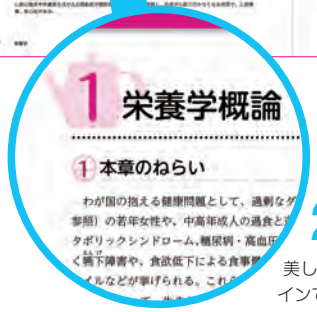
『製菓衛生師』教本 上下

編：一般社団法人　全国製菓衛生師養成施設協会　判型：B5　本文：276 頁（上）／484 頁（下）

「生徒には分かりやすく、先生方にとっては指導しやすくあるべき」という理念から『製菓衛生師』教本を刷新いたしました。本書では授業で求められるすべて要素を上下の２冊に集約することで関連テーマへの連携性も強化され、生徒、先生方の利便性も大幅に向上致しました。特に指導上重要な「実技」部分には多くの頁をさき、写真、イラストなどの解説も加えることでより実践的な内容とし、昨今の教育事情に即した構成としています。

●『製菓衛生師』教本（下）・栄養学・第１課 栄養学概論

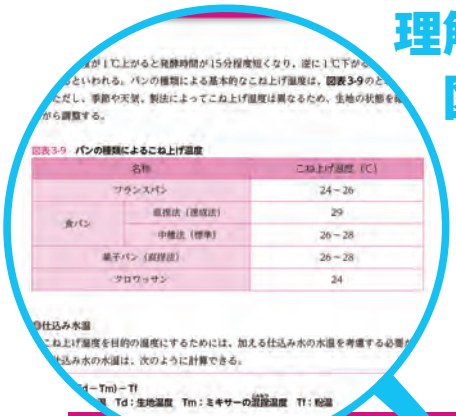


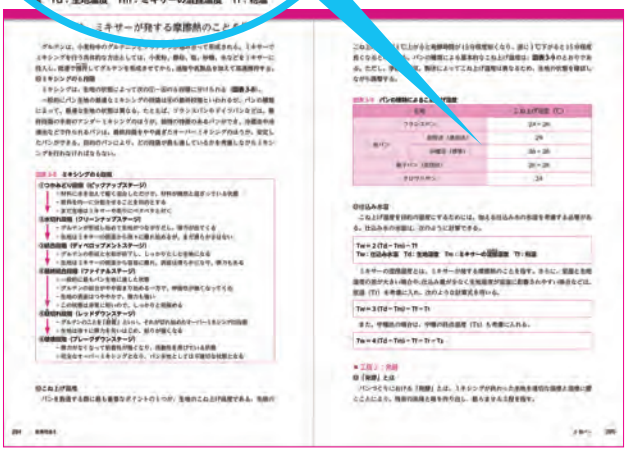
表現力の向上を図り２色刷を採用

美しく整理された構成と彩りのあるデザインで、読みやすく、理解が進みます。

理解を深める図表で表現

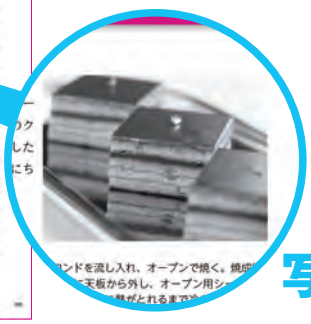
表や図解が数多く掲載されいて、各頁の内容がひと目で理解できます。





●『製菓衛生師』教本（下）・製菓理論Ⅱ・第３課 製パン

●『製菓衛生師』教本（下）・製菓実技・第２課 洋菓子



実技のレシピには、その仕上がりを具体的にイメージできる写真も添えられています。

視覚的に理解できる写真、イラストの採用

『製菓衛生師』教本（上）

■ 衛生法規
- 第１課　法律概論
- 第２課　一般衛生法規
- 第３課　環境保全法規
- 第４課　その他の衛生法規
- 第５課　消費者政策関連法規
- 第６課　食品表示関連法規

■ 公衆衛生学
- 第１課　公衆衛生学概論
- 第２課　健康と健康増進
- 第３課　保健統計
- 第４課　疫学
- 第５課　環境保健
- 第６課　労働衛生
- 第７課　ライフステージと健康

■ 食品衛生学
- 第１課　食品衛生学概論
- 第２課　食品と微生物
- 第３課　食品と化学物質
- 第４課　食品の変質と防止
- 第５課　食中毒
- 第６課　飲食に伴う食中毒以外の健康危害
- 第７課　食品中の有毒物質
- 第８課　食品従事者の衛生管理

■ 社会Ⅰ
- 第１課　菓子と食生活
- 第２課　菓子の世界史
- 第３課　菓子の日本史
- 第４課　パンの歴史
- 第５課　パッケージの役割と種類

■ 社会Ⅱ
- 第１課　店舗経営のしくみ
- 第２課　商品計画
- 第３課　経営指標の見方と利益計画
- 第４課　食品の流通
- 第５課　労務管理

『製菓衛生師』教本（下）

■ 栄養学
- 第１課　栄養学概論
- 第２課　栄養生理
- 第３課　栄養素の機能
- 第４課　ライフステージ別栄養学
- 第５課　成人期の疾患（病気と栄養）

■ 食品学
- 第１課　食品学の概要
- 第２課　食品中の成分
- 第３課　食品中の成分間反応
- 第４課　植物性食品
- 第５課　動物性食品
- 第６課　機能性食品
- 第７課　食品の生産と消費

■ 製菓理論Ⅰ
- 第１課　粉類
- 第２課　砂糖・甘味料
- 第３課　鶏卵
- 第４課　牛乳・乳製品
- 第５課　油脂
- 第６課　チョコレート
- 第７課　果実・種実
- 第８課　凝固剤・風味・調味料
- 第９課　補助材料

■ 製菓理論Ⅱ
- 第１課　和菓子
- 第２課　洋菓子
- 第３課　製パン

■ 製菓実技
- 第１課　和菓子
- 第２課　洋菓子
- 第３課　パン