

添付資料(1) 実務経験のある教員等による授業科目の配置 関係

製菓技術科[授業科目と担当教員]

製菓技術科

科 目 名	選択 必修 の別	授業 形態	授業単位数		担当教員氏名
			1年	2年	
衛生法規	必	講	1		中山吉宣
公衆衛生	必	講	2		中山吉宣
食品学	必	講	2		杉森裕子
食品衛生学	必	演	4		加藤久
栄養学	必	講	2		杉森裕子
社会	必	講	1		垣下結莉加
製菓理論	必	講	3		林佑
製菓実習	必	実	16		谷内健人、萩野奈緒美、府録友巳、森和宏
高度製菓実習	必	実		20	谷内健人、萩野奈緒美、林佑、森和宏
校外研修	必	実		3	萩野奈緒美、林佑
ビジネスマナー	必	講		2	小山明美
キャリアデザイン	必	講	1	1	萩野奈緒美、林佑、浦野雅
コミュニケーション（外国語）	必	講		1	高木雅人
カラーコーディネーション	必	講		1	小山明美
サービス・ラッピング	必	講		2	水元優香
経営学	必	講		1	林佑
パソコン	必	講		1	小山明美
合計			32	32	

作成者:

科目名		学科／学年	年度／時期	授業形態
衛生法規		製菓技術科／1年	2026／通年	講義
授業時間	回数	単位数（時間数）	必須・選択	担当教員
50分	30回	1単位（30時間）	必須	中山 吉宣（実務経験有）
授業の概要				
憲法・民法等の基本的な法律の概略を学ぶとともに、製菓衛生師が理解する必要があると考えられるいくつかの関連法についても学び、製菓衛生師試験の合格の一助とし、もって製菓衛生師としての資質向上を図る。【実務経験有】保健所勤務（獣医師）				
授業終了時の到達目標				
職業人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、自分が働きがいのある生活を送るために、最低限の法的考え方や基礎知識を学ぶ				
回	テーマ	内 容		
1	法律概論	衛生法規の学ぶ意義 製菓衛生師と関連衛生法規の存在する意義		
2	衛生法規概要	法の役割と種類		
3	法の種類	憲法の基本知識と法律全般の分類と種類		
4	製菓衛生師法 目的及び定義	行政法の基本的な考え方について理解		
5	製菓衛生師試験	製菓衛生師法①		
6	製菓衛生師の免許と受験資格	製菓衛生師法②		
7	免許を与えられない者等	製菓衛生師法③		
8	申請と登録	製菓衛生師法④		
9	名簿の訂正等	製菓衛生師法⑤		
10	免許の取消し 製菓衛生師まとめ	製菓衛生師法⑥		
11	食品安全基本法	食品安全基本法制定の経緯及び目的①		
12	食品安全基本法	食品安全基本法制定の経緯及び目的②		
13	食品衛生法	食品衛生法の制定と目的①		
14	食品衛生法	食品衛生法の制定と目的②		
15	前期のまとめ	傾向と対策		

回	テ　　マ	内　　　　　　容		
16	用語の定義	各用語の定義及び法律理解		
17	食品表示法	目的と理念 食品表示の基準について		
18	食品及び添加物	食品規格と基準表示①		
19	食品の規格・基準	食品規格と基準表示②		
20	総合衛生管理	食品の製造における自主管理の重要性と「安全法」制定の経緯を理解		
21	食品表示について	食品の規格と基準・表示について理解		
22	報告の要求等	食品検査と営業に関する規制について理解①		
23	ガイドライン	食品検査と営業に関する規制について理解②		
24	施設基準等	食品検査と営業に関する規制について理解③		
25	食中毒調査等	食中毒事件等で実際に法律が適用された場合の責任について考える		
26	洋生菓子の衛生規範等	食品の製造における自主管理の重要性と「安全法」制定の経緯		
27	食品表示関連法規	食品の規格と基準・表示について①		
28	食品表示関連法規	食品の規格と基準・表示について②		
29	食育基本法	食品安全基本法及び食育基本法の目的・基本理念の理解		
30	後期まとめ	傾向と対策・全体まとめ		
教科書・教材		評価基準	評価率	その他
製菓衛生師教本　上 製菓衛生師全書		期末試験	100.0%	

作成者:

科 目 名		学科／学年	年度／時期	授業形態
公衆衛生		製菓技術科／1年	2026／通年	講義
授業時間	回数	単位数（時間数）	必須・選択	担当教員
50分	60回	2単位（60時間）	必須	中山 吉宣（実務経験有）
授 業 の 概 要				
”安心”を保障する仕組みを学ぶ 【実務経験有】保健所勤務（獣医師）				
授業終了時の到達目標				
ヒトの「健康」について理解を深めるとともに、公衆衛生向上のための諸活動についても学ぶ。また、自己の健康づくりの重要性とともに、製菓衛生師が人々の健康にも関与していることを理解し、併せて、製菓衛生師試験に合格する一助とすることを目的とする。				
回	テ ー マ	内 容		
1～3	自己紹介等、公衆衛生の定義等、公衆衛生の範囲等	公衆衛生の定義と義務、範囲、活動目的		
4～6	公衆衛生行政、食品衛生行政、保健所	法律や定めについて理解		
7～9	保健所の業務、人口静態統計（１）（２）	保健所の業務と人口静態統計の意義について考察		
10～12	人口動態統計（１）（２）（３）	人口動態統計の意義について考察		
13～15	出生、死亡、生命表	年齢階別人口構成の意義について理解		
16～18	疾病統計（１）（２）（３）	衛生統計全般の意義について理解		
19～21	感染症、食中毒、その他の疾患	食中毒統計の意義を理解		
22～24	環境とは、生活衛生関係営業等、酸素等	生活環境について理解		
25～27	空気について、光について、水について	大気環境と水質汚濁について理解		
28～30	水道・近代水道、クリプトスポリジウム等、衛生統計等まとめ	地球上の水の循環メカニズムと人体の水の働きについて知る		
31～33	飲料水の水質、水質基準、５１項目	水質汚濁対策と安全な水の確保について学ぶ		
34～36	残留塩素等、水質検査で使われる単位、給水のシステム	上水道施設について知ることによって安全な水について理解		
37～39	受水槽のしくみ、受水槽の衛生管理、下水道	下水道施設とそのメカニズムについて理解		
40～42	廃棄物について①②③、衛生害虫について	ごみ（一廃、産廃）の現状とその対策について知る		
43～45	前期授業の復習	応用とまとめ		

回	テ ー マ	内 容		
46～ 48	害虫①	そ族・衛生害虫とその特徴と習性等を知り、その対策について考える		
49～ 51	一酸化炭素、換気、結露、室温・湿度等、採光等	大気環境条件について理解		
52～ 54	4大公害病について、環境省について	生活や健康に及ぼす環境要因について学ぶ		
55～ 57	大気汚染（１）（２）、水質汚濁	大気環境と水質汚濁について理解		
58～ 60	騒音、その他の公害、ホルムアルデヒド等	我が国における公害の歴史について理解		
教科書・教材		評価基準	評価率	その他
製菓衛生師教本 上 製菓衛生師全書		期末試験	100.0%	

作成者:

科 目 名		学科／学年	年度／時期	授業形態
食品学		製菓技術科／1年	2026／通年	講義
授業時間	回数	単位数（時間数）	必須・選択	担当教員
50分	60回	2単位（60時間）	必須	杉森 裕子（実務経験有）
授 業 の 概 要				
製菓衛生師として必要な、食品学の基礎知識と、健康への意識を高める 【実務経験有】協会けんぽ勤務（管理栄養士）				
授業終了時の到達目標				
職に携わるものとして、食物にふくまれる栄養素と体内における役割について理解する				
回	テ ー マ	内 容		
1～ 2	食品学とは 食品の種類と成分	食品学とは 食品の種類と成分		
3～ 4	食品の成分値	食品成分値		
5～ 6	食品の分類と特性	穀物類・糖類		
7～ 8	食 品 米	食品の分類と特性		
9～ 10	食品中の成分・水	1 食品中の成分：水分		
11～ 12	食品中の成分 たんぱく質	たんぱく質・アミノ酸		
13～ 14	炭水化物	炭水化物		
15～ 16	脂質 単純脂質・リン脂質	脂質		
17～ 18	脂質 トランス脂肪酸など 食品の嗜好成分 色素	脂質		
19～ 20	食品の嗜好成分 呈味・香気成分	食品の嗜好成分		
21～ 22	植物性食品 穀物 米 小麦粉	3 植物性食品：穀物		
23～ 24	植物性食品 大麦・トウモロコシ・ そば・その他の穀物	3 植物性食品：穀物 その2		
25～ 26	植物性食品 穀物等まとめ	3 植物性食品：穀物 その3		
27～ 28	食物性食品 いも類	種類について		
29～ 30	植物性食品 豆類前期のまとめ	豆類 種実類の種類まとめ 確認		

回	テ ー マ	内 容		
31～ 32	種実類	豆類 種実類		
33～ 34	野菜類	野菜類の分類 葉菜類・茎菜類・根菜類・果菜類・花菜類		
35～ 36	果実類	果実類の分類 仁果類・準仁果類・核果類・漿果類		
37～ 38	果実類②	果実類の分類 仁果類・準仁果類・核果類・漿果類果実類		
39～ 40	きのこ類	主なキノコの種類		
41～ 42	海藻類	主な海藻の種類 緑藻類・褐藻類・紅藻類・藍藻類		
43～ 44	動物性食品について食品肉の成分	動物性食品 動物種 牛・豚・鶏		
45～ 46	動物性食品について食品肉の成分②	食肉の構造と熟成 色素と色調変化		
47～ 48	魚介類	赤身魚・白身魚の分類 魚肉の構造・成分		
49～ 50	卵	鶏卵の構造 卵白・卵黄の成分 味・質・色による変化		
51～ 52	牛乳・クリーム類	種類と規格 乳製品の種類 アイスクリーム類と規格		
53～ 54	機能性食品	薬機法 食品衛生法・健康増進法・食品表示法		
55～ 56	食品の生産と消費	経済の発展と加工食品 現代の食環境		
57～ 58	食糧の自給率 食品の流通と価格	食品自給率 表示義務・有機食品・遺伝子組み換え食品・食物アレルギー		
59～ 60	まとめと解説	まとめ 確認		
教科書・教材		評価基準	評価率	その他
製菓衛生師教本 下 製菓衛生師全書		期末試験	100.0%	

作成者:

科目名		学科／学年	年度／時期	授業形態
食品衛生学		製菓技術科／1年	2026／通年	講義
授業時間	回数	単位数（時間数）	必須・選択	担当教員
50分	120回	4単位（120時間）	必須	加藤 久（実務経験有）
授業の概要				
製菓衛生師として植物性食品中毒の種類について知り食中毒を発生させないための衛生管理、食品添加物のメリット、デメリットについて知ることを目標とする。 【実務経験有】病院勤務・教員勤務（管理栄養士）				
授業終了時の到達目標				
細菌性食中毒などのこそを学び、予防や衛生管理の知識を得る。 食品添加物などの各部室の特性を学び安全性や危険性について理解する。				
回	テーマ	内 容		
1～3	食品衛生概論	意義と定義		
4～6	微生物・細菌・真菌の種類	微生物についての特徴や種類		
7～9	微生物の種類・細菌について	グラム陽性菌とグラム陰性菌		
10～12	真菌・寄生虫	真菌・寄生虫について		
13～15	寄生虫の種類	条虫・吸虫・線虫		
16～18	水分活性	水分活性と微生物の繁殖条件		
19～21	微生物のまとめ	応用と復習 酸敗と変敗の定義		
22～24	食中毒について	食中毒の定義・食中毒の種類		
25～27	細菌性食中毒① 感染型	サルモネラ・腸炎ビブリオ・病原性大腸菌		
28～30	細菌性食中毒②	腸管出血性大腸菌・カンピロバクター・ウエルシュ菌		
31～33	細菌性食中毒③	リステリア・エルシニア菌		
34～36	細菌性食中毒④ 毒素型	ボツリヌス菌・黄色ブドウ球菌		
37～39	細菌性食中毒⑤ ウィルス性	セレウス菌・ノロウィルス・A型、E型肺炎ウィルス		
40～42	細菌性食中毒まとめ	復習とまとめ・問題演習		
43～45	細菌性食中毒予防	予防3原則・ポスター作製		

回	テ ー マ	内 容
46～ 48	自然毒① 動物性自然毒	ふぐ・イシナギ・シガテラ毒
49～ 51	自然毒②	二枚貝・巻貝
52～ 54	自然毒③ 植物性自然毒	じゃがいも・青梅・せり・五色豆など
55～ 57	自然毒④	スイセン・イヌサフラン・キノコ類など
58～ 60	カビ毒	マイコトキシン・ピーナッツなど
61～ 63	微生物・食中毒まとめ	復習と応用・映像視聴
64～ 66	科学性食中毒	ヒスタミン・ヒ素・有機水銀など
67～ 69	食品中の有害物質	水銀・カドミウム・ダイオキシン・P C B・トランス脂肪酸
70～ 72	寄生虫食中毒①	アニサキス・クドア・旋尾線虫
73～ 75	寄生虫食中毒②	肺吸虫・肝吸虫・日本海裂頭条虫
76～ 78	寄生虫食中毒③	トリヒナ・有鉤条虫・無鉤条虫
79～ 81	寄生虫食中毒④	サルコシスティス・回虫・エキノコックス
82～ 84	寄生虫食中毒⑤ 予防について	蟯虫・寄生虫食中毒の予防
85～ 87	寄生虫食中毒のまとめ	復習と応用・問題演習
88～ 90	食品添加物①	食品添加物の定義・使用目的・A I D
91～ 93	食品添加物②	物質名と用途名表記の添加物
94～ 96	食品添加物③	甘味料・保存料・酸化防止剤・発色剤
97～ 99	食品添加物④	防カビ剤・漂白剤・粘着防止剤・乳化剤など
100 ～ 102	食品添加物まとめ アレルギー表記	復習と応用・問題演習 アレルギー 7 品目表示
103 ～ 105	食品の衛生管理①	食品従事者の衛生管理

回	テ ー マ	内 容		
106 ～ 108	食品の衛生管理②	H A C C P ・ 7 原則 1 2 手順		
109 ～ 111	食品の衛生管理③	検食・消毒		
112 ～ 114	食品の衛生管理④	物質的消毒・科学的消毒		
115 ～ 117	食品の衛生管理⑤	殺菌・滅菌・酸敗・変敗		
118 ～ 120	食品衛生学まとめ	食中毒事例について・製菓衛生師の心得 復習と応用		
教科書・教材		評価基準	評価率	その他
製菓衛生師教本 上		期末試験	100.0%	

作成者:

科目名		学科／学年	年度／時期	授業形態
栄養学		製菓技術科／1年	2026／通年	講義
授業時間	回数	単位数（時間数）	必須・選択	担当教員
50分	60回	2単位（60時間）	必須	杉森 裕子（実務経験有）
授業の概要				
製菓衛生師として必要な、栄養学の基礎知識と、健康への意識を高めることを目的とする。 【実務経験有】協会けんぽ勤務（管理栄養士）				
授業終了時の到達目標				
人間は、食物を摂取し、体内に必要な物質（栄養素）を採り入れる事で、その生命活動を維持している ということを理解し、学ぶ				
回	テーマ	内 容		
1～ 2	食品の成分と体の成分・食品中の栄養素と健康	栄養学とは 栄養学概論		
3～ 4	栄養素の機能	栄養素の機能、たんぱく質、脂質・炭水化物・ミネラル		
5～ 6	栄養素の機能②	ビタミン、無機質、食品の嗜好成分とその他 （色素・呈味・香気成分）		
7～ 8	基礎食品・食事バランスガイド	食事バランスガイド		
9～ 10	健康の考え方・食生活指針	栄養学概論：健康、食生活指針		
11～ 12	栄養の定義、健康づくり対策	栄養の定義		
13～ 14	栄養整理	食欲、消化、吸収 吸収後の栄養素の行方 消化吸収率		
15～ 16	栄養生理②	食欲の調節 食欲調整因子		
17～ 18	栄養生理③	消化・吸収 物理的消化、科学的消化、生物的消化		
19～ 20	栄養生理④	単純拡散、促進拡散、能動輸送 吸収後の栄養素の行方 消化吸収率		
21～ 22	栄養素の機能	糖質の種類 単糖類、少糖類、多糖類		
23～ 24	栄養素の機能②	単糖脂質、複合脂質、誘導脂質		
25～ 26	栄養素の機能③	たんぱく質の分類 栄養価、たんぱく質の栄養的特徴		
27～ 28	ビタミン	ビタミンA・ビタミンD・ビタミンE 水溶性ビタミン、脂溶性ビタミン		
29～ 30	ビタミン②	ビタミンK・ビタミンB・ビタミンC・葉酸		

回	テ　　マ	内　　　　容		
31～ 32	無機質	カルシウム・リン・ナトリウム		
33～ 34	無機質②	微量ミネラル 鉄・亜鉛・セレン・ヨウ素		
35～ 36	食物繊維	不溶性食物繊維・水溶性食物繊維 水　水分出納		
37～ 38	エネルギー代謝	食品のエネルギー 基礎代謝量に影響する因子		
39～ 40	ライフステージ別栄養学	妊娠期・産褥期 妊娠期、産褥期の身体的特徴、栄養管理		
41～ 42	ライフステージ別栄養学②	乳児期 乳児期の身体的特徴、栄養管理		
43～ 44	ライフステージ別栄養学③	乳児期 人工栄養の進め方、混合栄養		
45～ 46	ライフステージ別栄養学④	離乳期 身体的特徴　栄養管理		
47～ 48	ライフステージ別栄養学⑤	幼児期 身体的特徴　栄養管理		
49～ 50	ライフステージ別栄養学⑥	学童期・思春期 身体的特徴　栄養管理		
51～ 52	ライフステージ別栄養学⑦	高齢期・更年期 身体的特徴　栄養管理		
53～ 54	成人期の疾患	肥満・糖尿病・脂質異常症		
55～ 56	成人期の疾患②	高血圧・高尿酸血症・骨粗しょう症・慢性腎臓炎		
57～ 58	栄養の摂取	総合まとめ		
59～ 60	まとめと解説	プリントでの解説及びまとめ		
教科書・教材		評価基準	評価率	その他
製菓衛生師教本　下 製菓衛生師全書		期末試験	100.0%	

作成者:

科目名		学科／学年	年度／時期	授業形態
社会		製菓技術科／1年	2026／通年	講義
授業時間	回数	単位数（時間数）	必須・選択	担当教員
50分	30回	1単位（30時間）	必須	垣下 結莉加（実務経験有）
授業の概要				
就職活動に向けての挨拶、敬語の取得 【実務経験有】ブーランジェ勤務（製菓衛生師）				
授業終了時の到達目標				
グループワークにより、積極性、コミュニケーション能力を養う				
回	テーマ	内容		
1～ 2	社会学概論	菓子と食生活 意義と役割		
3～ 4	菓子の世界史	先史時代・古代エジプト時代・古代ギリシャ時代・古代 ローマ時代		
5～ 6	菓子の世界史②	中世・近世・近代・現代・今後の展望		
7～ 8	企業菓子の日本史②	江戸時代・明治時代・大正時代・昭和時代の菓子の特徴と 歴史マーケティングの意味		
9～ 10	パッケージの役割と種類	菓子の保護		
11～ 12	パッケージの役割と種類②	箱詰めの方法、取り扱いの利便性		
13～ 14	パッケージデザインの働き	ラッピングイメージを考える、グループワーク		
15～ 16	菓子に使用される容器、包装の材料	菓子包材に使われるプラスチック素材とその特徴		
17～ 18	店舗経営のしくみ	経営とは		
19～ 20	店舗経営のしくみ	環境マネジメント、組織マネジメント		
21～ 22	経営者の役割	経営理念、ミッション、ビジョン		
23～ 24	企業の継続と発展	企業継続の条件		
25～ 26	店舗経営戦略	ポップとはポップの作り方		
27～ 28	店舗経営戦略	クロス分析による戦略		
29～ 30	店舗コンセプト企画	コンセプトとマーケティングの進め方		
教科書・教材		評価基準	評価率	その他
製菓衛生師教本 上 プリント		期末試験	100.0%	

作成者:

科目名		学科／学年	年度／時期	授業形態
製菓理論		製菓技術科／1年	2026／通年	講義
授業時間	回数	単位数（時間数）	必須・選択	担当教員
50分	90回	3単位（90時間）	必須	林 佑（実務経験有）
授業の概要				
菓子の原材料の種類や成分、特徴、加工所の特性を学ぶ 【実務経験有】洋菓子店・カフェ勤務（製菓衛生師）				
授業終了時の到達目標				
食材の特性や種類及び製造工程等を理解し、製造工程はもちろん特に正確な計量や温度、時間の管理は大切である。ということを理解し、学ぶ。				
回	テーマ	内 容		
1～3	製菓理論とは 粉類①	製菓理論とは 小麦粉の分類、グルテンの特性		
4～6	粉類②	でん粉の構造、特性		
7～9	粉類③	米粉の種類と製法		
10～12	砂糖・甘味料①	原料、成分、種類		
13～15	砂糖・甘味料②	調理特性		
16～18	砂糖・甘味料③	その他の糖類		
19～21	鶏卵①	構造、成分		
22～24	鶏卵②	特性		
25～27	鶏卵③	加工品		
28～30	牛乳・乳製品①	成分・構造		
31～33	牛乳・乳製品②	乳製品		
34～36	油脂①	構造		
37～39	油脂②	バターの調理特性		
40～42	油脂③	その他の油脂、変敗		
43～45	チョコレート①	原料、栽培方法、品種		

回	テ ー マ	内 容		
46～ 48	チョコレート②	構造、特性		
49～ 51	チョコレート③	テンパリング、種類と特徴、ブルーム、香味		
52～ 54	果実・種実①	果実の種類と特徴①		
55～ 57	果実・種実②	果実の種類と特徴②・果実加工品		
58～ 60	果実・種実③	種実の種類と特徴		
61～ 63	凝固剤	種類と特徴		
64～ 66	酒類	醸造酒、蒸留酒、混成酒		
67～ 69	香辛料・香料	種類と特徴		
70～ 72	補助材料（酵母、塩、水、モルトエキス、製パン改良剤、膨張剤、乳化剤、着色料、増粘安定剤）	特性と取り扱い		
73～ 75	和菓子①	特性、取り扱い、分類		
76～ 78	和菓子②	餡、製法		
79～ 81	洋菓子①	特性、取り扱い、分類		
82～ 84	洋菓子②	材料、クリーム、製法		
85～ 87	パン①	特性、取り扱い、分類、ミキシング6段階		
88～ 90	パン②	製パン工程、焼減率、水温		
教科書・教材		評価基準	評価率	その他
製菓衛生師教本 下 製菓衛生師全書		期末試験	100.0%	

作成者:

科目名		学科／学年	年度／時期	授業形態
製菓実習（基礎実習：洋菓子）		製菓技術科／1年	2026／前期	実習
授業時間	回数	単位数（時間数）	必須・選択	担当教員
50分	60回	2単位（60時間）	必須	谷内健人 府録友己 萩野奈緒美 （実務経験有）
授業の概要				
材料の知識を生かし、洋菓子製造における基本的な技術の習得 洋菓子における製品の歴史などを知る 製造製法や材料などの専門用語を理解する 【実務経験有】ホテル勤務・パティスリー勤務・ブライダル勤務（製菓衛生師）				
授業終了時の到達目標				
①事前準備の大切さを学びグループでの役割分担がしっかりと出来る ②疑問点をそのままにせず、授業内で分からないことを質問し理解する ③自ら考え率先して行動できる力を養う ④挨拶、返事の徹底 ⑤片付け、掃除の徹底				
回	テーマ	内 容		
1～7	オリエンテーション・サブレ2種	実習室使用方法・コックコートの着方・実習時のルール		
8～14	マドレーヌ・フィナンシェ・ショコラ2種	ドゥミセック種類・プールファリネ理解		
15～21	ウィークエンド2種・絞り出し2種	クレメ法復習・絞り出しクッキー・シュガーバター法復習		
22～28	フロランタン・プールドネージュ	クレメ法復習・絞り出しクッキー・シュガーバター法復習		
29～35	レーズンサンド・ダックワーズ	サブレ復習・クレームオブル復習・メレンゲ菓子の種類		
36～42	シフォンケーキ・ムラングシャンティ	シフォンケーキ製法理解、メレンゲの製法、種類の理解		
43～49	スフレチーズ・ガトーショコラ	メレンゲを使った応用アイテムの製法を理解		
50～56	タルトポワール・アマンディエヌ	共焼きタルト製法理解・前期実技試験内容・（フリュイデモのみ）		
57～60	テスト対策講座・タルトシトロンヴェール	テストに向けての対策講座		
教科書・教材		評価基準	評価率	その他
製菓衛生師教本 下		期末試験	100.0%	

作成者:

科目名		学科/学年	年度/時期	授業形態
製菓実習(専門実習:洋菓子)		製菓技術科/1年	2026/後期	実習
授業時間	回数	単位数(時間数)	必須・選択	担当教員
50分	150回	5単位(150時間)	必須	谷内健人 府録友己 萩野奈緒美 (実務経験有)
授業の概要				
材料の知識を生かし、洋菓子製造における基本的な技術の習得 洋菓子における製品の歴史などを知る 製造製法や材料などの専門用語を理解する 【実務経験有】 ホテル勤務・パティスリー勤務・ブライダル勤務(製菓衛生師)				
授業終了時の到達目標				
①事前準備の大切さを学びグループでの役割分担がしっかりと出来る ②疑問点をそのままにせず、授業内で分からないことを質問し理解する ③自ら考え率先して行動できる力を養う ④挨拶、返事の徹底 ⑤片付け、掃除の徹底				
回	テーマ	内 容		
1～7	キッシュロレーヌ	ブリゼ製法・アパレイユ復習		
8～14	プリン・ブリュレ・ヴェリーヌ2種	アパレイユ復習・凝固剤の種類・カップデザート		
15～21	ビスキュイ・ブッセ・シャルロット	キュイエル製法・ババロワーズの製法		
22～28	ルレオフリユイ	キュイエルロール・フルーツの下処理を理解・ロールの巻き方を理解		
29～35	青池ロール	ジェノワーズ生地の製法・クレームパティシエールの製法を理解		
36～42	シュークリーム・クッキーシュー	シュー生地理解・パティシエール製法理解		
43～49	パリプレスト	シュー生地の応用理解・パティシエール製法理解2・プラリネの製法		
50～56	サントノーレ	シュー生地の復習・パートブリゼ製法・キャラメルを理解		
57～63	ショートケーキ	ジェノワーズの復習・ナッペの方法を理解		
64～70	フォレノワール	ジェノワーズショコラの製法・ナッペの復習・ガナシュの製法		
71～77	モンブラン	パートマカロン製法・マロンペーストの扱い・モンブランの組み上げを理解		
78～84	ミルフィーユ	フィユタージュオルディネール製法理解・組み上げを理解		
85～91	オペラ	ビスキュイジョコンド製法・パートグラッセの扱いを理解・カット方法を修得		
92～98	キャラメルショコラ	アングレーズベースのムースの製法・グラサージュ仕上げの製法を理解		
99～105	ムースショコラブラン	アングレーズベースのムースの製法復習・ピストレ仕上げの製法・ムースの構成を理解		

回	テ ー マ	内 容		
106 ～ 112	テスト対策講座	テストに向けての対策講座		
113 ～ 119	チョコレート①	マンディヤン、グリオット・オ・キルシュ、キャラメル ショコラカッセ		
120 ～ 126	チョコレート②	アマンドショコラ、ヘーゼルショコラ、トランペショコラ2 種		
127 ～ 133	グループワーク	販売実習に向けて・規定の製品をグループで協力して製造		
134 ～ 140	朝田シェフ	アプラノスオーナー朝田 晋平氏による特別授業		
141 ～ 147	特別授業	富山県内のシェフを招いての特別授業		
148 ～ 150	総まとめ	1年次の総まとめ		
教科書・教材		評価基準	評価率	その他
製菓衛生師教本 下		期末試験	100.0%	

作成者:

科目名		学科／学年	年度／時期	授業形態
製菓実習（専門実習：基礎技術）		製菓技術科／1年	2026／前期	実習
授業時間	回数	単位数（時間数）	必須・選択	担当教員
50分	60回	2単位（60時間）	必須	谷内健人 萩野奈緒美 林佑 （実務経験有）
授業の概要				
現場においての基礎的技能（絞り・パイピング・ナッペ・フルーツカット）の修得 【実務経験有】ホテル勤務・パティスリー勤務・ブライダル勤務（製菓衛生師）				
授業終了時の到達目標				
絞りに必要な技術を身に付ける ナッペの基礎的技能を身に付ける パイピングの基礎的技能を身に付ける				
回	テーマ	内容		
1～4	絞り 道具の使い方、丸口金①	絞り袋の使い方・クリームの扱い、丸口金の使い方を修得、棒絞り		
5～8	絞り 丸口金②	丸絞り・棒絞りの復習。スキルチェックに向けての練習		
9～12	絞り 星口金①	星口金の使い方を修得。ローズバット・シェル絞り		
13～16	絞り 星口金②	ローズバット・シェル絞りの復習。スキルチェックに向けての練習		
17～20	スキルチェック	規定時間内に、規定課題を提出。星口金・丸口金の小テスト		
21～24	フルーツカット	ペティナイフの扱い方、基本のフルーツカット		
25～28	パイピング①	コルネの作り方を修得、垂らし書き、擦り書き		
29～32	パイピング②	コルネの作り方の復習、文字を書く（H-B-、お-お-）		
33～36	ナッペ①	パレットナイフの持ち方・使い方を修得。ナッペの手順を修得。		
37～40	ナッペ②	ナッペの復習、自分の課題を改善、クオリティを上げる		
41～44	ナッペ③	ナッペの復習、時間も意識して練習		
45～48	ナッペ④	スキルチェックに向けての課題対策		
49～52	スキルチェック	規定時間内に、フランス天板のしの小テスト		
53～56	トータルチェック	3種類の苦手分野克服。実技テストに向けての対策		
57～60	実技テスト	絞り・生地伸ばし・ナッペのスキルテスト		
教科書・教材		評価基準	評価率	その他
なし		実習・実技評価 授業態度	50.0% 50.0%	

作成者:

科目名		学科／学年	年度／時期	授業形態
製菓実習（基礎実習：和菓子）		製菓技術科／1年	2026／通年	実習
授業時間	回数	単位数（時間数）	必須・選択	担当教員
50分	60回	2単位（60時間）	必須	萩野奈緒美（実務経験有）
授業の概要				
現場において必要な和菓子基礎を学ぶ 【実務経験有】ブライダル勤務（製菓衛生師）				
授業終了時の到達目標				
和菓子の製法を通して日本文化を学ぶ				
回	テーマ	内容		
1～6	小豆、生餡、桜餅2種	製餡の種類、作り方理解、基礎用具、道具の名称を覚える 関東、関西の桜餅の理解、包餡		
7～12	こし餡、いちご大福	求肥の扱い方		
13～18	かしわもち、だんご	上新粉を使用した団子もち		
19～24	葛	葛の扱い方		
25～30	水羊羹、琥珀糖	水羊羹、寒天菓子		
31～36	どらやき、きんつば	平鍋の扱い方		
37～42	栗蒸し羊羹、浮島、	薄力粉を使った饅頭、蒸し物		
43～48	ねりきり、こなし、ういろう	和菓子細工の基本理解		
49～54	利休饅頭、花びら餅、カステラ	蒸しカステラ		
55～60	上用饅頭、うぐいすもち	つくねいもの扱い、ほうあんテスト		
教科書・教材		評価基準	評価率	その他
製菓衛生師教本 下 製菓衛生師全書		期末試験	100.0%	

作成者:

科目名		学科/学年	年度/時期	授業形態
製菓実習（基礎実習：製パン）		製菓技術科/1年	2026/通年	実習
授業時間	回数	単位数（時間数）	必須・選択	担当教員
50分	60回	2単位（60時間）	必須	森 和宏（実務経験有）
授業の概要				
現場において必要なパン基礎を学ぶ 【実務経験有】ブーランジェ経営（製菓衛生師）				
授業終了時の到達目標				
①製パン製法の基礎を学ぶ ②包餡の基本理解 ③シーターの折り込みの基本				
回	テーマ	内 容		
1～7	バタール	丸め、麺棒の使い方、成形の仕方、生地巻き方		
8～14	パンドミ	丸め、麺棒の使い方、量の多い生地の成形法、調理パン成形		
15～21	スイートルール（菓子パン）	丸め、ロール成形の仕方、クッキーパンの成形		
22～28	ブリオッシュ	卵、油分の多い生地の製法理解、扱い		
29～35	ソフトパン生地	ミルクハーツ、ベーグルなどそうと生地の製法理解		
36～42	ハードパン	フランスパンの製法理解、扱い		
43～49	クロワッサン	折り込み製法の理解、シーターの使い方		
50～56	デニッシュ	折り込み製法の理解、シーターの使い方		
57～60	技術テスト	包餡バターロール成形チェック		
教科書・教材		評価基準	評価率	その他
		期末試験	100.0%	

作成者:

科目名		学科／学年	年度／時期	授業形態
製菓実習（専門実習：細工実習）		製菓技術科／1年	2026／後期	実習
授業時間	回数	単位数（時間数）	必須・選択	担当教員
50分	60回	2単位（60時間）	必須	谷内健人 萩野奈緒美 （実務経験有）
授業の概要				
製菓における細工技術を身に付ける。学内コンテストを通してコンテストへの興味に繋げる。 2年次に出品する各コンテストへの先駆けとし、マジパン細工に関する基礎的技能を学修する。 【実務経験有】ホテル勤務・パティスリー勤務・ブライダル勤務（製菓衛生師）				
授業終了時の到達目標				
①1つの作品を作り上げる達成感を身に付ける ②作品制作を通してタイムマネジメントの能力を身に付ける ③マジパン細工における基礎的技能を身に付ける。 ④飴細工の基礎を学ぶ。				
回	テーマ	内 容		
1～ 5	ジェノワーズ焼成	焼成及びデッサン構成・作品紹介		
6～ 12	マジパン色付け	ローズ・花の製法・色付け・保管方法		
13～ 18	マジパン細工①	マジパン細工の説明・カバーリング・アイシング製法・帯び巻き		
19～ 24	マジパン細工②	パイピング・アイシング製法		
25～ 30	マジパン細工③	作品製作		
31～ 36	マジパン細工④	作品製作		
37～ 42	マジパン細工⑤	作品製作		
43～ 48	マジパン細工⑥	作品製作		
49～ 54	マジパン細工⑦	作品完成・ディスプレイ・保管方法理解		
55～ 60	飴細工基礎	飴細工の基本製法理解・製造工程理解		
教科書・教材		評価基準	評価率	その他
なし		実習・実技評価	100.0%	

作成者:

科 目 名		学科／学年	年度／時期	授業形態
製菓実習（専門実習：校外実習）		製菓技術科／1年	2026／後期	実習
授業時間	回数	単位数（時間数）	必須・選択	担当教員
50分	30回	1単位（30時間）	必須	谷内健人 萩野奈緒美 （実務経験有）
授 業 の 概 要				
学業で培った知識や技術あ生かし、学外での経験を積むことで現場で必要な技術を習得する。 【実務経験有】ホテル勤務・パティスリー勤務・ブライダル勤務（製菓衛生師）				
授業終了時の到達目標				
①常に言われたことをメモを取るようになる姿勢 ②挨拶・返事 ③作業を早くする為の考え方を意識出来る				
回	テ ー マ		内 容	
1～6	学外研修①		繁忙期の研修	
7～12	学外研修②		繁忙期の研修	
13～18	学外研修③		繁忙期の研修	
19～24	学外研修④		繁忙期の研修	
25～30	学外研修⑤		繁忙期の研修	
教科書・教材		評価基準	評価率	その他
なし		出席率	100.0%	

作成者:

科目名		学科／学年	年度／時期	授業形態
高度製菓実習（高度洋菓子）		製菓技術科／2年	2026／通年	実習
授業時間	回数	単位数（時間数）	必須・選択	担当教員
50分	330回	11単位（330時間）	必須	谷内健人 萩野奈緒美 府録友巳 （実務経験有）
授業の概要				
1年次の基礎をもとに、よりクオリティの高い製品作りを目指す 【実務経験有】ホテル勤務・パティスリー勤務・ブライダル勤務（製菓衛生師）				
授業終了時の到達目標				
販売実習も視野に入れ、衛生的な生産ラインを学修する 応用の菓子を学ぶことで、時間の意識・グループでの協調性を身に付ける 販売実習の仕込みにより、現場の流れと大量仕込みを学修する				
回	テーマ	内 容		
1～ 7	シャルロットフレーズ	ビスキュイの復習、パーツごとの構成を理解する		
8～ 14	苺のミルフィーユ	フィユタージュ復習、ジェノワーズショコラ復習		
15～ 21	フレジエ	クレームムスリーヌ製法理解、組み上げガトーの復習		
22～ 28	ミゼラブル	組み上げガトーの構成、カットと仕上げ		
29～ 35	トランシュ・オ・ショコラ	パートボンベースのショコラムース、カット仕上げまでの流れを理解		
36～ 42	パッションアプリコ	ムースの組み上げ方を理解、カットと仕上げを理解する		
43～ 49	ムースフレーズ	イタリアンメレンゲのムース、グラサージュ、凝固剤の扱い方		
50～ 56	ヴェリーヌ3種	夏の商品3種類仕込み・夏のカップデザート・凝固剤の復習		
57～ 63	ムースマンダー	イタリアンメレンゲのムース、グラサージュ、ジュレデセール の扱い方		
64～ 70	シブースト	季節のフルーツ・クレームシブーストの製法		
71～ 77	鮎焼	銅板の使い方復習		
78～ 84	ルレ・オ・フリュイ / パートドフリュイ	ペクチンの扱い方・実技テスト対策		
85～ 91	実技試験	ルレオフリュイ		
92～ 98	マカロン3種	パートマカロンの製法（ピスタチオ・ショコラ・キャラメルサレ）		
99～ 105	ガトーショコラ・スフレフロマー ジュ	お菓子ごとのメレンゲの状態を理解		

回	テ ー マ	内 容
106～ 112	キャラメルトロピック	酸の強いムースの扱い方、チョコレートの扱い方
113～ 119	マルジョレーヌ	組み上げガトーの構成、カットと仕上げ
120～ 126	サンマルク	構成理解、キャラメライザーを使っでの仕上げを理解
127～ 133	和菓子	和菓子実習
134～ 140	ショーソンボム	フィユタージュアンベルセの製法を理解、富山県産りんごを使っでのアイテム
141～ 147	ガレット・デ・ロワ	アンベルセを使っでの応用、2番生地の利用方法を理解
148～ 154	タルトタタン	富山県産りんごの加工、キャラメル具合を理解する
155～ 161	モンブラン	小田巻の使い方、小田巻モンブランの構成
162～ 168	フランボワジエ	組み上げガトーの復習・クラックラン製法理解
169～ 175	ショコラ・ノワゼット	パートボンベースのムースの構成、グラサージュ仕上げ
176～ 182	ブーjeeショコラ	ムースショコラプランの製法、ピストレ仕上げ、ガトーの構成
183～ 189	シシリアーノ	組み上げガトーの構成、カットの製法
190～ 196	ショコラマロン	ガナッシュモンテの製法、ムースの構成を理解
197～ 203	タルトピスターシュ・ショコラ	パートシュクレの状態を理解し、ムースの構成を理解する
204～ 210	ムーラージュ2種	モールドを使っでのボンボンショコラ、テンパリングと乳化
211～ 217	ムース	ムースの構成
218～ 224	商品開発①	保護者に向けての焼き菓子BOXの制作①
225～ 231	商品開発②	保護者に向けての焼き菓子BOXの制作②
232～ 238	商品開発③	保護者に向けての焼き菓子BOXの制作③
239～ 245	商品開発④	保護者に向けての焼き菓子BOXの制作④

回	テ ー マ	内 容
246～ 248	ガトーフレーズ	後期テスト対策、ジェノワーズを理解
249～ 255	実技試験	ガトーフレーズ
256～ 258	販売実習仕込み①	販売実習に向けての仕込み①
259～ 261	販売実習仕込み②	販売実習に向けての仕込み②
262～ 264	販売実習仕込み③	販売実習に向けての仕込み③
265～ 267	販売実習仕込み④	販売実習に向けての仕込み④
268～ 270	販売実習仕込み⑤	販売実習に向けての仕込み⑤
271～ 273	販売実習仕込み⑥	販売実習に向けての仕込み⑥
274～ 276	販売実習仕込み⑦	販売実習に向けての仕込み⑦
277～ 279	販売実習仕込み⑧	販売実習に向けての仕込み⑧
280～ 282	販売実習仕込み⑨	販売実習に向けての仕込み⑨
283～ 285	販売実習仕込み⑩	販売実習に向けての仕込み⑩
286～ 288	販売実習仕込み⑪	販売実習に向けての仕込み⑪
289～ 291	販売実習仕込み⑫	販売実習に向けての仕込み⑫
292～ 294	販売実習仕込み⑬	販売実習に向けての仕込み⑬
295～ 297	販売実習仕込み⑭	販売実習に向けての仕込み⑭
298～ 300	販売実習仕込み⑮	販売実習に向けての仕込み⑮
301～ 303	バリスタ実習①	①花と実①チェリーの構造①品種③美味しいコーヒーとは ③抽出技術 ドリップデモ→ドリップ
304～ 306	バリスタ実習②	③挽き方③適した水③エスプレッソとは④焙煎④健康 豆挽き+ドリップ?
307～ 309	バリスタ実習③	焙煎度合いの異なる豆でのドリップ
310～ 312	バリスタ実習④	産地の異なる豆でのドリップ①
313～ 315	バリスタ実習⑤	産地の異なる豆でのドリップ②
316～ 318	国家試験対策①	対策講座① 過去問の回答と解説
319～ 321	国家試験対策②	対策講座② 過去問の回答と解説

回	テ ー マ	内 容		
322～ 324	国家試験対策③	対策講座③ 過去問の回答と解説		
325～ 327	国家試験対策④	対策講座④ 過去問の回答と解説		
328～ 330	国家試験対策⑤	対策講座⑤ 過去問の回答と解説		
教科書・教材		評価基準	評価率	その他
なし		期末試験	100.0%	

作成者:

科目名		学科／学年	年度／時期	授業形態
高度製菓実習（高度細工実習）		製菓技術科／2年	2026／通年	実習
授業時間	回数	単位数（時間数）	必須・選択	担当教員
50分	90回	3単位（90時間）	必須	谷内健人 萩野奈緒美 （実務経験有）
授業の概要				
コンテストに向けての作品制作 北陸ブロック洋菓子コンテスト大会への出品 【実務経験有】ホテル勤務・パティスリー勤務・ブライダル勤務（製菓衛生師）				
授業終了時の到達目標				
マジパン細工における基礎的技能・応用の技術を学修。 北陸ブロック洋菓子コンテスト大会での上位入賞を目指す。 細工実習の総まとめとしチョコレート細工の基礎を学修。 卒業作品の制作。				
回	テーマ	内 容		
1～7	コンテストについて、ジェノワーズの焼成	北陸コンテストの詳細説明・規定についての詳細、スケジュール共有、ジェノワーズの焼成		
8～14	カバーリング、ピストレ	7号サイズでのカバーリング方法を修得、ピストレの方法を理解		
15～21	帯巻き、マジパンニッパの使い方	帯巻き、マジパンニッパの復習、1年次よりクオリティの高い作品作りを目指す		
22～28	基本パーツの説明	基本パーツ（人形・花・動物・小物など）作り方の説明		
29～35	サイドパーツの説明	サイドパーツの基本説明、制作方法を修得		
36～42	パイピング、組み上げについて	組み上げの注意点、マジパン細工におけるパイピングの技術を学修する		
43～49	作品制作	デッサンに基づいての制作		
50～56	作品完成に向けての制作	デッサンに基づいての制作、完成を目途に作品を制作		
57～63	コンテスト作品の完成	作品の完成、コンテストに出品		
64～70	チョコレート細工①	卒業作品に向けての作品制作、柱を取る		
71～77	チョコレート細工②	卒業作品に向けての作品制作②、モデラージュ（花・ツタ）		
78～84	チョコレート細工③	卒業作品に向けての作品制作③、各パーツの制作		
85～90	チョコレート細工④	卒業作品に向けての作品制作④、モンタージュ・完成		
教科書・教材		評価基準	評価率	その他
		授業態度 課題・レポート	50.0% 50.0%	

作成者:

科目名		学科／学年	年度／時期	授業形態
高度製菓実習（高度基礎技術）		製菓技術科／2年	2026／通年	実習
授業時間	回数	単位数（時間数）	必須・選択	担当教員
50分	60回	2単位（60時間）	必須	谷内健人 萩野奈緒美 （実務経験有）
授業の概要				
現場においての基礎的技術の修得 【実務経験有】ホテル勤務・パティスリー勤務・ブライダル勤務（製菓衛生師）				
授業終了時の到達目標				
製菓衛生師養成施設 技術コンクールの規定課題をもとに、ナッペ・絞り・パイピングといった基礎的技術から応用までを学修する。				
回	テーマ	内 容		
1～ 3	絞り 丸口金	丸6番で高さを指定し絞る、高さを合わす絞りを修得		
4～ 6	星口金絞り①	養成施設校課題に基づいて（シェル・ローズバット）の練習		
7～ 9	星口金絞り②	バットを使ってスクロール（上・下）の練習		
10～ 12	星口金絞り③	デコ缶を使って養成施設校課題を練習（シェル・ローズバット・スクロール）の練習		
13～ 15	絞りスキルチェック	規定時間内に規定課題を提出		
16～ 18	フルーツカット	ペティナイフの使い方、様々なフルーツのカット方法		
19～ 21	パイピング①	文字書きの復習、H-B-、お-お-、基本のメッセージを修得		
22～ 24	パイピング②	メッセージの装飾を修得、綺麗なメッセージ書きの練習		
25～ 27	パイピング③	メッセージの練習、より綺麗な文字書きを修得		
28～ 30	パイピングスキルチェック	【H-B-、お-お-、装飾】規定時間内に課題を提出		
31～ 33	ナッペ①	パレットナイフの使い方、丸ナッペの手順を修得		
34～ 36	ナッペ②	丸ナッペの手順の復習、自身の課題見つける		
37～ 39	ナッペ③	自身の課題の改善、よりクオリティの高いナッペを目指す		
40～ 42	ナッペ④	時間の意識、手数の意識をさせての練習		
43～ 45	ナッペ⑤	次回、スキルチェックに向けての対策		

回	テ ー マ	内 容		
46～ 48	ナッペスキルチェック	規定時間内に規定課題を提出		
49～ 51	ジェノワーズの研究	比重、安定したジェノワーズを焼成する、理論的に理解する		
52～ 54	ナッペ・絞り・カット	生クリームを使用してのナッペ、絞り、カット		
55～ 57	テンパリング①	テンパリングの復習、シートの取り方、Lパレットの使い方		
58～ 60	テンパリング②	シートの復習、ショコパ（ディスク・切り出し・ペティ・パレット）の取り方を修得		
教科書・教材		評価基準	評価率	その他
養成施設校規定課題 パイピングシート		実習・実技評価	50.0%	
		授業態度	50.0%	

作成者:

科目名		学科／学年	年度／時期	授業形態
高度製菓実習（高度製パン）		製菓技術科／2年	2026／通年	実習
授業時間	回数	単位数（時間数）	必須・選択	担当教員
50分	60回	2単位（60時間）	必須	森 和宏（実務経験有）
授業の概要				
現場においてのスピード・時間の意識をもつ 【実務経験有】ブーランジェ経営（製菓衛生師）				
授業終了時の到達目標				
①パン生地と成形を習得する ②生地の状態を見極めて、効率的に作業を進めていく ③大量生産での品質を安定させる ④一人ひとり時間を意識しながら行動し、片付け・掃除を徹底する				
回	テーマ	内 容		
1～7	バターロール生地（大量生産）	大量生産する際の生地の見極め（カレーパン、ウインナーパン、オレンジとパッションのブレッド）		
8～14	加糖中種法（大量生産）	大量生産する際の生地の見極め（メロンパン、クリームパン）		
15～21	食パン（ストレート、中種）	2種類の生地製法理解（食パン、リッチ食パン、ストレート法食べ比べ）		
22～28	ミルク生地折り込み	水分・牛乳の多い生地にシート状のフィリングの折り込み方（メープルマロン、いちごのツイストブレッド）		
29～35	バゲット生地	基本材料のみで作る製法理解と成形方法（ジャーマンポテトパン、チーズクッペ）		
36～42	ソフト生地（中種法）	中種法理解・フィリングの包餡・トッピング（ダッチブレッド・バーガー）		
43～49	クロワッサン生地	生地の折り込み理解（デニッシュフリユイ、ベーグル）		
50～56	パネトーネ	イースト菌以外のパンの扱い（パネトーネ・丸め練習）		
57～60	イーストドーナツ生地	イースト生地の揚げ方（イーストドーナツ・白パンサンド）		
教科書・教材		評価基準	評価率	その他
製菓衛生師教本 上		実習・実技評価	50.0%	
製菓衛生師全書		出席率	50.0%	

作成者:

科目名		学科／学年	年度／時期	授業形態
高度製菓実習（特別）		製菓技術科／2年	2026／通年	実習
授業時間	回数	単位数（時間数）	必須・選択	担当教員
50分	60回	2単位（60時間）	必須	朝田 本郷 桜井 他 （実務経験有）
授業の概要				
県内シェフを中心に授業を実施する 業界での魅力を伝え、現場での必要な心構えを身につける 【実務経験有】ホテル勤務・パティスリー経営（製菓衛生師）				
授業終了時の到達目標				
現場との差をより少なくし、現場の雰囲気、技術を習得する				
回	テーマ	内 容		
1～4	伊那食品	伊那食品工業様による特別授業		
5～8	松木菓子舗	松木 功太氏による特別授業		
9～12	パティスリーエフテレット	早川 純平氏による特別授業		
13～16	パティスリージラフ	本郷 純一郎氏による特別授業		
17～20	パティスリーミレジム	大久保 尚廣氏による特別授業		
21～24	ミッシュローゼ	杉原氏による特別授業		
25～28	パティスリーサクライ	桜井 誠氏による特別授業		
29～32	中尾清月堂	伏脇 一郎による特別授業		
33～36	グリュッケンベルグ	吉川 浩司氏による特別授業		
37～40	引網香月堂	引網 康博氏による特別授業		
41～47	Good Sweets Life	吉田 海洋氏による特別授業		
48～54	パティスリーアプラノス	朝田 晋平による特別授業		
55～60	洋菓子協会			
教科書・教材		評価基準	評価率	その他
製菓業界の現場を地元シェフより習う		実習・実技評価 出席率	50.0% 50.0%	

作成者:

科目名		学科／学年	年度／時期	授業形態
校外研修（販売実習）		製菓技術科／2年	2026／通年	実習
授業時間	回数	単位数（時間数）	必須・選択	担当教員
50分	90回	3単位（90時間）	必須	谷内健人 萩野奈緒美 （実務経験有）
授業の概要				
さまざまな授業を生かし、製造から販売までの経営を学ぶ 【実務経験有】ホテル勤務・パティスリー勤務・ブライダル勤務（製菓衛生師）				
授業終了時の到達目標				
①PDCAサイクルを考え実行する ②大量生産・反復練習 ③店舗販売でのチームとしての役割を決める ④目標を達成する				
回	テーマ	内容		
1～6	販売実習①	グループに分かれてのレストラン営業① （販売実習の流れ説明・目的・目標設定）		
7～12	販売実習②	グループに分かれてのレストラン営業② （商品ラインナップの考案、メニュー表作り）		
13～18	販売実習③	グループに分かれてのレストラン営業③ （反省からの改善、運営方法の見直し）		
19～24	販売実習④	グループに分かれてのレストラン営業④ （食品の衛生と衛生的製造ラインの確立）		
25～30	販売実習⑤	グループに分かれてのレストラン営業⑤ （PDCAサイクルの実践、反省、スケジュールリング）		
31～36	販売実習⑥	グループに分かれてのレストラン営業⑥ （反省点の改善、接客の基本）		
37～42	販売実習⑦	グループに分かれてのレストラン営業⑦ （接客の改善、挨拶、言葉遣いの改善）		
43～48	販売実習⑧	グループに分かれてのレストラン営業⑧ （製造数の見直し、製品ロスと、材料ロス）		
49～54	販売実習⑨	グループに分かれてのレストラン営業⑨ 反省と改善、よりクオリティの高い営業をする		
55～60	販売実習⑩	グループに分かれてのレストラン営業⑩ 反省と改善、よりクオリティの高い営業をする		
61～66	販売実習⑪	グループに分かれてのレストラン営業⑪ 反省と改善、よりクオリティの高い営業をする		
67～72	販売実習⑫	グループに分かれてのレストラン営業⑫ 反省と改善、よりクオリティの高い営業をする		
73～78	販売実習⑬	グループに分かれてのレストラン営業⑬ 反省と改善、よりクオリティの高い営業をする		
79～84	販売実習⑭	グループに分かれてのレストラン営業⑭ 反省と改善、よりクオリティの高い営業をする		
85～90	販売実習⑮	グループに分かれてのレストラン営業⑮ （総まとめ、振り返り）		
教科書・教材		評価基準	評価率	その他
		課題レポート 出席率	50.0% 50.0%	

作成者:

科目名		学科／学年	年度／時期	授業形態
ビジネスマナー		製菓技術科／2年	2026／通年	講義
授業時間	回数	単位数（時間数）	必須・選択	担当教員
50分	60回	2単位（60時間）	必須	小山 明美（実務経験有）
授業の概要				
面接対策 【実務経験有】人材育成・コンサルティング会社勤務				
授業終了時の到達目標				
社会人としての考え方、心構えを身に付ける、履歴書の書き方				
回	テーマ	内 容		
1～ 2	なりたい自分	自己表現		
3～ 4	仕事とは	働くことの意義・学生と社会人の違い		
5～ 6	テキストp8～13	企業が求める人材		
7～ 8	挨拶、お辞儀	自己分析		
9～ 10	ワークp11～13	自分願望		
11～ 14	面接対策	面接実践練習		
15～ 16	履歴書作成について	履歴書の書き方		
17～ 18	身だしなみについて	面接実践練習		
19～ 20	企業模擬面接	面接実践練習		
21～ 23	ビジネスマナー表情・態度	面接実践練習		
24	ビジネスマナークッション言葉	面接実践練習		
25～ 28	前期試験対策	練習問題練習		
29～ 30	コミュニケーション基本	コミュニケーション基本		
31～ 32	社内コミュニケーション	報連相について		
33～ 36	お茶出しワーク	来客マナー		

回	テ ー マ	内 容		
37～ 38	電子メールマナー	ビジネス文章マナー		
39～ 40	はがき・封筒の書き方	ビジネス文章マナー		
41～ 44	ビジネス文章作成	ビジネス文章マナー		
45～ 50	電話応対マナー	電話応対		
51～ 54	名刺交換	名刺交換マナー		
55～ 58	ビジネスマナーまとめ	後期試験		
59～ 60	後期試験対策	後期試験		
教科書・教材		評価基準	評価率	その他
テキスト		期末試験	100. 0%	

作成者:

科目名		学科／学年	年度／時期	授業形態
キャリアデザイン		製菓技術科／1年	2026／通年	講義
授業時間	回数	単位数（時間数）	必須・選択	担当教員
50分	30回	1単位（30時間）	必須	浦野雅（実務経験有）
授業の概要				
人生を考える機会と時間を与える。 多様な価値観があること、考え方があることを学ぶ 【実務経験有】ホテル勤務（製菓衛生師）				
授業終了時の到達目標				
人生100年時代のなかで、自分自身の生き方の道を考え、到達目標に対して今現在からの行動を考え目標設定に近い、または夢に向かって進む力を養う。				
回	テーマ	内 容		
1～2	キャリアデザインとは	キャリアデザインについて		
3～4	人生を考える	将来について		
5～6	キャリアロールを考える	キャリアロールについて		
7～8	社会が視点を考える	社会の視点について		
9～10	成果主義	成果主義について		
11～12	エンプロイアビリティと資格	エンプロイアビリティについて		
13～18	球技大会①	調理製菓・リハビリとのコミュニケーションをはかる		
19～20	適職	適職について考える		
21～22	転職	転職について考える		
23～24	企業研究・求人票の見方	就職について考える		
25～26	モチベーション	働くうえでの、気持ちの持ち方について考える		
27～28	希望について考える	夢実現について		
29～30	自分をアピールしよう	自分のアピールポイントを考える		
教科書・教材		評価基準	評価率	その他
キャリアデザイン ワークシート		期末試験	100.0%	

作成者:

科 目 名		学科／学年	年度／時期	授業形態
キャリアデザイン		製菓技術科／2年	2026／通年	講義
授業時間	回数	単位数（時間数）	必須・選択	担当教員
50分	30回	1単位（30時間）	必須	萩野奈緒美（実務経験有）
授 業 の 概 要				
学校生活をどう過ごすのかを自ら考え行動できる力を養うと共にライフプランを設計し、何が今必要なのか、行動するのかを明確にする。 【実務経験有】ブライダル勤務・パティスリー勤務（製菓衛生師）				
授業終了時の到達目標				
①社会人になるうえでの心構えを理解する ②自分の自己評価を行い、行動できる力を養う ③定期的な目標を明確にする				
回	テ ー マ	内 容		
1～ 2	目標設定	2年次における自らの自己目標を設定		
3～ 4	働くこと 労働法	さまざまな働き方を理解し自らの就職に繋げる		
5～ 6	特別講話	ハローワーク様による就職講話 自己分析		
7～ 8	労働法	契約と労働条件 求人票の分析を行う		
9～ 10	求められる人材	新卒採用の有利点 新卒に求められる人間力		
11～ 12	インターンシップ	インターンシップの意義について理解を深める		
13～ 16	企業説明会	各企業様を招聘し説明会実施		
17～ 20	オリエンテーション	学内イベントの準備 ・実行 グループワーク		
21～ 24	農園体験	魚津市へフルーツ狩り 生産者との交流		
25～ 26	人間力について	人間力についてのグループワーク 必要な心構えを理解する		
27～ 28	社会力について	社会力についてのグループワーク 現場に必要な社会力についての話し合い		
29～ 30	実践力について	現場における実践力 必要な技術・知識の理解を深める		
教科書・教材		評価基準	評価率	その他
		出席率	100.0%	

作成者:

科 目 名		学科／学年	年度／時期	授業形態
コミュニケーション		製菓技術科／2年	2026／通年	講義
授業時間	回数	単位数（時間数）	必須・選択	担当教員
50分	30回	1単位（30時間）	必須	高木雅人（実務経験有）
授 業 の 概 要				
一般的なフランス語の取得、及び料理用語の取得 【実務経験有】フランス料理店勤務				
授業終了時の到達目標				
フランス語のメニューを読めるようになる				
回	テ ー マ	内 容		
1	導入、フランス語の書き方	フランス語と英語の重要性		
2	導入、フランス語の書き方	フランス語とは		
3	名詞の性、疑問文	フランス料理の特性について		
4	名詞の性、疑問文	フランス料理の特性について		
5	野菜果物の名前、名詞の複数形	日本料理の特性と西洋の影響について		
6	野菜果物の名前、名詞の複数形	日本料理の特性と西洋の影響について		
7	部分冠詞	フランス料理の特徴、道具の面から		
8	部分冠詞	フランス料理の特徴、道具の面から		
9	前置詞、DEの用法	フランス人の食事の仕方		
10	前置詞、DEの用法	フランス人の食事の仕方		
11	家畜を表す単語、数字40～60	フランス料理の歴史		
12	家畜を表す単語、数字40～60	フランス料理の歴史		
13	定冠詞、数字40～60	フランス料理の歴史		
14	定冠詞、数字40～60	フランス料理の歴史		
15	数字60～80、種類を表す複数	フランス料理の歴史		

回	テ ー マ	内 容		
16	数字60～80、種類を表す複数	フランス料理の歴史		
17	形容詞、数字80～100	フランス料理の歴史		
18	形容詞、数字80～100	フランス料理の歴史		
19	スパイスの名前	フランス料理の歴史		
20	スパイスの名前	フランス料理の歴史		
21	地名の形容詞、百以上の数	フランス料理の歴史		
22	地名の形容詞、百以上の数	フランス料理の歴史		
23	動詞の過去分詞	フランス料理の歴史		
24	動詞の過去分詞	フランス料理の歴史		
25	酒その他の名詞	フランス料理の歴史		
26	酒その他の名詞	フランス料理の歴史		
27	復習知識の組み合わせ	フランス料理の歴史		
28	復習知識の組み合わせ	フランス料理の歴史		
29	前期まとめ	応用と確認		
30	前期まとめ	応用と確認		
教科書・教材		評価基準	評価率	その他
プリント		期末試験	100. 0%	

作成者:

科目名		学科／学年	年度／時期	授業形態
カラーコーディネーション		製菓技術科／2年	2026／通年	講義
授業時間	回数	単位数（時間数）	必須・選択	担当教員
50分	30回	1単位（30時間）	必須	小山 明美（実務経験有）
授業の概要				
色の仕組み、色の性質を知る 【実務経験有】人材育成・コンサルティング会社勤務				
授業終了時の到達目標				
トーン表の見方、理解				
回	テーマ	内 容		
1～ 2	色の性質	色を感じる		
3～ 4	色の神経衰弱	色の神経衰弱で視覚効果を理解する		
5～ 6	色相環・トーンについて	トーン表の理解		
7～ 8	色彩心理について	色の見え方とイメージ		
9～ 10	配色の基本	配色における色相の関係・トーンの関係		
11～ 12	前期試験対策	前期試験		
13～ 14	配色イメージ	アクセント・セパレーション・グラデーション 配色プリントを用いて理解する		
15～ 16	イメージ切り貼り	イメージスケール法①		
17～ 18	配色ワーク	イメージスケール法②		
19～ 20	配色ワーク概論	イメージスケール法③		
21～ 22	テーマ別POP作成	春限定のメニュー表の制作		
23～ 24	イメージマップ製作	イメージマップを元に 色彩の効果を理解する		
25～ 26	パーソナルカラー	色相に加えて色の四属性を理解する		
27～ 28	イメージマップ製作	後期試験対策		
29～ 30	後期試験対策	後期試験		
教科書・教材		評価基準	評価率	その他
テキスト		期末試験	100.0%	

作成者:

科 目 名		学科／学年	年度／時期	授業形態
サービス・ラッピング		製菓技術科／2年	2026／通年	講義
授業時間	回数	単位数（時間数）	必須・選択	担当教員
50分	60回	2単位（60時間）	必須	水元優香（実務経験有）
授 業 の 概 要				
商品ラッピング、ディスプレイ、販売サービス 【実務経験有】学校勤務（パティスリーラッピング指導員）				
授業終了時の到達目標				
最低限のしきたりと、ラッピングの基本を学ぶ				
回	テ ー マ	内 容		
1～ 3	のしの基礎知識、季節のラッピング	ラッピングの意義、導入パッケージの役割と種類		
4～ 6	合わせ包み、リボン結び	合わせ包み、リボン結びをマスターする		
7～ 9	十字結び、斜め結び、たとう包み	リボン結びの名前と結び方を覚える		
10～ 12	焼き菓子	焼き菓子のラッピングのやり方		
13～ 15	焼き菓子のラッピング	素材にあったラッピング		
16～ 18	風呂敷包み、デパート包み、筍包み	いろいろな包み方を覚える		
19～ 21	扇包み、二十リボン結び、ウエーブボウ	リボン結びの名前と結び方を覚える		
22～ 24	変わり包み	変わった包み方の習得		
25～ 27	サービス講義	サービスの仕方を学ぶ		
28～ 30	ナプキンの折り方、サービス実践	サービスの仕方を学ぶ		
31～ 33	サービス実践	サービスの仕方を学ぶ、まとめ		
34～ 36	焼き菓子	焼き菓子のラッピングのやり方		
37～ 39	焼き菓子のラッピング	素材にあったラッピング		
40～ 45	テーブルマナー	テーブルマナーの基本を学ぶ		
46～ 48	リボン結び復習、レポート作成	ラッピング3級対策		

回	テ ー マ	内 容		
49～ 51	ハロウィンラッピング、ディスプレイ	ディスプレイの仕方を学ぶ		
52～ 54	クリスマスラッピング	ディスプレイの仕方を学ぶ		
55～ 57	焼き菓子のラッピング	素材にあったラッピング		
58～ 60	合わせ包み、リボン結びまとめ	合わせ包み、リボン結びの習得テスト		
教科書・教材		評価基準	評価率	その他
パテスリーラッピング3級テキスト		期末試験	100. 0%	

科目名		学科／学年	年度／時期	授業形態
経営学		製菓技術科／2年	2026／通年	講義
授業時間	回数	単位数（時間数）	必須・選択	担当教員
50分	30回	1単位（30時間）	必須	林佑（実務経験有）
授業の概要				
店舗経営に必要な知識を高め、経営の在り方を理解する 【実務経験有】洋菓子店・カフェ勤務（製菓衛生師）				
授業終了時の到達目標				
①自ら店舗を営みPDCAサイクルでの改良、改善を行う ②1人では出来ない業務、活動を協働し成し遂げる力を養う ③店舗経営のしくみを理解する				
回	テーマ	内 容		
1	レストラン営業での反省会 売り上げ計算・損益分岐点	店舗経営に必要な業務を理解する 次回に繋げる為の改善案を出し改善策をまとめる		
2	レストラン営業での反省会② 売り上げ計算・損益分岐点	店舗経営に必要な業務を理解する 次回に繋げる為の改善案を出し改善策をまとめる		
3	レストラン営業での反省会③ 売り上げ計算・損益分岐点	店舗経営に必要な業務を理解する 次回に繋げる為の改善案を出し改善策をまとめる		
4	レストラン営業での反省会④ 売り上げ計算・損益分岐点	店舗経営に必要な業務を理解する 次回に繋げる為の改善案を出し改善策をまとめる		
5	レストラン営業での反省会⑤ 売り上げ計算・損益分岐点	店舗経営に必要な業務を理解する 次回に繋げる為の改善案を出し改善策をまとめる		
6	レストラン営業での反省会⑥ 売り上げ計算・損益分岐点	店舗経営に必要な業務を理解する 次回に繋げる為の改善案を出し改善策をまとめる		
7	レストラン営業での反省会⑦ 売り上げ計算・損益分岐点	店舗経営に必要な業務を理解する 次回に繋げる為の改善案を出し改善策をまとめる		
8	レストラン営業での反省会⑧ 売り上げ計算・損益分岐点	店舗経営に必要な業務を理解する 次回に繋げる為の改善案を出し改善策をまとめる		
9	レストラン営業での反省会⑨ 売り上げ計算・損益分岐点	店舗経営に必要な業務を理解する 次回に繋げる為の改善案を出し改善策をまとめる		
10	レストラン営業での反省会⑩ 売り上げ計算・損益分岐点	店舗経営に必要な業務を理解する 次回に繋げる為の改善案を出し改善策をまとめる		
11	レストラン営業での反省会⑪ 売り上げ計算・損益分岐点	店舗経営に必要な業務を理解する 次回に繋げる為の改善案を出し改善策をまとめる		
12	レストラン営業での反省会⑫ 売り上げ計算・損益分岐点	店舗経営に必要な業務を理解する 次回に繋げる為の改善案を出し改善策をまとめる		
13	レストラン営業での反省会⑬ 売り上げ計算・損益分岐点	店舗経営に必要な業務を理解する 次回に繋げる為の改善案を出し改善策をまとめる		
14	レストラン営業での反省会⑭ 売り上げ計算・損益分岐点	店舗経営に必要な業務を理解する 次回に繋げる為の改善案を出し改善策をまとめる		
15	レストラン営業での反省会⑮ 売り上げ計算・損益分岐点	店舗経営に必要な業務を理解する 次回に繋げる為の改善案を出し改善策をまとめる		

回	テ ー マ	内 容		
16	レストラン営業での反省会⑩ 売り上げ計算・損益分岐点	店舗経営で必要な業務を理解する 次回に繋げる為の改善案を出し改善策をまとめる		
17～ 20	店舗経営について	環境マネジメント 組織マネジメント		
21～ 24	経営者の役割	企業経営目的について 経営理念 ミッション・ビジョン		
25～ 26	店舗経営戦略について	S W O T 分析 内部環境 外部環境 強み 弱み		
27～ 28	P D C A サイクルについて	経営におけるレストラン営業での 設定・改善・改良・実行を考える		
29～ 30	経営学まとめ	応用とまとめ		
教科書・教材		評価基準	評価率	その他
資料プリント等		課題レポート 出席率	50.0% 50.0%	

作成者:

科目名		学科／学年	年度／時期	授業形態
パソコン		製菓技術科／2年	2026／通年	講義
授業時間	回数	単位数（時間数）	必須・選択	担当教員
50分	30回	1単位（30時間）	必須	小山 明美（実務経験有）
授業の概要				
ワード・エクセル・パワーポイントの操作を理解し、仕事への応用を考察すること 【実務経験有】人材育成・コンサルティング会社勤務				
授業終了時の到達目標				
1. ワード・エクセル・パワーポイントの基本操作ができる 2. エクセルを使用して、レシピノートを作成できる 3. パワーポイントを使用して、スライド作成ができる 4. ワードを使用して、文章を作成することができる				
回	テーマ	内 容		
1	パソコンとは	パソコンの学ぶ目的・仕事への応用について考察する		
2	パソコンとは	パソコンの学ぶ目的・仕事への応用について考察する		
3	授業概要説明、学内ポータル	本授業概要の流れ・学内での情報管理について理解する		
4	授業概要説明、学内ポータル	本授業概要の流れ・学内での情報管理について理解する		
5	ワードの基本操作	ワードの基本的機能を用いて、レシピノートを作成できる		
6	ワードの基本操作	ワードの基本的機能を用いて、レシピノートを作成できる		
7	リーフレット作成	ワードの基本的機能を用いて、レシピノートを作成できる		
8	リーフレット作成	ワードの基本的機能を用いて、レシピノートを作成できる		
9	リーフレット作成	ワードの基本的機能を用いて、レシピノートを作成できる		
10	リーフレット作成	ワードの基本的機能を用いて、レシピノートを作成できる		
11	エクセル導入	エクセルの特徴、用途について説明できる		
12	エクセル導入	エクセルの特徴、用途について説明できる		
13	エクセル基本操作	エクセルの基本的な操作方法について説明できる		
14	エクセル基本操作	エクセルの基本的な操作方法について説明できる		
15	エクセル表計算	エクセルで表計算・GRAPHを作成できる		

回	テ　　マ	内　　　容		
16	エクセル表計算	エクセルで表計算・GRAPHを作成できる		
17	エクセル表計算	エクセルで表計算・GRAPHを作成できる		
18	エクセル表計算	エクセルで表計算・GRAPHを作成できる		
19	エクセルレシピノート作成	エクセルを使用してレシピノートを作成できる		
20	エクセルレシピノート作成	エクセルを使用してレシピノートを作成できる		
21	エクセルレシピノート作成	エクセルを使用してレシピノートを作成できる		
22	エクセルレシピノート作成	エクセルを使用してレシピノートを作成できる		
23	パワーポイント導入	パワーポイントの特徴、用途について説明できる		
24	パワーポイント導入	パワーポイントの特徴、用途について説明できる		
25	パワーポイント導入・基本操作	パワーポイントの基本的な操作方法について説明できる		
26	パワーポイント導入・基本操作	パワーポイントの基本的な操作方法について説明できる		
27	パワーポイント応用操作	パワーポイントを用いて、スライドの作成ができる		
28	パワーポイント応用操作	パワーポイントを用いて、スライドの作成ができる		
29	ビジネス文章	ワードを用いてビジネス文章を作成することができる		
30	ビジネス文章	ワードを用いてビジネス文章を作成することができる		
教科書・教材		評価基準	評価率	その他
プリント・O Aルームで実技		課題・レポート	100.0%	