

# アイ・エフ・シー調理製菓大学校 製菓衛生師科

学 科 製菓衛生師科 科目名 社会 時間数 30時間 (1,500分)

〔講義概要〕

菓子店、パン店の経営者、職人として必要な食文化（菓子・パン）について  
日本及び、世界の文化史を学ぶ。企業を運営するための基礎知識を学ぶ。

〔教科書〕

書名：製菓衛生師教本 上巻 社会	発行所：全国製菓衛生師養成施設協会
------------------	-------------------

〔授業内容〕

項 目	授 業 内 容 ・ 目 標
1、社会 I	・菓子やパンの発祥・発展の歴史を学ぶ
・菓子の世界史 ・菓子の日本史	
2、社会 II	・経営とは何かを、商品づくり・経営計画・食品流通・労務管理の基礎を通して学ぶ
・店舗経営のしくみ	
・商品計画	
・経営指標の見方	
・食品の流通	
・労務管理	

〔評価方法〕

出席点（授業態度）、定期試験の成績を考慮して評価する。

学 科 製菓衛生師科 科目名 公衆衛生学 時間数 60時間 (3,000分)

〔講義概要〕

公衆衛生学の意義、公衆衛生活動の重要性は、今日の成熟した社会と国際化した世界の中で感染症の発生や食品衛生、環境衛生及び貧困などが大きな問題となっている。  
これらのことを衛生行政から衛生統計、ごみ、公害などを学習して予防から対策を理解する。

〔教科書〕

書名：製菓衛生師教本 上巻 公衆衛生学 必要に応じてプリント配布	発行所：全国製菓衛生師養成施設協会
-------------------------------------	-------------------

〔授業内容〕

項 目	授 業 内 容 ・ 目 標
公衆衛生学概論	公衆衛生の定義と義務、公衆衛生活動
保健統計	保健指標と統計、保健統計調査、人口統計
	平均寿命と健康寿命、傷病統計と死因統計
生活習慣病	メタボリックシンドロームと特定健康診査
環境保健	環境と環境保健、環境基本法、地球環境問題、公害、熱中症対策
感染症の予防	感染症とは、感染症の症状と予防、経口感染症
	食中毒と食中毒の予防対策

産業保健と学校保健	労働基準法と労働安全衛生法、ストレスとストレスチェック
	業務上の疾病、労働災害補償、製菓業における健康問題、老人の保健、学校保健

[評価方法]

定期試験の成績、授業態度、出席状況等を考慮して評価する。

学 科 製菓衛生師科 科目名 栄養学 時間数 60時間 (3,000分)

[講義概要]

各種栄養素の性質および体内での代謝のしくみを理解する。  
年代毎の食事や疾病など適切な食事について学ぶ。

[教科書]

書名：製菓衛生師教本 下巻 栄養学 新食品成分表 Foods 製菓衛生師全書 必要に応じてプリント配布 製菓衛生師試験問題集	発行所：全国製菓衛生師養成施設協会 とうほう 日本菓子教育センター
--	---

[授業内容]

項目	授業内容・目標
栄養学概論	栄養学を学ぶ意義・必要性を認識する
栄養素の機能	・炭水化物 種類・エネルギー・食物繊維の働きを学ぶ
	・脂質 脂質の役目・脂肪酸の役割を学ぶ
	・たんぱく質 成分・役割・働きを理解する
	・無機質 種類と機能を理解する
	・ビタミン 水溶性・脂溶性ビタミンの種類と機能を学ぶ
	・水 人体と水との関わりについて学ぶ
	・ホルモン 機能を学ぶ
栄養生理	・食物の消化 食物の流れ、酵素について学ぶ
	・栄養の摂取 代謝について学ぶ
ライフステージ別栄養学	・健康と栄養 栄養素摂取の充足率
成人期の疾患	・病態時の栄養素の過不足による疾病について学ぶ
製菓衛生師試験過去問題による演習を行う	

[評価方法]

出席点(授業態度)、ノート提出・プリント提出、定期テストの成績を考慮して評価する。

学 科 製菓衛生師科 科目名 食品学 時間数 60時間 (3,000分)

[講義概要]

食品を取り扱う者として必要な各食品の特徴や栄養成分、利用方法などを学び、知識と理解を深める。  
製菓衛生師国家試験過去出題問題を実施、対策ポイントの解説や、模擬問題に取り組む。

〔教科書〕

書名：製菓衛生師教本 下巻 食品学 新食品成分表 Foods 製菓衛生師全書 必要に応じてプリント配布 製菓衛生師試験問題集	発行所：全国製菓衛生師養成施設協会 とうほう 日本菓子教育センター
--	---

〔授業内容〕

項 目	授 業 内 容 ・ 目 標
食品学概論	食品学を学ぶ意義・必要性を認識する
食品の特徴と性質	食品成分表を活用し、成分・特徴・旬についての知識を深める 主要な食品、特に製菓、製パンに関わりあいの深い食品について把握する (卵・小麦粉・牛乳・生クリーム)
食品の変質とその防止	食品が変質する要因と様々な加工・貯蔵方法について学習する
機能性食品	食生活指針や食品の保健機能表示制度など、食品の内容を正しく理解し、知識を広げる
製菓衛生師試験過去問題による演習を行う	

〔評価方法〕

出席点(授業態度)、プリント提出、定期テストの成績を考慮して評価する。
-------------------------------------

学 科 製菓衛生師科 科目名 製菓実習・理論 (和菓子) 時間数 理論90時間(4,500分)実習480時間(24,000分)

〔講義概要〕

<ul style="list-style-type: none"> <li>・和菓子を作るにあたっての基本的な知識と技術を実習を通して学んでいく。</li> <li>・また、日本の文化や風土的な特徴を認識し、技術と共に感性も磨いていく。</li> </ul>
--

〔教科書〕

書名 製菓衛生師教本 下巻 製菓理論 製菓実技 製菓衛生師全書	発行所：全国製菓衛生師養成施設協会 日本菓子教育センター
---------------------------------------	---------------------------------

〔授業内容〕

項 目	授 業 内 容 ・ 目 標
和菓子作りに必要とされる基礎的知識	①和菓子の種類について ②原材料の取り扱い、作業手順について (仕込み、包餡、成型、製品) ③主な道具について ④製餡について ⑤米粉の種類について ⑥行事や季節と和菓子について
寒天	寒天の特徴や種類についての知識を深める
蒸し物	①蒸し機・蒸籠の使い方を学ぶ ②それぞれの生地の合わせ方、蒸し上がった製品の切り方等について学ぶ

焼き物	①平鍋の取り扱い方について
	②焼き菓子の種類について
練切	①和菓子の代表的な存在である練切の作り方（着色の方法、包餡の方法等）を学ぶ
	②四季折々の風物をどのような色でどのような形にすれば相手に伝えられるか 実習を通して学んでいく。

〔評価方法〕

出席点（実習態度）、実技テスト、定期試験などの成績を考慮して評価する。

学 科 製菓衛生師科 科目名 製菓実習・理論（洋菓子） 時間数 理論90時間(4,500分)実習480時間(24,000分)

担当者	専 任	製菓衛生師/菓子製造技能士一級/洋菓子店勤務5年/和洋菓子店勤務15年
	非常勤	製菓衛生師/菓子製造技能士一級/パティスリーフレッジス 経営
	非常勤	製菓衛生師/菓子製造技能士一級/パティスリーTsナカガワ 経営

〔講義概要〕

菓子の原材料、菓子の分類、洋菓子の基礎知識を学び、菓子作りに役立てる。

〔教科書〕

書名:	製菓衛生師教本 下巻 製菓理論 製菓実技	発行所:全国製菓衛生師養成施設協会
	製菓衛生師全書	日本菓子教育センター
	プロのためのわかりやすいフランス菓子	柴田書店
	必要に応じてプリント配布	

〔授業内容〕

項 目	授 業 内 容 ・ 目 標
1. 菓子の原材料	穀類・甘味料・油脂・鶏卵・牛乳及び乳製品・原料チョコレート類 果実及び果実加工品・種実類「ナッツ類」・凝固材料・風味調味料・補助材料 などの基礎知識を実習を通じ、目で確認し、また、使用して作成することにより、 菓子製造に関する理解を広める
2. 菓子の分類	基本的な洋菓子を実習で学び、菓子の特徴をつかみ、分類を学ぶ
3. 菓子の包装	カラーコーディネイト及び菓子の包装やラッピングなどについて学ぶ
4. 洋菓子について	種類・歴史・道具・材料について
5. 基本のスポンジ生地	種類と製法についてデモを見て各自製作する事により学ぶ
6. 基本のバタークリーム	製法、扱い方など基本動作を学ぶ
7. 基本の絞り・ナッペ	シェルなど基本の絞り、ナッペなどの技術を反復練習する
8. 基本のクッキー生地	タルト生地・クッキーなどの違いや製法を学ぶ
9. 基本のパイ生地	製法・管理など、パイの不思議を解き明かす
10. 基本のクリーム	製法・管理・用途を学び、組み合わせを知る
11. 基本のシュー生地	製法・焼成など。綺麗な「キャベツ」を目指す
12. 基本のバター生地	パウンドケーキの製法、種類を作りながら学ぶ
13. アントルメ	学んだことをベースに、ムース・ババロアなどを仕込む
14. 基本のショコラ	トリュフ・ラムボールなどテンパリングを学ぶ
15. 伝統菓子	歴史を学び、伝統菓子に挑戦する
16. 応用菓子	ショーケースに飾るお菓子を作る。(デコレーション、細工技術など)
17. 基本の細工菓子	飴・ショコラ・マジパン・バターなどを使いピエスモンテを学ぶ

〔評価方法〕

出席点(実習態度)・提出課題・実技試験及び、定期試験で評価する。

学 科 製菓衛生師科 科目名 製菓実習・理論（製パン） 時間数 理論90時間(4,500分)実習480時間(24,000分)

〔講義概要〕

製パン理論と各種製パン法 製パンに関する一般常識・パン作りのポイント  
主原料・副材料の知識等について

〔教科書〕

書名 製菓衛生師教本 下巻 製菓理論 製菓実技 製菓衛生師全書	発行所：全国製菓衛生師養成施設協会 日本菓子教育センター
---------------------------------------	---------------------------------

〔授業内容〕

項 目	授 業 内 容 ・ 目 標
第1学期	製パンの基礎（生地取り扱い・製パン材料の知識・発酵）
プチパン	基本的な生地取り扱いと発酵
バターロール	生地作りの基本・生地取り扱いと発酵
菓子パン(クリームパン他)	菓子パンの成型(包餡)・生地取り扱いと発酵
惣菜パン	各種成型法、トッピング・生地取り扱いと発酵
ベーグル	特殊製法(ボイル)、二次加工(惣菜)を学ぶ
ポテトブレッド	特殊製法(オールイン)、季節の素材を使用したパン
第2学期	製パンの基礎（製パン工程の管理・製パン材料の知識）
塩パン	売れ筋商品のパン・生地取り扱いと発酵
山形食パン	焼型を使用する製品・製パン工程の管理・製パン材料の知識
食パン	焼型を使用する製品・製パン工程の管理
デニッシュ・クロワッサン	冷凍・冷蔵庫を使用した油脂の折込生地の製法・生地取り扱いと発酵
クグロフ	季節のパン(クリスマス)、伝統のパンより文化を学ぶ
第3学期	製パンの基礎（製パン工程の管理・製パン材料の知識）
装飾パン	編みパン・飾りパン・生地取り扱いと発酵
フランスパン	リーンな配合の製パン法・生地の発酵と取扱い

〔評価方法〕

出席点(実習態度)・提出課題・実技試験及び、定期試験で評価する。

学 科 製菓衛生師科 科目名 衛生法規 時間数 30時間(1,500分)

〔講義概要〕

製菓衛生師として働くときに必要な衛生法規全般を学ぶ。製菓衛生師法、食品衛生法を中心に食品表示法、食品安全基本法、健康増進法などについて知ることで、製菓衛生師として安全な食品を作るための知識を習得する。

また社会における行政問題や話題などを適時折り込んで、より理解を深めていきたい。

〔教科書〕

書名：製菓衛生師教本 上巻 衛生法規 必要に応じてプリント配布	発行所：全国製菓衛生師養成施設協会
------------------------------------	-------------------

〔授業内容〕

項 目	授 業 内 容 ・ 目 標
法律概論	衛生法規の意義、法の役割と種類、衛生法規の概要

一般衛生法規	製菓衛生師法、食品衛生法 他10の関係法規
環境衛生法規	環境基本法、廃棄物処理法、食品リサイクル法
学校衛生法規	学校給食法、学校保健安全法
労働衛生法規	労働基準法、労働安全衛生法
消費者政策関連法規	消費者基本法、製造物責任法など
食品の表示関連法規	食品表示法、JAS法、計量法、景品表示法

[評価方法]

定期試験の成績、授業態度、出席状況等を考慮して評価する。

学 科 製菓衛生師科 科目名 食品衛生学 時間数 120時間 (6,000分)

[講義概要]

製菓衛生師は、食を通して人々の生活を豊かにし、幸せに導く職業である。それ故、製造した製品が人の健康を害するものであってはならない。

その為に、食品衛生に関する基礎知識および、食品・店舗・包装・流通に至るまでの衛生について学ぶ。

[教科書]

書名：製菓衛生師教本 上巻 食品衛生学 製菓衛生師国家試験問題集 その他 必要に応じてプリント配布	発行所：全国製菓衛生師養成施設協会
---	-------------------

[授業内容]

項 目	授 業 内 容 ・ 目 標
食品衛生学概論	食品衛生学とは 【意義と、食品の衛生を守るための仕組みについて】
微生物と食品	微生物の種類、特徴
食品と化学物質	食品添加物について 【分類・使用目的・使用基準・表示義務】 製菓・製パンで用いられる食品添加物について 農薬および動物用医薬品の残留について
食品の変質と防止	食品の腐敗・化学的変質について
食 中 毒	食中毒について 【分類・発生状況・発生と季節の関係・発生原因菌】 食中毒菌と食中毒ウイルス、寄生虫食中毒について 【特徴・予防対策】
飲食に伴う食中毒以外の健康危害	健康危害の種類 【異物混入 食物アレルギー など】
食品従事者の衛生管理	食品営業施設・設備の衛生管理について 【構造・配置に関する基準】 給水および汚水・汚物処理について 食品製造従事者の衛生管理について 【服装・手洗い・衛生教育・食品衛生責任者】 食材・器具・容器包装の衛生管理について HACCPとは 消毒・殺菌法について 食品表示について

[評価方法]

出席(授業態度)、プリント、各課題の提出およびその内容、定期試験の成績を考慮して評価する。