

Ⅸ 令和 8 年度 製菓科 開講授業科目

【令和 8 年 4 月入学生】

教科科目		授業科目	開講 時間数	単位数	A	B	C-1	C-2	開講 時期	頁	
必 修	製菓製パン理論	製菓理論	60	2	小澤		小澤		通年	88	
		製パン理論Ⅰ	30	1	遠藤		遠藤		前期	89	
		製パン理論Ⅱ	30	1	遠藤		遠藤		後期	90	
		店舗経営論	30	1	小高		小高		前期	91	
	衛生学	製菓衛生学Ⅱ	30	1	浅見		浅見		後期	92	
	デザイン学	色彩・デザイン	30	1	大竹		大竹		前期	93	
	修	製菓製パン実習	洋菓子Ⅰ（基礎）	150	5	川内		葎川		前期	94
			洋菓子Ⅱ（応用）	150	5	川内		葎川		後期	96
			高度技能実習	60	2	校外講師		校外講師		通年	98
			製パン基礎	90	3	遠藤		遠藤		前期	89
製パン応用			90	3	遠藤		遠藤		後期	90	
和菓子			30	1	校外講師		校外講師		通年	99	
特別実習			カフェドリンク（理論・ラッピング技術含む）	30	1	遠藤・田中		遠藤・田中		通年	100
必修科目計			810	27							
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	1	由井				前期	101
		衛生学	製菓衛生学Ⅰ	30	1	浅見				前期	102
		国際コミュニケーション	実用フランス語	30	1	上田				前期	103
		特別講義	レストランオペレーション	30	1	遠藤他				後期	104
			キャリアガイダンスⅠ	30	1	遠藤・竹内				前期	105
		臨地実習	プランタン実習	30	1	川内・葎川				通年	106
		調理実習	カフェフード実習	60	2	小野他				通年	107
		選択必修科目計			240	8					
	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	1		上田	上田	上田	前期	108
		特別講義	キャリアガイダンスⅡ	30	1		竹内	竹内	竹内	前期	109
			キャリアデザイン	30	1		杉本・葎川他	杉本・葎川他		後期	110
		調理実習	専門料理発展	60	2		土屋他	土屋他	土屋他	通年	111
		臨地実習	プランタン実習	30	1		川内・葎川	川内・葎川	川内・葎川	通年	112
		選択必修科目計			180	6					
	選 択	インターンシップ ※2	インターンシップ（校外実習）	60	2		遠藤・葎川			通年	113
特論※3		共通特論Ⅰ（栄養と調理技能検定3級）	30	1						後期	
		共通特論Ⅱ（栄養と調理技能検定2級以上）	30	1						後期	
		共通特論Ⅲ（ヨーロッパ研修）	30	1						後期	
		共通特論Ⅳ	30	1						後期	
		共通特論Ⅴ（日本料理研修）	30	1						通年	
		共通特論Ⅵ	30	1						後期	
		共通特論Ⅶ	30	1						通年	
		共通特論Ⅷ	30	1						後期	
		共通特論Ⅸ	30	1						後期	
		共通特論Ⅹ（食品衛生責任者資格）	30	1						後期	
		共通特論Ⅺ	30	1						前期	
		共通特論Ⅻ（北海道十勝研修）	30	1						通年	
選択科目計			420	14							
卒業に必要な総授業時間数（製菓科生）			1,050	35							
卒業に必要な総授業時間数（テクニックコース生）			960	32							

※1 選択必修科目については、①製菓科生はⅠの7科目合計8単位。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5単位を履修すること。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 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				2単位 (60時間)	通年	必修	小 澤 陽 子
授業の目的							
製菓は調理と異なり、形の無い小麦粉、砂糖などから菓子を作ります。この科目を学ぶことにより、製菓で使用する素材の特性を知ることができます。そして、その特性について理解を深めることにより失敗のない菓子作りを可能にします。							
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	4/9	4/10	製菓の基礎知識①	オリエンテーション 菓子について①		
2	3.4	4/16	4/24	製菓の基礎知識②	菓子について②		
3	5.6	4/23	5/1	小麦粉①	小麦粉の分類、成分		
4	7.8	4/30	5/8	小麦粉②	小麦粉の用途		
5	9.10	5/7	5/15	甘味料①	砂糖		
6	11.12	5/14	5/22	甘味料②	その他の甘味料		
7	13.14	5/21	5/29	卵	卵の構造、成分、特性		
8	15.16	5/28	6/5	小テスト①	小テスト（小麦粉・甘味料・鶏卵）		
9	17.18	6/4	6/12	乳製品①	牛乳の成分、特徴		
10	19.20	6/11	6/19	乳製品②	チーズ、クリーム		
11	21.22	6/18	6/26	油脂類①	油脂の分類（液状油脂と個体油脂）、特徴		
12	23.24	7/2	7/3	油脂類②	バターの成分、特徴 加工油脂		
13	25.26	7/9	7/10	動画鑑賞	和菓子に関する動画		
14	27.28	7/16	7/17	チョコレート	チョコレートの原料、成分、製造法、規格		
15	29.30	8/27	8/28	膨張剤と酵母	膨張作用の分類 各種膨張剤の性質 パン酵母の分類		
16	31.32	9/3	9/4	小テスト②	小テスト（乳製品・油脂類・チョコレート・膨張剤と酵母）		
17	33.34	9/10	9/11	ゲル化剤①	ゲル化の原理 ゲル化剤の種類		
18	35.36	9/17	9/18	ゲル化剤②	ゼラチン、寒天、カラギーナン、アルギン酸、ペクチン		
19	37.38	9/24	10/1	果実類①	果実類の分類、追熟、低温障害、製菓への応用		
20	39.40	10/1	10/15	果実類②	各種果実の特徴		
21	41.42	10/7	10/22	種実類	種実類の特徴と主な種実		
22	43.44	10/14	11/5	小テスト③	小テスト（ゲル化剤・果実類・種実類）		
23	45.46	10/21	11/12	香料・スパイス	香料の種類 スパイスの分類と菓子に合うスパイス		
24	47.48	11/4	11/19	米粉・でんぷん	米粉の種類と製法 でんぷんの種類と特徴		
25	49.50	11/13	11/26	あん	あんの原料、製法、特徴		
26	51.52	11/20	12/3	酒類	酒類の分類、製法、特徴		
27	53.54	11/25	12/10	補助材料	食塩、乳化剤、着色料		
28	55.56	12/9	12/17	小テスト④	小テスト（種実類・香料・スパイス・米粉・でんぷん・あん・酒類・補助材料）		
29	57.58	12/16	1/7	動画鑑賞	洋菓子に関する動画		
30	59.60	1/6	1/14	定期試験	定期試験		
成績評価基準				出席 30% 定期試験 70%			
教科書 参考書 教材				「新版 お菓子「こつ」の科学」 河田昌子著 柴田書店 配付資料			

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		1単位(30時間) 3単位(90時間)		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	4/13	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	4/20	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	4/28	4/27	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	5/12	5/11	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	5/18	5/19	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	5/25	5/26	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	6/2	6/1	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	6/9	6/8	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	6/15	6/16	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	6/23	6/22	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	6/30	6/29	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	7/7	7/6	菓子パン③	ヴィエノワズリー トレーニング	
13	25.26/ 73~78	7/14	7/13	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	8/24	8/25	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	8/31	9/1	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		1単位(30時間) 3単位(90時間)	前期	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、プロを目指すようになる。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	9/7	9/8	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	9/14	9/15	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	10/5	10/6	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	10/19	10/20	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	10/26	10/27	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	11/9	11/10	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	11/16	11/17	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	11/30	12/1	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	12/7	12/8	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	12/14	12/15	季節のパン	シュトレン、フラメンクーシュ他
11	21.22/ 61~66	12/21	12/22	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	1/18	1/19	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	1/25	1/26	堅焼パン⑦	ドイツパン他
14	27.28/ 79~84	2/1	2/2	後期実技試験	食パン他
15	29.30/ 85~90	2/8	2/9	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				1 単位 (30時間)	前期	必修	小 高 陽 子
授業の目的							
公認会計士・税理士の筆者がラーメン店をどのように開業・経営してきたのか。飲食店経営に会計知識（管理会計）はどのように活かされるのか。経営者視点を身につけることを目指します。							
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	4/13	4/10	はじめに 第1章 01 「儲ける」とは？	・土業とは ・商売での儲けとは？ ・売上と利益		
2	3.4	4/20	4/24	” 02 儲かりやすい商売は？ ” 03 ラーメン1杯はいくら？	・職種別に儲けの構造を考える ・売上 経費 リスクのバランス ・ラーメンを作って店舗で販売するには何が必要か		
3	5.6	4/27	5/1	” 04 会計とは？ ” 05 儲けるためには	・会計を学ぶ意義 ・ブルーオーシャンとレッドオーシャン		
4	7.8	5/11	5/8	” 06 会計の基本は算数 ” 07 計画の大切さ	・管理会計とは ・固定費と変動費 ・限界利益と損益分岐点 ・数字は経営の羅針盤 ・飲食店の原価率		
5	9.10	5/18	5/15	” 08 開業前の事前準備 ” 09 管理会計でできること	・開業後のシュミレーション ・不測の事態と資金計画 ・資金繰りと黒字倒産 ・売上を増やす3つの要素		
6	11.12	5/25	5/22	第2章 01～02 利益を出すには ” 03 損益分岐点を考える	・業態別ラーメンの利益 ・利益が出ているのにお金が減る？ ・ラーメン店と他業種の損益分岐点の比較		
7	13.14	6/1	5/29	” 04 利益を出し続けるには？ 第3章 01 お金を残すには？	・トライアンドエラーとPDCA サイクル ・固定費を下げる方法と変動費を下げる方法の違い		
8	15.16	6/8	6/5	” 02 飲食店は儲かる？ ” 03 売上が急減したら？	・天気と在庫ロス ・商売の4原則 ・戦略による固定費と変動費の変化と影響		
9	17.18	6/15	6/12	” 04 FL比率とFLR比率 ” 05 食材が値上がりしたら？	・損益分岐点を下げるには ・固定費を減らす方法 ・値上げになる過程 ・ファイブフォース分析		
10	19.20	6/22	6/19	” 06 「価値」は誰が決める？ ” 07 飲食店経営と時間	・ラーメン店のライバルは？ ・代替品の脅威 ・ラーメン店経営の労働時間は1日何時間？		
11	21.22	6/29	6/26	” 08 広告の費用対効果 第4章 01 飲食店経営の難しさ	・広告の必要性 ・有料広告と無料広告 ・世代と広告媒体 ・多額の初期投資と不安定な収入 ・営業時間以外の仕事 他		
12	23.24	7/6	7/3	” 02 倒産とは？ ” 03 飲食店で儲けるには	・破産と民事再生 ・倒産を避けるには ・サンクコスト効果とは ・チェーン店などの多店舗展開		
13	25.26	7/6	7/10	” 04～05 税金はいつ払う？ ” 06 法人とは？	・税金は後払い ・飲食店が納付する税金 ・税務調査とは ・商売上の個人と法人の違い		
14	27.28	7/13	7/17	定期試験 (鉛筆又はシャーペン、消しゴム)	・授業の理解度を計る筆記試験を行う。 (テキスト、授業ノート、電卓の使用可)		
15	29.30	7/13	8/28	おわりに	・飲食店経営を閉店するとき ・給料明細の見方 ・源泉所得税と住民税 ・社会保険とは		
成績評価基準				・出席 20% ・授業態度及び提出物（ミニテストや補習レポート）20% ・定期試験 60% で評価			
教科書 参考書 教材				・会計の基本と儲け方はラーメン屋が教えてくれる 石動 龍（日本実業出版社） ・必要に応じて、補助プリントを使用します。◎筆記用具、ノート類、電卓は各自で持参してください。			

授 業 科 目 名		授業時間	開講時期	必修・選択	担当者氏名
製 菓 衛 生 学 II		1 単位 (30時間)	後期	必修	浅見寿子
授業の目的					
安全、安心な食を提供できるよう、食品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	10/7		食品安全と衛生／ガイダンス	「食品衛生」について、重要性の確認
2	3.4	10/14		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	10/21		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	11/4		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	11/11		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	11/18		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	11/25		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	12/2		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	12/9		食品と化学物質 (食品添加物、重金属、放射性物質)	食品添加物、金属、放射性物質について
10	19.20	12/16		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	12/23		食品安全対策① (食品安全対策に関わる法律、食品安全行政)	食品安全に関する法律（食品衛生法、食品安全基本法、食品表示法）、食品安全行政について
12	23.24	1/6		食品安全対策② (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
13	25.26	1/13		食品安全対策③ (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
14	27.28	1/20		食品安全対策④ (HACCP)	HACCP について
15	29.30	2/3		試験	
成績評価基準		試験・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			

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）		5単位 (150時間)	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出来るように、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 29品
回	時間数	月 日		項 目	概 要
		A・B	C-1・C-2		
1	1~4	4/8	4/8	共立て生地①ジェノワーズ（川内）	ジェノワーズの仕込み、焼成
2	5~8	4/9	4/9	共立て生地②ジェノワーズ（川内）	ジェノワーズの仕込み、焼成、バタークリームナッペ
3	9~12	4/10	4/10	別立て生地ビスキュイ（川内）	ビスキュイ仕込み、焼成
4	13~16	4/15	4/15	トレーニング（川内）	クリームナッペ、絞り
5	17~20	4/16	4/16	パートシュクレ①（川内）	シュクレ生地の仕込み方
6	21~24	4/23	4/23	パートシュクレ②（川内）	シュクレ生地の仕込み方
7	25~28	4/24	4/24	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
8	29~32	5/1	5/1	パートブリゼ①（川内）	ブリゼ生地の仕込み方
9	33~36	5/7	5/7	パートブリゼ②（川内）	ブリゼ生地の仕込み方
10	37~40	5/8	5/8	チョコレートクリーム菓子（川内）	フォレノワール
11	41~44	5/13	5/13	マカロン（川内）	マカロンの仕込み方
12	45~48	5/14	5/14	総合実習（川内）	ガトーのバリエーション
13	49~52	5/15	5/15	総合実習（太田）	飴細工
14	53~56	5/20	5/20	総合実習（平林）	シェフのスペシャリテ
15	57~60	5/22	5/22	総合実習（葎川）	ガトーのバリエーション（ゼリー）
16	61~64	5/28	5/28	総合実習（葎川）	ガトーのバリエーション
17	65~68	5/29	5/29	トレーニング（川内）	試験対策
18	69~72	6/4	6/4	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	6/5	6/5	総合実習（川内）	ガトーのバリエーション
20	77~80	6/10	6/10	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Ⅰ（基礎）				5単位 (150時間)	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出来るように、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 29品
回	時間数	月 日		項 目	概 要		
		A・B	C-1・C-2				
21	81~84	6/12	6/12	総合実習（葎川）	ガトーのバリエーション		
22	85~88	6/17	6/17	総合実習（川内）	ガトーのバリエーション		
23	89~92	6/19	6/19	総合実習（葎川）	ガトーのバリエーション		
24	93~98	6/26	6/26	総合実習（川内）	ガトーのバリエーション		
25	99~102	7/2	7/2	ケーキフェスティバル準備（葎川）	仕込み他		
26	103~106	7/3	7/3	ケーキフェスティバル準備（葎川）	仕込み他		
27	107~110	7/4	7/4	ケーキフェスティバル（葎川）	仕込み他		
28	111~114	7/10	7/10	総合実習（川内）	ガトーのバリエーション		
29	115~118	7/15	7/15	洋菓子Ⅰ定期実技試験（葎川）	ジェノワーズ仕込み、焼成、バタークリームの上塗り、絞り		
30	119~122	7/16	7/16	総合実習（川内）	ガトーのバリエーション		
31	123~126	7/17	7/17	総合実習（棟田）	シェフのスペシャリテ		
32	127~130	8/26	8/26	総合実習（葎川）	ガトーのバリエーション		
33	131~134	8/27	8/27	総合実習（川内）	ガトーのバリエーション		
34	135~138	9/2	9/2	総合実習（葎川）	ガトーのバリエーション		
35	139~142	9/3	9/3	総合実習（栗田）	シュガークラフト		
36	143~146	9/9	9/9	総合実習（葎川）	ガトーのバリエーション		
37	147~150	9/10	9/10	総合実習（葎川）	ガトーのバリエーション		
38							
39							
40							
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）				5単位 (150時間)	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	9/16	9/16	総合実習（葎川）	ガトーのバリエーション		
2	5~8	9/17	9/17	総合実習（川内）	ガトーのバリエーション		
3	9~12	9/24	9/24	総合実習（栗田）	シュガークラフト		
4	13~16	10/7	10/7	総合実習（栗田）	シュガークラフト		
5	17~20	10/16	10/16	総合実習（葎川）	ガトーのバリエーション		
6	21~24	10/21	10/21	総合実習（川内）	ガトーのバリエーション		
7	25~28	10/22	10/22	総合実習（葎川）	ガトーのバリエーション		
8	29~32	10/23	10/23	作品展準備（葎川）	仕込み他		
9	33~35	10/28	10/28	作品展準備（葎川）	仕込み他		
10	36~38	10/29	10/29	作品展準備（葎川）	仕込み他		
11	39~42	11/5	11/5	総合実習（川内）	ガトーのバリエーション		
12	43~46	11/12	11/12	総合実習（葎川）	ガトーのバリエーション		
13	47~50	11/13	11/13	総合実習（川内）	ガトーのバリエーション		
14	51~54	11/18	11/18	総合実習（葎川）	ガトーのバリエーション		
15	55~58	11/19	11/19	総合実習（川内）	ガトーのバリエーション		
16	59~62	11/20	11/20	総合実習（川内）	ガトーのバリエーション		
17	63~66	11/25	11/25	総合実習（葎川）	ガトーのバリエーション		
18	67~70	11/26	11/26	総合実習（川内）	ガトーのバリエーション		
19	71~74	11/27	11/27	総合実習（葎川）	ガトーのバリエーション		
20	75~78	12/3	12/3	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）				5単位 (150時間)	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				
21	79~82	12/4	12/4	総合実習（葎川）	ガトーのバリエーション		
22	83~86	12/10	12/10	総合実習（川内）	ガトーのバリエーション		
23	87~90	12/11	12/11	総合実習（葎川）	ガトーのバリエーション		
24	91~94	12/16	12/16	総合実習（川内）	ガトーのバリエーション		
25	95~98	12/18	12/18	総合実習（葎川）	ガトーのバリエーション		
26	99~102	12/23	12/23	総合実習（川内）	ガトーのバリエーション		
27	103~106	1/6	1/6	総合実習（葎川）	ガトーのバリエーション		
28	107~110	1/7	1/7	総合実習（川内）	ガトーのバリエーション		
29	111~114	1/15	1/15	総合実習（川内）	ガトーのバリエーション		
30	115~118	1/20	1/20	総合実習（川内）	ガトーのバリエーション		
31	119~122	1/21	1/21	総合実習（葎川）	ガトーのバリエーション		
32	123~126	1/28	1/28	総合実習（川内）	ガトーのバリエーション		
33	127~130	1/29	1/29	総合実習（川内）	ガトーのバリエーション		
34	131~134	2/3	2/3	洋菓子Ⅱ実技試験①（葎川）	ジェノワーズの焼成、ナッペ、絞り、カット		
35	135~138	2/10	2/10	洋菓子Ⅱ実技試験②（葎川）	絞り、パイピング、クネル		
36	139~142	2/12	2/12	総合実習（川内）	ガトーのバリエーション		
37	143~146	2/15	2/15	総合実習（川内）	ガトーのバリエーション		
38	147~150	2/16	2/16	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
高度技能実習		2単位 (60時間)	通年	必修	校外講師
授業の目的					
ホテル、菓子店のシェフパティシエ。職人からプロの菓子作りを学ぶ。この実習は、実務経験のある教員の授業となります。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）					
回	時間数	月 日		項 目	概 要
		A・B	C-1・C-2		
1	1~4	4/22	4/22	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	5/27	5/27	マジパン細工	「パティスリーリアル」 山崎正規
3	9~12	6/3	6/3	基本の和菓子 粒餡・こし餡・どら焼き（飯島先生）	小豆の煮方、練り方とその餡を使ってどら焼きを作る
4	13~16	6/18	6/18	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
5	17~20	7/8	7/8	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
6	21~24	9/4	9/4	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
7	25~28	9/18	9/18	シェフのスペシャリテ	「ビスキュイ」 駒水純一郎
8	29~32	10/13	10/13	シェフのスペシャリテ	「菓子工房 オークウッド」 横田秀夫
9	33~36	10/14	10/14	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
10	37~40	11/4	11/4	シェフのスペシャリテ	「prism lab」 柴田勇作
11	41~44	11/11	11/11	シェフのスペシャリテ	「ロディックチョコレート」 山内大輔
12	45~48	12/2	12/2	シェフのスペシャリテ	「レザンジュ」 辻本土主子
13	49~52	12/9	12/9	シェフのスペシャリテ	「JW マリオット・ホテル東京」 野島 茂
14	53~56	1/8	1/8	マイスターによるドイツ菓子	「アウスリーベ」 曾根 愛
15	57~60	1/22	1/22	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
和 菓 子				1 単位 (30時間)	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品から4品の和菓子を学びます。							
授業計画（授業計画は変更になる場合があります）							実習作品 26品
回	時間数	月 日		項 目	概 要		
		A・B	C-1・C-2				
1	1~4	5/21	5/21	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		
2	5~8	6/11	6/11	焼き菓子 (江原先生)	オーブンを使って、焼く饅頭を学ぶ		
3	9~12	7/1	7/1	もち米と餅粉を使って (江原先生)	蒸し物・焼き物・練り物の製法を学ぶ		
4	13~16	7/9	7/9	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と製法の違う羊羹を学ぶ		
5	17~20	10/2	10/2	季節の食材を使って (酒井先生)	季節の食材を使い季節感を学ぶ		
6	21~23	10/15	10/15	和菓子応用 (酒井先生)	今まで学んだ基礎を踏まえて応用		
7	24~26	11/24	11/24	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		
8	27~30	1/14	1/14	季節の食材を使って (酒井先生)	季節の食材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・ラッピング技術含む)		1 単位 (30時間)	通年	必修	遠藤徳夫・田中三恵子 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」「ラッピングクリエーター 3 級」認定科目。ベーカリーショップ・カフェ・洋菓子店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実習を行います。							
授業計画 (授業計画は変更になる場合があります)							
回	時間数	月 日				項 目	概 要
		A	B	C-1	C-2		
1	1.2	6/17	6/17	6/17	6/17	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。カフェの役割、スイーツのトレンド他
2	3.4	7/1	7/1	7/1	7/1	カフェの現場から	各企業からの話し。トレンドや働き方など
3	5.6	7/8	7/8	7/8	7/8	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
4	7.8	7/15	7/15	7/15	7/15	ドリンク実習	日本茶について学ぶ。カフェの焼き菓子他
5	9.10	8/25	8/25	8/24	8/24	ラッピングの基本① (田中)	<ul style="list-style-type: none"> 箱に合わせたペーパーサイズの取り方 基本的な包み方 (キャラメル包み) リボンのかけ方 (クロスがけ、斜めがけ)
6	11.12	8/25	8/25	8/24	8/24	ラッピングの基本② (田中)	<ul style="list-style-type: none"> 基本的な包み方 (キャラメル包み応用、回転包み) リボンの応用 和 (日本) のしきたり
7	13.14	8/26	8/26	8/26	8/26	ドリンク実習 (福田)	中国茶について
8	15.16	9/1	9/1	8/31	8/31	ラッピングの基本③ (田中)	<ul style="list-style-type: none"> 箱に合わせたペーパーサイズの取り方 スクエア BOX の包み方 I リボンのかけ方のバリエーション I
9	17.18	9/1	9/1	8/31	8/31	ラッピングの基本④ (田中)	<ul style="list-style-type: none"> スクエア BOX の包み方 II リボンのかけ方のバリエーション II パッケージの作り方 (平面から立体へ)
10	19.20	9/2	9/2	9/2	9/2	ドリンク実習 (角地)	コーヒーインストラクター 3 級講座
11	21.22	9/8	9/8	9/7	9/7	ラッピングの基本⑤ (田中)	<ul style="list-style-type: none"> 包む物の形状に合わせたペーパーサイズの取り方 包み方のバリエーション (瓶、円形、まじょ包み)
12	23.24	9/8	9/8	9/7	9/7	ラッピングの基本⑥ (田中)	<ul style="list-style-type: none"> 包み方のバリエーション (たけのこ包み、枕型) リボンのかけ方のバリエーション III ギフト BOX の作成
13	25.26	9/9	9/9	9/9	9/9	ドリンク実習 (角地)	コーヒーの種類、産地、入れ方。カップリング
14	27.28	9/16	9/16	9/16	9/16	ドリンク実習 (指田)	紅茶について。アフタヌーンティー
15	29.30	11/12	11/12	11/12	11/12	ドリンク実習 (津久井)	ハーブティーについて
成績評価基準		出席 50% 提出物 20% その他 30%					
教科書 参考書 教材		カフェクリエーター教本 ラッピングテキスト 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
栄養学・献立作成 (四群点数法含む)		1 単位 (30時間)	前期	選択必修	由 井 美 和
授業の目的					
栄養学の基礎知識、献立作成の基本と四群点数法について学び食と健康についての理解を深める。					
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 A	項 目	概 要	
1	1.2	4/10	栄養学の概要	栄養学とは 健康と栄養、日本人の食生活について	
2	3.4	4/24	栄養素の種類と機能①	栄養素の種類 炭水化物、脂質、たんぱく質の機能と働き	
3	5.6	5/1	栄養素の種類と機能②		
4	7.8	5/8	栄養素の種類と機能③	ビタミン、ミネラル、その他の成分の機能と働き	
5	9.10	5/15	栄養素の種類と機能④		
6	11.12	5/22	栄養素の種類と機能⑤		
7	13.14	5/29	身体の機能・消化と吸収	消化器の構造と機能	
8	15.16	6/5	小テスト 食事摂取基準、食品分類法	小テスト (栄養素の種類と機能、消化と吸収) 日本人の食事摂取基準の概略、食品分類法について	
9	17.18	6/12	食品成分表、栄養価計算	食品成分表とは 食品成分表を用いた栄養価計算 (演習Ⅰ)	
10	19.20	6/19	献立作成の基本	献立の基本構成、献立作成の手順	
11	21.22	6/26	四群点数法について①	四群点数法の歴史と成り立ち 1 点実用値・基本点数について	
12	23.24	7/3	四群点数法について②	四群点数法 各群の特徴	
13	25.26	7/10	四群点数法について③	四群点数法 点数計算 (演習Ⅱ)	
14	27.28	7/17	献立作成の演習	四群点数法を活用し献立を作成する (演習Ⅲ)	
15	29.30	8/28	定期試験		
成績評価基準		試験 50%、小テスト 20%、提出物 30%			
教科書 参考書 教材		栄養と調理技能検定公式ガイド 3 級 (日本栄養大学出版部) 新食品成分表 FOODS2026 (とうほう)、食品 80 キロカロリーガイドブック (日本栄養大学出版部) 配付資料・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		1単位 (30時間)	前期	選択必修	浅見寿子
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基礎的知識を理解し、衛生管理の重要性を学ぶ。					
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 A	項 目	概 要	
1	1.2	4/13	食品安全と衛生 / ガイダンス	「食品衛生」について、重要性の確認	
2	3.4	4/20	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	4/27	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	5/11	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	5/18	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	5/25	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	6/1	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	6/8	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	6/15	食品と化学物質 (食品添加物、重金属、放射性物質)	食品添加物、金属、放射性物質について	
10	19.20	6/22	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	6/29	食品安全対策① (食品安全対策に関わる法律)	食品安全に関する法律について（食品衛生法、食品安全基本法）について	
12	23.24	6/29	食品安全対策② (食品安全行政、食品表示法)	食品安全に関する法律について（食品表示法、その他法律）について	
13	25.26	7/6	食品安全対策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	7/6	食品安全対策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	7/13	試験		
成績評価基準		試験・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			

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		1単位 (30時間)	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	4/10	アルファベット1	フランス語の基本	
2	3.4	4/24	アルファベット2	綴り字の読み方	
3	5.6	5/1	名詞	名詞の性と数	
4	7.8	5/8	冠詞1	不定冠詞・部分冠詞	
5	9.10	5/15	冠詞2	定冠詞	
6	11.12	5/22	形容詞1	形容詞の性と数	
7	13.14	5/29	形容詞2	形容詞の一致	
8	15.16	6/5	会話	挨拶など	
9	17.18	6/12	メニュー1	メニューの読み方1	
10	19.20	6/19	メニュー2	メニューの読み方2	
11	21.22	6/26	メニュー3	メニューの読み方3	
12	23.24	7/3	レシピ1	レシピの読み方1	
13	25.26	7/10	レシピ2	レシピの読み方2	
14	27.28	7/17	レシピ3	レシピの読み方3	
15	29.30	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
レストランオペレーション		1 単位 (30時間)	後期	選択必修	遠 藤 徳 夫 他
授業の目的					
レストランサービスを知り、食の歴史・行事食・お祝い事を知る。 ソムリエを知り、ソムリエの重要性と業務内容を学ぶ。 飲料全般を学び、特に「ワイン」について深く学ぶ。					
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 A	項 目	概 要	
1	1.2	10/6	オリエンテーション	授業内容と目的、進め方について 評価基準などの説明。	
2	3.4	10/20	レストランの基本 接客のポイント① サービスの重要性と基本	レストランの種類 サービスと接客の基本と重要性① レストランにおけるハードとソフト	
3	5.6	10/27	接客のポイント② レストランの歴史	サービスと接客の基本と重要性② 日本のレストランの歴史を知る。	
4	7.8	11/10	日本の食文化の歴史	日本における食文化の歴史を知る。	
5	9.10	11/17	小テスト [1 回目]	2～4 回目の授業内容で実施します。	
6	11.12	11/24	飲料 「全般」	飲料の種類と特徴を知る。	
7	13.14	12/1	飲料 「アルコール飲料」	アルコール飲料について学ぶ。 アルコール飲料の種類や特徴を学ぶ。	
8	15.16	12/8	飲料 「ワイン」 ①	ワインの基本と特製を知る。 ワインの種類や分類を学ぶ。 ワインのマリアージュとは・・・。	
9	17.18	12/15	飲料 「ワイン」 ②	各ワインの製造工程を学ぶ。 ワインの味の不思議について学ぶ。	
10	19.20	12/22	飲料 「ワイン」 ③	レストランにおける、ソムリエの役割とテイスティングを知る。 ソムリエの資格とは・・・。	
11	21.22	1/12	小テスト [2 回目]	6～10 回目の授業内容で実施します。	
12	23.24	1/15	お祝い事 ①	長寿のお祝いを知る。 六曜について知る。	
13	25.26	1/19	お祝い事 ②	日本の五節句を学ぶ。	
14	27.28	1/26	試験準備	定期試験対策	
15	29.30	1/29	試験	定期試験	
成績評価基準		小テスト・定期試験 70% 授業態度・出席率 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
キャリアガイダンスⅠ		1単位 (30時間)	前期	選択必修	竹内智子・遠藤徳夫
授業の目的					
①筆記試験対策として、採用試験適性検査（SPI）を中心に問題を解き、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	4/13	筆記試験対策 就職に向けての意識づけ	小テスト（1）／解答・解説 目標設定／PDCAシート作成（提出物①）	
2	3.4	4/20	筆記試験対策 ビジネスマナー①	小テスト（2）／解答・解説 あいさつ・笑顔・身だしなみ	
3	5.6	4/27	筆記試験対策 ビジネスマナー②	小テスト（3）／解答・解説 立ち居振る舞い・電話応対・その他のマナーについて	
4	7.8	5/11	筆記試験対策 履歴書作成①	小テスト（4）／解答・解説 住所・学歴などの正式な書き方	
5	9.10	5/18	筆記試験対策 履歴書作成②	小テスト（5）／解答・解説 効果的な志望理由と自己PRの書き方（提出物②）	
6	11.12	5/25	筆記試験対策 模擬面接①	小テスト（6）／解答・解説 グループ面接（入室～自己紹介～退室）	
7	13.14	6/1	筆記試験対策 模擬面接②	小テスト（7）／解答・解説 グループ面接（入室～自己紹介・志望理由～退室）	
8	15.16	6/8	筆記試験対策 模擬面接③	小テスト（8）／解答・解説 グループ面接（入室～自己紹介・志望理由～退室）	
9	17.18	6/15	筆記試験対策 模擬面接④（個人）	個人面接練習（入室～質疑応答～退室） * PDCAシート2回目提出〆切り（提出物③）	
10	19.20	6/17	就活について（遠藤）	就職活動のポイント・心がけ・人事の考え方 他	
11	21.22	6/22	まとめ 定期試験	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 前期授業の中から出題（選択問題・記述問題ともあり）	
12	23.24	7/1	社会人として①（遠藤）	働く前に知っておきたい7つの事	
13	25.26	7/15	社会人として②（遠藤）	仕事の基本・人間関係	
14	27.28	9/13	社会人として③（遠藤）	年金について	
15	29.30	9/10	社会人として④（遠藤）	転職の判断・仕事を続けるには	
成績評価基準		授業態度・提出物 40% 定期試験 60%			
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					1単位 (30時間)	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		2単位 (60時間)	通年	選択必修	小野仁子他
授業の目的					
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付ける。応用として安全で衛生的なカフェフードの調理技術を習得する。本校は栄養と調理技能検定の実施校でもあり、3級合格を目指すことを目的としたカフェクリエーター3級の規定科目でもある。					
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	概 要	
1	1~4	7/21	松柏軒	懐石料理体験	
2	5~8	8/25	基礎実習①（秋山）	基本①（栄養と調理 実技試験対策含む）実習オリテ	
3	9~12	8/28	カフェフード①（霞川）	カフェメニューの発展	
4	13~16	9/11	基礎実習②（小野）	基本②（栄養と調理 実技試験対策含む）	
5	17~20	10/1	カフェフード②（広田）	カフェメニューの発展	
6	21~24	10/6	カフェフード③（秋山）	カフェメニューの発展	
7	25~28	10/20	カフェフード④（広田）	カフェメニューの発展	
8	29~32	12/1	カフェフード⑤（小野）	カフェメニューの発展	
9	33~36	12/15	カフェフード⑥（小野）	カフェメニューの発展	
10	37~40	12/17	カフェフード⑦（川内）	カフェメニューの発展	
11	41~44	12/22	基礎実習③（小野）	基本③	
12	45~48	1/14	カフェフード⑧（広田）	カフェメニューの発展	
13	49~52	1/26	基礎実習④（小野）	基本④ テスト（実技）	
14	53~56	2/2	基礎実習⑤（秋山）	基本⑤（栄養と調理 実技試験対策含む）	
15	57~60	2/9	カフェフード⑨（秋山）	カフェメニューの発展	
成績評価基準		実技テスト 50% 出席率・授業態度 50%			
教科書 参考書 教材		配布プリント他			

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		1単位 (30時間)	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本文法をもとに、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	4/10	4/9	アルファベット1	フランス語の基本
2	3.4	4/24	4/16	アルファベット2	フランス語の読み方・基礎単語
3	5.6	5/1	4/23	製菓フランス語の単語1	名詞
4	7.8	5/8	4/30	製菓フランス語の単語2	冠詞1
5	9.10	5/15	5/7	製菓フランス語の単語3	冠詞2
6	11.12	5/22	5/14	製菓フランス語の単語4	形容詞1
7	13.14	5/29	5/21	製菓フランス語の単語5	形容詞2
8	15.16	6/5	5/28	会話	挨拶など
9	17.18	6/12	6/4	メニュー1	メニューの読み方1
10	19.20	6/19	6/11	メニュー2	メニューの読み方2
11	21.22	6/26	6/18	メニュー3	メニューの読み方3
12	23.24	7/3	7/2	レシピ1	レシピの読み方1
13	25.26	7/10	7/9	レシピ2	レシピの読み方2
14	27.28	7/17	7/16	レシピ3	レシピの読み方3
15	29.30	8/28	8/27	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		1単位 (30時間)	前期	選択必修	竹内智子・遠藤徳夫
授業の目的					
①筆記試験対策として、採用試験適性検査（SPI）を中心に問題を解き、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」を学び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	4/9		筆記試験対策 就職に向けての意識づけ	小テスト（1）／解答・解説 目標設定／PDCAシート作成（提出物①）
2	3.4	4/16		筆記試験対策 ビジネスマナー	小テスト（2）／解答・解説 あいさつ・笑顔・身だしなみ・立ち居振る舞い・電話応対
3	5.6	4/23		筆記試験対策 履歴書の書き方①	小テスト（3）／解答・解説 住所・学歴などの正式な書き方
4	7.8	4/30		筆記試験対策 履歴書の書き方②	小テスト（4）／解答・解説 志望理由と自己PRの効果的な書き方
5	9.10	5/7		筆記試験対策 履歴書の書き方③	小テスト（5）／解答・解説 志望理由と自己PRの効果的な書き方（提出物②）
6	11.12	5/14		筆記試験対策 模擬面接①	小テスト（6）／解答・解説 グループ面接（入室～自己紹介～退室）
7	13.14	5/21		筆記試験対策 模擬面接②	小テスト（7）／解答・解説 グループ面接（入室～自己紹介・志望理由～退室）
8	15.16	5/28		筆記試験対策 模擬面接③	小テスト（8）／解答・解説 志望理由以外の質問にも柔軟に対応できる表現力 「PDCA」シート（2回目）を完成させる（提出物③）
9	17.18	6/4		模擬面接④	模擬面接仕上げ（入室～質疑応答～退室）
10	19.20	6/11		まとめ 定期試験	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 前期授業の中から出題（選択問題・記述問題ともあり）
11	21.22	6/17	6/18	就活について（遠藤）	就職活動のポイント・心がけ・人事の考え方
12	23.24	7/1	7/2	社会人として①（遠藤）	働く前に知っておきたい7つの事
13	25.26	7/15	7/16	社会人として②（遠藤）	仕事の基本・人間関係
14	27.28	9/13	9/13	社会人として③（遠藤）	年金について
15	29.30	9/10	9/10	社会人として④（遠藤）	転職の判断・仕事を続けるには
成績評価基準		授業態度・提出物 40% 確認テスト 60%			
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		1 単位 (30時間)	後期	選択必修	杉本 裕・葎川祐介
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（キャリアデザイン）を設計することが目的です。また社会生活（ビジネス）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	10/1		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	10/15		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	10/22		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	11/5		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	11/19		製菓業界の環境を知る	企業研究、企業ランキングほか
6	11.12	11/26		キャリアデザイン・シート作成	キャリアデザイン・シート（自分の職業人生を設計する）
7	13.14	12/3		社会人に求められる能力、資質	PDCA と ToDo 管理、仕事ができる人になるスケジュールリングと優先順位
8	15.16	12/10		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	12/17		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	1/7		試験	
11	21.22	1/14		製菓食材探求	製菓食材について深く学ぶ
12	23.24	1/21	1/21	製菓食材探求	製菓食材について深く学ぶ
13	25.26	1/21	1/21	卒業生からの講話	各業界で活躍している方からアドバイス
14	27.28	1/28	1/28	卒業生からの講話	各業界で活躍している方からアドバイス
15	29.30	1/28	1/28	まとめ	
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				2 単 位 (60時間)	通 年	選 択 必 修	土屋純一・皆田健太郎・広田昌利・ 小野仁子・秋山莉玖 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。季節の食材を使用しながら、最新の調理法や調味料も使いながら調理師が考えるデザートも実習に取り入れる。							
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 50 品
回	時間数	月 日		項 目	概 要		
		B	C				
1	1~4	4/20	4/21	西洋料理①（広田）	西洋料理発展① 旬の食材を使った応用		
2	5~8	4/27	4/28	日本料理①（皆田）	日本料理発展① 季節の日本料理		
3	9~12	5/18	5/19	中国料理①（土屋）	中国料理発展① 旬の食材を使った応用		
4	13~16	5/25	5/26	西洋料理②（広田）	西洋料理発展② 西洋料理の保存食		
5	17~20	6/15	6/16	日本料理②（秋山）	日本料理発展② 季節の日本料理		
6	21~24	6/22	6/23	中国料理②（小野）	中国料理発展② 旬の食材を使った応用		
7	25~28	7/6	7/7	西洋料理③（広田）	西洋料理発展 乳化についての応用		
8	29~32	7/13	7/14	日本料理③（皆田）	日本料理発展③ 季節の日本料理		
9	33~36	9/15	9/14	中国料理③（土屋）	中国料理発展③ 旬の食材を使った応用		
10	37~40	10/20	10/19	日本料理④（秋山）	日本料理発展④ 季節の日本料理		
11	41~44	11/10	11/9	西洋料理④（秋山）	西洋料理発展④ ノルマンディー地方の料理		
12	45~48	11/17	11/16	日本料理⑤（皆田）	日本料理発展⑤ 季節の日本料理		
13	49~52	12/8	12/7	中国料理④（土屋）	中国料理発展④ 旬の食材を使った応用		
14	53~56	12/15	12/14	西洋料理⑤（広田）	西洋料理発展⑤ パイ生地を使った料理		
15	57~60	1/19	1/18	中国料理⑤（小野）	中国料理発展⑤ 旬の食材を使った応用		
成績評価基準				出席回数 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					1単位 (30時間)	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原価の決定方法などを知る	
						実習品目の広報活動	グループ製品販売のための広報活動として、ポスター製作、インスタグラム掲示など行う	
						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。その為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% 授業態度 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)					2 単位 (60時間)	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ければならない。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								