

時間数・単位数			期間	担当者
660時間		製菓実習		通年 中田 和孝 五関 嗣久 ほか
到達 目標	1年次に学習した基本の内容を踏まえ、より高度な製造技術を習得する。（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6つの授業内容で構成される		
3		・洋菓子実習① 【120時間】		
4		・洋菓子実習② 【120時間】		
5		・和菓子実習 【90時間】		
6		・製パン実習 【120時間】		
7		・シュガーアート 【120時間】		
8		・デコレーション 【90時間】		
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・応用技術を修得する。 〔洋菓子①、洋菓子②、和菓子、製パン、シュガーアート、デコレーション〕の6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)				

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（2年次）

時間数・単位数		科 目	期間	担当者
120時間		製菓実習（洋菓子実習①）	通年	中田 和孝 五関 嗣久
到達 目標	基本的な知識をベースに洋菓子の応用知識を身に着け、実践することができる。 ルノートルの菓子を中心にフランス菓子を創作することができる。			
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14日	シュークリーム、ディアマン、フィナンシェ、キャラメルアイス		
2	4月28日	レモンタルト、サンドクッキー、マンゴープリン、ミルクアイス		
3	5月12日	ティラミス、マドレーヌ、ココナッツクッキー、コーヒーマイス		
4	5月26日	桃のショートケーキ、クレープシュゼット、バニラアイス		
5	6月9日	レアチーズ、グレープフルーツタルト、シガレット、チーズソルベ		
6	6月23日	オペラ、抹茶と栗のケーキ、プリン、カシスソルベ		
7	7月7日	桃と苺のショートケーキ		
8	9月8日	フォンダンショコラ、フルーツロール、フロランタン、蜂蜜アイス		
9			前期実技試験	
10	10月13日	サブレ・アルレジアン、パレ・オ・レザン、マドレーヌ、フィリアン		
11	10月26日	ガトー・ドゥ・マダム、クグロフ・ルノートル		
12	11月9日	コロンビエ・ドゥ・ラ・パントコート、ロザス・ア・ロランジュ		
13	11月24日	シュクセ・プラリネ、ガトー・バック・オ・フロマージュブラン		
14	1月12日	タルト・エ・レオノール		
15	2月16日	ロザス・ア・ロランジュ		
16			後期実技試験	
17				
18				
19				
20				
21				
22				
23				
24				
25				
授業方法	実習（1回8時間）			
概 要	洋菓子製造の基礎を学び、応用技術を習得する。			
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)	前期担当教員は、レストランのシェフパティシエとして長年洋菓子製造に携わり、衛生管理や作業効率、商品開発など現場で培った知識と技術を分かりやすく指導する。後期担当教員は、自身の店舗を運営する現役オーナーパティシエであり、東京都洋菓子協会理事としても活躍している。豊富な経験に基づき、基礎から応用まで丁寧で分かりやすい指導を行う。			

時間数・単位数		科 目	期間	担当者
120時間		製菓実習（洋菓子実習②）	通年	栗原 伸宏
到達 目標	販売実習に向けて計画的に準備を進めることが出来る（製造・販売準備・チーム連携等）			
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16日	販売実習について・製菓実習①		
2	4月23日			
3	5月14日	製菓実習・販売準備①		
4	5月21日			
5	5月28日	販売準備①		
6	6月11日	販売実習①		
7	6月25日	製菓実習②		
8	9月10日	販売準備②		
9	9月24日	販売実習②		
10	10月1日	製菓実習③		
11	10月15日	販売準備③		
12	10月29日	販売実習③		
13	11月12日	製菓実習④		
14	11月26日	販売準備④		
15	1月21日	販売実習④		
16				
17				
18				
19				
20				
21				
22				
23				
24				
25				
26				
27				
28				
29				
30				
授業方法	実習（1回8時間）			
概 要	実習の応用として、実際に学校併設のカフェ施設を利用した販売実習を行うための商品製作、準備を行う。			
評価方法	レポート提出100％			
教員紹介 (実務経験のある教員)	担当教員は、レストランやホテルなどで約20年にわたる実務経験を有している。調理師免許と製菓衛生師免許の両方を取得しており、幅広い知識と技術を活かした指導を行う。明快で分かりやすい授業には定評があり、基礎から応用まで丁寧に学ぶことができる。			

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（2年次）

時間数・単位数		科 目	期間	担当者
90時間		製菓実習（和菓子実習）	通年	小日向 輝久
到達 目標	和菓子の伝統的な技法を基礎として身に着け、季節を表現した創作和菓子を制作する。			
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23日	茶通、道明寺、桜餅、草餅		
2	5月21日	黄身時雨、若鮎、やすらい、桜ご飯		
3	6月4日	上用饅頭、唐饅頭、姫栗饅頭、水ようかん		
4	6月18日	屑焼き、水まんじゅう、月餅、茶通	小テスト	
5	7月2日	きみ椿、金がく、水無月、上用饅頭		
6			前期実技試験	
7	9月3日	きんとん、乳菓、麩饅頭、餡ドーナッツ		
8	9月17日	かぼちゃ饅頭、東饅頭、栗蒸洋館、おはぎ		
9	10月8日	コーヒ大福、チーズ大福、かの子餅、餡ロール		
10			ルノートル週間	
11	10月22日	桃山、雪平、楽山、唐饅頭		
12	11月5日	蒸しどら、うぐいす餅、錦玉羹、抹茶わらび餅		
13	11月19日	豆大福、浮島、伸し餅、	小テスト	
14	1月14日	練り切り、みたらし団子、落雁		
15			後期実技試験	
16				
17				
18				
19				
20				
21				
22				
23				
24				
25				
26				
27				
28				
29				
30				
授業方法	実習（1回6時間）			
概 要	和菓子実習の基礎を学び、基本的な技術を習得する。			
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)	歴史ある和菓子店で培った豊富な経験を持ち、和菓子製造に必要な繊細な技術を習得している。伝統的な技法から実践的な製造技術まで、丁寧で分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
120時間		製菓実習（製パン実習）		通年	勝海 遥平
到達 目標	基本的な製パン知識をベースに応用技術を習得する。				
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15日	ハース系① フランスパン 製法と基礎知識			
2	4月29日	〃			
3	5月13日	ハース系② フランスパン オートリーズ パートフェルメンテ			
4	5月27日	ハース系③ フランスパン オーバーナイト法			
5	6月24日	ハース系④ カンパーニュ リュスティック			
6		テスト			
7	7月8日	ハース系⑤ フランスパン バタール			
8	9月9日	フィユタージュ① クロワッサン/パンオショコラ			
9	10月14日	フィユタージュ② クイニーアマン/パンオレザン			
10	10月28日	フィユタージュ③ フルーツデニッシュ			
11	11月11日	フィユタージュ④ フィユタージュ生地 応用			
12	12月2日	ヴィエノワズリー① ブリオッシュ 基本			
13	1月20日	ヴィエノワズリー② ブリオッシュ生地 応用			
14	2月3日	〃			
15		テスト			
16					
17					
18					
19					
20					
21					
22					
23					
24					
25					
26					
27					
28					
29					
30					
授業方法	実習（1回8時間）				
概 要	製パン実習の基礎を学び、基本的な技術を習得する。				
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
120時間		製菓実習（シュガーアート）	通年	土館 志野
到達 目標	シュガーアートの基礎知識を学び、基本的な技術を習得する。 グループでの作品作りに取り組み、シュガーのウェディングケーキを協力して創作する。			
回数 (1回あたり 4時間)	日にち	授業計画および学習内容	試験など	
1・2	4月20日	フルーツケーキ焼成・ペーストの作り方・ロイヤルアイシング		
3	4月27日	マジパニング・カバーリング・絞り	フリルワークのケーキ	
4	5月11日	フリルワーク・お花の芯		
5	5月18日	お花の作り方（スイートピー）		
6	5月25日	アレンジ・仕上げ		
7	6月1日	スイーツボックス①	フリルワークケーキ採点日	
8	6月8日	スイーツボックス②		
9	6月15日	ランナウト①カバーリング	スイーツボックス採点日	
10	6月22日	ランナウト②フラッディング	(小テスト)	
11	6月29日	ランナウト③バラのお花		
12	9月7日	ランナウト④葉っぱ・アレンジ		
13	9月14日	予備日・学園祭作品考案		
14・15	9月28日	学園祭作品制作①	ランナウト採点日	
16・17	10月5日	学園祭作品制作②		
18・19	10月19日	学園祭作品制作③		
20・21	10月26日	学園祭作品制作④		
22・23	11月2日	学園祭作品制作⑤		
24・25	11月9日	学園祭作品制作⑥		
26・27	11月16日	学園祭作品制作⑦		
28・29	1月18日	学園祭作品制作⑧仕上げ		
30	1月25日	学園祭作品制作⑨仕上げ		
授業方法	実習（1回4時間）			
概 要	シュガーアートの基礎知識を学び、小さいものから作品を作り始め、最終的にはグループでウェディングケーキを制作する。			
評価方法	実技試験 70％本試験・20％小テスト・10％出席状況			
教員紹介 (実務経験のある教員)	パティシエールとして10年間勤務した後、専門学校講師として20年以上にわたり多くの製菓人材を育成してきた。現在も自宅厨房にて菓子の製造・販売やお菓子教室を運営しており、現場感覚を大切にした指導を行っている。一人ひとりに寄り添いながら、製菓の楽しさと確かな技術を分かりやすく伝える。			

時間数・単位数		科 目	期間	担当者
90時間		製菓実習（デコレーション）	通年	栗原 伸宏
到達 目標	洋菓子のデコレーションの応用技術を身につける（バタークリーム・マジパン・あめ細工・チョコレート細工）			
回数 （1回あたり 4時間）	日にち	授業計画および学習内容	試験など	
1・2	4月24日	バタークリーム①		
3・4	5月8日	バタークリーム②		
5・6	5月22日	マジパン①		
7・8	6月5日	マジパン②		
9・10	7月3日	マジパン③		
11・12	9月4日	マジパン④		
13・14	9月18日	飴細工①		
15・16	10月9日	飴細工②		
17・18	10月23日	飴細工③		
19・20	11月6日	飴細工④		
21・22	11月20日	チョコレート①		
23・24	1月15日	チョコレート②		

時間数・単位数		科 目	期間	担当者
50時間		フランス語	通年	金子 由香
到達 目標	現場で使用するフランス語を習得する（材料、器具など） 基本的なフランス語を習得し、簡単な日常会話ができる			
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13日	会話 自己紹介		
2	4月20日	deでつなぐデザート名の書き方		
3	5月11日	deでつなぐデザート名の書き方		
4	5月18日	au ala aux deの使い分け		
5	5月25日	形容詞 形容詞の形と発音		
6	6月1日	形容詞 原則にあてはまらない形容詞		
7	6月8日	形容詞 形容詞を使ってデザート名を書いている		
8	6月15日	形容詞 動詞から作る形容詞 ーer 動詞		
9	6月22日	形容詞 動詞から作る形容詞 不規則動詞		
10	6月29日	形容詞 人名、地名を表す形容詞		
11		まとめ	定期試験①	
12	9月1日	会話 買い物 レストラン		
13	9月7日	ルセットの読み方 材料と分量の表し方		
14	9月14日	ルセットの読み方 形と大きさの表現、道具名		
15	9月28日	動詞表作り 意味調べ		
16	10月5日	ルセットの読み方 madelleinesを訳す①		
17	10月19日	ルセットの読み方 madelleinesを訳す②		
18	10月26日	ルセットの読み方 sablesを訳す①		
19	11月9日	ルセットの読み方 sablesを訳す②		
20	11月9日	ヨーロッパ研修で使える日常会話①		
21	11月16日	ヨーロッパ研修で使える日常会話②		
22	11月30日	ルセットの読み方 動詞の命令形が使われる場合		
23	1月18日	総復習		
24	2月8日	総復習		
25		まとめ	定期試験②	
26				
27				
28				
29				
30				
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（1年次からの発展内容）を学習する。			
評価方法	試験素点80％ 出席点・授業態度20％			
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
48時間		カフェ調理実習	通年	佐藤 秀俊
到達目標	・パティシエに必要な包丁使いを習得する ・カフェで提供される料理のレパートリーを習得し、仕事の幅を広げる			
回数	日にち	授業計画および学習内容	試験など	
1・2	6月12日	アマトリチャーナ （パスタの茹で方、基本のトマトソース）		
3・4	6月26日	エッグベネディクト ・ サラダ （オランダーズソース、ウフポッシュェ）		
5	9月25日	ラップサラダ （マヨネーズ、味のバランス、魚の処理の仕方）		
6	10月2日	ラタトゥイユ （野菜の切り出し、煮込み料理の考え方）		
7・8	10月30日	コロッケ ・ ポテトサラダ （パネの仕方、ジャガイモの扱い方）		
9・10	11月13日	チキンソテー・焦がしバターソース （鶏肉下処理、焼き方、ブルノワゼット）		
11・12	1月8日	ミートドリア （ベッシャメルソース、ボロネーゼソース、ピラフ、お米の扱い方）		
8				
9				
10				
11				
12				
13				
14				
15				
16				
17				
18				
19				
20				
授業方法	実習（1回4時間）			
概 要	調理実習の実施、カフェで提供される料理のレパートリーを学ぶ			
評価方法	前期 レポート提出80％、出席20％ ・ 後期 筆記試験80％ 出席20％			
教員紹介 （実務経験のある教員）	担当教員は、レストラン等における西洋料理の豊富な実務経験を有している。本学科では数少ない調理実習を担当し、基礎から実践まで分かりやすく指導する。カフェ料理や軽食などについて、専門的な知識を踏まえ、実践的な授業を展開する。			

2026年度年間教育計画

専門課程製菓総合専門士科（2年次）

時間数・単位数		科 目	期間	担当者
20時間		オリエンテーション	前期 (集中授業)	嶋田 浩樹
到達目標	ガイダンス等を通じて学校生活に必要な知識・情報を得て自身の生活の見通しを立てる。			
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	写真撮影、製菓衛生師ガイダンス、実習オリエンテーション 教務オリエンテーション、奨学金ガイダンス	4時間	
2	4月7日	ホームルーム、生活指導オリエンテーション、就職セミナー、宿泊研修ガイダンス	4時間	
3	4月8日	ホームルーム、卒業課題ガイダンス、国際ジュニアガイダンス ヨーロッパ研修ガイダンス、避難訓練	4時間	
4	4月9日	ホームルーム、製菓衛生師対策Ⅰ	4時間	
5	4月10日	レントゲン検査、身体測定、製菓衛生師対策Ⅱ、環境美化	4時間	
授業方法	講義			
概 要	時間割や行事についてのガイダンスや説明会の実施。			
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
24時間		宿泊研修	通年	嶋田 浩樹
到達目標	他者と生活を共にする活動を通し、生徒同士、教職員、施設の方々との交流を深め、相互理解と親睦を図る。 教育目標である挨拶と清掃の習慣化を図る（月1回の環境美化活動を含む）			
回数	日にち	授業計画および学習内容	試験など	
1	4月12日	研修1日目:オリエンテーション、ホームルーム、挨拶練習、レクリエーション		
2	4月13日	研修1日目:挨拶練習披露、ホームルーム、レポート作成、対面式レクリエーション		
3	5月8日	清掃活動、挨拶練習、身だしなみの確認		
4	6月5日	清掃活動、挨拶練習、身だしなみの確認		
5	7月3日	清掃活動、挨拶練習、身だしなみの確認		
6	9月18日	清掃活動、挨拶練習、身だしなみの確認		
7	10月9日	清掃活動、挨拶練習、身だしなみの確認		
8	11月13日	清掃活動、挨拶練習、身だしなみの確認		
9	12月4日	清掃活動、挨拶練習、身だしなみの確認		
10	1月8日	清掃活動、挨拶練習、身だしなみの確認		
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	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）。挨拶の励行、環境美化の徹底、適切な食事と睡眠を意識して集団行動を経験する。研修後の毎月の清掃活動も含む。			
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
64時間		海外研修	通年	一柳 晶子
到達 目標	全員参加のヨーロッパ研修を通して国際感覚を身につけ、パティシエ・ブーランジェとしての視野を広げる。			
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	ヨーロッパ研修ガイダンス		
2	5月11日	ヨーロッパ研修ガイダンス		
3	6月8日	ヨーロッパ研修ガイダンス		
4	9月7日	ヨーロッパ研修ガイダンス		
5	10月5日	ヨーロッパ研修ガイダンス		
6	11月2日	ヨーロッパ研修ガイダンス		
7	11月27日	ヨーロッパ研修ガイダンス 最終説明会		
8	12月3日	ヨーロッパ研修(12/3～12/10)		
9	12月4日			
10	12月5日			
11	12月6日			
12	12月7日			
13	12月8日			
14	12月9日			
15	12月10日			
16	12月21日	ヨーロッパ研修 事後指導		
17	12月22日	ヨーロッパ研修 事後指導		
18	12月23日	ヨーロッパ研修 事後指導		
19				
20				
21				
22				
23				
24				
25				
26				
27				
28				
29				
30				
授業方法	演習			
概 要	約1週間の海外（ヨーロッパ）研修。研修に向けた事前学習・事後学習を含む。			
評価方法	「専門課程 学生便覧及び心得」の規定に準ずる			
教員紹介 (実務経験のある教員)				

時間数		科 目	期間	担当
120時間		フードコーディネート	通年	厚東クール（フラワー） 澤田真理子（デザイン） ほか
到達 目標	食に関わる実践的な学習活動を通じて専門知識と技術を身につけ、食生活を総合的にデザインする。 各種の演習を通じて、食生活の充実向上を担う職業人として必要な資質と能力を育成する。			
回数	日にち	授業計画および学習内容		試験など
		【フラワーアレンジメント】 担当:厚東 クール		
1	6月17日	主な花材とその特徴		
2	10月7日	生花を使ったアレンジメント①		
3	11月18日	生花を使ったアレンジメント②		
4	1月13日	コサージュ作り(戸上順子講師)		
		【デザイン】 担当:澤田 真理子		
1	9月3日	もしも自分が店を持てたら というテーマで作品を制作①		
2	9月17日	もしも自分が店を持てたら というテーマで作品を制作②		
3	11月19日	もしも自分が店を持てたら というテーマで作品を制作③		
4	1月14日	もしも自分が店を持てたら というテーマで作品を制作④		
		【テーブルコーディネート】 担当:中村 成子		
1	5月21日	テーブルセッティングとセッティング手順		
2	6月4日	テーブルリネンとナプキンの折り方		
3	6月18日	洋食器とテーブルマナー		
4	7月2日	ガラス器と銀器(金属器)		
5	10月8日	アフタヌーンティー		
6	11月5日	和食器の基本		
7	1月13日	カラーデザインと食の色		レポート提出
		【サービスマナー】担当:岩瀧 美緒		
1	4月22日	オリエンテーション 基本マナー(表情)		
2	5月20日	基本マナー(身だしなみ、立ち居振る舞い)		
3	6月3日	基本マナー(オンラインのマナー) 就活面接ロールプレイング		
4	6月17日	Eメール、ビジネス文書、言葉使い		
5	7月1日	言葉使い、電話対応、名刺交換		定期考査（別日）
6	9月2日	来客、訪問対応、サービスとは、自己紹介		
		【喫茶実習】担当:住川 啓子		
1	5月20日	ドリンク① 機会を使った実習 カフェラテ		レポート提出
2	6月3日	ドリンク② ソフトドリンク		レポート提出
3	7月1日	ドリンク③ 紅茶、アレンジティー		レポート提出
4	9月16日	ドリンク④ 中国茶		レポート提出
5	10月20日	ドリンク⑤ 日本茶		レポート提出
6	2月15日			定期試験

2026年度年間教育計画

時間数		科 目	期間	担当
120時間		フードコーディネート	通年	厚東クール（フラワー） 澤田真理子（デザイン） ほか
回数	日にち	授業計画および学習内容	試験など	
		【マネージメント】担当：松原 友範		
1	4月22日	店舗デザイン 企業	レポート提出	
2	5月20日	オリエンテーション、フードマネジメントの概要		
3	6月3日	経営の基礎知識、経営とマネジメント、出店戦略と開店業務① （4P・市場リサーチ・業種業態・ターゲット・コンセプトなど）		
4	6月17日	経営の基礎知識、経営とマネジメント、出店戦略と開店業務② （立地・物件・商業圏・開業費用・店名など）		
5	7月1日	授業のまとめ、プランニング		
6	9月2日	企画・構成・演出・損益分岐点など		
7	9月16日	インテリア・店舗内装・照明・ディスプレイ・動線など		
8	10月7日	グループワーク・発表会	レポート提出	
9	11月18日	厨房設備 企業	レポート提出	
10	1月13日	多摩信用金庫 企業	レポート提出	
授業方法	演習			
概 要	フラワーアレンジメント、デザイン、テーブルコーディネート、サービスマナーなど、食に関する幅広い知識・技術の習得を目指す。			
評価方法	（フラワーアレンジメント）各授業で作品を採点 80％・出席点 20％ （デザイン）作品点80％・出席点 20％ （テーブルコーディネート）プリントテキストを毎回配布、回収・レポート課題により理解度を図る、レポート点80％・出席点20％ （サービスマナー）プリントテキストを配布 試験素点80％ 出席点20％ （喫茶実習）前期はレポート提出80％ 出席点20％ ／ 後期は試験素点80％ 出席点20％ （マネジメント）レポート課題、発表会80％ 出席点20％			
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（2年次）

[illegible]

時間数・単位数		科 目	期間	担当者
8時間		陶芸	前期 (集中授業)	阿部一純・川島かおり ・坂本友里
到達 目標	食を彩る陶芸の基礎技術を習得する。			
回数	日にち	授業計画および学習内容	試験など	
1	7月9日	陶芸作品(茶碗・中皿)制作		
2				
3				
4				
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	実際に陶芸作品（茶碗・中皿）を制作する。			
評価方法	「専門課程 学生便覧及び心得」の規定に準ずる			
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
4時間		校外学習	前期 (集中授業)	クラス担任
到達 目標	フランス料理のテーブルマナーについて学び、実際にコース料理を体験することで習得する			
回数	日にち	授業計画および学習内容	試験など	
1	6月10日	テーブルマナー講習会(ホテルニューオータニ東京にて)		
2				
3				
4				
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	ホテルニューオータニ東京での講習会を通して、テーブルマナー及び社会性を身につける機会とする。			
評価方法	「専門課程 学生便覧及び心得」の規定に準ずる			
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（2年次）

時間数		科 目	期間	担当者
28時間		卒業課題・製菓衛生師試験対策	通年	勝海遥平・栗原伸宏
到達目標	・製菓製パン業界の職業に必要な実践的かつ専門的な能力を習得する。 ・生産者、流通業者、企業、自治体の方々と共通の課題に取り組むことにより、将来の実務に関する知識、技術及び技能を身につける。			
回数	日にち	授業計画および学習内容	試験など	
1・2	4月8日	卒業課題規定について、課題の提出		
3・4	4月21日	【卒業生枠】①佐々木達也さん		
5・6	5月19日	外部講師による講話 KITORI山上様、国家試験対策		
7・8	6月2日	【卒業生枠】②		
9・10	6月16日	【卒業生枠】③		
11・12	6月30日	個人プレゼン、選考会		
13・14	9月1日	【卒業生枠】④		
15・16	9月15日	グループ活動 ①		
17・18	10月6日	グループ活動 ② 、試食会		
19・20	10月20日	グループ活動 ③		
21・22	11月17日	卒業課題発表会		
23・24	1月12日	販売会準備		
25～28	1月20日	販売会		
授業方法	講義・演習・実習			
概 要	卒業課題発表会に向けて、個人でレシピを考案した後、グループでの商品開発・発表・販売まで行う。卒業生や講師を招聘した特別授業や試験対策授業についても実施する。			
評価方法	卒業規定により評価（発表会80％・出席点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		科 目	期間	担当者
30時間		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ける正しい生活態度・勤務態度の修得、チームでの協力体制の習得を目指す 製菓衛生師国家試験合格に向けて学習し、資格取得を目指す			
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	製菓衛生師試験対策		
2	4月27日	製菓衛生師試験対策		
3	5月11日	ヨーロッパ研修ガイダンス		
4	〃			
5	5月18日	製菓衛生師試験対策		
6	5月25日	製菓衛生師試験対策		
7	6月1日	製菓衛生師試験対策		
8	6月8日	ヨーロッパ研修ガイダンス		
9	〃			
10	6月15日	製菓衛生師試験対策		
11	6月22日	製菓衛生師試験対策		
12	6月29日	卒業課題発表会について		
13	〃			
14	9月7日	学園祭部門決め		
15	〃			
16	9月14日	ヨーロッパ研修ガイダンス		
17	〃			
18	9月28日	卒業作品展について		
19	10月5日	卒業作品展について		
20	10月19日	ヨーロッパ研修ガイダンス		
21	〃			
22	10月25日	卒業作品展について		
23	11月9日	卒業作品展について		
24	〃			
25	11月16日	ヨーロッパ研修ガイダンス		
26	〃			
27	1月18日	卒業作品展について		
28	〃			
29	1月25日	学園祭について		
30	〃			
授業方法	演習			
概 要	各種学校行事に関する指導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。製菓衛生師国家試験の受験に向けた対策授業も含まれる。			
評価方法	「専門課程 学生便覧及び心得」の規定に準ずる			
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		進路（キャリア）	前期	福元 佑紀
到達 目標	就職に向けた準備を進め、履歴書の作成を行う 企業説明会に参加し、自己の希望や適性を踏まえた就職先について理解を深める			
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13日	就職オリエンテーション		
2	4月20日	就職オリエンテーション		
3	4月27日	就職オリエンテーション		
4	5月11日	企業説明会		
5	5月18日	企業説明会		
6	5月25日	企業説明会		
7	6月1日	企業説明会		
8	6月8日	企業説明会		
9	6月15日	企業説明会		
10	6月22日	企業説明会		
11	6月29日	企業説明会		
12	9月7日	個別面談		
13	9月14日	個別面談		
14	9月28日	個別面談		
15	10月5日	個別面談		
16				
17				
18				
19				
20				
21				
22				
23				
24				
25				
26				
27				
28				
29				
30				
授業方法	演習			
概 要	主に就職活動に関する説明や就職試験対策の実施。企業を招聘した企業説明会や個別面談を含む。			
評価方法	「専門課程 学生便覧及び心得」の規定に準ずる			
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（2年次）

時間数・単位数		科 目	期間	担当者
「製菓実習」のうち「洋菓子実習②」に含む		販売実習	随時	栗原伸宏・勝海遥平
到達目標	製菓における大量製造の技術を学ぶ。 お客様に商品を販売するための一連の準備について学ぶ。（告知ポスター、ポップ、包装、レジ）			
回数	日にち	授業計画および学習内容		試験など
1	4月17日	オリエンテーション		
2	5月15日	校内販売		
3	5月末	販売①	スケジュール(予定) 授業科目「製菓実習」のうち 「洋菓子実習②」に含む	
4	7月初旬	販売②		
5	9月中旬	販売③		
6	10月中旬	販売④		
7	10月末	販売⑤		
8	1月末	販売⑥		
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	本校併設のカフェ施設にて、実際のお客様を対象に製菓・製パン商品の製造・販売を行う。			
評価方法	レポート提出、出席（「製菓実習」のうち「洋菓子実習②」の評価に含まれる）			
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		科 目	期間	担当者
3時間		茶会席	後期 (集中授業)	竹内 悦子
到達 目標	お茶席の正しい作法を身に着ける。 卒業の茶事として開催し、場に合わせた適切なマナー・振る舞いができる。			
回数	日にち	授業計画および学習内容	試験など	
1	3月2日	茶会席	3時間	
2				
3				
4				
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	卒業茶事の一環として、茶会席を実施する。			
評価方法	「専門課程 学生便覧及び心得」の規定に準ずる			
教員紹介 (実務経験のある教員)	担当教員は、茶道・裏千家流の師範として長年教室を主宰し、弟子や後継の育成に尽力してきた。丁寧でわかりやすい稽古を大切にし、茶の湯の魅力をやさしく伝える指導を行う。			