

科目	社会
<p>・菓子やパンの発祥・発展の歴史を学ぶ ・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</p>	
回 実施目安	項目
1～5	1、社会 I <ul style="list-style-type: none"> ・菓子の世界史 ・菓子の日本史
6～15	2、社会 II <ul style="list-style-type: none"> ・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

科目	公衆衛生学
<p>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。</p> <p>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。</p>	
回 実施目安	項目
1、2	公衆衛生学概論 公衆衛生の定義と義務、公衆衛生活動
3～8	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
8～10	生活習慣病 メタボリックシンドロームと特定健康診査
11～15	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
16～25	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
26～30	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

科目	栄養学		
<p>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。</p> <p>年代毎の食事や疾病など適切な食事について学ぶ。</p>			
回 実施目安	項目		
1、2	栄養学概論	栄養学を学ぶ意義・必要性を認識する	
3～	栄養素の機能	<ul style="list-style-type: none"> ・炭水化物 ・脂質 ・たんぱく質 ・無機質 ・ビタミン ・水 ・ホルモン 	
12～	栄養生理	<ul style="list-style-type: none"> ・食物の消化 ・栄養の摂取 	<p>食物の流れ、酵素について学ぶ</p> <p>代謝について学ぶ</p>
25～	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	

科目	食品学	
<p>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。</p> <p>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。</p>		
回 実施目安	項目	
1、2	食品学概論	食品学を学ぶ意義・必要性を認識する
3～	食品の特徴と性質	<p>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</p> <p>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</p> <p>(卵・小麦粉・牛乳・生クリーム)</p>
15～ ～30	食品の変質とその防止 機能性食品	<p>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</p> <p>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</p>

科目	製菓実習・理論（和菓子）
回 実施目安	項目
製菓理論30 時間程度 製菓実習 (和菓子) 90時間程度	<p>和菓子作りに必要とされる基礎的知識</p> <ul style="list-style-type: none"> 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 <p>寒天</p> <ul style="list-style-type: none"> ⑤米粉の種類について <p>蒸し物</p> <ul style="list-style-type: none"> ⑥行事や季節と和菓子について <p>寒天の特徴や種類についての知識を深める</p> <p>焼き物</p> <ul style="list-style-type: none"> 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 <p>練切</p> <ul style="list-style-type: none"> 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 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 <p style="text-align: center;">実習を通して学んでいく。</p>

科目	製菓実習・理論（製パン）	
回 実施目安	項目	
製菓理論30 時間程度 製菓実習 (製パン) 120時間程 度	第1学期	製パンの基礎（生地の取り扱い・製パン材料の知識・発酵）
	バターロール	生地作りの基本・生地の取り扱いと発酵
	菓子パン（クリームパン他）	菓子パンの成型（包餡）・生地の取り扱いと発酵
	惣菜パン	各種成型法、トッピング・生地の取り扱いと発酵
	塩パン	売れ筋商品のパン・生地の取り扱いと発酵
	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）
	リュスティック	ハース系で無成型のパン 生地作りの基本・生地の取り扱いと発酵
	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
	装飾パン	編みパン・飾りパン・生地の取り扱いと発酵
	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・生地の取り扱いと発酵
	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）
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	

科目	衛生法規	
<p>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。</p>		
回 実施目安	項目	
1	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
2, 3	一般衛生法規	製菓衛生師法、食品衛生法 他10の関係法規
4, 5	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
6, 7	学校衛生法規	学校給食法、学校保健安全法
8～	労働衛生法規	労働基準法、労働安全衛生法
11～	消費者政策関連法規	消費者基本法、製造物責任法など
～15	食品の表示関連法規	食品表示法、J A S 法、計量法、景品表示法