Ⅷ 令和7年度 製菓科 開講授業科目

	教科科目	授業科目	開講 時間数	担当者				開講 時期	頁	
				A	B	C-1	C-2			
必修	製菓製パン理論	製菓理論	60	羽田		羽田		通年	102	
		製パン理論Ⅰ	30	遠藤		遠藤		前期	103	
		製パン理論Ⅱ	30	遠藤		遠藤		後期	104	
		店舗経営論	30	小高		小高		前期	105	
	衛生学	製菓衛生学Ⅱ	30	平井		平井		後期	106	
	デザイン学	色彩・デザイン	32	大竹		大竹		前期	107	
	製菓製パン実習	洋菓子Ⅰ（基礎）	120	川内		葭川		前期	108	
		洋菓子Ⅱ（応用）	160	川内		葭川		通年	109	
		特別実習	40	校外講師		校外講師		通年	111	
		洋菓子Ⅲ（デザート他）	48	川内		葭川		後期	112	
		製パン基礎	90	遠藤		遠藤		前期	103	
		製パン応用	90	遠藤		遠藤		後期	104	
		和菓子	48	校外講師		校外講師		通年	113	
		特別実習	製菓科学実験実習	20	川内 他		川内 他		前期	114
	ラッピング技術実習		12	田中 田中		田中 田中		通年	115	
	カフェドリンク（理論含む）		30	遠藤 他		遠藤 他		通年	116	
必修科目計			870							
選択必修※1	Ⅰ （製菓科生）	栄養学	栄養学・献立作成（四群点数法含む）	30	新木・安保			前期	117	
		衛生学	製菓衛生学Ⅰ	30	羽田			前期	118	
		国際コミュニケーション	実用フランス語	30	上田			前期	119	
		特別講義	レストランオペレーション	20	祖父江			後期	120	
			キャリアガイダンスⅠ	20	竹内			前期	121	
			キャリアデザインⅠ	10	遠藤・石原			後期	122	
		臨地実習	プランタン実習	30	川内・葭川			通年	123	
		調理実習	カフェフード実習	60	広田 他			通年	124	
	選択必修科目計			230						
	Ⅱ （テクニック生）	国際コミュニケーション	製菓フランス語	30		上田	上田	上田	前期	125
		特別講義	キャリアガイダンスⅡ	20		竹内	竹内	竹内	前期	126
			キャリアデザインⅡ	30		杉本・葭川 他	杉本・葭川 他	後期	127	
		調理実習	専門料理発展	80		土屋 他	土屋 他	土屋 他	通年	128
		臨地実習	プランタン実習	30		川内・葭川	川内・葭川	川内・葭川	通年	129
選択必修科目計			190							
選択	インターンシップ ※2	インターンシップ（校外実習）	60	遠藤・葭川				通年	130	
	特別講義 ※3	実践経営簿記	30	小高		小高		後期	131	
	特論※4	共通特論Ⅰ（家庭料理技能検定3級）	30					後期		
		共通特論Ⅱ（家庭料理技能検定2級以上）	30					後期		
		共通特論Ⅲ（ヨーロッパ料理研修）	30					後期		
		共通特論Ⅳ（ヨーロッパ洋菓子研修）	30					後期		
		共通特論Ⅴ（日本料理研修）	15					後期		
		共通特論Ⅵ（中国料理研修）	15					後期		
		共通特論Ⅶ（地域活動）	15					通年		
		共通特論Ⅷ（介護食士2級以上）	60					後期		
		共通特論Ⅹ（食品衛生責任者資格）	6					後期		
		共通特論Ⅺ（オーストラリア研修）	120					前期		
		共通特論Ⅻ（北海道十勝研修）	15					前期		
選択科目計			456							
卒業に必要な総授業時間数（製菓科生）			1,100							
卒業に必要な総授業時間数（テクニックコース生）			1,030							

※1 選択必修科目については、製菓科生はⅠの8科目合計230時間。テクニックコース製菓科生はⅡのプランタン実習以外の4科目合計160時間を履修すること。プランタン実習は選択科目。

※2 テクニックコース製菓科生で調理師科在籍時、「インターンシップ（校外実習）」を履修していない者は必ず履修すること。

※3 経営分野の学習となるため極力履修すること。

※4 特論科目の中で、日程の関係で卒業式以降に実施されたものについては、認定しない。

授 業 科 目 名				授業時間	開講時期	必修・選択	担当者氏名
製 菓 理 論				60	通年	必修	羽 田 綾 子
授業の目的							
製菓・製パンに使用される原材料の基本的な特徴を学び、実習に活かせる知識を身につける。製菓実習で様々な材料を扱いながら、製菓理論で学習した各種材料の特徴、働き、材料同士の関わり等の理解を深める。							
授業計画（授業計画は変更になる場合があります）							
回	時間数	月 日		項 目	概 要		
		A・B	C-1・C-2				
1	1.2	4/17	4/14	菓子の基礎知識①	ガイダンス・菓子の歴史・分類基準		
2	3.4	4/24	4/21	菓子の基礎知識②	フランス菓子の分類・基本の基本生地・クリーム・ソース お菓子の科学 (DVD鑑賞)		
3	5.6	5/1	4/28	粉類①	小麦粉の成分・種類		
4	7.8	5/15	5/12	粉類②	小麦粉の調理性・菓子に対する特徴		
5	9.10	5/22	5/19	粉類③	でんぷん・米粉の特徴		
6	11.12	5/29	5/26	甘味料①	甘味料の性質 砂糖の分類・性質		
7	13.14	6/5	6/2	甘味料②	その他の甘味料の性質・特徴		
8	15.16	6/12	6/9	ゲル化剤①	ゲル化の原理 寒天の特徴と性質と性質		
9	17.18	6/19	6/16	ゲル化剤②	ゼラチン・カラギーナンの性質と特徴 ペクチンの性質と特徴		
10	19.20	7/3	6/23	小テスト【1回目】	小テスト（粉類、甘味料、ゲル化剤）		
11	21.22	7/10	6/30	油脂①	油脂の特徴と性質 植物性油脂の特徴 バターの製法		
12	23.24	7/17	7/7	油脂②	動物性油脂の種類・特徴 加工油脂の特徴		
13	25.26	8/28	7/14	鶏卵	卵の種類・栄養・調理性		
14	27.28	9/4	8/25	牛乳・乳製品①	牛乳の種類・成分・調理性		
15	29.30	9/11	9/1	牛乳・乳製品②	各種乳製品の製造方法と特徴		
16	31.32	9/18	9/22	膨張剤①	膨張作用の分類・生物的膨張・物理的膨張作用		
17	33.34	9/25	10/2	膨張剤②	物理的膨張作用・化学膨張剤		
18	35.36	10/7	10/16	小テスト【2回目】	小テスト（油脂、鶏卵、牛乳・乳製品、膨張剤）		
19	37.38	10/14	10/23	果実類①	果実類の特徴・特性・製菓への利用		
20	39.40	10/21	11/6	果実類②	各種果実類の特徴		
21	41.42	10/28	11/13	果実類③	各種果実類の特徴		
22	43.44	11/11	11/20	種実類	種実類の特徴と主な種実		
23	45.46	11/18	11/27	あん	あんの原料・作り方・特徴		
24	47.48	11/25	12/4	酒類	酒類の作り方による分類・各種酒の特徴		
25	49.50	12/2	12/11	チョコレート	チョコレートの原料・製造・性質・テンパリング		
26	51.52	12/9	12/18	香料・スパイス/ その他の補助材料①	各種香料、スパイスの特徴・分類/ 補助材料（食塩・製パン改良剤・乳化剤・色素）		
27	53.54	12/16	1/8	その他の補助材料②/ アレルギー対応菓子等	補助材料（食塩・製パン改良剤・乳化剤・色素）/ アレルギー対応菓子		
28	55.56	12/23	1/15	小テスト【3回目】	小テスト（果実類、種実類、あん、酒類、チョコレート、香料・ スパイス、補助材料）		
29	57.58	1/6	1/22	まとめ	1年間の振り返り		
30	59.60	1/20	1/29	定期試験	定期試験		
成績評価基準				定期試験 60%、小テスト 30%、提出物 10%			
教科書 参考書 教 材				専用ノート「製菓理論」・資料集・プリント			

授 業 科 目 名		授業時間	開講時期	必修・選択	担当者氏名
製パン理論Ⅰ／製パン基礎		30／90	前期	必修	遠藤徳夫
授業の目的					
基本を中心に、材料や工程、製法の違いを経験的にとらえる。材料を知り、配合・時間・温度の管理など発酵の合理的に理解する。手仕込みを中心に、繰り返しながらトレーニングを行う。「なぜ失敗したのか？」などの疑問を理論的にとらえて「美味しいパン」を作るための理論を学び、理解できるようになる。この実習授業は、実務経験のある教員による授業となります。過去に勤務経験のあるホテルあるいは専門店等の現場で培った技術に基づいて授業を行います。製品を販売する意識をもって取り組む。					
授業計画（授業計画は変更になる場合があります）					実習作品 30品
回	時間数	月 日		項 目	概 要
		A・B	C-1・C-2		
1	12/ 1~6	4/14	4/15	テーブルロール①	パン作りの基本について 主材料を中心に器具の使い方 心構えを学ぶ バターロール
2	34/ 7~12	4/21	4/22	テーブルロール②	パン製造の過程・仕込みから焼成、バターロール、ハードロール他・製パントレーニング
3	56/ 13~18	5/12	5/13	テーブルロール③	パン製造の過程・仕込みから焼成、パン・オレ、編みパン他・製パントレーニング
4	78/ 19~24	5/19	5/20	テーブルロール④	パン製造の過程・仕込みから焼成、調理パン・製パントレーニング
5	910/ 25~30	5/26	5/27	バラエティーブレッド①	原材料とその役割 食パン（ストレート法、中種法） トレーニング
6	11.12/ 31~36	6/2	6/3	バラエティーブレッド②	原材料とその役割 レーズンブレッド他 トレーニング
7	13.14/ 37~42	6/9	6/10	バラエティーブレッド③	十勝の食材を使用したパン
8	15.16/ 43~48	6/16	6/17	カフェのパン①	カフェクリエーター 3級認定実習項目 フォカッチャ、ピッツァ他 販売実習
9	17.18/ 49~54	6/23	6/24	カフェのパン②	カフェクリエーター 3級認定実習項目 カフェで使用されるパン各種
10	19.20/ 55~60	6/30	7/1	菓子パン①	日本式菓子パンの実技、理論を学ぶ あんパン、クリームパン他 トレーニング
11	21.22/ 61~66	7/7	7/8	菓子パン②	日本式菓子パンの実技、理論を学ぶ メロンパン、カレーパン他 トレーニング 販売実習
12	23.24/ 67~72	7/14	7/15	菓子パン③	ヴィエノワズリー トレーニング
13	25.26/ 73~78	8/25	8/26	堅焼パン①	ヨーロッパ風の主食用パンの実技、理論を学ぶ フランスパン他 トレーニング
14	27.28/ 79~84	9/1	9/2	堅焼パン①	ヨーロッパ風の主食用パンの実技、理論を学ぶ フランスパン（発酵生地法）他 トレーニング
15	29.30/ 85~90	9/9	9/8	前期実技試験	バターロール 他
成績評価基準		出席率 30% 実技試験 30% 授業態度 30% レポート 10%			
教科書 参考書 教材		製パンテキスト 「新しい製パン基礎知識」（竹谷光司著）、「知識ゼロからの入門」（日本パンコーディネーター協会） 各種プリント			

授 業 科 目 名		授業時間	開講時期	必修・選択	担当者氏名
製パン理論Ⅱ／製パン応用		30／90	後期	必修	遠藤徳夫
授業の目的					
基礎の積み重ねとして、応用の範囲を広げていく。原材料に変化をつけて製法の違いや、天然酵母を使用したパン作りなど、世界各国のパンについても学ぶ。ベーカリーショップ・カフェなどで通用する即戦力を身につけ、プロを目指せるようになる。この実習授業は、実務経験のある教員による授業となります。過去に勤務経験のあるホテルあるいは専門店等の現場で培った技術に基づいて授業を行います。製品を販売する意識をもって取り組む。					
授業計画（授業計画は変更になる場合があります）					実習作品 30品
回	時間数	月 日		項 目	概 要
		A・B	C-1・C-2		
1	12/ 1～6	9/22	9/16	堅焼パン③	ヨーロッパ風の主食用パンの実技、理論を学ぶ ルヴァン種を使用したパン トレーニング 販売実習
2	34/ 7～12	10/6	10/7	堅焼パン④	ヨーロッパ風の主食用パンの実技、理論を学ぶ ルヴァン種を使用したパン トレーニング
3	56/ 13～18	10/13	10/14	折り込み生地のパン①	折り込み生地の実技、理論を学ぶ フラワーシート使用
4	78/ 19～24	10/20	10/21	装飾パン・創作パン①	飾りパン・創作パンの実技、理論を学ぶ 作品展に向けての実習
5	910/ 25～30	10/27	10/28	装飾パン・創作パン②	飾りパン・創作パンの実技、理論を学ぶ 作品展に向けての実習
6	11.12/ 31～36	11/10	11/11	ベーカリーカフェのパン	ベーカリーカフェのパン（北欧パン） シナモンプッラ他
7	13.14/ 37～42	11/17	11/18	堅焼パン⑤	ヨーロッパ風の主食用パンの実技、理論を学ぶ トラディッション、チャバタ
8	15.16/ 43～48	12/1	12/2	折り込み生地のパン②	折り込み生地の実技、理論を学ぶ クロワッサン他 販売実習
9	17.18/ 49～54	12/8	12/9	堅焼パン⑥（小森谷）	自家製培養酵母（レーズン種）を使用したパンの実技、理論を学ぶ
10	19.20/ 55～60	12/15	12/16	季節のパン	シュトレン、フラメンクーシュ他
11	21.22/ 61～66	12/22	12/23	菓子パンの応用	ヴィエノワズリー他 デニッシュペストリー他
12	23.24/ 67～72	1/13	1/6	堅焼パンの応用	ヨーロッパ風の主食用パンの応用 販売実習
13	25.26/ 73～78	1/19	1/20	堅焼パン⑦	ドイツパン他
14	27.28/ 79～84	2/2	2/3	後期実技試験	食パン他
15	29.30/ 85～90	2/9	2/10	製パン特別実習	1年間のまとめ パン・ド・カンパーニュ他
成績評価基準		出席率 30% 実技試験 30% 授業態度 30% レポート 10%			
教科書 参考書 教材		製パンテキスト 「新しい製パン基礎知識」（竹谷光司著）、「知識ゼロからの入門」（日本パンコーディネーター協会） 各種プリント			

授 業 科 目 名		授業時間	開講時期	必修・選択	担当者氏名
店 舗 経 営 論		30	前期	必修	小 高 陽 子
授業の目的					
店舗を経営するための基礎知識として、簿記を中心に日々の店舗経営（売上・原価・必要経費等）や決算書（損益計算書・貸借対照表）の見方、店舗の資金繰り等について学びます。					
授業計画（授業計画は変更になる場合があります）					
回	時間数	月 日		項 目	概 要
		A・B	C-1・C-2		
1	1.2	4/8	4/8	日々の店舗経営 (CHAPTER 01)	・経営とは ・経営の目的 ・従業員と経営者 ・収益と利益 ・会計帳簿の必要性 ・損益計算書 (P/L) と貸借対照表 (B/S)
2	3.4	4/15	4/14	日々の店舗経営 (CHAPTER 01)	・日々の取引と会計帳簿への記入 ・簿記の 5 要素 ・勘定科目とは ・仕訳と仕訳帳
3	5.6	4/22	4/21	日々の店舗経営 (CHAPTER 02)	・商品の仕入れと販売の記帳 ・原価と売価 ・現金取引の記帳
4	7.8	5/13	4/28	日々の店舗経営 (CHAPTER 02・03)	・掛取引の記帳 ・返品記帳
5	9.10	5/20	5/12	日々の店舗経営 (CHAPTER 03)	・銀行の役割と預金の種類 ・普通預金と定期預金の記帳 ・振替仕訳とは
6	11.12	5/27	5/19	日々の店舗経営 (CHAPTER 06)	・通貨代用証券とは ・小切手のしくみと当座預金の記帳
7	13.14	6/3	5/26	日々の店舗経営 (CHAPTER 05・06)	・金銭の貸付けと借入れの記帳 ・利息の計算
8	15.16	6/10	6/2	日々の店舗経営 (CHAPTER 06)	・固定資産とは ・固定資産購入の記帳 ・未収入金と未払金
9	17.18	6/17	6/9	日々の店舗経営 (CHAPTER 01・06・07)	・給料支払時の記帳 ・給料と源泉所得税 住民税 社会保険料 ・給料明細の見方 ・支給額と手取り額
10	19.20	6/24	6/16	日々及び月間の店舗経営 (CHAPTER 08)	・その他の収益 費用の勘定科目 ・総勘定元帳と仕訳の転記
11	21.22	7/1	6/23	日々及び月間の店舗経営 (CHAPTER 08)	・店舗経営と月末集計との関係性 ・試算表とは ・試算表の作成
12	23.24	7/8	6/30	店舗経営における各種税金	・法人企業と個人企業 ・所得税 法人税 消費税 印紙税 等
13	25.26	7/15	7/7	総復習（定期試験対策）	・これまでの授業を振り返るとともに、定期試験に備える。
14	27.28	7/22	7/14	定期試験（授業ノート・電卓持込可）	・各自で作成した授業ノートと電卓を使用し、授業の理解度を計る。
15	29.30	7/22	7/22	カフェ等における原価計算	・原価を計算する目的 ・販売価格と原価率 ・利益を出すための工夫
成績評価基準		出席 20%・授業態度及び提出物 20%・試験 60%で評価			
教科書 参考書 教材		・みんなが欲しかった簿記の教科書 第 13 版（予定） 日商 3 級・商業簿記（TAC 出版） ・必要に応じて補助プリントを使用します。			

授 業 科 目 名				授業時間	開講時期	必修・選択	担当者氏名
製 菓 衛 生 学 II				30	後期	必修	平 井 昭 彦
授業の目的							
安全、安心な食を提供できるよう、食品の衛生に関する知識と理解を深める。							
授業計画（授業計画は変更になる場合があります）							
回	時間数	月 日		項 目	概 要		
		A・B	C-1・C-2				
1	1.2	10/15	10/15	食品安全対策	食品衛生に関する法と行政		
2	3.4	10/15	10/15	食品と微生物	食品衛生に関わる微生物と制御		
3	5.6	10/22	10/22	食品の変質・変質防止	食品の腐敗・変敗・発酵		
4	7.8	10/22	10/22	食中毒の概要	食中毒概論、発生状況		
5	9.10	11/5	11/5	食中毒各論	細菌性、ウイルス性、自然毒食中毒		
6	11.12	11/12	11/12	食品添加物の概要 安全性の評価	食品添加物概要と安全性評価		
7	13.14	11/19	11/19	飲料水の安全 新食品の安全性	水の衛生と遺伝子組み換え食品		
8	15.16	11/26	11/26	食品衛生に関わる知識の確認 小テスト	食品衛生に関わる知識の復習、小テストの解答と解説		
9	17.18	12/3	12/3	食品衛生管理（HACCP システム）	食品衛生管理の HACCP システム		
10	19.20	12/10	12/10	HACCP ① 一般衛生管理、レポート提出	一般衛生管理、標準作業手順書 レポート提出		
11	21.22	12/17	12/17	HACCP ② 製品説明書、レポート提出	製品説明書の作成、レポート提出		
12	23.24	1/7	1/7	HACCP ③ 製造工程一覧図、レポート提出	製造工程一覧図の作成、レポート提出		
13	25.26	1/14	1/14	HACCP ④ 危害要因リスト、レポート提出	危害要因リストの作成、レポート提出		
14	27.28	1/21	1/21	HACCP ⑤ HACCP プラン、レポート提出	HACCP プランの作成、レポート提出		
15	29.30	1/28	1/28	HACCP のまとめ、定期試験	HACCP のまとめ、定期試験		
成績評価基準				テスト・レポート 60%、出席率 20%、授業態度 20%			
教科書 参考書 教 材				新調理師養成教育全書 3 「食品の安全と衛生」 ((公社) 全国調理師養成施設協会編)			

授 業 科 目 名				授業時間	開講時期	必修・選択	担当者氏名
色 彩 ・ デ ザ イ ン				32	前期	必修	大 竹 美 佳
授業の目的							
食の文化には、色彩やかたち、配置など視覚的な要素も大きく影響している。ここでは色彩の基礎知識を学びながら平面デザイン、立体デザインの制作をし、菓子の形体と色彩を考察しながら菓子を造形的にとらえてみる事で、菓子づくりの際の視覚的なアイデアの出し方、考え方を身につけ、感覚を高めることを目的として学ぶ。							
授業計画（授業計画は変更になる場合があります）							
回	時間数	月 日		項 目	概 要		
		A・B	C-1・C-2				
1	1~4	4/9	4/9	マークデザイン①	表現について考え、食文化とアートについて考える。		
2	5~8	4/16	4/16	マークデザイン②	菓子の持つ様々なイメージをシンボリックに表現してみる。		
3	9~12	4/23	4/23	菓子の立体デザイン①	色鉛筆による絵画表現を覚え、「かたち」をデザインする感覚を作品を作りながら学んでいく。		
4	13~16	4/30	4/30	菓子の立体デザイン②	ポップアップの造形技法によって、立体的に菓子をデザインする。		
5	17~20	5/7	5/7	菓子の立体デザイン③	配色、デザインを考えながらパッケージデザインをしてみる		
6	21~24	5/14	5/14	粘土による菓子表現①	粘土を使った菓子に通じる立体表現を試みる。		
7	25~28	5/21	5/21	粘土による菓子表現②	コルネを使って液体粘土での色彩表現をする。		
8	29~32	5/28	5/28	粘土による菓子表現③	出来上がった作品を配置し、見せ方を考える。		
成績評価基準		出席率 20% 授業態度 20% 提出作品 60%					
教科書 参考書 教材		各回の課題にあわせて配布する					

授 業 科 目 名			授業時間	開講時期	必修・選択	担当者氏名
洋菓子Ⅰ（基礎）			120	前期	必修	川内唯之・葎川祐介
授業の目的						
洋菓子の基本生地を中心に、クリームやメレンゲを組み合わせることで各種洋菓子への発展ができるように、系統的に理解を深め実習する。この実習授業は、実務経験のある教員による授業となります。過去に勤務経験のあるホテルあるいは専門店等の現場で培った技術に基づいて授業をおこないます。						
授業計画（授業計画は変更になる場合があります）						実習作品 29品
回	時間数	月 日		項 目	概 要	
		A・B	C-1・C-2			
1	1~4	4/9		共立て生地①ジェノワーズ（川内）	ジェノワーズ仕込み・焼成	
2	5~8	4/10		共立て生地②ジェノワーズ（川内）	ジェノワーズ仕込み・焼成 バタークリームナッペ	
3	9~12	4/11		別立て生地①ビスキュイ（川内）	ビスキュイ仕込み・焼成	
4	13~16	4/16		別立て生地②ビスキュイ（川内）	ビスキュイ仕込み・焼成	
5	17~20	4/17		トレーニング（川内）	クリームナッペ 絞り練習	
6	21~24	4/24		別立て生地③ビスキュイ（川内）	ビスキュイ仕込み・焼成	
7	25~28	4/25		パートシュクレ①（川内）	シュクレ生地の仕込み方	
8	29~32	4/28		パートシュクレ②（川内）	シュクレ生地の仕込み方	
9	33~36	4/30		パートシュー（川内）	シュー生地の仕込み方 シュークリーム	
10	37~40	5/1		パートブリゼ①（川内）	ブリゼ生地の仕込み方	
11	41~44	5/7		パートブリゼ②（川内）	ブリゼ生地の仕込み方	
12	45~48	5/8		マカロン（川内）	マカロンの仕込み方	
13	49~52	5/9		チョコレートクリーム菓子（川内）	フォレノワール	
14	53~56	5/14		総合実習（川内）	ガトーのバリエーション	
15	57~60	5/15		総合実習（川内）	ガトーのバリエーション（ムース）	
16	61~64	5/16		飴細工（太田）	飴細工	
17	65~68	5/21		総合実習（葎川）	ガトーのバリエーション（ゼリー）	
18	69~72	5/29		中間試験（葎川）	ジェノワーズ仕込み、焼成 バタークリームのナッペ、絞り	
19	73~76	6/11		総合実習（川内）	ガトーのバリエーション	
20	77~80	6/20		トレーニング（川内）	試験対策	
21	81~84	7/3		ケーキフェスティバル準備	仕込み他	
22	85~88	7/4		ケーキフェスティバル準備	仕込み他	
23	89~92	7/5		ケーキフェスティバル	仕込み他	
24	93~96	7/9		総合実習	ガトーのバリエーション	
25	97~100	7/16		総合実習	ガトーのバリエーション	
26	101~104	7/17		総合実習	ガトーのバリエーション	
27	105~108	7/18		総合実習（葎川）	ガトーのバリエーション	
28	109~112	7/22		前期定期試験（葎川）	ジェノワーズ仕込み、焼成 バタークリームのナッペ、絞り	
29	113~116	7/23		総合実習（葎川）	ガトーのバリエーション（カップケーキ）	
30	117~120	8/21		総合実習（川内）	ガトーのバリエーション	
成績評価基準			出席率 30% 実技試験 40% 授業態度 30%			
教科書 参考書 教材						

授 業 科 目 名			授業時間	開講時期	必修・選択	担当者氏名
洋菓子Ⅱ（応用）			160	通年	必修	川内唯之・葎川祐介
授業の目的						
ベース生地や手法、素材の組み合わせ、基本を応用してガトーの発展と仕上げを中心に学ぶ。また作品展に合わせ工芸菓子やディスプレイ技術を修得出来るようになる。この実習授業は、実務経験のある教員による授業となります。過去に勤務経験のあるホテルあるいは専門店等の現場で培った技術に基づいて授業をおこないます。						
授業計画（授業計画は変更になる場合があります）						実習作品 29品
回	時間数	月 日		項 目	概 要	
		A・B	C-1・C-2			
1	1~4	8/28		フランス菓子（棟田）	シェフのスペシャリテ	
2	5~8	9/11		総合実習（栗田）	シュガークラフト	
3	9~12	9/12		総合実習（葎川）	ガトーバリエーション	
4	13~16	9/18		総合実習（栗田）	シュガークラフト	
5	17~20	9/19		総合実習（川内）	ガトーバリエーション	
6	21~24	9/24		総合実習（葎川）	ガトーバリエーション	
7	25~28	9/25		総合実習（栗田）	シュガークラフト	
8	29~32	9/26		総合実習（川内）	ガトーバリエーション（クレープ）	
9	33~36	10/1		総合実習（葎川）	ガトーバリエーション	
10	37~40	10/3		総合実習（葎川）	ガトーバリエーション	
11	41~44	10/15		マジパン細工①	マジパン作成	
12	45~48	10/16		マジパン細工②	マジパン作成	
13	49~52	10/17		総合実習（川内）	ガトーバリエーション	
14	53~56	10/22		総合実習（川内）	ガトーバリエーション	
15	57~60	10/23		総合実習（葎川）	ガトーバリエーション	
16	61~64	10/24		総合実習（葎川）	ガトーバリエーション	
17	65~68	10/29		作品展準備（葎川）	仕込み他	
18	69~72	10/30		作品展準備（葎川）	仕込み他	
19	73~76	11/5		総合実習	ガトーバリエーション	
20	77~80	11/12		総合実習	ガトーバリエーション	
21	81~84	11/13		総合実習（川内）	ガトーバリエーション	
22	85~88	11/14		総合実習（葎川）	ガトーバリエーション	
23	89~92	11/19		総合実習（川内）	ガトーバリエーション	
24	93~96	11/20		総合実習（葎川）	ガトーバリエーション	
25	97~100	11/26		総合実習（葎川）	ガトーバリエーション	
26	101~104	11/27		総合実習（川内）	ガトーバリエーション	
27	105~108	11/28		総合実習（葎川）	ガトーバリエーション	
28	109~112	12/3		総合実習（川内）	ガトーバリエーション	
29	113~116	12/5		総合実習（川内）	ガトーバリエーション	
30	117~120	12/10		総合実習（川内）	ガトーバリエーション	
成績評価基準		出席率 30% 実技試験 40% 授業態度 30%				
教科書 参考書 教材						

授 業 科 目 名			授業時間	開講時期	必修・選択	担当者氏名
特 別 実 習			40	通年	必修	校 外 講 師
授業の目的						
ホテル、洋菓子店のシェフパティシエからプロの菓子作りを学ぶ。この実習授業は、実務経験のある教員による授業となります。勤務しているホテルあるいは専門店等の現場で培った技術に基づいて授業をおこないます。						
授業計画（授業計画は変更になる場合があります）						実習作品 8品
回	時間数	月 日		項 目	概 要	
		A・B	C-1・C-2			
1	1~4	4/23		パイピングの技術	「パイピングアトリエ mammy」 菅原麻美	
2	5~8	5/28		マジパン細工	「パティスリーリアン」 山崎正規	
3	9~12	6/4		シェフのスペシャリテ	「ザ・プリンスパークタワー東京」 内藤武志	
4	13~16	6/18		シェフのスペシャリテ	「パティスリー ポム ルージュ」 小熊亮平	
5	17~20	7/2		シェフのスペシャリテ	「ビスキュイ」 駒水純一郎	
6	21~24	7/11		シェフのスペシャリテ	「菓子工房 オークウッド」 横田秀夫	
7	25~28	9/17		シェフのスペシャリテ	「パティスリー ラ ノブティック」 日高宣博	
8	29~32	10/8		シェフのスペシャリテ	「prism lab」 柴田勇作	
9	33~36	1/15		シェフのスペシャリテ	「グランドハイアット福岡」 野島 茂	
10	37~40	1/21		製パン実習、講座	日本パンコーディネーター協会 稲垣智子	
成績評価基準		出席率 30% レポート 40% 授業態度 30%				
教科書 参考書 教材						

授 業 科 目 名			授業時間	開講時期	必修・選択	担当者氏名
洋菓子Ⅲ（デセール他）			48	後期	必修	川内唯之・葎川祐介
授業の目的						
ベース生地や手法、素材の組み合わせ、基本を応用してガトーの発展と仕上げを中心に学ぶ。チョコレートの実践的な技法を習得する。この実習授業は、実務経験のある教員による授業となります。過去に勤務経験のあるホテルあるいは専門店等の現場で培った技術に基づいて授業をおこないます。						
授業計画（授業計画は変更になる場合があります）						実習作品 20品
回	時間数	月 日		項 目	概 要	
		A・B	C-1・C-2			
1	1~4	1/23		総合実習（川内）	ガトーバリエーション	
2	5~8	1/26		総合実習（川内）	ガトーバリエーション（クッキー）	
3	9~12	1/28		後期定期実技試験（川内）	ジェノワーズの焼成、ナッペ、絞り、カット	
4	13~16	1/29		総合実習（辻本）	シェフのスペシャリテ	
5	17~20	1/30		総合実習（川内）	ガトーバリエーション	
6	21~24	2/4		洋菓子Ⅲ実技試験（川内）	絞り、パイピング、クネルの試験	
7	25~28	2/12		総合実習（川内）	ガトーバリエーション	
8	29~32	2/13		総合実習（川内）	ガトーバリエーション	
9	33~36	2/16		総合実習（川内）	ガトーバリエーション	
10	37~40	2/18		卒業制作展準備（葎川）	仕込み他	
11	41~44	2/19		卒業制作展準備（葎川）	仕込み他	
12	45~48	2/20		卒業制作展準備（葎川）	仕込み他	
成績評価基準						
出席率 30% 実技試験 30% 授業態度 40%						
教科書 参考書 教材						

授 業 科 目 名				授業時間	開講時期	必修・選択	担当者氏名
和 菓 子				48	通年	必修	校 外 講 師
授業の目的							
日本の食文化である和菓子を味・色彩・形の三点をよく吟味して味わいを通して学ぶ。 人間の五感（視覚・味覚触覚・臭覚・聴覚）を統合した製品を作り上げる。 毎回3品前後の和菓子を作るので全12回授業で約40品の和菓子学びます。							
授業計画（授業計画は変更になる場合があります）							実習作品 40品
回	時間数	月 日		項 目		概 要	
		A・B	C-1・C-2				
1	1~4	5/22	5/22	和菓子基本 粒餡・こし餡 (吉田先生)		和菓子の基本である小豆の煮方、練り方、砂糖の配合、保存方法など学ぶ	
2	5~8	6/5	6/5	餅菓子 (吉田先生)		うるち米・もち米を原料とする菓子について学ぶ	
3	9~12	6/12	6/12	蒸し菓子(1) 饅頭三種 (江原先生)		和菓子の基本となる包餡の技術を学ぶ	
4	13~16	6/19	6/19	もち米と餅粉を使って (江原先生)		赤飯・くるみ餅 他	
5	17~20	6/27	6/27	蒸し菓子(2)・流し菓子 (江原先生)		葛粉・わらび粉を使った基本の菓子を学ぶ	
6	21~24	7/10	7/10	焼き菓子 (江原先生)		オーブンを使って焼く饅頭を学ぶ	
7	25~28	9/5	9/5	創作和菓子 (芝崎先生)		和菓子の基礎を踏まえて創作和菓子を学ぶ	
8	29~32	10/2	10/2	季節の食材を使って (酒井先生)		季節の材料を使い季節感を学ぶ	
9	33~36	11/6	11/6	上生菓子 (酒井先生)		小道具の使い方と色の大切さ、季節感を学ぶ	
10	37~40	11/21	11/21	創作和菓子 (芝崎先生)		和菓子の基礎を踏まえて創作和菓子を学ぶ	
11	41~44	12/4	12/4	和菓子応用 (酒井先生)		今まで学んだ基礎を踏まえて応用	
12	45~48	1/22	1/22	季節の食材を使って (酒井先生)		季節の材料を使い季節感を学ぶ	
成績評価基準							
				出席率 25% 授業態度 25% レポート 50%			
教科書 参考書 教材				和菓子テキスト			

授 業 科 目 名				授業時間	開講時期	必修・選択	担当者氏名
カフェドリンク（理論含む）				30	通年	必修	遠藤徳夫他
授業の目的							
(公社)全国調理職業訓練協会認定資格「カフェクリエーター3級」認定科目。ベーカリーショップ・カフェなどで通用する即戦力を身につけ、プロを目指せるようになる。この実習授業は、実務経験のある教員による授業となります。過去に勤務経験のあるホテルあるいは専門店等の現場で培った技術に基づいて授業を行います。「コーヒーインストラクター3級も習得。							
授業計画（授業計画は変更になる場合があります）							
回	時間数	月 日		項 目	概 要		
		A・B	C-1・C-2				
1	1.2	6/4	6/4	カフェクリエーターについて	カフェクリエーター認定規定 他		
2	3.4	6/11	6/11	カフェの現場から①	各企業からの話。トレンドや働き方など		
3	5.6	6/18	6/18	カフェの現場から②	各企業からの話。トレンドや働き方など		
4	7.8	7/2	7/2	カフェの現場から③	各企業からの話。トレンドや働き方など		
5	9.10	7/9	7/9	ドリンク実習（ドーバー洋酒貿易）	リキュールについて学ぶ。洋菓子で使用する目的他		
6	11.12	7/16	7/16	ドリンク実習（高梨）	紅茶について アフタヌーンティー		
7	13.14	7/23	7/23	ドリンク実習（福田）	中国茶について		
8	15.16	8/21	8/21	ドリンク実習（角地）	コーヒーインストラクター3級講座		
9	17.18	9/12	9/12	ドリンク実習（角地）	コーヒーについて（カップping）		
10	19.20	9/17	9/17	ドリンク実習（津久井）	ハーブティーについて		
11	21.22	9/19	9/19	ドリンク実習	日本茶について（カップping）		
12	23.24	9/24	9/24	カフェを開業するには	店舗の開業に向けて		
13	25.26	11/12	11/12	カフェの焼き菓子・パン	カフェで提供される焼き菓子・パン 製作・ポイント 他		
14	27.28	1/26	1/26	飲食店のサービス・接客	ヴァンドゥーズとしての心構え カフェの接客 他		
15	29.30	2/4	2/4	試験	1年間のまとめ		
成績評価基準							
教科書 参考書 教材		カフェクリエーター教本 プリント ヴァンドゥーズテキスト 日本製菓金融公庫テキスト					

授 業 科 目 名		授業時間	開講時期	必修・選択	担当者氏名
栄養学・献立作成 (四群点数法含む)		30	前期	選択必修	新木由希子・安保奏美
授業の目的					
栄養学の働きや栄養学の基礎知識を体系的に学び、食品成分表の読み解き方や、四群点数法を活用した献立作成の基本を学び理解する。					
授業計画 (授業計画は変更になる場合があります)					
回	時間数	月 日 A	項 目	概 要	
1	1.2	4/25	栄養学の概要	栄養学の意義	
2	3.4	4/28	身体の機能・消化吸収	栄養素の消化と吸収について	
3	5.6	5/9	栄養素の機能①	五大栄養素について、それぞれの種類と働きについて	
4	7.8	5/16	栄養素の機能②		
5	9.10	5/23	栄養素の機能③		
6	11.12	5/30	栄養素の機能④		
7	13.14	6/6	食事バランスガイド	食事バランスガイドの概略	
8	15.16	6/13	食事摂取基準	日本人の食事摂取基準 2025 年版の概略	
9	17.18	6/20	四群点数法①	四群点数法の歴史と成り立ち、食品の種類と分類、1点実用値と基本点数について	
10	19.20	6/27	四群点数法②	各群の特徴について	
11	21.22	7/4	四群点数法③	「80 キロカロリーガイドブック」を使って、四群点数法による計算を行う	
12	23.24	7/11	食品成分表①	食品成分表を使用し計算を行う	
13	25.26	7/18	食品成分表②		
14	27.28	8/29	生活習慣病	主な生活習慣病と食事のポイント	
15	29.30	9/5	定期試験		
成績評価基準		試験 50%、小テスト 30%、提出物 20%			
教科書 参考書 教材		「食品 80 キロガイドブック」 家庭料理技能検定公式ガイドブック 3 級 (女子栄養大学出版部) 新食品成分表 FOODS 2025 (とうほう)、配布資料、電卓			

授 業 科 目 名		授業時間	開講時期	必修・選択	担当者氏名
製菓衛生学Ⅰ		30	前期	選択必修	羽田綾子
授業の目的					
安全な食品を提供するうえで欠かすことのできない食品衛生の知識と食品の品質を確保する能力を修得する。					
授業計画（授業計画は変更になる場合があります）					
回	時間数	月 日 A	項 目	概 要	
1	1.2	4/10	食品安全と衛生／ガイダンス	「食品衛生」について、重要性を確認する	
2	3.4	4/17	食品と微生物	微生物の種類、微生物の増殖条件、食品の微生物汚染、食品の変質について	
3	5.6	4/24	飲食による健康危害① 〈食中毒の概要〉	食中毒とはなにか、食中毒の発生状況について	
4	7.8	5/1	飲食による健康危害② 〈細菌性食中毒①〉	細菌性感染型食中毒について	
5	9.10	5/8	飲食による健康危害③ 〈細菌性食中毒②〉	細菌性毒素型食中毒について	
6	11.12	5/15	飲食による健康危害④ 〈ウイルス性食中毒、自然毒食中毒・化学性食中毒〉	ノロウイルスによる食中毒、自然毒食中毒・化学性食中毒について	
7	13.14	5/22	飲食による健康危害⑤ 〈寄生虫による食中毒、経口感染症〉	寄生虫による食中毒について	
8	15.16	5/29	飲食による健康危害⑥ 〈食物アレルギー、その他〉	食物アレルギー、その他の飲食による健康危害について	
9	17.18	6/5	食品と化学物質 〈食品添加物、重金属、放射能物質〉	食品添加物、金属、放射能物質について	
10	19.20	6/12	器具・容器包装の衛生／小テスト	器具・容器包装の概要、材質の種類について 小テスト	
11	21.22	6/19	食品衛生対策① 〈食品安全対策にかかわる法律〉	食品安全に関する法律（食品衛生法、食品安全基本法）について	
12	23.24	7/3	食品衛生対策② 〈食品安全行政、食品表示法〉	食品安全に関する法律（食品表示法、その他法律）について	
13	25.26	7/10	食品衛生対策③ 〈食品営業施設・設備の安全対策〉	施設・設備の安全対策、給水および排水・廃棄物処理について	
14	27.28	7/17	食品衛生対策④ 〈調理作業時における安全対策〉	食材の衛生管理、衛生教育の重要性、洗浄・消毒、殺菌について	
15	29.30	8/28	定期試験		
成績評価基準		定期試験 70%、小テスト 20%、提出物他 10%			
教科書 参考書 教材		新調理師養成教育全書「食品の安全と衛生」（公社）全国調理師養成施設協会 配布プリント			

授 業 科 目 名		授業時間	開講時期	必修・選択	担当者氏名
実用フランス語		30	前期	選択必修	上田美子
授業の目的					
フランス語の基礎と製菓に関する語彙を学ぶ。また平易な会話文を覚えることで、実用的なフランス語に慣れる。					
授業計画（授業計画は変更になる場合があります）					
回	時間数	月 日 A	項 目	概 要	
1	1.2	4/11	アルファベット 1	フランス語の基本	
2	3.4	4/25	アルファベット 2	綴り字の読み方	
3	5.6	5/9	名詞	名詞の性と数	
4	7.8	5/16	冠詞 1	不定冠詞・部分冠詞	
5	9.10	5/23	冠詞 2	定冠詞	
6	11.12	5/30	形容詞 1	形容詞の性と数	
7	13.14	6/6	形容詞 2	形容詞の一致	
8	15.16	6/13	会話	挨拶など	
9	17.18	6/20	メニュー 1	メニューの読み方 1	
10	19.20	6/27	メニュー 2	メニューの読み方 2	
11	21.22	7/4	メニュー 3	メニューの読み方 3	
12	23.24	7/11	レシピ 1	レシピの読み方 1	
13	25.26	7/18	レシピ 2	レシピの読み方 2	
14	27.28	8/29	レシピ 3	レシピの読み方 3	
15	29.30	9/5	試験	定期試験	
成績評価基準		テスト・レポート 80%、授業態度 20%			
教科書 参考書 教材		「新フランス料理用語辞典」白水社 プリント			

授 業 科 目 名		授業時間	開講時期	必修・選択	担当者氏名
レストランオペレーション		20	後期	選択必修	祖父江 友 佑
授業の目的					
レストランサービスを知り、食の歴史を学ぶ。 ソムリエの重要性と仕事内容、飲料を学び特に「ワイン」について深く身につける。					
授業計画（授業計画は変更になる場合があります）					
回	時間数	月 日 A	項 目	概 要	
1	1.2	10/7	・レストランの基本と仕事内容 ・サービスの重要性	レストランとは。 サービスのソフト・ハード、重要性を学ぶ。	
2	3.4	10/14	・レストランの歴史と食文化	日本におけるレストラン史と食文化を知る。	
3	5.6	10/21	・飲料 「アルコール飲料」	アルコール飲料の効果とマリージュ お酒の分類とワインの種類と分類を学ぶ。	
4	7.8	10/28	・ソムリエの役割とワインの特性 ・ブドウの特徴	ソムリエの重要性と仕事内容。 アルコール発酵とテロワール、ブドウの役割と特徴を知る。	
5	9.10	11/11	・ワインの作り方① (白・ロゼ・赤ワイン)	白ワイン・ロゼワイン・赤ワインの ブドウからワインができるまでの工程を覚える。	
6	11.12	11/18	・ワインの作り方② (オレンジ・貴腐・アイスワイン)	オレンジワイン・貴腐ワイン・アイスワインの ブドウからワインができるまでの工程を覚える。	
7	13.14	11/25	・「シャンパーニュ」と「スパークリング ワイン」の違い	「シャンパーニュ」と「スパークリングワイン」の違いを知り 「シャンパーニュ」と「スパークリングワイン」を詳しく学ぶ。	
8	15.16	12/2	・ワインテイस्टィングの重要性	ワインテイस्टィングのやり方・意味合いを身につける。	
9	17.18	12/9	・長寿の祝い・六曜表・五節句 ・試験対策	お祝い行事に必要な知識を学び、今後役に立てる。	
10	19.20	12/16	・試験	定期試験	
成績評価基準		定期試験 70% 授業態度（出席率等） 30%			
教科書 参考書 教材		・配布プリント			

授 業 科 目 名		授業時間	開講時期	必修・選択	担当者氏名
キャリアガイダンス I		20	前期	選択必修	竹内 智子
授業の目的					
①筆記試験対策として、採用試験適性検査の中から「能力検査」問題を中心に解き、基礎知識と一般常識を身につける。 ②社会人として求められる「ビジネスマナー」や「コミュニケーション能力」を身につけ実践することにより、面接試験で自分の強みを発揮できるようになる。					
授業計画（授業計画は変更になる場合があります）					
回	時間数	月 日 A	項 目	概 要	
1	1.2	4/8	①就職に向けての意識づけ ②成人であることの自覚	①自分の今までの振り返り、今後の「ライフプラン」を考える ②クレジットカード・契約などについての注意点	
2	3.4	4/15	①筆記試験対策 ②目標設定	①小テスト（1）／解答・解説 ②「PDCA」を考えることにより、今後の目標を明確にする。	
3	5.6	4/22	①筆記試験対策 ②面接試験対策（ビジネスマナー）	①小テスト（2）／解答・解説 ②マナーの5原則を確認	
4	7.8	5/13	①筆記試験対策 ②面接試験対策	①小テスト（3）／解答・解説 ②自己分析と自己表現（自己紹介）	
5	9.10	5/20	①筆記試験対策 ②面接試験対策	①小テスト（4）／解答・解説 ②履歴書作成（志望理由・自己PR）	
6	11.12	5/27	①筆記試験対策 ②模擬面接（グループ）	①小テスト（5）／解答・解説 ②入室～志望理由～退室 *個人面接との違いを確認	
7	13.14	6/3	①筆記試験対策 ②模擬面接（個人）	①小テスト（6）／解答・解説 ②入室～志望理由～退室	
8	15.16	6/10	①筆記試験対策 ②模擬面接（個人）	①小テスト（7）／解答・解説 ②入室～志望理由～退室	
9	17.18	6/17	①筆記試験対策 ②個別指導	①小テスト（8）／解答・解説 ②入退室・質疑応答・履歴書作成など	
10	19.20	6/24	①まとめ ②定期試験	①前期授業を振り返り、働くことに対する意識を再確認する ②前期授業の中から出題（選択問題・記述問題ともあり）	
成績評価基準					
出席率 10% 授業態度・提出物 20% 定期試験 70%					
教科書 参考書 教材					
就活必携・労働法（東京都産業労働局発行） 講師作成プリント・就職活動ガイドブック（香川調理製菓専門学校編）・関連する映像など					

授 業 科 目 名					授業時間	開講時期	必修・選択	担 当 者 氏 名		
プ ラ ン タ ン 実 習					30	通 年	選 択 必 修	川内唯之・葎川祐介		
授業の目的										
授業において修得した知識・技術を大量生産に応用する。製品の計画立案・製作・販売までをグループ実習し、実践の技術を身につけることを目的とする。同時に接客態度、包装方法、菓子の説明ができる知識も習得する。										
授業計画（授業計画は変更になる場合があります）										
回	時間数	月 日				項 目	概 要			
		A	B	C-1	C-2					
		〈一グループ4～5人、月～金、原則5日間〉				説明会	「実習の手引き」を参考に、実習前の準備、心構え、タイムスケジュールなどの説明			
						実習品目の計画立案	グループでの製品の計画立案、何がどれだけ売れるか、仕込み数、手順など考える			
						実習品目の原価計算	グループ製品の原価計算の方法及び売価の決定方法などを知る			
						実習品目の広告活動	グループ製品の販売のための広報活動として、ポスター制作、Instagram掲示などを行う			
						実習品目の製造	計画に基づいて製品の仕込み、仕上げを学ぶ			
						実習品目の販売	製品の店頭でのディスプレイ、販売方法などを学ぶ			
						店頭での接客・サービス	接客態度、サービスのマナーなどを学ぶ			
						食品衛生の意識を高める	食品の扱い方、検収方法、保存方法、在庫管理及び製造販売を通して食品の衛生的な扱いを学ぶ			
						円滑なグループ活動	一日毎にリーダーを決め、リーダーを中心に仕事の分担、進行などスムーズに行動できるように協力する			
						作業における積極性を高める	自分から積極的に仕事に取り組む姿勢を養う			
						反省会・レポート	反省会を開き、実習を通して学んだことの再確認及び勉強の仕方、将来に向けての姿勢など意見交換を行い、レポートを期限内に提出する			
						<ul style="list-style-type: none"> ・プランタン実習に入るための腸内細菌検査（検便）について プランタン実習に入るためには、決められた容器で腸内細菌検査を行い細菌の有無の検査を済ませなければならない。そのためにはプランタン実習に入る前の指定日の朝に採取した便を提出すること。なお、検査を受けなければ指定された日にプランタン実習に入ることはできない。 				
成績評価基準		出席率 30%、実習態度 50%、その他 20%、								
教科書 参考書 教材										

授 業 科 目 名		授業時間	開講時期	必修・選択	担当者氏名
カフェフード実習		60	通年	選択必修	土屋純一・広田昌利・皆田健太郎・川内唯之・葎川祐介・遠藤徳夫
授業の目的					
お菓子を作る上でも調理の基本は必要になる。人が健康に生活するために必要な食事を作ることができる技術を身につける。応用として安全で衛生的なカフェフードの調理技術を修得する。本校は栄養と調理技能検定の実施校でもあり、当検定3級合格を目指す。本講は(公社)全国調理職業訓練協会認定試験「カフェクリエーター3級」の規定科目である。この実習は、実務経験のある教員による、授業となります。過去に勤務経験のあるホテルあるいは専門店等の現場で培った技術に基づいて授業を行います。					
授業計画 (授業計画は変更になる場合があります)					実習作品 35品
回	時間数	月 日 A	項	目	
1	1~4	7/1	松柏軒	懐石料理体験 スーツ着用のこと	
2	5~8	7/8	基礎実習①	(広田)	基本①(栄養と調理技能検定対策含む) 実習オリエンテーション、計量カップ、スプーンについて
3	9~12	7/15	基礎実習②	(広田)	基本②(栄養と調理技能検定対策含む)
4	13~16	9/16	基礎実習③	(土屋)	基本③(栄養と調理技能検定対策含む)
5	17~20	10/3	基礎実習④	(皆田)	基本④(栄養と調理技能検定対策含む)
6	21~24	10/17	カフェのパン料理①	(遠藤)	パンを使用したカフェメニュー
7	25~28	10/24	カフェード①	(広田)	カフェメニューの発展①
8	29~32	11/14	カフェのスイーツ①	(川内)	エッグベネディクト・ケーキ・サレ
9	33~36	11/21	カフェのスイーツ②	(葎川)	パフェ
10	37~40	11/28	カフェフード②	(皆田)	カフェメニューの発展②
11	41~44	12/5	カフェのパン料理②	(遠藤)	パンを使用したカフェメニュー
12	45~48	12/12	カフェのスイーツ③	(葎川)	フレンチトースト
13	49~52	12/19	カフェフード③	(広田)	カフェメニューの発展③
14	53~56	1/16	カフェフード④	(土屋)	カフェメニューの発展④
15	57~60	1/30	基礎実習⑤	(土屋)	基本⑤(栄養と調理技能検定対策含む) 実技テスト、座学テスト
成績評価基準		レポート 40%・出欠席・平常点 20点・ミニテスト 40%			
教科書 参考書 教材					

授 業 科 目 名					授業時間	開講時期	必修・選択	担当者氏名
製菓フランス語					30	前期	選択必修	上田美子
授業の目的								
製菓に必要なフランス語の語彙を習得する。またフランス語の基礎文法をもとに、応用できるフランス語を身につける。								
授業計画（授業計画は変更になる場合があります）								
回	時間数	月 日			項 目	概 要		
		B	C-1	C-2				
1	1.2	4/11	4/10	4/10	アルファベット 1	フランス語の基本		
2	3.4	4/25	4/17	4/17	アルファベット 2	フランス語の読み方・基礎単語		
3	5.6	5/9	4/24	4/24	製菓フランス語の単語 1	名詞		
4	7.8	5/16	5/1	5/1	製菓フランス語の単語 2	冠詞 1		
5	9.10	5/23	5/8	5/8	製菓フランス語の単語 3	冠詞 2		
6	11.12	5/30	5/15	5/15	製菓フランス語の単語 4	形容詞 1		
7	13.14	6/6	5/22	5/22	製菓フランス語の単語 5	形容詞 2		
8	15.16	6/13	5/29	5/29	会話	挨拶など		
9	17.18	6/20	6/5	6/5	メニュー 1	メニューの読み方 1		
10	19.20	6/27	6/12	6/12	メニュー 2	メニューの読み方 2		
11	21.22	7/4	6/20	6/19	メニュー 3	メニューの読み方 3		
12	23.24	7/11	6/27	7/3	レシピ 1	レシピの読み方 1		
13	25.26	7/18	7/4	7/10	レシピ 2	レシピの読み方 2		
14	27.28	8/29	7/11	7/17	レシピ 3	レシピの読み方 3		
15	29.30	9/5	7/18	8/28	試験	定期試験		
成績評価基準			テスト・レポート 80%、授業態度 20%					
教科書 参考書 教材			「新フランス料理用語辞典」白水社 プリント					

授 業 科 目 名					授業時間	開講時期	必修・選択	担当者氏名
キャリアガイダンスⅡ					20	前期	選択必修	竹内 智子
授業の目的								
①筆記試験対策として、採用試験適性検査の中から「能力検査」問題を中心に解き、基礎知識と一般常識を身につける。 ②社会人として求められる「ビジネスマナー」や「コミュニケーション能力」を身につけ実践することにより、面接試験で自分の強みを発揮できるようになる。								
授業計画（授業計画は変更になる場合があります）								
回	時間数	月 日			項 目	概 要		
		B	C-1	C-2				
1	1.2	4/10	4/10	4/10	①筆記試験対策 ②就職に向けての意識づけ	①小テスト（1）／解答・解説 ②労働法について		
2	3.4	4/17	4/17	4/17	①筆記試験対策 ②面接試験対策	①小テスト（2）／解答・解説 ②自分自身の「PDCA」を考える		
3	5.6	4/24	4/24	4/24	①筆記試験対策 ②面接試験対策	①小テスト（3）／解答・解説 ②マナーの5原則を確認・実践		
4	7.8	5/1	5/1	5/1	①筆記試験対策 ②面接試験対策	①小テスト（4）／解答・解説 ②履歴書作成（志望理由・自己PR）		
5	9.10	5/8	5/8	5/8	①筆記試験対策 ②面接試験対策	①小テスト（5）／解答・解説 ②履歴書作成（志望理由・自己PR）		
6	11.12	5/15	5/15	5/15	①筆記試験対策 ②模擬面接（グループ）	①小テスト（6）／解答・解説 ②入室～志望理由～退室 *個人面接との違いを確認		
7	13.14	5/22	5/22	5/22	①筆記試験対策 ②模擬面接（個人）	①小テスト（7）／解答・解説 ②入室～志望理由～退室		
8	15.16	5/29	5/29	5/29	①筆記試験対策 ②模擬面接（個人）	①小テスト（8）／解答・解説 ②志望理由以外の質問にも柔軟に対応できる表現力		
9	17.18	6/5	6/5	6/5	①面接対策 ②個別指導	①模擬面接（入室～質疑応答～退室） ②入退室・質疑応答・履歴書作成など		
10	19.20	6/12	6/12	6/12	①まとめ ②確認テスト	①前期授業を振り返り、働くことに対する意識を再確認する ②前期授業の中から出題（選択問題・記述問題ともあり）		
成績評価基準								
		出席率 10% 授業態度・提出物 20% 確認テスト 70%						
教科書 参考書 教材		就活必携・労働法（東京都産業労働局発行） 講師作成プリント・就職活動ガイドブック（香川調理製菓専門学校編）・関連する映像など						

授 業 科 目 名		授業時間	開講時期	必修・選択	担当者氏名
キャリアデザインⅡ		30	後期	選択必修	杉本 裕・葎川祐介 他
授業の目的					
生涯自分らしく充実した日々を送れるように、この授業を通して将来なりたい姿、理想の働き方を実現するために自分の職業人生を設計できるようになることが目的です。また社会生活に必要な事柄を学びます。					
授業計画（授業計画は変更になる場合があります）					
回	時間数	月 日		項 目	概 要
		B	C-1・C-2		
1	1.2	10/3	10/3	オリエンテーション	授業の目的と内容、進め方 評価基準説明
2	3.4	10/17	10/17	キャリアデザインとは	仕事観、何のために働くのか？
3	5.6	10/24	10/24	自己分析	自己分析（過去→現在→未来）、自分の得意と苦手、適職診断
4	7.8	11/14	11/14	ワークライフ・バランス	働き方と働き方の変化について知る、雇用形態
5	9.10	11/21	11/21	製菓業界の環境を知る	企業研究、企業ランキング
6	11.12	11/28	11/28	キャリアプラン作成	キャリアプランシート
7	13.14	12/5	12/5	社会人に求められる能力、資質	TODO 管理、優先順位、スケジューリング
8	15.16	12/12	12/12	社会人に必要なビジネスマナー	SNS の使い方、メールの送り方、雑学テスト
9	17.18	12/19	12/19	人間関係構築力	自分を磨く 4つの資質とコミュニケーション能力 相乗効果を発揮するチームワーク力
10	19.20	1/9	1/9	試験	定期試験
11	21.22	1/16	1/16	飲食業界について考える	ヴァンドゥーズについて
12	23.24	1/23	1/23	飲食業界について考える	食材について
13	25.26	1/23	1/23	飲食業界について考える	食材について
14	27.28	1/30	1/30	飲食業界について考える	地域の特産品
15	29.30	1/30	1/30	飲食業界について考える	地域の特産品
成績評価基準		出席率 60% 試験 40%			
教科書 参考書 教 材		講師作成プリント、資料を配付 講師が用意した PPT、関連する映像などを使用します			

授 業 科 目 名					授業時間	開講時期	必修・選択	担当者氏名
専 門 料 理 発 展					80	通年	選択必修	土屋 純一・皆田 健太郎・ 広田 昌利 他
授業の目的								
1 年次の学習を基礎にそれぞれ発展的に学び実践できるようになる。この実習授業は、実務経験のある教員による授業となります。過去に勤務経験のあるホテルあるいは専門店等の現場で培った技術に基づいて授業をおこないます。								
授業計画（授業計画は変更になる場合があります）								実習作品 60 品
回	時間数	月 日			項 目	概 要		
		B	C-1	C-2				
1	1~4	4/22	4/21	4/25	中国料理① (土屋)	中国料理発展① 旬の食材を使った応用		
2	5~8	5/13	5/12	5/9	西洋料理① (広田)	春の食材を使った料理		
3	9~12	5/20	5/19	5/23	日本料理① (皆田)	粽寿司をまいてみよう		
4	13~16	5/27	5/26	5/30	中国料理② (土屋)	中国料理発展② 旬の食材を使った応用		
5	17~20	6/3	6/2	5/26	西洋料理③ (広田)	フランス保存食料理 リエット		
6	21~24	6/17	6/9	6/13	日本料理② (皆田)	和風サーロインステーキ		
7	25~28	6/24	6/23	6/27	中国料理③ (土屋)	中国料理発展③ 旬の食材を使った応用		
8	29~32	8/26	8/27	8/27	西洋料理③ (広田)	温製マヨネーズ ベアルネーズソース		
9	33~36	9/3	9/3	9/4	中国料理④ (土屋)	中国料理発展④ 旬の食材を使った応用		
10	37~40	9/8	9/9	9/9	西洋料理④ (広田)	鴨肉と香辛料（エビス）を使った料理		
11	41~44	9/10	9/10	9/11	日本料理③ (皆田)	すき焼き鍋		
12	45~48	10/7	10/6	10/6	西洋料理⑤ (広田)	フランス郷土料理「ポテ」		
13	49~52	10/16	10/13	10/13	日本料理④ (皆田)	松茸を使って		
14	53~56	10/21	10/20	10/20	中国料理⑤ (土屋)	中国料理発展⑤ 旬の食材を使った応用		
15	57~60	10/28	10/27	10/27	西洋料理⑥ (広田)	北フランス ノルマンディー地方の料理		
16	61~64	11/11	11/10	11/10	日本料理⑤ (皆田)	鯛を使って		
17	65~68	11/20	11/17	11/17	中国料理⑥ (土屋)	中国料理発展⑥ 旬の食材を使った応用		
18	69~72	12/4	12/1	12/1	中国料理⑦ (土屋)	中国料理発展⑦ 旬の食材を使った応用		
19	73~76	12/11	12/8	12/8	日本料理⑥ (皆田)	寄せ鍋		
20	77~80	12/16	12/15	12/15	西洋料理⑦ (広田)	パイ生地を使った料理		
成績評価基準					出欠回数 40%、レポート 50%、平常点 10%			
教科書 参考書 教材								

授 業 科 目 名					授業時間	開講時期	必修・選択	担当者氏名
プランタン実習					30	通年	選択必修	川内唯之・葎川祐介
授業の目的								
授業において修得した知識・技術を大量生産に応用する。製品の計画立案・製作・販売までをグループ実習し、実践の技術を身につけることを目的とする。同時に接客態度、包装方法、菓子の説明ができる知識も習得する。								
授業計画（授業計画は変更になる場合があります）								
回	時間数	月 日				項 目	概 要	
		A	B	C-1	C-2			
						説明会	「実習の手引き」を参考に、実習前の準備、心構え、タイムスケジュールなどの説明	
						実習品目の計画立案	グループでの製品の計画立案 何がどれだけ売れるか、仕込み数、手順など考える	
						実習品目の原価計算	グループ製品の原価計算の方法及び売価の決定方法などを知る	
						実習品目の広告活動	グループ製品の販売のための広報活動として、ポスター制作、掲示などを行う	
						実習品目の製造	計画に基づいて製品の仕込み、仕上げを学ぶ	
					〈一グループ4～5人、月～金、原則5日間〉	実習品目の販売	製品の店頭でのディスプレイ、販売方法などを学ぶ	
						店頭での接客・サービス	接客態度、サービスのマナーなどを学ぶ	
						食品衛生の意識を高める	食品の扱い方、検収方法、保存方法、在庫管理及び製造販売を通して食品の衛生的な扱いを学ぶ	
						円滑なグループ活動	一日毎にリーダーを決め、リーダーを中心に仕事の分担、進行などスムーズに行動できるように協力する	
						作業における積極性を高める	自分から積極的に仕事に取り組む姿勢を養う	
						反省会・レポート	反省会を開き、実習を通して学んだことの再確認及び勉強の仕方、将来に向けての姿勢など意見交換を行い、レポートを期限内に提出する	
						<ul style="list-style-type: none"> ・プランタン実習に入るための腸内細菌検査（検便）について プランタン実習に入るためには、決められた容器で腸内細菌検査を行い細菌の有無の検査を済ませなければならない。そのためにはプランタン実習に入る前の指定日の朝に採取した便を提出すること。なお、検査を受けなければ指定された日にプランタン実習に入ることはできない。 		
成績評価基準		出席率 30%、実習態度 50%、その他 20%、						
教科書 参考書 教材								

授 業 科 目 名					授業時間	開講時期	必修・選択	担当者氏名
インターンシップ (校外実習)					60	通年	選択	遠藤徳夫・葭川祐介
授業の目的								
調理師・パティシエ・ブーランジェ業務の実際を実地経験することにより、職業意識を向上させる。営業調理の技術及び多様化した調理業務に応え得る知識及び技術を学習する。								
授業計画 (授業計画は変更になる場合があります)								
回	時間数	月 日				項 目	概 要	
		A	B	C-1	C-2			
1	1~6	指定する 10 日間	校外営業施設での実習			ホテル・レストラン・料亭・飯店・洋菓子店・パン屋等の校外営業施設で調理・製菓実習を行う。 ※実習前にはオリエンテーションを行う。 ※実習レポート提出、報告会を行う。		
2	7~12							
3	13~18							
4	19~24							
5	25~30							
6	31~36							
7	37~42							
8	43~48							
9	49~54							
10	55~60							
						・インターンシップ (校外実習) に入るための腸内細菌検査 (検便) について インターンシップ (校外実習) に入るためには、決められた容器で腸内細菌検査を行い細菌の有無の検査を済まさないといけない。そのためには、インターンシップ (校外実習) に入る前の指定日の朝に採取した便を提出すること。検査を受けなければ指定された日にインターンシップ (校外実習) に入ることができない。		
成績評価基準		実習態度・実習ノート 80% その他 20%						
教科書 参考書 教材								

授 業 科 目 名				授業時間	開講時期	必修・選択	担当者氏名
実践経営簿記				30	後期	選択	小高陽子
授業の目的							
前期必修科目『店舗経営論』を基に、経理必須スキルである簿記を学習します。学習成果として、2026年2月15日(日)に実施予定の公益社団法人全国経理教育協会主催の「第221回簿記能力検定試験」3級合格を目指します。							
授業計画(授業計画は変更になる場合があります)							
回	時間数	月 日		項 目	概 要		
		A・B	C-1・C-2				
1	1.2	10/7	10/2	実践経営簿記入門講座	<ul style="list-style-type: none"> ・全経簿記検定とは ・前期『店舗経営論』で学んだ仕訳の復習 		
2	3.4	10/14	10/16	第1問/第3問対策 仕訳	<ul style="list-style-type: none"> ・株式の発行 ・有価証券の購入と売却 		
3	5.6	10/21	10/23	第1問/第3問対策 仕訳	<ul style="list-style-type: none"> ・前受金 前払金(予約販売) 		
4	7.8	10/28	11/6	第1問/第3問対策 仕訳	<ul style="list-style-type: none"> ・消費税の仕組みと仕訳 		
5	9.10	11/11	11/13	第1問/第3問対策 仕訳	<ul style="list-style-type: none"> ・租税公課 仮払金 仮受金 その他の仕訳 		
6	11.12	11/18	11/20	第5問対策 決算問題	<ul style="list-style-type: none"> ・決算とは ・決算手続きの流れ ・決算整理と精算表 		
7	13.14	11/25	11/25	第5問対策 決算問題	<ul style="list-style-type: none"> ・決算整理と精算表の作成 		
8	15.16	12/2	11/27	第5問対策 決算問題	<ul style="list-style-type: none"> ・決算整理と精算表の作成 		
9	17.18	12/9	12/4	第5問対策 決算問題	<ul style="list-style-type: none"> ・決算整理と精算表の作成 		
10	19.20	12/16	12/11	第5問対策 決算問題	<ul style="list-style-type: none"> ・決算整理と精算表の作成 		
11	21.22	12/23	12/18	第5問対策 決算問題	<ul style="list-style-type: none"> ・決算整理と精算表の作成 		
12	23.24	1/6	1/8	第4問対策 補助簿	<ul style="list-style-type: none"> ・補助簿とは ・小口現金出納帳、商品有高帳等の記入 		
13	25.26	1/20	1/15	第2問対策 計算問題 総まとめ：答案練習①	<ul style="list-style-type: none"> ・純損益 資産 負債 純資産(資本) 売上原価の計算 ・答案練習 		
14	27.28	2/3	1/22	試験	定期試験		
15	29.30	2/3	1/29	総まとめ：答案練習②	<ul style="list-style-type: none"> ・総まとめ ・答案練習 ・検定試験注意事項。 		
成績評価基準				出席20%・授業態度及び提出物20%・試験60%で評価			
教科書 参考書 教材				<ul style="list-style-type: none"> ・みんなが欲しかった簿記の教科書 第13版(予定) 日商3級・商業簿記(TAC出版) ・簿記能力検定試験過去問題集3級商業簿記(公益社団法人全国経理教育協会) ・必要に応じて、補助プリントを使用します。◎電卓、ノート類、筆記用具を各自で持参してください。 			