい剤取締法 ※ あへん法 ※ 食品ロス削減推進法 ※ 食品リサイクル法 等					
成績評価	学期末・学年末試験 80%、模擬試験 10%、出席および授業態度 10%					
その他	授業の区切りごとに模擬試験を実施し、製菓衛生師試験のポイントを把握させる。					

※ 1 コマを 90 分とし、それを 2 時間と換算する。

科目名	公衆衛生学			講師名	岡野 真知子	
講師実務経験	医療センター、小児科クリニック（2施設）に管理栄養士として勤務。					
区 分	必修	形 式	講義	対 象	洋菓子科1年	
開講期間	1年間（前期・後期）				前期総時間数 （コマ数）	60時間 （30コマ）
					後期総時間数 （コマ数）	60時間 （30コマ）
目 的	公衆衛生の向上および増進に寄与することを目的とされた製菓衛生師の資格を取得することを目的とする。					
目 標	製菓衛生師の国家試験を受験するために必要な公衆衛生学の知識を習得することを目標とする。					
テキスト 配布資料	テキスト：日本菓子教育センター 製菓衛生師全書 配布資料：プリント類					
授業計画	【前期】 公衆衛生の定義 公衆衛生の歴史 公衆衛生行政の仕組みとその制度 保健所・保健センターの機能 人口静態統計 人口動態統計 疾病統計 環境衛生（空気、光、水） 水道 下水道、清掃及び廃棄物処理について 衛生害虫などの駆除について、その他の生活衛生について 公害 前期の復習					
	【後期】 感染症と病原体 感染症対策 経口感染症 生活習慣病 高血圧症、動脈硬化症、脳血管疾患 循環器病の対策、がん、その他の生活習慣病 糖尿病、生活習慣病の予防と菓子成分 産業保健、労働と健康 後期の復習 一年間のまとめ					
成績評価	レポート等提出物、小テスト・学期末試験の結果を総合して判断します					
その他	ノート・レポート作成のため、必要な機器（PC・タブレット等）の持ち込みを許可します。					

科目名	食品衛生学			講師名	山岡 弘二
区 分	必 修	形 式	講 義	対 象	洋菓子科1年
開講期間	1年間（前期・後期）			総コマ数（前期）	80 時 間 (40 コマ)
				総コマ数（後期）	80 時 間 (40 コマ)
目 的	安全な菓子を製造するための衛生管理知識の習得				
目 標	食中毒等発生防止対応、食品添加物、食品表示及び HACCP 知識の習得、製菓衛生師資格の取得				
テキスト 配布資料	製菓衛生師教本・プリント				
授業計画	(前期) ・ 食品衛生の概要 飲食物を原因とする健康障害等 5 月・・・ミニテスト① 1 回 ・ 食品衛生微生物 衛生微生物の分類、性状、発病等 6 月・・・ミニテスト② 1 回 ・ 食中毒 食中毒総論、食中毒各論 7 月・・・ミニテスト③ 1 回 ・ 9 月 前期期末試験 (後期) ・ 食品由来感染症 ・ 食品中の有害物質 異物混入・農薬等 10 月・・・ミニテスト④ 1 回 ・ 食品添加物 添加物の分類、使用目的、規制等 ・ 食品の表示 表示の分類、表示方法等 11 月・・・ミニテスト⑤ 1 回 ・ 食品の衛生管理 食品の腐敗・保存等 洗浄・消毒の方法等 ・ HACCP 食品の自主衛生管理等 HACCP 概要・実習等 1 月・・・ミニテスト⑥ 1 回 2 月後期期末試験				
成績評価	授業受講態度・課題提出・ミニテスト及び学期末試験等の総合評価				
その他	授業中の私語・スマホ使用厳禁・授業中のアルバイト（講義以外の課題作成等）禁止				

*1 コマを 90 分とし、それを 2 時間と換算する

科目名	栄養学			講師名	水野 カルナ	
講師実務経験	病院、福祉施設、事業所等での管理栄養士の実務経験					
区 分	必修	形 式	講義	対 象	洋菓子科1年	
開講期間	1年間(前期・後期)				前期 授業時数 (総コマ数)	30 時間(15 コマ)
					後期 授業時数 (総コマ数)	30 時間(15 コマ)
目 的	製菓衛生師国家試験合格に向けての知識を習得する					
目 標	食品中の栄養素などの物質に関する科学を通して、生きていくための営みを学ぶ。また、食を通して健康的に生きるだけでなく、精神的にも社会的にも満たされることを目的に、嗜好品である製菓の分野でも栄養学が取り入れられていることを学習し、現代社会の食について幅広い知識を習得する。					
テキスト 配布資料	テキスト—製菓衛生師全書(上)、食品成分表 授業用補足資料、国家試験対策問題(栄養学)					
授業計画	※ パワーポイントを使用して映像にて授業を行う 【前 期】 (1)栄養学概論 ①栄養学の意義 ②人体構成成分 (2)栄養素の種類と働き ①炭水化物 ②脂質 ③たんぱく質 ④ビタミン *学期末試験 【後 期】 ⑤無機質 (3)栄養素の消化と吸収・代謝 (4)食欲と身体機能の調節 ①摂食行動 ②ホルモンとその機能 (5)食生活と疾病 ①生活習慣病 ②高血圧症 ③肥満 ③脂質異常症 ④糖尿病 ⑤骨粗しょう症 ⑥高尿酸血症 (6)栄養学の実践 ①国民健康・栄養調査 ②日本人の食事摂取基準 ③エネルギー代謝 (7)ライフステージの栄養 ①妊産婦 ②乳児期 ③幼児期 ④学童期 ⑤成人期 ⑥老年期 (8)食事バランスガイド・食品分類法 (9)栄養成分表示 ①栄養表示制度 ②特別用途食品 ③特定保健用食品 ④栄養機能食品 ⑤機能性表示食品 *学年末試験 (10)国家試験対策講座 広島県の過去問題を解いて本試験への対策を行う					
成績評価	試験(80%)、提出物・平常点(20%)の総合評価					

※ 授業の進行状況により、授業内容が前後することがあります

※90 分を 1 コマとし、それを 2 時間と換算する

科目名	社会（洋菓子店経営論・簿記入門・金融リテラシー入門）			講師名	小林 裕一郎	
区 分	必修	形 式	講義	対 象	洋菓子科1年 （パティシエ・留学コース）	
開講期間	1年間（前期・後期）			前期総時間数 （コマ数）	30時間 （15コマ）	
				後期総時間数 （コマ数）	30時間 （15コマ）	
目 的	経営学的、経済学的、社会学的な視点から「洋菓子店経営」に必要な基本的な知識の習得を目指す。具体的には①「経営」、②「労働」、③「消費」の3つの視点から学んでいく。まず①洋菓子店経営についての知識を深め、同時に②洋菓子店や企業などの洋菓子部門で働くということについて労使双方の視点から考えていく。また③洋菓子を購入する人たちの消費行動や消費生活について理解する。特に消費生活については、私たちの生活という視点からの金融や経済、社会制度について学び、「金融リテラシー」を高めることを目指す。					
目 標	・「洋菓子店経営」に必要な基本的な知識を身につける。 ・「簿記」の基本的な知識を身につける。 ・「金融リテラシー」を検定に合格できるレベルまで高める。					
テキスト 配布資料	テキスト-製菓衛生師全書、配布プリント、QRコード					
授業計画	◇前期 1. ガイダンス〈前期授業計画・自己紹介〉 2. パティシエの仕事〈キャリアデザイン・洋菓子店経営・企業洋菓子部門・洋菓子工場〉 3. 洋菓子店経営論〈洋菓子店経営の経営戦略〉 4. 中小企業論〈地域の洋菓子店経営の仕組み〉 5. 立地戦略〈洋菓子店との親和性・商圏内世帯数の把握〉 6. ビジネスモデル〈洋菓子店経営の事例〉 7. 消費者行動論〈誇示的消費・感情商品（エモディティ）・モノ消費・コト消費〉 8. 原価計算〈材料費・労務費・経費・損益分岐点売上高〉 9. 組織行動論〈官僚制・リーダーシップ・モチベーション・人的資源〉 10. キャッシュレス決済〈クレジットカード・デビットカード・電子マネー・スマホ決済〉 11. Web集客と広告効果〈Instagram・Twitter・Facebook・ホームページ〉 12. マーケティング戦略（1）〈デジタルマーケティング・SNSマーケティングの仕組み〉 13. マーケティング戦略（2）〈洋菓子店の製品戦略（プロダクト戦略）〉 14. マーケティング実践（1）〈調査と分析〉 15. マーケティング実践（2）〈プレゼンテーション〉					
	◇後期 1. 簿記入門〈洋菓子店と決算書〉 2. 会計〈管理会計・財務会計〉 3. 財務諸表（1）〈貸借対照表（B/S）〉 4. 財務諸表（2）〈損益計算書（P/L）〉 5. 財務諸表（3）〈キャッシュフロー計算書（C/F）〉 6. 金融リテラシー入門〈金融リテラシーの重要性と資格〉					

	7. 生活とお金 (1) 〈収入と支出〉 8. 生活とお金 (2) 〈契約〉 9. 社会の仕組み (1) 〈社会保険制度〉 10. 社会の仕組み (2) 〈税金の仕組み〉 11. 金融と経済 (1) 〈市場経済〉 12. 金融と経済 (2) 〈金融機関〉 13. 金融リテラシーのまとめ 〈模擬試験・復習〉 14. 経営計画書作成 〈洋菓子店経営計画の作成〉 15. 経営計画書発表 〈洋菓子店経営計画の発表〉
成績評価	期末試験 50%、模擬試験・発表 30%、授業態度 (出席を含む)・提出物 20%
その他	理解度などに応じて授業内容を調整する場合がある。

科目名	デザイン			講師名	宮崎 麻美子	
講師 実務経験	セレクトショップの運営、生地卸業経営及びカラーコーディネートの実務経験					
区 分	必修	形 式	講義・実技	対 象	洋菓子科 1 年	
開講期間	1 年間（前期・後期）				前期 授業時数 【総コマ数】	30 時間 (15 コマ)
					後期 授業時数 【総コマ数】	30 時間 (15 コマ)
目 的	「文部省後援 色彩検定 3 級」取得と基礎的なデッサン力、デザイン力を身に付ける					
目 標	・色彩検定 3 級の内容を単元ごとに 80%以上の定着度で身に付ける。（小テスト・課題） ・色のルールを学び、感性や経験だけによらない理論の土台を身につける。 ・色の守備範囲を広げ、嗜好色だけでなく、普段使わない色も積極的に取り入れる。 ・時流のケーキ、ドリンク、自分の興味がある菓子などについて情報収集し、それを参考にメニューをイメージ→具現化できるようにする。（実技課題・製菓祭で展示）					
テキスト 配布資料	色彩検定公式テキスト 3 級・色彩検定過去問題集・配色カード					
授業計画	●講義：色彩検定 3 級対策 前期⇒「光と色」～「色彩調和」 後期⇒「ファッション」～「インテリア」＋検定対策（総復習・過去問） ●実技 前期 ○「メニュー表」の作成準備 ・洋菓子について調べ、メニューをラインナップする。 ・レイアウトを考える。 ・描くための準備をする。（鉛筆/色鉛筆をカッターで削る） 後期 ○「メニュー表」の作成、仕上げる。 ・基本的な形を描けるようにする。 ・色鉛筆を使い、陰影を意識して立体感を出す。					
成績評価	前期：テスト 80%・平常点 10%・提出物 10% 後期：テスト 40%・色彩検定結果 20%・平常点 10%・提出物 30%で判定する ※前期テスト、後期テストとも 59 点以下は追試					
その他	【講義（色彩検定対策）準備物】 色彩検定公式テキスト 3 級、色彩検定過去問題集、配色カード 199a、配布プリント、A4 ファイル、ノート（デザイン授業専用にすること）スティックのり、はさみ 【実技準備物】 鉛筆（HB、B、2B 各 2 本ずつ ※おすすめ→三菱鉛筆「ハイユニ」「ユニ」「ステッドラー」 色鉛筆（油性・24 色以上）、※鉛筆、色鉛筆はカッターで削ること。 カッター、消しゴム、練り消しゴム、スケッチブック、クロッキー帳、30 cm定規、はさみ、スティックのり 【提出物についての注意事項】 期日を守らないと減点になるので、気を付けてください。 やむを得ない理由で当日欠席することが事前にわかっている場合は、その前週の授業までに必ず相談してください。提出当日の病欠や提出しなかった場合は、翌日 9 時までに事務の先生または担任の先生に提出してください。 【色彩検定可否の取り扱いについて】 3 級の可否は後期成績評価の 20%にあたります。 もし不合格となった場合は次年度 6 月の夏季検定で再受験となります。					

※90 分を 1 コマとし、それを 2 時間と換算する

科目名	食品学			講師名	松村 愛子	
区 分	必修	形 式	講義	対 象	洋菓子科1年	
開講期間	1年間（前期・後期）			前期総時間数 （コマ数）	30 時間 （15 コマ）	
				後期総時間数 （コマ数）	30 時間 （15 コマ）	
目 的	食品の化学的特徴を理解し、製菓における調理操作に活用できる知識を習得する。					
目 標	製菓に用いる食品を中心に、調理・製菓技術に活用できる食品の特徴や化学的特性を理解する。国家資格製菓衛生師試験に合格するために必要な知識を身につける。					
テキスト 配布資料	テキスト - 製菓衛生師全書、食品成分表、お菓子「こつ」の科学、 科学でわかるお菓子の「なぜ?」、配布資料 - 授業プリント					
授業計画	＜前期：食品学分野＞ 1 食品の条件：食品学とは、食品の人体における機能、食品の条件 2 食品の成分：一般成分、嗜好成分、有害成分 3 食品中の成分間反応：酵素的褐変反応、カラメル化、メイラード反応、酸化反応 4 食品の分類と特性：種類と分類、植物性食品、動物性食品、機能性食品、その他の食品 5 食品の変質とその防止：食品の変質、食品の変質の防止、食品の保存方法 6 食品表示：食品表示基準、その他の表示 7 食品の生産と消費：消費構造の変化、食品の生産と輸入、主な食品の動向、食料自給率、 食品の流通と価格 ※中間テスト（6月上旬実施予定） ※各授業後、小テスト実施					
	＜後期：製菓理論分野＞ 1 甘味料：砂糖、でんぷん糖、はちみつ、非糖質甘味料 2 小麦粉 3 でんぷん 4 米粉 5 鶏卵 6 油脂 7 牛乳及び乳製品 8 原料チョコレート類 9 果実及び果実加工品 10 凝固材料 11 種実類（ナッツ類） 12 風味・調味材料：酒類・香辛料・香料 13 製パン材料：パン酵母、食塩、水、モルトエキス、製パン改良剤 14 膨張剤 15 乳化剤 16 着色料 17 増粘安定剤（糊料） ※中間テスト（10月下旬実施予定） ※各授業後、小テスト実施					
成績評価	前期：中間・期末テスト(85%)、授業態度(5%)、小テスト・授業ワーク・提出課題(10%) 後期：中間テスト・期末テスト(85%)、授業態度(5%)・小テスト・授業ワーク・(10%)					
その他						

※授業の進行状況により、授業内容が前後することがあります。

※1 コマを 90 分とし、それを 2 時間と換算する

科目名	製菓理論・実習			講師名	今村光良、山川裕一、原彰儀	
講師 実務経験	今村 光良	製菓工場(製菓部門)、ホテル(製菓・製パン部門)、洋菓子店(製造)での実務経験				
	山川 裕一	ホテル(製菓・製パン部門)、洋菓子店(製造)での実務経験				
	原 彰儀	ホテル(製菓・製パン部門)、洋菓子店(製造)での実務経験				
区 分	必修	形 式	講義・実習	対 象	洋 菓 子 科 1 年 (パティシエコース・留学コース)	
開講期間	1 年間(前期・後期)				前期 授業時数 (総コマ数)	360 時 間 (180 コマ)
					後期 授業時数 (総コマ数)	360 時間 (180 コマ)
目 的	国家資格「製菓衛生師」資格を持って、食品業界に携わるための知識と技能を身につける。					
目 標	製造が理論的に行えるように、食材等の理論を合わせて身につける。 国家資格「製菓衛生師」試験に合格する知識と能力を身につける。					
テキスト 配布資料	製菓衛生師全書、洋菓子「こつ」の科学、科学でわかるお菓子の「なぜ?」、 洋菓子用語辞典、プリント					
授業計画	【実習】 ・製菓理論 … 実習時に合わせて説明 ・原材料とその特性 … 実習時と合わせて説明 ・和菓子 … 和菓子店オーナー等に実習を依頼 ・パン … 本校製パン科講師による実習 ・ドリンク … コーヒー・紅茶、各店オーナー等に実習を依頼 ・工芸菓子 … コンテストへの参加も可能 〔実習メニュー〕 添付の「年間実習予定表」に従い、1 週間ごとの予定を貼り出す 配合表は事前配布したものを中心に行う 年間予定表以外のメニューを行う場合は、配合表は別に事前配布する					
	【理論】 製菓衛生師試験合格を視野に、製菓理論を行う 原則後期より、座学形式の授業を、実習時間を用いて行う 製菓衛生師全書を用い、各項目で確認小テストを行う ※ 製菓衛生師試験 … 2024 年度は 7 月 17 日(水) 14:00~16:00 実施 【インターシップ(実習)】 ・原則、希望者の参加とする 面談の上、参加の可否を決定(2024 年 12 月 11 日(水)~12 月 25 日(水)) ◆履修上の注意事項 衛生面における身だしなみを厳守(守れない場合は履修不可とする) ◆授業時間外の学習について ・授業前 … 各自、授業前までに実習内容を確認し、配合表を予習しておく ・授業後 … 授業後は、できるだけその日のうちにレシピとしてまとめる 苦手な作業に関しては、自主練習に取り組む ◆学期末試験について 前期・後期の各学期末に実技試験を行う ・前期は 7 月に実施 … 試験 1 週間前に試験要項を貼り出し、告知をする ・後期は 2 月に実施 … 試験 1 週間前に試験要項を貼り出し、告知をする					
成績評価	◆理論・実習	各学期末試験 30%・授業態度 30%・技術 30%・出席 10%				
	◆製菓理論	後期末試験 80%・平常点 10%・提出物 10%				
その他	非常勤講師として、菓子店オーナーやシェフをお迎えし、実習を行う(不定期)					

1年生 実習授業 予定表

2024年度 広島製菓専門学校

月、テーマ	No.	製品名	月、テーマ	No.	製品名
4月	—	器具説明/材料説明/洋菓子の形体	7月	27	galce à la vanille/sorbet au citron
	1	ショートケーキ		28	gelée d'orange/la crème Caramel
		ナッペ・絞り練習		29	blanc-manger/la crème Caramel
	3	Roule [共立て法]		30	charlotte
	1	ショートケーキ		31	Bavarois au thé vert
		ナッペ・絞り練習		32	mousse aux passion
				33	mousse au chocolat
	2	bisucui à la cuillère/biscuit de savoie		34	charlotte aux fruits
	4	Roule au fruit 1[別立て法]		35	レアチーズ (グラス仕立て)
	5	Zitronen-sahnekrem-roulade		39	macaron(オープンキャンパスメニュー)
	6	kirsch sahnecreme omelette		21	Chou a la crème
	7	crème au beurre(Meringue italienne)	前期末 実技テスト		
	8	crème au beurre(a l'anglaise)			ベリーヌ(オープンキャンパスメニュー)
5月		マジパン細工			外部講師 (洋菓子店オーナー) 授業
		広島ケーキコンテスト			和菓子 基礎 (餡について)
	9	Zuger Kirsch Torte [デモ授業]			製パン 基礎 (バケット、ブリオッシュ)
	10	Chou a la crème			練習メニュー
			夏季休暇		
		外部講師 (洋菓子店オーナー) 授業	8月		ナッペ・絞り練習
		和菓子 基礎 (柏餅、桜餅(関西風))		1	ショートケーキ
タルト系		製パン 基礎 (バケット、バターロール)		4	Roule [共立て]
		確認小テスト 生クリーム 絞り		36	Quatre quarts/Petit four sec
	11、12	gâteau basque、pâte sucrée生地仕込み	9月	37	Madeline/petit four sec
	12	pâte sucrée のし練習		38	Financier/ice box cookie
	13	tarte aux poires (共焼き)		39	Dacquoises/Macaron lisse
	14	tarte hollandaise		41	kouglof/marble cookis
	15	tarte fromage/baked cheese cake		42	Gâteau au fruits/Belvedere Schnitten
	16	tartelette aux fruits		43	Frankfurter Kranz
6月	21	Chou a la crème		44	Margarethen Kuchen
		練習メニュー		45	truffes nature/gâteau chocolat
	17	Tarte citron meringue			チョコレートムース(オープンキャンパスメニュー)
	18	tarte cerise			確認小テスト ナッペ・絞り
		バスクチーズケーキ(オープンキャンパスメニュー)			外部講師 (洋菓子店オーナー) 授業
		中四国ブロックコンテスト 見学			和菓子 基礎 (御萩、栗大福、ヨモギ餡餅)
		チョコレート製品(amande chocolat等)			製パン 基礎 (バケット、デニッシュ)
	19	tarte praline feuilleté et chocolat		46	pain d'épices/crème caramel
	20	Fran aux abricot/Mirlitons		69	rouleaux marron
			10月	47	Linzer
シュー系	21	Chou a la crème		48	Florentine /Engadiner Nusstorte
	22	profiterole		49	Génoise chocolat
	23	éclairs au chocolat			クレームブリュレ(オープンキャンパスメニュー)
	24	pets de nonne/gnokis/eclair[デモ授業]			ジャパンケーキショー見学(希望者)
		ラッピングとディスプレイ 基礎			練習メニュー
		外部講師 (洋菓子店オーナー) 授業			
		和菓子 基礎 (錦玉羹)			
		製パン 基礎 (バケット、クロワッサン)		50	roulé(Mandelmasse)
		確認小テスト シュー生地	シュー系	51	choux Suédois
		練習メニュー		52	éclairs au macha
	77	Mille crêpe(オープンキャンパスメニュー)		53	religieuse
				78	Paris-Brest
	25	le pastillage		40	mont-blanc
	26	furst-puckler/suffle glace		79	chiffon cake

10月	54	Charlotte au chocolat
		外部講師（洋菓子店オーナー）授業
		マジパン細工
		コーヒー 基礎
		紅茶 基礎
		和菓子 基礎
		製パン 基礎（バケット、クロワッサン、ブリオッシュ）
タルト系	55	PONT-NEUF
	56	CONVERSATION
	57	Quiche á la Lorraine
		練習メニュー
11月		モンブラン（オープンキャンパスメニュー）
パイ系	58	SAINT-HONORE
	59	PAN DE GÊNES/GALETTE BRETONNE
	59, 60	jalousie 生地仕込み,galette焼き
	60	jalousie
	61	Allumette au potiron
	62	chossan au pomme
		確認小テスト フォンサーージュ
		シュガークラフト
	63	chossan Napolitan
	64	palmier/papillon/sacristan
	65	Galette des Rois
	66	mille feuilles
	67	CHIBOUSTE PAISANNE
	68	crêpe suzette
		外部講師（洋菓子店オーナー）授業
		和菓子 基礎（製餡、どら焼き、金鰐）
		製パン 基礎
		練習メニュー
12月		確認小テスト カット（ロールケーキ）
		企業研修期間 復習メニュー
		christmas cake（オープンキャンパスメニュー）
		christmas cake
	72	buche de Noël
冬季休暇		
1月		製菓祭準備等
2月		製菓・製パン祭
	1	ショートケーキ
後期末 実技テスト		
		チョコレート（オープンキャンパスメニュー）
	70	suffle cheese cake
	71	SCHWARZWALDER KIRSCH TORTE
	73	roule au fruit 2
		苺のケーキ（オープンキャンパスメニュー）
		和菓子 基礎（苺大福、牛皮餅）
		製パン 基礎
	75	Malakoff torte
	76	KARDINAL SCHNITTEN
		アメ細工 チョコ細工

※ 授業内容・順番等は、授業進捗状況等により、

変動や加減をする場合があります

科目名	製菓衛生師試験対策			講師名	今村 光良	
講師 実務経験	今村 光良	製菓工場、ホテル(製菓・製パン部門)、洋菓子店(製造)での実務経験				
区 分	必修	形 式	演習	対 象	洋菓子科 2 年	
開講期間	前期（広島県 製菓衛生師試験まで）			前期 授業時数 (総コマ数)	60 時間 (30 コマ)	
				後期 授業時数 (総コマ数)	—	
目 的	国家資格「製菓衛生師免許」を取得し、プロとしての知識と意義を学ぶ併せて、就職活動に活かしていく					
目 標	国家資格 製菓衛生師試験に合格する知識を身につける。					
テキスト 配布資料	製菓衛生師全書（上・下巻共使用）、お菓子「こつ」の科学、プリント					
授業計画	◆2023 年度・2022 年度に行われた各県の製菓衛生師試験の問題に取り組み、出題の傾向と対策を学ぶ ・各県の試験過去問題を、確認テストとして取り組む →正答をテキスト等から各自、及び講師に質問をする中で導き出し、模範解答で最終確認をすることで、テストへの習熟度を高める → 平生点として採点 その後、採点結果を各自で一覧表に記入 →各自で点数管理する事で、学生自身が学習成果を把握して取り組みに活かしていく ・宿題としても取り組む → 提出物として採点 ・補習も実施する場合がある（別日程にて） ◆製菓衛生師試験とは ・試験科目はすべての都道府県で 6 科目に統一されている ・出題数は 60 問以上で、都道府県ごとに異なる ・出題形式は四肢択一方式 ・解答方法はマークシート方式、又は答えの番号を記入する方式 ① 衛生法規 (3 問) ② 公衆衛生学 (9 問) ③ 食品学 (6 問) ④ 食品衛生学 (12 問) ⑤ 栄養学 (6 問) ⑥ 製菓理論および実習 (24 問、製菓理論が 18 問程度、実技問題が 6 問程度出題される 実技は「和菓子」「洋菓子」「製パン」の問題から、1 ジャンルを各自が選択し解答) ※合格ラインは、各問題で 60%以上の正解が必要 ◆2023 年度 広島県 試験実施日： 2023 年 7 月 19 日（水曜日）14：00～16：00 他、各県の日程も、発表があり次第案内します					
成績評価	座学試験 80%、平生点 10%、提出物 10%					
その他	成績を考慮して、各自で他県での受験を行う場合があります					

*1 コマを 90 分とし、それを 2 時間と換算する

成績評価	【前期】 実技 60%（1 課題 15%）・テスト 30%（59 点以下は追試）・平常点 10% 【後期】 実技 60%（1 課題 15%）・テスト 30%（59 点以下は追試）・平常点 10%
その他	【準備物】 配布プリント、鉛筆（HB, B, 2B 各 2 本ずつ※必修授業と同じ）、色鉛筆（24 色以上）、 ※鉛筆、色鉛筆は常に削っておくこと。 カッター、消しゴム、練り消しゴム、スケッチブック、クロッキー帳、スティックのり、 30 cm定規、はさみ、A4 ファイル（デザイン選択授業専用にすること、必修授業と分ける） 【提出物についての注意事項】 期日を守らないと減点になるので、気を付けてください。 やむを得ない理由で当日欠席することが事前にわかっている場合は、その前週の授業までに 必ず相談してください。提出当日の病欠や提出しなかった場合は、翌日 9 時までには事務の先 生または担任の先生に提出してください。

*1 コマを 90 分とし、それを 2 時間と換算する

科目名	デザイン			講師名	宮崎 麻美子	
実務経験	セレクトショップの運営、生地卸業経営及びカラーコーディネートの実務経験					
区 分	必修	形 式	講義・実技	対 象	洋菓子科 2 年	
開講期間	1 年間（前期・後期）				前期 授業時数 （総コマ数）	30 時 間 （15 コマ）
					後期 授業時数 （総コマ数）	90 時 間 （45 コマ）
目 的	「文部省後援 色彩検定 2 級」取得とデッサン力、デザイン力の向上					
目 標	・ 色彩検定 2 級の内容を單元ごとに 80%以上の定着度で身に付ける（小テスト・課題） ・ 基本的なデッサンが描けるようになる（各実技課題） ・ 観察力、編集力を養い、アイデアを具現化し、人に伝える力をつける（各実技課題）					
テキスト 配布資料	色彩検定公式テキスト 2 級・色彩検定過去問題集・配色カード					
授業計画	●色彩検定 2 級対策 前期 3 級の復習（夏季検定まで 3 級再受験者には検定対策として別課題有り） 2 級「生活と色」～「色彩調和」 後期 2 級「色彩調和」～「エクステリア環境」＋検定直前対策（過去問題等）					
	●実技 前期 ・ デザイン基礎 後期 ・ 基本的な形を描けるようにする。 ・ 立体感を出す。 ・ 色鉛筆で表現する。 ・ 円柱と立方体形状のオリジナルケーキを作成 ・ フォントデザインをする。 ・ 配色センスのブラッシュアップ。 ・ 小冊子を作成する。					
成績評価	前期：テスト 70%・提出物 20%・平常点 10% 後期：テスト 20%・色彩検定結果 20%・提出物 50%・平常点 10% で判定する					
その他	【講義（色彩検定対策）準備物】 色彩検定公式テキスト 3 級、2 級、色彩検定過去問題集、配色カード 199a、 配布プリント、A4 ファイル、ノート（デザイン授業専用）、スティックのり、はさみ 【実技準備物】 鉛筆（HB, B, 2B 各 2 本ずつ※おすすめ→三菱鉛筆「ハイユニ」「ユニ」「ステッドラー」 色鉛筆（油性・24 色以上）、※鉛筆、色鉛筆は常に削っておくこと。 カッター、消しゴム、練り消しゴム、スケッチブック、クロッキー帳、スティックのり、 30 cm定規、はさみ 【提出物についての注意事項】 期日を守らないと減点になるので、気を付けてください。 やむを得ない理由で当日欠席することが事前にわかっている場合は、その前週の授業までに必ず相談してください。提出当日の病欠や提出しなかった場合は、翌日 9 時まで事務の先生または担任の先生に提出してください。					

*1 コマを 90 分とし、それを 2 時間と換算する

科目名	デザイン			講師名	宮崎麻美子	
講師 実務経験	セレクトショップの運営、生地卸業経営及びカラーコーディネートの実務経験					
区 分	選択必修	形 式	講義・実技	対 象	洋菓子科2年（選択）	
開講期間	1年間（前期・後期）			前期 授業時数 （総コマ数）	30時間 （15コマ）	
				後期 授業時数 （総コマ数）	30時間 （15コマ）	
目 的	基本的なデッサン能力の向上とデザインセンスの向上					
目 標	基本的なデッサンが描けるようになること、デザインセンスを向上させること					
テキスト 配布資料	プリント配布					
授業計画	【前期】 ・筆記体/フォントデザイン →様々なフォントでアニバーサリーメッセージを書けるようにする。 ・円柱〜ケーキ→基本の円柱からオリジナルケーキをデザインし、描く。 ・色鉛筆で彩色のブラッシュアップ→様々な塗り絵で立体感をとらえる。 ① オリエンテーション ② 筆記体（1） ③ 筆記体（2） ④ 筆記体（3）※課題1提出※ ⑤ フォントデザイン（1） ⑥ フォントデザイン（2） ⑦ フォントデザイン（3）※課題2提出※ ⑧ フォントまとめ・小テスト、オリジナルケーキのデザイン（1） ⑨ オリジナルケーキのデザイン（2） ⑩ オリジナルケーキのデザイン（3） ⑪ オリジナルケーキのデザイン（4）※課題3提出※ ⑫ 彩色ブラッシュアップ（1） ⑬ 彩色ブラッシュアップ（2） ⑭ 彩色ブラッシュアップ（3）※課題4提出※ ⑮ 前期内容まとめ					
	【後期】 ・構成力/デザイン企画力を養う。→イベントやコンセプトを意識し、企画、デザインする。 ・色彩検定対策（強化）→2級合格を目指そう！ ・フォントをデザインし、使いこなせるようにする。→課題に添える文字を意図して書く（描く）。 ・季節のケーキ、アニバーサリーケーキをデザインする。→季節や人生を彩るオリジナルケーキをデザインし、最終成果物として丁寧に仕上げる。 ① イベントのデザイン（ハロウィン）（1） ② イベントのデザイン（ハロウィン）（2） ③ 色彩検定対策 ④ 色彩検定対策 ⑤ イベントのデザイン（ハロウィン）（3）※課題5提出※ ⑥ 季節のケーキ・アニバーサリーケーキ（1） ⑦ 季節のケーキ・アニバーサリーケーキ（2） ⑧ 季節のケーキ・アニバーサリーケーキ（3）※課題6提出※ ⑨ イベントのデザイン（製菓祭ポスター）（1） ⑩ イベントのデザイン（製菓祭ポスター）（2） ⑪ イベントのデザイン（製菓祭ポスター）（3） ⑫ イベントのデザイン（製菓祭ポスター）（4）※課題7提出※ ⑬ コラージュ（1） ⑭ コラージュ（2）※課題8提出※ ⑮ 後期内容まとめ					

科目名	基礎外国語（フランス語）			講師名	Brunet Laurent	
区 分	選択必修	形 式	講義	対 象	洋菓子科 2 年	
開講期間	1 年間（前期・後期）			前期 授業時数 （総コマ数）	30 時 間 （15 コマ）	
				後期 授業時数 （総コマ数）	30 時 間 （15 コマ）	
目 的	海外旅行や海外研修などで通用する会話形式のフランス語の習得					
目 標	フランス語で簡単な会話ができる					
テキスト 配布資料	TAXI 1、その他プリント					
授業計画	〔前期〕 フランス語の基礎 1 ・ 自己紹介 ・ 質問する、答える ・ 現在形で文章が書ける ・ 数の数え方 TAXI 1 レッスン 1～5 9 月 前期期末試験					
	〔後期〕 フランス語の基礎 2 ・ 未来形で文章が書ける ・ パン・ケーキについて、フランス語の専門用語を使って文章が書ける ・ テキストの文章理解と、質問への答え レベル 1 TAXI 1 レッスン 6～10 2 月 後期期末試験					
成績評価	授業態度及び課題提出 10%・期末試験 90%					
その他	テキスト(TAXI 1、Spiral)、DVD、プリント					

*1 コマを 90 分とし、それを 2 時間と換算する

科目名	製菓理論・実習（発展）			講師名	今村光良、山川裕一、原彰儀	
講師 実務経験	今村 光良	製菓工場(製菓部門)、ホテル（製菓・製パン部門）、洋菓子店（製造）での実務経験				
	山川 裕一	ホテル（製菓・製パン部門）、洋菓子店（製造）での実務経験				
	原 彰儀	ホテル（製菓・製パン部門）、洋菓子店（製造）での実務経験				
区 分	必修	形 式	講義・実習	対 象	洋菓子科 2 年	
開講期間	1 年間（前期・後期）				前期 授業時数 （総コマ数）	480 時間（240 コマ）
					後期 授業時数 （総コマ数）	480 時間（240 コマ）
目 的	国家資格 製菓衛生師資格を持って、食品業界に携わるための知識と技能を身につける					
目 標	就職に向けてより高度な菓子製造が、理論的に行えるようにする 国家資格「製菓衛生師」試験に合格し、活用できるだけの知識と技能を身につける					
テキスト 配布資料	製菓衛生師全書、お菓子「こつ」の科学、科学でわかるお菓子の「なぜ？」、 洋菓子用語辞典、プリント					
授業計画	◆授業内容 【製菓実習（発展）】 ・製菓理論および原材料とその特性について ・和菓子 … 和菓子店オーナー等による実習 ・製パン … 本校 製パン科講師による実習 ・ドリンク … コーヒー、紅茶の各店オーナー等による実習 ・工芸菓子 … コンテストへの参加も可能 【実習メニュー（発展）】 別紙添付の「実習授業予定表」に従い、週間実習予定を貼り出す 新メニューの場合は、事前に配合表を配布する 【製菓理論（発展）】 ・デモ実習を交え、製菓衛生師全書にある食材等の特徴を説明、確認していく 【インターシップ実習】 ・希望者と面談の上、参加を決定（実施期間 2024 年 12 月 11 日(水)～12 月 25 日(水)）					
	◆履修上の注意事項 衛生面における身だしなみの厳守（場合によっては履修不可とする）					
	◆授業時間外の学習について ・事前 … 次実習メニューを確認し、配合表で予習をしておく ・事後 … 授業後は、できるだけその日のうちにレシピとしてまとめる 苦手な作業に関しては、自主練習に取り組む					
	◆学期末試験について 前期・後期の各学期末に実技試験を行う 前期 7 月に実施 … 試験 1 週間前に試験要項を貼り出し、告知をする 後期 2 月に実施 … 試験 1 週間前に試験要項を貼り出し、告知をする					
	◆製菓衛生師試験 — 2024 年度は 月 日(水) 14：00～16：00					
成績評価	学期末試験 30％・授業態度 30％・技術 30％・出席 10％					
その他	非常勤講師として、菓子店オーナー・ホテルシェフをお迎えし実習が行われます。（不定期）					

*1 コマを 90 分とし、それを 2 時間と換算する

2年生 実習授業 予定表

2024年度 広島製菓専門学校

月	レシピNo.	内 容	月	レシピNo.	内 容
4月		ナッペ、絞り練習	6月		ペイトロピコ
		ショートケーキ			グレープフルーツと大葉のグラニテ
		サンドショコラ			été
		フランボワジェ			杏仁豆腐
		Schwarzwald kirsch Torte			レモンのパンナコッタ
		ロールナチュール			ヌガーグラッセ
		クレームダンジュ			外部講師 授業
		soufflé à la vanille			和菓子 基礎 (わらび餅、抹茶羊羹)
		季節のロールケーキ(オープンキャンパスメニュー)			練習メニュー 及び 新規メニュー
		練習メニュー 及び 新規メニュー	7月		マカロン(オープンキャンパスレシピ)
5月		外部講師 授業			クッキークリームアイス
		確認小テスト パイピング			saint marc
		キャラメルロール			ヴェリーヌ(オープンキャンパスレシピ)
		マジパン細工(広島コンテスト出品)			mousse figue et cassis
		シャルロットオランジュ			ipanema
		テヴェール			デザート(オープンキャンパスレシピ)
		opéra			前期末 実技テスト
		シュークリーム(オープンキャンパスメニュー)			外部講師 授業
		gâteaux madame			和菓子 基礎
		Bouchée、Guimauve			製パン基礎(バケット、ブリオッシュ、カンパーニュ)
タルト系		さつまいもとバナナのキャラメルタルト	夏季休暇		
		タルト バナーヌ	8月		練習メニュー 及び 新規メニュー
		tarte brownie			抹茶のパウンド
		タルトショコラ エキゾチック			バターケーキ
		タルト フリュイ			gâteau au fruit
		tarte praline feuilleté et chocolat			クッキーシュー(オープンキャンパスレシピ)
		タルト シトロン			Madeline、Financier
		dacquoise aux fruits	9月		Ruebli Torte
		polka、pont-neuf			チョコレートムース(オープンキャンパスレシピ)
		和菓子 基礎			マドレーヌ フレーズ
		製パン基礎(バケット、クロワッサン、菓子パン)			ケーキ マロン
6月		練習メニュー 及び 新規メニュー			ヴィジタンディーヌ
		中四国ブロックコンテスト(広島、6月5日)			Berry Berry
		クッキーシュー			確認小テスト ビスキュイロール
		キャラメルロールクッキーシュー			外部講師 授業
		黒糖はちみつシュークリーム			和菓子 基礎 (薯蕷饅頭)
		eclairs au chocolat			製パン基礎(バケット、デニッシュ、フオカッチャ)
		外部講師 授業			練習メニュー 及び 新規メニュー
		eclairs au pistache			サブレ アマンド
	10	Chou à la crème			テ オレ
		確認小テスト シュークリーム			フロランタン シーヌ
月		Mille crêpe(オープンキャンパスレシピ)	月		ショコラサンド マロニエ ファーブルトン
		製パン基礎			レモンパイ
		内 容			オランジュ
月	レシピNo.	内 容	月	レシピNo.	内 容

10月	発展 応用	クレームブリュレ(オープンキャンパスメニュー)	12月	確認小テスト ナッペ・絞り・パイピング
		ノアラクテ	発展	ビュッシュドノエル(オープンキャンパスメニュー)
		Caramer Noir	応用	企業研修期間は主に復習メニュー
		イチゴのレアチーズ		buche de noel
		抹茶オペラ		christmas cake
		デリス ピスターシュ	冬期休暇	
		エトワール(ムースショコラ)	1月	製菓・製パン祭 準備
		ambre noir	2月	製菓・製パン祭 販売用商品作成
		キャラメルショコラポワール		製菓・製パン祭
		ティラミス ショコラ		ガトーショコラ(オープンキャンパスレシピ)
		外部講師 授業		Bâton de chocolat
		コーヒー 基礎		ほうれん草とジャガイモのロール
		紅茶 基礎		後期末 実技試験
		和菓子 基礎		truffles nature
		製パン基礎(バケツ、クロワッサン、ブリオッシュ、デニッシュ)		ボンボン ショコラ
		練習 及び 新規メニュー		和菓子 基礎
		マンゴーカシス		製パン 基礎
11月	発展 応用	tartelette pomme	発展 応用	苺のパウンドケーキ(オープンキャンパスメニュー)
		nougat montélimar		fondant chocolat
		Mont-blanc		tarte Tatin
		アメ細工・チョコ細工		
		saint Marc		
		モンブラン(オープンキャンパスメニュー)		
		gâteau weekend		
		ティグレ		
		紅茶のオペラ		
		chosson pomme		
		mille feuilles		
		アップルパイ		
		確認小テスト ショートケーキ		
		ビュッシュドノエル(オープンキャンパスメニュー)		
		pot d'orange (feuilletage chocolat)		
		Marjolaine		
		外部講師 授業		
		和菓子 基礎 (外郎)		
		製パン 基礎		

※ 授業進捗状況等に沿って、新メニューを取り入れていきます

新メニューを作成の場合、配合表を事前に配布します。

※ 授業内容・順番等は、授業進捗状況等により変動や加減をする場合があります