

時間数・単位数		科 目	期間	担当者
30時間・1単位		衛生法規	通年	嶋田 浩樹
到達 目標	製菓衛生師として、食中毒などの事故や事件を未然に防ぎ、顧客にも喜ばれ、 自らも働き甲斐のある人生を送るため、必要な最低限の法的基礎知識を習得することを目標とする。			
回数	日にち	授業計画および学習内容	試験など	
1	4月15日	「法」などの社会規範の必要性①		
2	4月22日	「法」などの社会規範の必要性②		
3	5月14日	法規とその種類①		
4	5月21日	法規とその種類②		
5	5月28日	衛生法規と関連法規①		
6	6月4日	衛生法規と関連法規②		
7	6月11日	衛生行政解説①		
8	6月18日	衛生行政解説②		
9	6月25日	製菓衛生師法Ⅰ		
10	7月2日	製菓衛生師法Ⅱ		
11	7月9日	製菓衛生師法Ⅲ		
12	9月3日	製菓衛生師法Ⅳ		
13	9月10日	製菓衛生師法Ⅴ		
14	9月17日	単元のまとめ、試験対策(問題集)		
15	9月24日		定期試験①	
16	10月1日	食品衛生法Ⅰ		
17	10月8日	食品衛生法Ⅰ		
18	10月15日	食品衛生法Ⅱ		
19	10月22日	食品衛生法Ⅱ		
20	10月29日	食品衛生法Ⅲ		
21	11月5日	食品衛生法Ⅲ		
22	11月12日	食品衛生法Ⅳ		
23	11月19日	単元のまとめ、試験対策(問題集)		
24	11月26日	食品安全基本法		
25	1月14日	食育基本法		
26	1月21日	健康増進法		
27	1月28日	単元のまとめ、試験対策(問題集)		
28	2月18日	教科のまとめ、国試対策		
29	2月25日		定期試験②	
30	3月特プロ	教科のまとめ、国試対策		
授業方法	講義			
概 要	食品衛生法や健康増進法など、衛生に関わる主要な法律の目的と仕組みを学習する。社会の安全と健康を守るために、どのような規制や基準が設けられているのかを理解する。			
評価方法	筆記試験評価80％ 毎回の学習プリント提出20％ 単元ごとに確認小テストの実施			
教員紹介 (実務経験のある教員)				

時間数・単位数		科 目	期間	担当者
60時間・2単位		公衆衛生学	通年	田中 清子
到達 目標	人間の身体的精神的健康や疾病の予防など、人々の健康の保持増進に役立つ知識や技術を習得する。			
回数 (1回あたり 2時間)	日にち	授業計画および学習内容	試験など	
1	4月17日	公衆衛生概論 公衆衛生学とは		
2	4月24日	公衆衛生の定義		
3	5月8日	公衆衛生学の歴史		
4	5月15日	公衆衛生活動		
5	5月22日	健康と健康増進		
6	5月29日	国民健康づくり運動		
7	6月5日	生活習慣病概論		
8	6月12日	各論 ①糖尿病 ②高血圧症		
9	6月19日	各論 ③脳血管疾患 ④心臓疾患・動脈硬化症		
10	6月26日	各論 ⑤がん(悪性新生物) ⑥肝臓病および膵臓疾患		
11	7月3日	各論 ⑦その他の疾病(腎臓・胃腸・通風など)		
12	7月10日	生活習慣病のまとめ 問題集		
13	9月4日		定期試験①	
14	9月11日	感染症とその予防 ①		
15	9月18日	感染症とその予防 ②		
16	9月25日	感染症とその予防 ③		
17	10月2日	感染症まとめ、問題集		
18	10月9日	保健統計		
19	10月16日	保健統計		
20	10月30日	保健統計まとめ 問題集		
21	11月6日	疫学		
22	11月13日	環境保健		
23	11月20日	環境保健		
24	11月27日	環境保健まとめ 問題集		
25	1月8日	労働衛生		
26	1月15日	労働衛生まとめ 問題集		
27	1月22日	ライフステージと健康		
28	1月29日	ライフステージと健康まとめ 問題集		
29	2月12日	教科のまとめ		
30	2月25日	進級試験	定期試験②	
授業方法	講義			
概 要	健康の維持・増進を目的とした社会的取り組みについて体系的に学ぶ。幅広い領域を通じて学び、健康課題を科学的に捉える視点を身につける。			
評価方法	試験素点80％ 出席点10％ 小テスト10％ (単位ごとに確認小テストの実施)			
教員紹介 (実務経験のある教員)	担当教員は、病院勤務の栄養士としての実務経験を持ち、日々の臨床現場で培った知識と判断力を授業に反映する。さらに、衛生管理者および管理栄養士免許を取得しており、食品衛生・感染対策・栄養管理の専門的視点から、公衆衛生の基礎と実践をわかりやすく解説する。			

時間数・単位数		科 目	期間	担当者
60時間・2単位		食品学	通年	山本江美子
到達目標	食品学を学ぶ意義について理解する。食品中の成分について知る。 食品中の成分間反応について理解する。植物性食品、動物性食品について知る。 機能性食品について知る。食品の生産と消費について理解する。			
回数 (1回あたり 2時間)	日にち	授業計画および学習内容	試験など	
1	4月15日	1、食品学概要		
2	4月22日	2、食品中の成分① 水分		
3	5月14日	食品中の成分② 嗜好成分		
4	5月21日	3、食品中の成分反応、褐変反応		
5	5月28日	4、植物性食品 穀類		
6	6月4日	植物性食品 イモ類		
7	6月11日	植物性食品 豆類		
8	6月18日	植物性食品 種実類		
9	6月25日	植物性食品 野菜類・果実類		
10	7月2日	【外部講師】 小麦粉		
11	7月9日	【外部講師】 砂糖		
12	9月3日	植物性食品 キノコ類・海藻類		
13	9月10日		定期考査①	
14	9月17日	単元のまとめ		
15	9月24日	5、動物性食品 食肉		
16	10月1日	動物性食品 魚介類		
17	10月8日	動物性食品 乳製品	小テスト	
18	10月15日	動物性食品 卵		
19	10月22日	動物性食品 その他の加工食品		
20	10月29日	6、機能性食品 特別用途食品		
21	11月5日	機能性食品 特定保健用食品		
22	11月12日	機能性食品 機能性表示食品		
23	11月19日	7、食品の生産と消費(1)		
24	11月26日	食品の生産と消費(2)		
25	1月14日	【外部講師】 油脂		
26	1月21日	国家試験対策		
27	1月28日	国家試験対策		
28	2月18日	国家試験対策		
29	2月25日		定期試験②	
30	3月特プロ	【外部講師】 卵		
授業方法	講義			
概 要	食品の成分、性質、栄養的価値について学習する。食品がどのように変化し、どのような機能を持つのかを理解し、製菓・調理に必要な基礎知識を身につける。			
評価方法	前期 試験素点70％・牛乳レシピ20％・出席点10％ ／後期 試験素点70％・小テスト20％・出席点10％			
教員紹介 (実務経験のある教員)				

時間数・単位数		科 目	期間	担当者
120時間・4単位		食品衛生学	通年	小峰 誠一
到達 目標	1、食品に関する微生物のこについて学ぶ。 2、飲食に伴う健康危害（食中毒・寄生虫・異物など）について学ぶ。 3、衛生管理の重要性について学ぶ。4、食品添加物について学ぶ。 上記の内容について学び、衛生管理を実践していける知識を身につける			
回数 (1回あたり 2時間)	日にち	授業計画および学習内容	試験など	
1～2	4月15日	感染症と衛生		
3～4	4月22日	食品と微生物		
5～6	5月14日	衛生管理Ⅰ 食品従事者の衛生について		
7～8	5月21日	まとめ 問題集		
9～10	5月28日	食中毒の概要		
11～12	6月4日	細菌性食中毒(感染型)		
13～14	6月11日	細菌性食中毒(毒素型)		
15～16	6月18日	まとめ 問題集		
17～18	6月25日	ウィルス性食中毒 問題集		
19～20	7月2日	自然毒食中毒 問題集		
21～22	7月9日	化学性食中毒 問題集		
23～24	9月3日	まとめ	定期試験（1）	
25～26	9月10日	寄生虫、異物混入		
27～28	9月17日	食品と有害物質		
29～30	9月24日	農薬、動物用医薬品 飼料添加物の食品中の残留		
31～32	10月1日	まとめ 問題集		
33～34	10月8日	衛生管理Ⅱ 洗浄と消毒		
35～36	10月15日	衛生管理Ⅲ 施設の構造 食品取扱設備		
37～38	10月22日	食品の取り扱い 給水および汚物の処理		
39～40	10月29日	営業者の責務		
41～42	11月5日	衛生管理Ⅳ HACCPによる衛生管理		
43～44	11月12日	衛生管理Ⅴ 食品の保存と表示		
45～46	11月19日	まとめ 問題集		
47～48	11月26日	食品添加物 概論	単元テスト	
49～50	1月14日	食品添加物 各論① 甘味料 着色料		
51～52	1月21日	食品添加物 各論② 保存料 防カビ剤 発色剤		
53～54	1月28日	食品添加物 各論③ 殺菌料 漂白剤 調味料		
55～56	2月18日	食品添加物 ビデオ		
57～58	2月25日	まとめ	定期試験（2）	
59～60	3月特プロ	国家試験対策		
授業方法	講義			
概 要	食品の安全を確保するための基本的な考え方と、衛生管理の方法について学習する。食中毒の原因や予防、微生物の特徴、衛生的な取り扱いのポイントなどを理解し、実習や現場で役立つ知識を身につける。			
評価方法	前期 試験素点80％・出席点20％ ／後期 試験点70％・単元テスト20％・出席点10％			
教員紹介 (実務経験のある教員)	担当教員は約30年にわたり保健所で食品衛生行政に従事し、食品施設の監視指導、衛生管理体制の構築等の業務経験がある。食品衛生学を「法律・科学・現場」の三方向から総合的に学べる授業を行う。			

時間数・単位数		科 目	期間	担当者
60時間・2単位		栄養学	通年	三嶋 彩芽
到達目標	栄養と食品、栄養素と身体との関係を体系的、系統的に理解する。 食生活の充実向上を目指して自ら学び、健康の保持増進に主体的にかつ協動的に取り組む態度を養う。			
回数 (1回あたり 2時間)	日にち	授業計画および学習内容		試験など
1	4月17日	栄養学概論 ①健康の定義		
2	4月24日	②栄養の定義		
3	5月8日	③食品群		
4	5月15日	栄養素の機能 ①糖質		
5	5月22日	②脂質		
6	5月29日	③たんぱく質		
7	6月5日	単元のまとめ、問題集		
8	6月12日	④ビタミン		
9	6月19日	⑤ミネラル		
10	6月26日	⑥食物繊維 ⑦水		
11	7月3日	教科のまとめ		定期試験①
12	7月10日	単元のまとめ、問題集		
13	9月4日	⑧エネルギー代謝		
14	9月11日	栄養生理 ①食欲		
15	9月18日	②消化		
16	9月25日	③吸収		
17	10月2日	③吸収		
18	10月9日	④吸収後の栄養素の行方		
19	10月16日	⑤消化吸収率		
20	10月30日	単元のまとめ、問題集		
21	11月6日	ライフステージ別栄養 ①妊娠期 ②産褥期		
22	11月13日	ライフステージ別栄養 ③乳時期 ④幼児期		
23	11月20日	ライフステージ別栄養 ⑤学童期 ⑥更年期 ⑦高齢期		
24	11月27日	単元のまとめ、問題集		
25	1月8日	成人期の疾患(生活習慣病)		
26	1月15日	成人期の疾患(生活習慣病)		
27	1月22日	日本人の食事摂取基準、国民栄養調査		
28	1月29日	教科のまとめ、国試対策		
29	2月12日	教科のまとめ、国試対策		
30	2月25日	教科のまとめ、国試対策		定期試験②
授業方法	講義			
概 要	エネルギー産生栄養素やビタミン・ミネラルの機能、消化吸収の仕組みなど、人体と栄養の関係を体系的に学ぶ。			
評価方法	筆記試験評価80％ 出席・授業態度評価10％ 小テスト10％			
教員紹介 (実務経験のある教員)	担当教員は、薬剤師としての実務経験を有し、薬局勤務を経て、漢方・栄養分野における講座運営や健康相談に携わっている。東洋医学および予防医学の知見を活かし、栄養学と健康との関連を実践的な視点から指導する。現場経験に基づいた具体例を取り入れながら、日常生活に活かせる栄養学の理解を深める授業を行う。			

時間数・単位数		科 目	期間	担当者
30時間・1単位		社会学	通年	前期) 一柳 和文 後期) 平岡 秋彦
到達 目標	前期 後期	菓子とパンの歴史について学び、専門的知識を習得する。 店舗経営のためのビジネスプラン作成ができる。		
回数 (1回あたり 2時間)	日にち	授業計画および学習内容	試験など	
1	4月21日	社会Ⅱ 店舗経営の仕組み		
2	5月19日	商品計画		
3	6月2日	経営指標の見方と利益計画		
4	6月16日	食品流通		
5	6月30日	労務管理		
6	7月14日	パッケージの役割と種類		
7	9月1日		定期試験①	
8	9月15日	教科のまとめ		
9	10月6日	社会Ⅰ 菓子と食生活		
10	10月20日	菓子の世界史		
11	11月17日	菓子の世界史		
12	1月12日	菓子の世界史		
13	1月26日	菓子の日本史		
14	2月22日		定期試験②	
15	特プロ	教科のまとめ		
16				
17				
18				
19				
20				
21				
22				
23				
24				
25				
26				
27				
28				
29				
30				
授業方法	講義			
概 要	菓子の歴史と食生活、生産と消費の移り変わりについて学習する。 菓子店を経営する際に必要な経営論の概要・労務管理等について学び、ビジネスプランニングを行う。			
評価方法	筆記試験評価80％ 出席・レポート・授業態度評価20％			
教員紹介 (実務経験のある教員)	前期担当教員は、大手食品会社にて勤務経験があり、長年マーケティングに関わる中で培った豊富な経験を活かした授業を展開する。また後期担当教員は元ベーカリー店のオーナーであり、現場にて修得した知見を活かしたわかりやすい授業を展開する。			

時間数・単位数		科 目	期間	担当者
60時間・2単位		製菓理論(講義)	通年	長 瀧 一 佳
到達 目標	材料について理解を深め、製菓製パン実習における材料の取り扱いを知る。			
回数 (1回あたり 2時間)	日にち	授業計画および学習内容	試験など	
1	4月15日	製菓理論Ⅰ 粉類		
2	4月22日	〃		
3	5月14日	〃		
4	5月21日	単元まとめ、問題集		
5	5月28日	製菓理論Ⅰ 砂糖・甘味料		
6	6月4日	〃		
7	6月11日	単元まとめ 問題集		
8	6月18日	製菓理論Ⅰ 鶏卵		
9	6月25日	製菓理論Ⅰ 牛乳・乳製品		
10	7月2日	〃		
11	7月9日	単元まとめ 問題集		
12	9月3日	製菓理論Ⅰ 油脂		
13	9月10日		定期考査①	
14	9月17日	製菓理論Ⅰ チョコレート		
15	9月24日	〃		
16	10月1日	単元まとめ 問題集		
17	10月8日	製菓理論Ⅰ 果実・種実		
18	10月15日	単元まとめ 問題集		
19	10月22日	製菓理論Ⅰ 凝固剤・風味・調味料		
20	10月29日	〃		
21	11月5日	〃		
22	11月12日	〃		
23	11月19日	単元まとめ 問題集		
24	11月26日	製菓理論Ⅰ 膨化剤		
25	1月14日	製菓理論Ⅰ 乳化剤		
26	1月21日	製菓理論Ⅰ 着色料		
27	1月28日	単元まとめ 問題集		
28	2月18日	教科のまとめ		
29	2月25日		定期考査②	
30	3月特プロ	教科のまとめ		
授業方法	講義			
概 要	砂糖・小麦粉・乳製品などの材料の性質や、加熱・混合・発酵といった製菓工程の科学的な仕組みについて学習する。			
評価方法	試験素点80％ 出席点10％ 小テスト10％ (単元ごとに確認小テストの実施)			
教員紹介 (実務経験のある教員)	食品会社での実務経験を基に、食品の成分・特性や加工・製造に関する知識を専門とする。製菓・製パンに用いられる原材料の特性や食品加工の原理について、現場での経験を交えながら分かりやすく解説する。長年の教員経験を有し、多様な学生に対応した丁寧な授業を実践している。			

時間数・単位数		科 目		期間	担当者
30時間・1単位		製菓理論（実習）		通年	栗原 伸宏 勝海 遥平 名取 宏晃
到達 目標	和菓子・洋菓子・製パンにおける材料の取り扱いと作業工程を理論的に学ぶ（製菓・製パン実験を含む）。				
回数 (1回あたり 2時間)	日にち	授業計画および学習内容			試験など
1	5月13日	1 洋菓子 基本的な材料と取り扱い			洋菓子 1 5 時間
2	9月9日	1 洋菓子 基本の生地 製法の特徴と理論			
3	〃	〃			
4	11月11日	1 洋菓子 基本的なクリーム 製法の特徴と理論			
5	〃	〃			
6	〃	その他の基本的な製法			
7	〃	〃			
8	6月15日	2 和菓子 基本的な材料と取り扱い			和菓子5時間
9	〃	2 和菓子 餡			
10	〃	2 和菓子 基本的な生地 製法の特徴と理論			
11	4月22日	3 製パン 基本的な材料と取り扱い			製パン 1 0 時間
12	〃	3 製パン 製造に用いる器具・機器			
13	10月7日	3 製パン 製パン法			
14	〃	3 製パン 製パン工程			
15	〃	〃			
授業方法	実習				
概 要	座学で学んだ材料の性質や製菓工程の理論をもとに、製菓技術を実践的に習得する。				
評価方法	実技（筆記）試験80％ 実習ノート20％				
教員紹介 (実務経験のある教員)	担当教員は全員、ホテル・洋菓子店・ベーカリーなど、多様な製菓・製パン現場で長年技術を磨いてきた実務家である。現場で求められる正確な技術、作業スピード、品質管理の考え方を実習に落とし込み、学生が即戦力として活躍できる力を育成する。				

時間数・単位数		期間	担当者
480時間・16単位		通年	田島 智・名取 宏晃 牧野 香里 ほか
到達目標	製菓・製パンに関する基本的な技術、知識を習得する。（詳細は各授業による）		
回数	日にち	授業計画および学習内容	試験など
1			
2		下記5つの授業内容で構成される	
3		・洋菓子実習① 【120時間・4単位】	
4		・洋菓子実習② 【90時間・3単位】	
5		・和菓子実習 【90時間・3単位】	
6		・製パン実習 【120時間・4単位】	
7		・デコレーション 【60時間・2単位】	
8			
9			
10			
11			
12			
13			
14			
15			
16			
17			
18			
19			
20			
21			
22			
23			
24			
25			
26			
27			
28			
29			
30			
授業方法	実習		
概 要	実習を通して、製菓製パン製造に必要な基礎技術を修得する。 〔洋菓子①、洋菓子②、和菓子、製パン、デコレーション〕の5つの内容で構成。		
評価方法	各授業による		
教員紹介 (実務経験のある教員)			

2026年度年間教育計画

専門課程製菓総合専門士科（1年次）

[illegible]

2026年度年間教育計画

専門課程製菓総合専門士科（1年次）

時間数・単位数		科　目	期間	担当者
90時間・3単位		製菓実習（洋菓子実習②）	通年	田島　智
到達目標	実習における基本的な規則、技術、知識を習得する。			
回数 （1回あたり6時間）	日にち	授業計画および学習内容	試験など	
1	4月27日	パートジェノワーズ①(共立て法)、絞り出しクッキー①(絞り)		
2	〃	パートジェノワーズ②(ココア)、絞り出しクッキー②(ココア)		
3	5月11日	パートジェノワーズ③(小テスト)、シフォンケーキ①(別立て法)	小テスト	
4	〃	シフォンケーキ②(抹茶)、ガレットブルトンヌ(伝統菓子)		
5	5月25日	ブッセ、ダックワーズ(クレームオブル)		
6	〃	シフォンケーキ③(試験)、ゼリーやブランマンジェ(凝固剤)	前期実技試験	
7	6月8日	シャルロットオポワール(パバロワ)、スフレ(メレンゲ)		
8	〃	ムースオフランボワーズ(イタリアンメレンゲ)、クレープシュゼット(クレープ生地)		
9	6月22日	アマンディーヌ(パートシュクレ)、カスタードプリン(卵の凝固性)		
10	9月7日	カボチャパイ(パートブリゼ)、クレームブリュレ(キャラメリゼ、小テスト)	小テスト	
11	9月28日	ロールケーキ①(共立て法)、リンゴのアリュメット(フィユタージュラピット)		
12	10月26日	ロールケーキ②(別立て法)、リンゴのアリュメット		
13	11月9日	ガレットデロワorピティビエ(パートフィユテ)、アイスボックスクッキー		
14	1月18日	ロールケーキ（別立て法）		
15	〃		後期実技試験	
授業方法	実習（1回6時間）			
概　要	洋菓子製作の基礎を学ぶ実習授業。			
評価方法	学科試験：年1回実施　素点80％、実習ノート20％ 実技試験：年2回の実施　素点70％、小テスト20％　出席点10％			
教員紹介 （実務経験のある教員）	担当教員は名門パティスリーのシェフ・パティシエとして、長年、洋菓子の製作に携わってきた。現場で求められる衛生管理や作業効率、商品づくりの考え方など、実践的な知見を活かした授業をわかりやすく展開する。			

時間数・単位数		科 目	期間	担当者	
90時間・3単位		製菓実習（和菓子実習）		通年	名取 宏晃
到達目標	実習における基本的な規則、技術、知識を習得する。				
回数 (1回あたり 6時間)	日にち	授業計画および学習内容			試験など
1	4月20日	餡子（製餡・水羊羹）			
2	5月18日	練り切り手形菓子（水鳥・へら切り菊・撫子・牡丹）			
3					小テスト 包餡
4	6月1日	蒸し饅頭（黒糖饅頭・栗見饅頭・酒饅頭）			
5	6月15日	葛菓子 わらび餅、水無月、笹の葉餅			
6					前期テスト
7	6月29日	前期実技試験(黒糖饅頭),黒糖葛団子			
8	9月14日	蒸し菓子、流し物（栗蒸し羊羹・錦秋・芋きんとん）			
9	10月5日	平鍋菓子（どら焼き・六方焼き）			
10	10月19日	焼き饅頭（一粒栗饅頭・くるみ饅頭） 磯古木			
11	11月2日	外郎菓子 柚子と胡桃、赤飯、チョコレート餅			
12	11月16日	まるごとみかん餅			
13		練り切り(雪うさぎ、サンタ1.2、聖夜)			
14	1月25日	後期実技試験（くるみ饅頭）、なごり雪、栗まんサブレ			
15					後期テスト

時間数・単位数		科 目	期間	担当者
120時間・4単位		製菓実習（製パン実習）	通年	勝海 遥平
到達目標	1、オリエンテーションを重点的に行い、食の安全や製パンの基礎を学ぶ。 2、手捏ねを中心に行い、生地の作り方や基礎的な作業を学び、基本の製品の作り方を習得する。 3、1年を通じてそれぞれの季節のパンや世界で作られているパンを学ぶ。			
回数 (1回あたり 8時間)	日にち	授業計画および学習内容	試験など	
1	4月22日	オリエンテーション パンの製法 実習室、器具の使い方 手捏ね練習		
2	5月20日	手捏ね製法① 基本の工程・基本の作業		
3	5月27日	手捏ね製法②③ 丸めの練習・麺棒のかけ方・様々な成形		
4	6月3日	菓子パン①② メロンパン メロン生地作成・クリームパン カスタード作り		
5	6月17日	菓子パン③ あんぱん 包餡練習		
6	6月24日	菓子パン④ コロネ	実技試験	
7	7月1日	季節のパン① カレーパン		
8	7月8日	季節のパン② 旬の材料を使ったパン		
9	9月2日	季節のパン③ 旬の材料を使ったパンⅡ・チョコレートを使ったパン		
10	9月16日	世界のパン①② ベーグル・シナモンロール		
11	10月7日	世界のパン③④ ドイツパン・フォカッチャ		
12	10月21日	世界のパン⑤ シュトーレン		
13	10月28日	食パン① 食パン①ストレート法 中種法		
14	11月18日	食パン③ ② 角食 山型食パン 湯種食パン パラエティブレッド サンドウィッチ		
15	1月13日	テスト 計量～焼成まで 指定された製品作りをひとりで行う	実技試験	
授業方法	実習（1回8時間）			
概 要	製パンの基礎を学ぶ実習授業。			
評価方法	学科試験：年1回実施 素点80％、実習ノート20％ 実技試験：年2回の実施 素点70％、小テスト20％ 出席点10％			
教員紹介 (実務経験のある教員)	製パン店での豊富な実務経験を持ち、2020年にはパンの国際大会「クープ・デュ・モンド」において世界第2位を受賞。高度な製パン技術と豊富な知識を活かし、理論と技術を分かりやすく指導する。			

時間数・単位数		科 目	期間	担当者
60時間・2単位		製菓実習（デコレーション）	通年	牧野 香里
到達目標	デコレーションの基礎技術を身に着ける。（バタークリーム・マジパン）			
回数 (1回あたり 3時間)	日にち	授業計画および学習内容	試験など	
1	4月21日	口金説明 絞り① 丸口金9(丸)		
2	4月28日	絞り② 丸口金9（棒、ディスク、しずく、ハート）		
3	5月12日	絞り③ 星10-7（棒、ポッシュ、振動、ローズ、シェル）		
4	5月19日	絞り④ 星10-7（ハート、からくさ）（小テスト）		
5	5月26日	絞り⑤ （丸：丸、棒、しずく 星：棒、ローズ、シェル、ランニングシェル）	小テスト	
6	6月2日	ナッペ① 基本		
7	6月9日	ナッペ② 復習、応用		
8	6月16日	ナッペ～絞り① ナッペ～ランニングシェル		
9	6月23日	ナッペ～絞り② ナッペ～ローズ、ポッシュ		
10	6月30日	ナッペ～絞り③		
11	7月7日	ナッペ～絞り④		
12	9月1日	ナッペ～絞り⑤ テスト練習		
13	9月8日	ナッペ～絞り⑥	前期試験	
14	9月15日	パイピング①		
15	9月29日	パイピング②		
16	10月6日	パイピング③	小テスト	
17	10月13日	マジパン① マジパンの説明 バラ・カーネーション		
18	10月20日	マジパン② 動物		
19	10月27日	マジパン③ スポンジ焼き		
20	11月10日	マジパン④ 土台削り・うわがけ		
21	11月17日	マジパン⑤ 帯・上面		
22	11月24日	マジパン⑥ 作品作り		
23	1月12日	マジパン⑦ 作品作り		
24	1月19日	マジパン⑧ 作品作り		
25	1月26日	マジパン⑨ 作品仕上げ	後期試験	
授業方法	実習（1回3時間）			
概 要	デコレーションの基礎技術を学ぶ。（バタークリーム・マジパン）			
評価方法	学科試験：年1回実施 素点100％ 実技試験：年2回の実施 素点70％、小テスト20％ 出席点10％			
教員紹介 (実務経験のある教員)	フランス菓子店での実務経験を有する。全国のパティシエ、ホテルのシェフなどが作品を出品し、技術や芸術性を競う日本最大級の洋菓子コンテスト「ジャパン・ケーキショー東京」のデコレーションケーキ部門において4度の受賞歴を持つ。繊細な作品作りのコツ・技術を分かりやすく学生に教授する。			

時間数・単位数		科 目	期間	担当者
120時間・4単位		校外実習（インターンシップ）	後期 (集中授業)	福元 佑紀
到達 目標	現場での経験を通して、実践的な知識と技術を習得する。			
回数	日にち	授業計画および学習内容	試験など	
1	12月5日	企業研修(外部)		
2	12月6日	企業研修(外部)		
3	12月7日	企業研修(外部)		
4	12月8日	企業研修(外部)		
5	12月9日	企業研修(外部)		
6	12月10日	企業研修(外部)		
7	12月11日	企業研修(外部)		
8	12月12日	企業研修(外部)		
9	12月13日	企業研修(外部)		
10	12月14日	企業研修(外部)		
11	12月15日	企業研修(外部)		
12	12月16日	企業研修(外部)		
13	12月17日	企業研修(外部)		
14	12月18日	企業研修(外部)		
15	12月19日	企業研修(外部)		
16	12月20日	企業研修(外部)		
17	12月21日	企業研修(外部)		
18	12月22日	企業研修(外部)		
19	12月23日	企業研修(外部)		
20	12月24日	企業研修(外部)		
21	12月25日	企業研修(外部)		
22				
23				
24				
25				
26				
27				
28				
29				
30				
授業方法	実習（1日8時間）			
概 要	上記日程のうち15日間、企業への研修（インターンシップ）を行う。			
評価方法	各研修先の企業への出勤、研修日誌の作成と提出による			
教員紹介 (実務経験のある教員)				

国際製菓専門学校

2026年度年間教育計画

専門課程製菓総合専門士科（1年次）

時間数・単位数		科 目	期間	担当者
30時間・2単位		フランス語	通年	金子 由香
到達目標	現場で使えるフランス語を習得する。（材料名・調理器具名・調理用具など）			
回数	日にち	授業計画および学習内容	試験など	
1	4月14日	フランス語で挨拶、簡単な自己紹介		
2	4月21日	アルファベの発音、アクセンについて		
3	5月12日	つづり字を発音の規則 E		
4	5月19日	つづり字を発音の規則 母音字が2つ以上		
5	5月26日	つづり字を発音の規則 鼻母音 数字1～10		
6	6月2日	つづり字を発音の規則 子音字 C G S 数字1～10		
7	6月9日	つづり字を発音の規則 子音字ch gn qn 数字11～19		
8	6月16日	つづり字を発音の規則 r h 母音字省略 リエゾン		
9	6月23日	基礎編 名詞 単数形と複数形 数字		
10	6月30日	復習		
11	7月7日	前期試験	定期試験（1）	
12	9月1日	単語表づくり		
13	9月8日	日常会話 カフェ編		
14	9月22日	名詞・数字の復習、デザート名の書き方 auxの役割① 数字		
15	9月29日	デザート名の書き方 auxの役割② 数字		
16	10月6日	デザート名の書き方 auxの役割③ 数字		
17	10月20日	デザート名の書き方 auxの役割④ 数字		
18	〃			
19	10月27日	デザート名の書き方 auxの役割⑤ 材料が2種類入る場合		
20	〃			
21	11月10日	デザート名の書き方 auxの役割⑥ 数字		
22	〃			
23	11月17日	デザート名の書き方 auxの役割⑦ 数字		
24	〃			
25	12月1日	デザート名の書き方 deでつなぐデザート名 ①		
26	〃			
27	1月19日	デザート名で書き方 deでつなぐデザート名 ②		
28	〃			
29	2月9日	一年の総復習 まとめ		
30	2月16日	進級試験	定期試験（2）	
授業方法	講義			
概 要	製菓や調理に関する内容を中心に、フランス語の基礎を学習する。			
評価方法	筆記試験評価80％ 出席・授業態度評価20％			
教員紹介 (実務経験のある教員)				

国際製菓専門学校

2026年度年間教育計画

専門課程製菓総合専門士科（1年次）

時間数・単位数		科 目	期間	担当者
45時間・3単位		オリエンテーション・宿泊研修	通年	クラス担任
到達 目標	学校生活を通して身につけるべき礼儀や作法を学び、集団生活の一員としての自覚を身につける。 月一回の美化活動を通じて、教育目標である挨拶と清掃を身につけていく。			
回数	日にち	授業計画および学習内容	試験など	
1	4月6日	新入生・新年度オリエンテーション		
2	4月7日	〃		
3	4月8日	〃		
4	4月9日	〃		
5	4月10日	〃		
6	4月13日	宿泊研修		
7	4月14日	〃		
8	5月8日	各種オリエンテーションと環境美化活動		
9	6月5日	〃		
10	7月3日	〃		
11	9月18日	〃		
12	10月9日	〃		
13	11月13日	〃		
14	12月4日	〃		
15	1月8日	〃		
16				
17				
18				
19				
20				
21				
22				
23				
24				
25				
26				
27				
28				
29				
30				
授業方法	講義・演習			
概 要	学校生活を通して身につけるべき礼儀や作法を学び、集団生活の一員としての自覚を身につける。1泊2日の宿泊研修（国立中央青少年交流の家：静岡県御殿場市）を含む。			
評価方法	3/4以上の出席で履修			
教員紹介 (実務経験のある教員)				

時間数・単位数		科 目	期間	担当者
15時間・1単位		フードコーディネートⅠ	前期 (集中授業)	青木 雪子
到達 目標	ラッピングの基礎技術を学び、商業ラッピング検定3級の資格を取得する			
回数	日にち	授業計画および学習内容	試験など	
1	7月9日	講座① 商業ラッピングについて、道具、資材の説明 箱の組み立て、合わせ包み、蝶結び	4時間	
2	7月10日	講座② 斜め包み、のしのかけ方	4時間	
3	7月11日	講座③ 検定試験対策、模擬試験(筆記)	4時間	
4	7月13日	ラッピング検定 筆記・実技	3時間	
5				
6				
7				
8				
9				
10				
11				
12				
13				
14				
15				
16				
17				
18				
19				
20				
21				
22				
23				
24				
25				
26				
27				
28				
授業方法	演習			
概 要	店舗等での勤務時に役立つ、商業ラッピング検定3級の合格を目指す。			
評価方法	検定試験の受験、3/4以上の出席で履修			
教員紹介 (実務経験のある教員)				

時間数・単位数		科 目	期間	担当者
30時間・2単位		LHR（ロングホームルーム）	通年	クラス担任
到達 目標	学校生活また校外での学修等において正しい生活態度・勤務態度の修得を目指す 職業人を目指す学生として、授業・衛生面はもちろん各種試験や学校行事に対しても意識を高く持って取り組む			
回数	日にち	授業計画および学習内容	試験など	
1	4月20日	学校生活について		
2	4月27日	学校生活について		
3	5月11日	学校生活について		
4	5月18日	学校生活について		
5	5月25日	学校生活について		
6	6月1日	校外学習について		
7	6月8日	校外学習について		
8	6月15日	校外学習の振り返り		
9	6月22日	前期試験について		
10	6月29日	前期試験について		
11	7月9日	夏季休業中の連絡		
12	9月7日	学園祭部門分け		
13	9月14日	学園祭部門分け		
14	9月26日	後期スケジュールについて		
15	10月5日	前期試験結果配布		
16	10月19日	ルノートル授業について		
17	10月26日	ルノートル授業について		
18	〃	〃		
19	〃	〃		
20	11月2日	ジャパンケーキショー見学について		
21	11月9日	企業研修について		
22	11月16日	企業研修について		
23	〃	〃		
24	1月18日	卒業作品展について		
25	〃	〃		
26	〃	〃		
27	1月25日	学園祭について		
28	〃	〃		
29	〃	〃		
30	2月15日	進級試験について		
授業方法	演習			
概 要	学校生活や進路に関する指導、業界理解、マナー教育などを行うとともに、クラス活動を通して協調性や社会人として必要な資質を養う。			
評価方法	3/4以上の出席で履修とする			
教員紹介 (実務経験のある教員)				

時間数・単位数		科 目	期間	担当者
30時間・2単位		進路（キャリア）	通年	福元 佑紀
到達目標	就職に向けて1年次で身につけるべき視点を養う。（お店レポート、ビデオ学習など） 15日間のインターンシップに向けた準備をし、また、終了後に振り返り、就職活動につなげることができる。			
回数	日にち	授業計画および学習内容	試験など	
1	4月20日	自己紹介		
2	4月27日	〃		
3	5月11日	お店レポートの発表	お店レポート提出	
4	〃	〃		
5	5月18日	〃		
6	〃	〃		
7	5月25日	〃		
8	6月1日	職業理解を深める		
9	6月8日	〃		
10	6月15日	〃		
11	6月22日	〃		
12	6月29日	〃		
13	7月9日	〃		
14	9月7日	企業研修に向けた各種ガイダンス		
15	9月14日	〃		
16	9月26日	〃		
17	10月5日	〃		
18	10月19日	〃		
19	〃	〃		
20	10月26日	〃		
21	〃	〃		
22	11月2日	〃		
23	〃	〃		
24	11月9日	〃		
25	〃	〃		
26	11月16日	〃	研修日誌の提出	
27	1月18日	企業研修に向けた振り返り		
28	1月25日	履歴書の作成		
29	〃	〃		
30	2月15日	まとめ		
授業方法	演習			
概 要	ガイダンス等を通じて業界や職種への理解を深めるとともに、就職活動に必要な知識やマナー、実践力を身に付け、希望する進路の実現を目指す。			
評価方法	3/4以上の出席で履修とする			
教員紹介 (実務経験のある教員)				