

令和4年度 にいがた製菓・調理専門学校えぷろん シラバス

科目名	製菓理論		
対象学科	製菓技術科	授業時間	90
対象学年	1年(前期・後期)	担当教員	古川夏紀/清水信恵
授業の方法	講義	実務経験	あり
履修区分	必修	製菓衛生師の免許取得後、民間企業・ホテル・専門学校教員等の実務経験を活かして、製菓の基礎を十分時間をかけて指導する。	
到達目標	製菓材料を理解し、実習と連動させ理論を身に付ける。 2年次の製菓衛生師試験に合格する。		
評価方法	出席日数、授業態度、学期末試験にて評価する		
授業内容	第1章 菓子の原材料/第2章 補助材料 について 見本や資料を使い、時には原材料の試食も行い理解を深める		
使用教材	製菓衛生師全書		
参考図書			
その他			

作成日:2022年4月1日

令和4年度 にいがた製菓・調理専門学校えぷろん シラバス

科目名	製菓実習		
対象学科	製菓技術科	授業時間	480
対象学年	1年(前期・後期)	担当教員	古川／川崎ひとみ 長谷川/鈴木潤
授業の方法	実習	実務経験	あり
履修区分	必修	製菓衛生師の免許取得後、民間企業等の実務経験を活かし製菓実習で知識・技術はもとより心構えも指導する。	
到達目標	材料の特性や器具の扱い方を学び、製菓実習の基礎を身に付ける 作業姿勢や観察力、色彩感覚など感性を養う		
評価方法	出席日数、授業態度、学期末試験にて評価する		
授業内容	<b>【洋菓子】</b> 焼き菓子の基本の生地の基礎と応用／ゼラチンを使った冷やし菓子の基礎 クリームを使用したお菓子の基礎・ナッペ／加工品 <b>【和菓子】</b> 製餡／生菓子／半生菓子／干菓子／郷土菓子 <b>【製パン】</b> 製パン工程／パンの分類に基づいた基本の生地の基礎と応用 <b>【マジパン細工・シュガークラフト】</b> マジパン・シュガーペーストの基本的な扱い方 動植物・人間の作り方を学び、オリジナル作品を制作		
使用教材	製菓衛生師全書		
参考図書			
その他			

作成日:2022年4月1日

令和4年度 にいがた製菓・調理専門学校えぷろん シラバス

科目名	製菓実習		
対象学科	製菓技術科	授業時間	660
対象学年	2年(前期・後期)	担当教員	渡辺弘子/太田新太郎/長谷川美咲/古川夏紀・川崎/清水
授業の方法	実習	実務経験	あり
履修区分	必修	民間経験豊富な教員が現場に勝るとも劣らない実習内容を厳しく指導し、やがて社会に送り出す。	
到達目標	1年次の基礎をもとに応用力を養い、知識・技術だけでなく実習を通して社会人として大切な挨拶や礼儀を身に付ける		
評価方法	出席日数、授業態度、学期末試験にて評価する		
授業内容	<b>【洋菓子】</b> 基本の生地の実用／チョコレートの基礎／飴細工の基礎・小型作品の制作 <b>【和菓子】</b> 基本の生地の実用／上生菓子 <b>【製パン】</b> 大型ミキサーなど機材の扱い方／基本の生地の実用／生地温度管理 <b>【マジパン細工・シュガークラフト】</b> 基礎の実用と技術の向上／コンクールと同じ規定での作品制作		
使用教材	製菓衛生師全書		
参考図書			
その他			

作成日:2022年4月1日

令和4年度 にいがた製菓・調理専門学校えぷろん シラバス

科目名	調理実習		
対象学科	製菓技術科	授業時間	90
対象学年	2年(前期・後期)	担当教員	栗山 悟
授業の方法	実習	実務経験	あり
履修区分	必修	調理師免許を持ち、ホテル経験のある職員が調理の基本を指導する。	
到達目標	基本的な調理操作を習得し、ただ作るだけではなく、食べる人の顔や気持ちを考えながら調理をできるようになる。応用としてカフェの軽食なども取り入れる。		
評価方法	出席日数、授業態度、学期末試験にて評価する		
授業内容	基本調理操作(切る、加熱調理、冷菜調理、盛り付け方まで) カフェメニュー実習(クレープ、パスタ、サラダ、スープ等)		
使用教材			
参考図書			
その他			

作成日:2022年4月1日

令和4年度 にいがた製菓・調理専門学校えぷろん シラバス

科目名	衛生法規		
対象学科	製菓技術科	授業時間	30
対象学年	1年(前期・後期)	担当教員	小池 雅子
授業の方法	講義	実務経験	
履修区分	必修		
到達目標	衛生法規の意義、分類、法学に関する基礎的事項、法規や行政等の概要について学び、製菓衛生師として就業するために必要な知識を習得する。		
評価方法	出席日数、授業態度、学期末試験にて評価する		
授業内容	法学大意(法学とは、法の種類等) 衛生行政(衛生行政とは、分類、組織等) 製菓衛生師法 食品衛生法 その他の関係法規		
使用教材	製菓衛生師全書		
参考図書			
その他			

作成日:2022年4月1日

令和4年度 にいがた製菓・調理専門学校えぷろん シラバス

科目名	公衆衛生学		
対象学科	製菓技術科	授業時間	60
対象学年	1年(前期・後期)	担当教員	橋爪 有記
授業の方法	講義	実務経験	
履修区分	必修		
到達目標	公衆衛生が疾病の予防と健康の保持増進を目的として、どのような方法でその達成を目指してくのか、その意義と重要性について学習する。		
評価方法	出席日数、授業態度、学期末試験にて評価する		
授業内容	<ul style="list-style-type: none"> <li>・公衆衛生学概要</li> <li>・衛生行政</li> <li>・環境衛生</li> <li>・感染症</li> <li>・生活習慣病</li> <li>・産業保健など</li> </ul>		
使用教材	製菓衛生師全書		
参考図書			
その他			

作成日:2022年4月1日

令和4年度 にいがた製菓・調理専門学校えぷろん シラバス

科目名	食品学		
対象学科	製菓技術科	授業時間	60
対象学年	1年(前期・後期)	担当教員	後藤 美希子
授業の方法	講義	実務経験	
履修区分	必修		
到達目標	健全な食生活の保持、おいしい料理や食の楽しさを追求するため、食品の特性や成分について学ぶ。また、食品成分表を理解し、栄養価の計算をできるようにする。それを製菓衛生師として生かしていけるよう、知識を身に着ける。		
評価方法	出席日数、授業態度、学期末試験にて評価する		
授業内容	食品学概要 食品の条件 食品の種類と成分 栄養価計算 食品の分類と特性 食品の変質の防止 食品の保存方法 食品の生産と消費		
使用教材	製菓衛生師全書		
参考図書			
その他			

作成日:2022年4月1日

令和4年度 にいがた製菓・調理専門学校えぷろん シラバス

科目名	食品衛生学		
対象学科	製菓技術科	授業時間	120
対象学年	1年(前期・後期)	担当教員	小池 雅子
授業の方法	講義	実務経験	
履修区分	必修		
到達目標	食品の安全の重要性を認識し、飲食による危害の原因と発生のメカニズム、その予防を習得し、実習等でしっかりと実践できるようにする。		
評価方法	出席日数、授業態度、学期末試験にて評価する		
授業内容	食品衛生学概要(食の安心・安全とは) 食品と微生物 食中毒(細菌性、ウイルス性、自然毒、化学物質など) 食品と化学物質(食品添加物、有害物質等) 器具・容器包装の衛生 食品安全対策(食品表示、設備、健康管理、安全対策) 食品表示について(表示の基本、アレルギー等について)		
使用教材	製菓衛生士全書		
参考図書			
その他			

作成日:2022年4月1日



令和4年度 にいがた製菓・調理専門学校えぷろん シラバス

科目名	栄養学		
対象学科	製菓技術科	授業時間	60
対象学年	1年(前期・後期)	担当教員	後藤美希子
授業の方法	講義	実務経験	
履修区分	必修		
到達目標	栄養・栄養素の種類と機能について学び、栄養と健康の関わりについて理解する。それを製菓衛生師として生かしていけるようにしっかりと身につける。		
評価方法	出席日数、授業態度、学期末試験にて評価する		
授業内容	栄養素の種類と働き(五大栄養素) 消化と吸収(栄養素の同化と異化) エネルギー代謝と食事摂取基準 ライフステージと栄養		
使用教材	製菓衛生師全書		
参考図書			
その他			

作成日:2022年4月1日

令和4年度 にいがた製菓・調理専門学校えぷろん シラバス

科目名	社会学		
対象学科	製菓技術科	授業時間	30
対象学年	1年(前期・後期)	担当教員	近藤 一弥
授業の方法	講義	実務経験	—
履修区分	必修		
到達目標	経営・会計の基礎を身に付け、日商簿記検定の合格を目指す		
評価方法	出席日数、授業態度、学期末試験にて評価する		
授業内容	製菓・製パンの歴史／菓子製造の要件 菓子の生産と消費・包装／経営の基礎		
使用教材	製菓衛生師全書		
参考図書			
その他			

作成日:2022年4月1日

令和4年度 にいがた製菓・調理専門学校えぷろん シラバス

科目名	製菓衛生師対策		
対象学科	製菓技術科	授業時間	30
対象学年	2年(前期)	担当教員	古川/後藤美希子
授業の方法	講義	実務経験	
履修区分	必修		
到達目標	国家試験に向けて、全員が合格できるように今まで学習した内容をしっかりと理解し、また、社会に出た時に実践的に役立てるように知識を深める。		
評価方法	出席日数、授業態度、学期末試験にて評価する		
授業内容	国家試験の教科をそれぞれ総復習し、過去の試験問題にも取り組み理解度をより更に深く学習する。		
使用教材	製菓衛生師全書 これで合格製菓衛生師試験問題集		
参考図書			
その他			

作成日:2022年4月1日

令和4年度 にいがた製菓・調理専門学校えぷろん シラバス

科目名	ヴァンドゥーズ		
対象学科	製菓技術科	授業時間	30
対象学年	2年(前期・後期)	担当教員	渡辺ひろみ/出塚彩
授業の方法	講義・実習	実務経験	—
履修区分	必修		
到達目標	ヴァンドゥーズに必要な知識と技術を身に付けることを目標とする。また、サービスマンとしての言葉遣い、立ち居振る舞いを身に付ける。		
評価方法	出席日数、授業態度、学期末試験にて評価する		
授業内容	ヴァンドゥーズの心技体 身だしなみ・挨拶 接客シミュレーション 消費期限・賞味期限について 電話対応・クレーム対応 アレルギー対応 表示シールについて  合わせ包み、シェル包み、ピーコック包み リボン(斜め掛けリボン、十字かけリボン)		
使用教材			
参考図書			
その他			

作成日:2022年4月1日

令和4年度 にいがた製菓・調理専門学校えぷろん シラバス

科目名	アートデザイン		
対象学科	製菓技術科	授業時間	30
対象学年	2年(前期・後期)	担当教員	新潟美術学園講師/伊達克也
授業の方法	講義・実習	実務経験	—
履修区分	必修		
到達目標	<ul style="list-style-type: none"> <li>・色相環を学び、色の持つ特徴を学ぶ。デザインの基礎を学び、それを製菓製パン業に活かす。</li> <li>・カービングの基礎～応用の実践を通して、現場で即戦力となれるような技術を身に付ける</li> </ul>		
評価方法	出席日数、授業態度、学期末試験にて評価する		
授業内容	<ul style="list-style-type: none"> <li>・デッサンの基礎(鉛筆の使い方、グラデーション作成)</li> <li>・手のデッサン、自画像デッサン</li> <li>・色彩の基礎知識(色と形について、明度、彩度、色相表作成)</li> <li>・色面構成(味覚を抽象的に表現、四季を表現)</li> <li>・カービングナイフの使い方</li> <li>・マジパンを用いてのカービング</li> </ul> <p style="text-align: right;">など</p>		
使用教材	幾何形立体図・色相環図		
参考図書			
その他			

作成日:2022年4月1日

令和4年度 にいがた製菓・調理専門学校えぷろん シラバス

科目名	外国語		
対象学科	製菓技術科	授業時間	30
対象学年	2年(前期・後期)	担当教員	マキシム・カルロトン 渡辺真理子
授業の方法	講義	実務経験	—
履修区分	必修		
到達目標	日本語以外の言語に触れることで視野を広げる。また、フランス菓子製造の現場で使われているフランス語を学習することで即戦力となれることを目標とする		
評価方法	出席日数、授業態度、学期末試験にて評価する		
授業内容	<b>【フランス語】</b> ・フランス語を学ぶ意義 ・アルファベの読み方、英語との違い ・男性名詞と女性名詞の概念の理解と単語 ・菓子名、デザート名の書き方 ・母音と子音の読み方と単語 など		
使用教材	新・現場からのフランス語		
参考図書			
その他			

作成日:2022年4月1日

令和4年度 にいがた製菓・調理専門学校えぷろん シラバス

科目名	進路指導・ビジネスマナー		
対象学科	製菓技術科	授業時間	30
対象学年	2年(前期・後期)	担当教員	高橋崇子/宮島房江
授業の方法	講義	実務経験	—
履修区分	必修		
到達目標	社会人として必要なマナーや礼儀を身に付ける。自分に合った進路を探究し、決定できるようになることを目標とする		
評価方法	出席日数、授業態度、学期末試験にて評価する		
授業内容	<ul style="list-style-type: none"> <li>・美しい基本動作(立ち居振る舞い、笑顔、身だしなみ)</li> <li>・言葉遣い(敬語、丁寧語)</li> <li>・電話応対(かけ方、受け方、取り次ぎ方)</li> <li>・コミュニケーションスキル(報連相、傾聴実習)</li> <li>・クレーム対応</li> </ul> <p style="text-align: right;">など</p>		
使用教材	ビジネスマナーテキスト		
参考図書			
その他			

作成日:2022年4月1日

令和4年度 にいがた製菓・調理専門学校えぷろん シラバス

科目名	食育活動 I		
対象学科	製菓技術科	授業時間	30
対象学年	1年(前期・後期)	担当教員	—
授業の方法	実習	実務経験	—
履修区分	必修		
到達目標	1年を通して、米の生育を学ぶ。笹団子の材料となるよもぎ、笹を収穫、加工する。無農薬で安全な農作物を育てる苦勞を知ることで、達成感を得る		
評価方法	出席日数、授業態度等、総合的に評価する		
授業内容	<ul style="list-style-type: none"> <li>・実習田による農業体験</li> <li>・ヨモギ収穫</li> <li>・笹の葉収穫</li> </ul>		
使用教材			
参考図書			
その他			

作成日:2022年4月1日



令和4年度 にいがた製菓・調理専門学校えぷろん シラバス

科目名	インターンシップ I		
対象学科	製菓技術科	授業時間	60
対象学年	1年(後期)	担当教員	—
授業の方法	実習	実務経験	—
履修区分	必修		
到達目標	現場での実習を通して、衛生管理、原材料の管理、仕事の流れ等、現場でしか経験できないことを学ぶ。また、進路選択の一貫として深い学びを目標とする		
評価方法	出勤日数、実習態度等、総合的に評価する		
授業内容	インターン先の指示に準じ、実践での実習を行う。		
使用教材			
参考図書			
その他			

作成日:2022年4月1日

令和4年度 にいがた製菓・調理専門学校えぷろん シラバス

科目名	食育活動Ⅱ		
対象学科	製菓技術科	授業時間	30
対象学年	2年(前期・後期)	担当教員	—
授業の方法	実習	実務経験	—
履修区分	必修		
到達目標	1年を通して、米の生育を学ぶ。笹団子の材料となるよもぎ、笹を収穫、加工する。無農薬で安全な農作物を育てる苦労を知ること、達成感を得る		
評価方法	出席日数、授業態度等、総合的に評価する		
授業内容	<ul style="list-style-type: none"> <li>・実習田による農業体験</li> <li>・ヨモギ収穫</li> <li>・笹の葉収穫</li> </ul>		
使用教材			
参考図書			
その他			

作成日:2022年4月1日

令和4年度 にいがた製菓・調理専門学校えぷろん シラバス

科目名	異文化交流		
対象学科	製菓技術科	授業時間	30
対象学年	2年	担当教員	清水信恵
授業の方法	実習・講義	実務経験	—
履修区分	選択		
到達目標	外国の地理、特性、食文化等を学び理解を深める。また実際に実際に海外へ行くことで日本では感じる事ができない、貴重な経験をし、人生を豊かにすることを目標にする		
評価方法	出席日数、授業態度、学期末試験にて評価する		
授業内容	・海外研修(工場見学、市内・市場巡り…)・海外の食文化の研究		
使用教材			
参考図書			
その他			

作成日:2022年4月1日

令和4年度 にいがた製菓・調理専門学校えぷろん シラバス

科目名	インターンシップⅡ		
対象学科	製菓技術科	授業時間	60
対象学年	2年(後期)	担当教員	—
授業の方法	実習	実務経験	—
履修区分	必修		
到達目標	現場での実習を通して、衛生管理、原材料の管理、仕事の流れ等、現場でしか経験できないことを学ぶ。また、進路選択の一貫として深い学びを目標とする		
評価方法	出勤日数、実習態度等、総合的に評価する		
授業内容	インターン先の指示に準じ、実践での実習を行う。		
使用教材			
参考図書			
その他			

作成日:2022年4月1日