

授業科目名	開講時期	単位数	担当者氏名
衛生法規	令和8年 前期・後期	1 単位 (実施時間数 30時間)	中山 吉宣
実務経験の有無 (資格等)	【実務経験】自営業(9年)石川県職員(16年)金沢製菓調理専門学校(15年) 【資格】獣医師		
教科の概要・到達目標	社会に役立つ人材の育成 社会の中での法体制について基本的な考え方を学び、製菓衛生師として働く際に必要な法規について具体的に学ぶ。		
使用教材・参考書 (授業の方法)	製菓衛生師全書 (講義 / 演習 / 実験 ・ 実習 ・ 実技)		
履修上の注意	授業を意欲的に受け、社会性を身に付ける		
成績評価・履修等	各学期に行う試験、履修状況、学習・受講態度、レポートや小テストなどの提出物、実習の成果等を総合的に勘案して行う		

年間指導計画(学習内容と目標)

時間	月	項目	授業内容	指導の留意点と目標
1	4	法学の基礎	○社会生活と規律 ○法と社会規範	衛生法規を学ぶ意義を理解する
2	4	法の種類	○憲法 ○法律(政令、省令) ○条例	それぞれの特徴を理解する
3	5	衛生法規	○衛生法規の分類 ○衛生法規の概要	現行の衛生法規の概略を知る
4~8	5~6	製菓衛生師法	○沿革 ○目的 ○定義 ○製菓衛生師試験 (免許・申請・登録・訂正・消除・ 書き換え・再交付・取消)	製菓衛生師法の制定の背景、目的・定義・受験資格・ 免許の欠格事項、申請手続き・登録について
9~10	6	食品安全基本法	○概要 ○基本的方針 ○食品安全委員会	制定の背景と法律の枠組み・リスク分析について理 解する
11~ 14	7~9	食品衛生法	○食品衛生法の目的・枠組み ○用語の定義 ○取り扱い原則等 ○表示の規制	○目的である飲食に起因する危害等の防止 ○施設基準や規格基準、表示、監視、食品、添加物、 天然香料、器具、容器包装、食品衛生、営業等の定義 を知る ○不衛生な食品等の販売等の禁止について理解す る
15	9	前期試験	授業内容の確認	習ったことを試験形式で確認し、答え合わせをする
16~ 26	9~12	食品衛生法	○食品等の規格基準等 ○計量法、JAS法 ○食品添加物の表示方法 ○食品衛生監視員監視指導 ○管理運営基準 ○営業施設基準 ○営業許可 ○食中毒調査 ○洋生菓子の衛生規範等	○食品、添加物、器具・容器包装の規格基準、 HACCP等について ○計量法、JAS法、食品衛生法の表示の比較 ○収去や臨検検査について理解する ○一般事項、施設の衛生管理、食品取り扱い設備等 の衛生管理 ○食品の取り扱い、食品衛生責任者の設置、営業許 可の必要な業種、食品の取り扱い、従事者等につい ての要点を理解する
27~ 29	12~1	衛生関係法令	○地域保健法 ○感染症予防法 ○健康増進法 ○食育基本法等	制定の背景、枠組み、特徴等について知る
30	2	後期試験	授業内容の確認	習ったことを試験形式で確認し、答え合わせをする

授業科目名	開講時期	規定単位数	担当者氏名
公衆衛生	令和8年 前期・後期	2単位（実施時間数60時間）	中山 吉宣
実務経験の有無 （資格等）	【実務経験】自営業(9年)石川県職員(16年)金沢製菓調理専門学校(15年) 【資格】獣医師		
教科の概要・到達目標	社会に役立つ人材の育成 公衆衛生学を学ぶことで、正しい衛生観念を身につけ、環境と健康、感染症の 予防、さらに労働と健康なども考慮して仕事に従事できる製菓衛生師を育てることを 目標とする。		
使用教材・参考書 （授業の方法）	製菓衛生師全書(日本菓子教育センター) 製菓衛生師・菓子製造技能検定 受験練習問題と解答(日本菓子教育センター) (講義 / 演習 / 実験 ・ 実習 ・ 実技)		
履修上の注意	授業を意欲的に受け、社会性を身に付ける 授業を通して、公衆衛生に考慮でき、資格を活かして、職に就く時の基本的な 知識を習得する		
成績評価・履修等	各学期に行う試験、履修状況、学習・受講態度、レポートや小テストなどの提出物、実習の成果等 を総合的に勘案して行う		

年間指導計画(学習内容と目標)

時間	月	項目	授業内容	指導の留意点と到達目標
1	4	公衆衛生学の定義	公衆衛生の意義、定義	公衆衛生は「生命を衛る」学問であることを理解する
2～3	4	公衆衛生の歴史	世界や日本における公衆衛生の歴史	人類史を学びなおすことで、人間の健康問題を再考する。公衆衛生行政の制度、明治から現在までの日本の公衆衛生について学ぶ
4	4	公衆衛生行政	公衆衛生行政の諸活動	日本の公衆衛生行政の概要を学び、理解する
5～6	5	保健所・保健センターの機能	保健所の歴史と機能、地域保健行政の施策の体系	日本の公衆衛生の歴史は保健所・保健センターの歴史でもあることを学ぶとともに保健所と保健センターはそれぞれどのような機能を果たしているか具体的に理解する
7	5	衛生統計	衛生統計について 人口静態統計	公衆衛生の活動に統計資料が不可欠であることを理解し、人口静態統計から日本の現状を理解する
8	5	人口動態統計と健康指標	人口動態統計 健康指標としての利用	毎年公開されている出生・死亡・死産・婚姻・離婚という人口の変動について学ぶ
9～11	5	人口動態の状況	出生・死亡・生命表について	日本の出生率の推移・死因別死亡順位の変動・日本の平均寿命の推移と健康寿命について等、学ぶ
12	6	疾病統計	疾病統計に利用される主な調査等について	疾病統計の現状を理解し、学ぶべきことの概要を知る
13	6	健康指標	罹患率、有病率、受療率、有訴者率、通院者率	それぞれの求め方を知り、概略をつかむ
14	6	食中毒	食中毒の概要について	製菓衛生師に最も関わりの深い食中毒の罹患について共に考える
15	6	感染症	感染症の概要について	最近の感染症について知る
16	6	環境衛生とは	環境衛生の概要について	生活衛生に関係のある環境要因について知る
17	6	空気	酸素の供給源、体温調節の場としての作用	空気の科学的組成や役割などについて理解を深める

18	6	光	光が人体に与える作用 赤外線・可視光線・紫外線	赤外線・可視光線・紫外線など、地球の生命体が活用している太陽光の構成を学ぶ
19	7	水	人体に必要な水の量 水と疾病	人体に水は不可欠であることを学び、さらに疾病についても理解する
20	7	水道	水質検査と硬度 おいしい水とは	水質検査と硬度、おいしい水について学ぶ
21	7	上水道	給水のシステムについて ビルや団地の受水槽 水質汚染事故(食中毒)	直結式と受水槽からの給水について理解し、飲料水によってどのような食中毒が発生したかを学ぶ
22	7	下水道	下水とは何か	生活に伴って出る汚水と雨水(うすい)について理解を深める
23	7	清掃および廃棄物処理	一般廃棄物と産業廃棄物 ダイオキシンについて	ゴミ排出の現状を理解し、ゴミを減らしていくにはどうしたらよいかを問いかけ、共に考える時間を持つ
24	7	衛生害虫の生態	衛生害虫について 不快害虫、有害害虫および媒介害虫	媒介害虫・有害害虫・不快害虫の分類、ゴキブリやダニ、カなどが媒介する病気について理解を深める
25	9	そ族(ねずみ)の生態	ねずみの種類と生態 ねずみ族の媒介する感染症	ねずみの種類と行動の特色、ねずみが媒介する病気について理解を深める
26	9	その他の生活衛生	衣類の衛生など 室温湿度調節、採光など 菓子製造施設の環境衛生	衣類などの衛生、ルクスやデシベル、さらに菓子製造施設の環境衛生について理解を深める
27~ 28	9	公害	四大公害病 水俣病の歴史 小粒子状物質(PM2.5) 放射線と放射能 イタイイタイ病など	高度経済成長と公害の激化について学び、今も水俣病は終わっていないことを理解する。東日本大震災以後の原子力発電所と放射能の問題を学ぶ
29	9	前期の復習・練習問題	前期の復習・質問	第1章の公衆衛生学の概要、第2章の環境衛生を復習する
30	9	前期試験	授業内容の確認	習ったことを試験形式で確認し、答え合わせをする
31	10	疾病の予防	人間が健康で長生きするにはどうすればよいか	病気の原因だけでなく、個人が病気にならないよう気を付けることも重要であることを再度理解する
32	10	感染症と病原体	感染症と病原体について 微生物が人間に病気を起こさせるメカニズム	人間に病気を起こさせる病原体の種類と病気にかかるメカニズムを理解する
33	10	感染症の起こる三条件	感染源、感染経路、宿主	感染源、感染経路、感受性について、より理解を深める
34	10	感染経路の特徴と感染症の例	各感染症の感染経路	経路別に感染症を知る
35	10	感染症の予防対策	感染源対策 感染経路対策 感受性対策	感染源・感染経路・感受性を学び、そのうえで感染症にかからない予防の実践について理解を深める
36	10	消毒方法	物理的及び科学的消毒法	様々な消毒方法を知る
37	10	経口感染症の予防対策	食中毒予防の三原則等	特に食中毒を起こす病原体の形状とその特徴などについて理解を深める
38	10	わが国の感染症対策	種々の法律	感染症法、検疫法などについて詳しく学ぶ
39	11	感染症の種類	感染症の種類(感染症法に基づく分類)	1類から5類その他の感染症の性格と主な対応等を一覧にし、感染症の理解を深める
40~ 41	11	予防接種法	定期的予防接種 予防接種の摂取スケジュール	A群とB群に分け、それぞれ簡単に説明する 予防接種不適当者とは
42	11	生活習慣病とは	成人病から生活習慣病へ	1996年に成人病から生活習慣病に名称変更された。なぜ変更されたのか共に考える

43	11	動脈硬化症	動脈硬化症について	脂肪の代謝と関係が深い動脈硬化症について理解を深める
44	11	脂質異常症	脂質異常症について	動脈の硬化に多大な影響を与える脂質異常症について理解を深める
45	11	脳血管疾患	脳血管疾患について	脳血管疾患の分類や特徴など脳障害について、理解を深める
46	11	心臓病	心臓病について	心臓病の分類と前触れなど、心疾患について、理解を深める
47	11	がん統計	最新のがん統計 癌のできる部位	性別、部位別にみた死因順位などから、がんは他人事ではないことを理解する
48	12	がんの特徴	がんの特徴 がんができる原因と考えられていること	がん細胞は無制限に細胞増殖を続けるなど、がんの特徴について理解を深める
49	12	糖尿病	糖尿病について	糖尿病の分類やインスリンの働きなどについて理解を深める
50	1	肝硬変などの肝疾患	肝硬変など肝疾患について	肝硬変の原因について理解を深める
51	1	生活習慣病の予防	生活習慣病の予防と菓子成分について	具体的な生活習慣の予防と食生活のバランス、お菓子との付き合い方など共に考える
52	1	産業保健	労働衛生と産業保健	職場の環境や労働の強度、時間の長さなど、労働条件を整え健康障害の予防などを考える
53	1	職業病とは	職業性疾患の原因と健康障害	職業病の種類と発症状況について学ぶ
54	1	労働災害と過労死	労働災害 過労死の認定基準	労災の認定について学び、過労死や過労自殺について共に考える
55	1	安全衛生管理体制	安全衛生管理体制とは	管理の方法や作業管理について理解を深める
56	2	心とからだの健康づくり	過労死やメンタルヘルスの不調などの背景	事業場における労働者の健康保持増進のための指針を知る
57	2	ストレスの原因	職業生活におけるストレスの原因	ストレッサーとなるもの、およびストレスによって引き起こされる反応について理解する
58	2	菓子製造施設の 労働安全衛生	菓子製造施設における健康障害の防止対策	快適職場づくりについて理解を深める。さらに、菓子製造における職業病について共に考える
60	2	後期試験	授業内容の確認	習ったことを試験形式で確認し、答え合わせをする

授業科目名		開講時期	規定単位数	担当者氏名
食品学		令和8年 前期・後期	2 単位 (実施時間数 60時間)	濱頭 裕子
実務経験の有無 (資格等)		(実務) 病院 保育園、幼稚園 特別養護老人ホーム 専門学校教員 経験あり (資格) 栄養士、調理師		
教科の概要 到達目標		製菓衛生師が食材として扱う食品全般、食品の人体における機能、食品の分類と特性、生産と消費などについて理解を深め、プロフェッショナルな仕事ができる製菓衛生師を育てることを目的とする		
使用教材・参考書 (授業の方法)		製菓衛生師全書(日本菓子教育センター)、厚生労働省報道発表資料等、 製菓衛生師・菓子製造技能検定受験練習問題と解答、石川県・福井県過去問題 (講義 / 演習 / 実験 ・ 実習 ・ 実技)		
履修上の注意		学生が自発的に授業に参加し、学ぶ姿勢を養う。授業を受け身で聞くのではなく、自分で考え、疑問は自分で調べる習慣づくりのサポートをする。他の教科とも関連付けた授業を行う。		
成績評価・履修等		前期および後期の試験、配布プリントの記載状況、欠時数を含め評価する。		
年間指導計画(学習内容と目標)				
時間	月	項目	授業内容	指導の留意点と目標
1～ 22	4～6	食品学の概要	食品の人体における機能	食品学を学ぶ意義を理解する。 食品としての条件、食品中の成分について、食品と水との関係を学ぶ。 食品の三つの機能、一次機能、二次機能、三次機能を学び、人の嗜好性との関りを深く捉える。
23～ 27	7～9	食品の種類と特性	日本食品成分表を基に食品群ごとに説明	植物性食品、動物性食品、機能性食品について学ぶ。
28～ 29	9	学期まとめ	前期まとめ	前期で学んだ内容を確認。
30	9	前期試験	前期試験	前期で得た知識の確認として試験を実施。
31～ 40	9～10	食品の種類と特性	日本食品成分表に基に食品群ごとに説明	植物性食品、動物性食品、機能性食品について学ぶ。
41～ 50	10～11	食品の変質とその防止	腐敗・変敗・酸敗・発酵	食品の自己消化、腐敗、変敗、酸化などによって、外観や成分に変化を起こすことについて学び、適した保存方法やその目的について学ぶ。 レトルト食品、コピー食品、インスタント食品、冷凍食品災害時などに適した食品などがある中で、食品の多様性と将来性について考える。
51～ 53	12	食品の表示	食品表示制度について	食品表示基準、栄養成分表示やアレルギー表示について学び、消費者の立場に立ち、食品表示を実践できるよう考える。
54～ 55	1	食品の生産と消費	食品の消費構造の変化と生産と消費	近年のわが国の時代背景と共に、食生活の変化について考える。 食品の国内生産と輸入について、食品自給率量、品目別自給率の推移を読み解く。
56～ 59	1～2	後期まとめ	後期まとめ	後期で学んだ内容を確認。
60	2	後期試験	後期試験	後期で得た知識の確認として試験を実施。

授業科目名	開講時期	単位数(時間数)	担当者氏名
食品衛生学	令和8年 通年	4単位 (規定時間 120時間)	鷲澤 勝
実務経験の有無 (資格等)	(経歴)石川県立高等学校・教育委員会学校指導課・生涯学習センター 40年間勤務 (資格) 教員免許(高専・農業)		
教科の概要・到達目標	食の安全を脅かす食中毒・食品添加物・有害物質等及びそれら危害に対する予防・対応法を含めた衛生管理について実習も含め講義する。食品衛生法をはじめとする、すべての食品から命を衛るために必要な知識と技術を身に付ける事を目標とする。		
使用教材・参考書 (授業の方法)	製菓衛生師全書(日本菓子教育センター) 厚生労働省・総務省統計局等の公開資料など 石川県・福井県などの製菓衛生師試験過去問題 (講義 / 演習 / 実験 ・ 実習 ・ 実技)		
履修上の注意	学生が自発的に授業に参加し、学ぶ姿勢を養う。最新の統計や情報など、各自が調べ、自分で考える習慣づくりを基本とする。		
成績評価・履修等	前期及び後期の試験、授業態度、レポート、実験・実習を合わせ、総合的に評価する。		

年間指導計画(学習内容と目標)

時間	月	項目	授業内容	指導の留意点と目標
1-2	4	食品衛生学	食品衛生学の概要	食品衛生学の概要、基本的事項について理解する。
3-4	4		食品衛生の意義	食品衛生の意義と課題、製菓衛生師としての責務を理解する。
5-17	4・5		食品衛生の現状	食品の安全に関わる制度、食品衛生法、食品安全基本法について理解する。
18-21	5	食中毒	食中毒の発生状況	食中毒の発生状況について、原因物質を含め理解する。
22-35	5		食中毒の原因物質と予防対策	食中毒原因物質(細菌、寄生虫、化学物質、自然毒)を理解し、それぞれの予防法について考え、理解する。
36-39	5・6		菓子和食中毒	菓子が原因食品となった食中毒事件について理解し、予防法を考える。
40-56	6・7	食品添加物	食品添加物の種類と使用方法	食品添加物の定義、分類(保存料、防カビ剤、殺菌料、漂白剤、着色料、発色剤、甘味料、調味料、酸味料、栄養強化剤、香料、乳化剤、結着剤、その他、既存添加物、天然香料、一般飲食物添加物)及び使用方法について理解する。
57-58	9		菓子と食品添加物	和洋菓子・パンに使用される主な食品添加物について理解する。
59-73	9	食品中における有害物質	化学物質による環境汚染と生物濃縮	化学物質(重金属、放射性物質、有機塩素系農薬、PCB、ダイオキシン)による環境汚染と生物濃縮(食物連鎖含む)について理解し、その対応を考える。
74-75	9		農薬及び動物用医薬品等の食品中の残留	食品中の残留農薬、残留動物用医薬品、残留飼料添加物について理解し、その対応を考える。
76-77	9		食品中の異物	食品中の異物(動物性異物、植物性異物、鉱物性異物)について理解し、混入防止について考える。

時間	月	項目	授業内容	指導の留意点と目標
78-91	10・11	衛生管理	食品の取扱い	食品取扱いの三原則、食品取扱者の衛生、洗浄と消毒について理解し、実習を行う。 ・実習:「身体・被服等の清潔」(2h) 「洗浄」(2h) 「殺菌」(2h) 「消毒」(2h)
92-99	11		施設・設備の要件と管理	食品営業施設・設備の要件、食品の取扱い、給水及び汚物の処理について理解し、実習を行う。 ・実習:「水道水残留塩素測定」(2h) 「鶏卵鮮度判定」(2h)
100-101	12		営業者の責務	食品衛生法で定められた営業者の責務について理解する。
102-110	12・1		総合衛生管理製造過程	HACCPによる衛生管理について理解し、実習を行う。 ・実習:「HACCPの考え方を取り入れた衛生管理計画作成」(6h)
111-120	1・2		食品の保存と表示	食品保存の目的及び保存方法、食品表示を理解し、実習を行う。 ・実習:「食品保存試験」(4h) 「食品表示作成」(2h)

令和8年度 授業計画 製菓技術経営科1年

授業科目名	開講時期	規定単位数	担当者氏名
栄養学	令和8年 前期・後期	2 単位 (実施時間数 60時間)	栗栖 有里
実務経験の有無 (資格等)	管理栄養士		
教科の概要・到達目標	栄養学の概要・栄養素の機能などの基礎知識を学ぶ。さらに、食事摂取基準や国民健康・栄養状態の現状と施策を理解し、ライフステージ別の栄養や病態時の栄養についても理解を深める。		
使用教材・参考書 (授業の方法)	製菓衛生師全書 製菓衛生師・菓子製造技能検定 受験練習問題と解答(日本菓子教育センター) (講義 / 演習 / 実験 ・ 実習 ・ 実技)		
履修上の注意	授業を意欲的に受ける態度の育成 授業の到達目標は栄養学を通して自分自身が健康的な食生活を営むとともに、資格を活かして職に就く時の基本的な知識を習得する。		
成績評価・履修等	筆記試験の成績及び出席・受講態度を総合的に判断して評価		

年間指導計画(学習内容と目標)

時間	月	項目	授業内容	指導の留意点と目標
1～4	4	栄養学の概要	栄養の意義 人体成分 まとめと復習	栄養学とは何かを知る 五大栄養素を学び、栄養とその働きを知る 人体構成成分を学ぶ 第1章の内容を復習する
5～24	4～7	栄養その種類と働き	たんぱく質 脂質 炭水化物 ビタミン ミネラル 水分	たんぱく質の種類を知る アミノ酸とたんぱく質の構造を学ぶ たんぱく質のまとめと復習 脂質の定義と種類を学ぶ 脂肪酸の種類を学ぶ 脂肪酸の構造などの知識を深める 脂質のまとめと復習 炭水化物の定義と分類を知る 炭水化物の種類を学ぶ 炭水化物のまとめと復習 ビタミンの定義と種類を学ぶ 脂溶性ビタミンと水溶性ビタミンの機能などについて学ぶ ビタミンのまとめと復習 ミネラルの定義と種類を学ぶ ミネラルの機能などについて学ぶ 体内の水の役割について学ぶ ミネラル、水分のまとめと復習
25～28	7～8	消化と吸収	消化器の構造と機能 消化管内での消化 まとめと復習	人体の消化器官の構造を知る 摂取された栄養素はどのように消化吸収されているかを知る 消化と吸収まとめと復習
29	9	前期試験対策	前期まとめ	前期の授業で行ってきた内容を復習する

30	9	前期試験	前期試験	試験、ノート、課題取り組み状況、 出欠状況等を加味して成績判定する
31～ 45	9～11	食生活と疾病	国民健康・栄養調査 食欲と身体機能の調節 栄養素の生理作用 肥満と生活習慣	栄養素等摂取量の年次推移・エネルギー比 の年次推移を知る 摂食行動 満腹中枢と接食中枢の働きを知る ホルモンとその機能を学ぶ たんぱく質のアミノ酸スコアを学ぶ 脂質の生理作用を学ぶ 炭水化物の生理作用を学ぶ 第4章第3節までの内容を復習する 肥満の治療を学ぶ 糖尿病について学ぶ 高血圧症について学ぶ 脂質異常症・痛風について学ぶ 骨粗鬆症・鉄欠乏性貧血について学ぶ 肥満と生活習慣のまとめと復習
46～ 58	11～2	栄養学の実践	日本人の食事摂取基準 エネルギー代謝 食事バランスガイド 食品分類法 栄養素の表示	日本人の食事摂取基準(2025年版) 策定の方向性を理解する エネルギー摂取量とエネルギー 消費量・基礎代謝量について学ぶ メッツ・身体活動レベルについて学ぶ 食事誘発性体熱産生・ 推定エネルギー量について学ぶ たんぱく質・脂質・炭水化物の適正 摂取を知る ライフステージのポイントを知る 日本人の食事摂取基準とエネルギー代謝の まとめと復習 食生活指針を知る 食事バランスガイドの内容を理解する 三食食品群・四つの食品群・六つの 基礎食品群を理解する 食品表示基準制度・食品の分類を 理解する 食事バランスガイドから栄養素の表示まで のまとめと復習
59	2	後期試験対策	後期まとめ	後期の授業で行ってきた内容を 復習する
60	2	後期試験	後期試験	試験、ノート、課題取り組み状況、 出欠状況等を加味して成績判定する

令和8年度 授業計画 製菓技術経営科1年

授業科目名	開講時期	規定単位数	担当者氏名
社会	令和8年 前期・後期	1 単位 (実施時間数 30時間)	澤村 進二
実務経験の有無 (資格等)	【資格】製菓衛生師 【実務経験】法政大学経済学部卒業 洋菓子店(不二家)経営(50年) 専門学校講師		
教科の概要・到達目標	社会に役立つ人材の育成 製菓職人として、昔の人々や先輩の技術やアイデアを勉強し将来の創作に役立てる		
使用教材・参考書 (授業の方法)	製菓衛生師全書 (講義 / 演習 / 実験 ・ 実習 ・ 実技)		
履修上の注意	授業を意欲的に受け、社会性を身に付ける 社会に出ても自分で独立していける考えや技術を教え、社会人として成功できるようにする		
成績評価・履修等	各学期に行う試験、履修状況、学習・受講態度、レポートや小テストなどの提出物、実習の成果等を総合的に勘案して行う		

年間指導計画(学習内容と目標)

時間	月	項目	授業内容	指導の留意点と目標
1～8	4～5	社会概要	・社会とは・あなたの夢・目標 ・社会を学ぶ目的・挨拶 ・掃除・素直・人生の役割 ・与えるものと与えられるもの	・これから学んでいく社会とはどういうものかを知る ・人材育成について
9～14	6～9	菓子の歴史	・洋菓子の歴史(古代エジプト・中世・近世・近代/現代) ・唐時代・天心時代 ・南蛮菓子時代 ・江戸時代	・洋菓子の歴史 (古代エジプト・中世・近世・近代/現代) ・唐時代・天心時代 ・南蛮菓子時代 ・江戸時代のお菓子について知る
15	9	試験	前期試験	試験の実施・解答・解説をし、理解を深める
18～24	9～12	概要	・ディズニーランド ・五日市さんの特技 ・母の足 ・レジ打ちの女性 ・一つの社訓 ・人生の役割 イチロウ ・自分の価値観を持つ方法	人材育成について
25～29	1～2	菓子の歴史	ケーキの歴史・ パンの歴史(世界・近世/近代)	昔の菓子・パンの由来 ・パンの歴史(世界・近世/近代) ケーキの歴史(日本/世界)
30	2	試験	後期試験	試験の実施・解答・解説をし、理解を深める

授業科目名	開講時期	規定単位数	担当者氏名
製菓理論	令和8年 前期・後期	3 単位 (実施時間数 90時間)	枡野 茂 西 真実子
実務経験の有無 (資格等)	製菓衛生師免許(昭和53年取得) (株)森八(25年勤務) (資)和菓子村上(13年勤務)		
教科の概要・目的	製菓従事者としての必要な技術と衛生面を実行出来る能力を養う		
使用教材・参考書 (授業の方法)	製菓衛生師全書・受験問題と解答(日本菓子教育センター) 製菓衛生師教本(全国製菓衛生師養成施設協会) 新版 お菓子「こつ」の科学 (講義 / 演習 / 実験 ・ 実習 ・ 実技)		
履修上の注意	授業を意欲的に受ける態度の養成及び製菓理論の習得 製菓衛生師となるのに必要な知識を学ぶ		
成績評価・履修等	筆記試験の成績及び出席率・受講態度・授業ノートの規則的な提出、 レポート課題を総合的に判断する		

年間指導計画(学習内容と到達目標)

時間	月	項目	授業内容	指導の留意点と到達目標
1	4	製菓衛生師とは	基本理念・理論概要	目的意識の向上
2	4	菓子の原材料	これまでの試験傾向等	項目ごとの重点事項の説明
3～6	4	甘味料(砂糖)	甘味料の種類と特徴	名前と成分・役割を知る
7～9	4	小麦粉	小麦粉の種類と特徴	菓子における小麦の役割を学ぶ
10～11	4	でん粉	種類と特徴	でん粉の特性を学ぶ
12	5	米粉	米粉の種類と特徴	菓子における米粉の役割を学ぶ
13～17	5	鶏卵	卵の構造と成分	卵の成分と特性を理解する
18	6	理論小テスト	甘味料の範囲	成分を含め分類を知る
19～23	5	油脂	油脂の種類と構造	油脂のそれぞれの特徴を知る
24	6	牛乳と乳製品	牛乳について	多くの種類と特徴
25～27	6	チーズ	チーズの種類と特性	多くの種類を区別する
28～29	6	原料チョコレート	チョコレートの原料・品種	カカオの品種と特徴
30～31	7	カカオ豆	チョコレートの原料・品種	原料チョコレートのまとめ
32～33	7	小麦粉・米粉の小テスト	小テスト	これまでの理解度知る
34～36	7	果実・加工品	種類・特徴	果実を使用した加工品の種類

時間	月	項目	授業内容	指導の留意点と到達目標
37	7	凝固剤・増粘剤	種類と特徴	寒天・ゼラチン・ペクチン～
38～ 39	7	種実類(ナッツ類)	種類と特徴	種類を学び～生産地を知る
40	8	種実類(小豆類)	種類と特徴	種類を学び～生産地を知る
41～ 43	8	凝固材料	凝固剤の種類と概要	種類と使用方法特性を知る
44	9	製菓実技・座学	和菓子DVD	和菓子の技術を知る
45	9	製菓実技・座学	学園祭の作品草案作り	過去のDVDより
46～ 48	10	前期まとめプリント④	甘味料～乳製品まで	理論の総合力を養う
49	10	前期試験	前期までの復習	菓子原材料の課題・知識の習得
50	10	風味・調味料	種類と特徴	風味・調味料まとめ
51	10	香料	種類と特徴	天然香料・合成香料について
52	10	酸味料	種類と特徴	酸味料の役割
53	10	補助材料	種類・特徴	パン酵母について
54～ 55	10	パン酵母	イースト菌について	イースト菌の特徴
56	10	補助材料(食塩・水)	食塩の食品に対する役割	食塩の効果について
57	11	補助材料(モルトエキス)	モルトエキスのついて	モルトエキスの効果について
58～ 59	11	膨張剤	種類と特徴	使用項目・使用方法を学ぶ
59	11	膨張剤	種類と特徴	使用項目・使用方法を学ぶ
60	11	乳化剤	種類と特徴	種類によつての使用法
61	11	着色料	着色料概要	着色料の利用法を学ぶ
62	11	着色料(天然着色料)	着色料の種類・特徴	着色料の利用法を学ぶ
63	11	着色料(人工着色料)	着色料の種類・特徴	着色料の利用法を学ぶ
64	11	製菓実技・座学	洋菓子DVD	技術編
65～ 66	11	増粘安定剤・漂白剤	増粘安定剤種類と特徴	増粘安定剤について学ぶ
67	11	製菓実技	製菓実技「DVD」	京職人の技を学ぶ
68	11	菓子・容器	容器の種類・材質	容器を学ぶ
69	12	食品容器	容器の種類と材質	容器と包装を学ぶ
70	12	製菓実技	製菓実技「DVD」	DVD「創作和菓子」 和菓子用語説明
71	12	補助材料	種類と特徴	座学～後期まとめ

時間	月	項目	授業内容	指導の留意点と到達目標
72	1	製菓実技・座学	製パンDVD	技術編
73～ 75	1	期末小テスト(1)	実力テスト	解答と解説
76	1	甘味料	種類と特徴	座学～復習まとめ
77	1	小麦粉・米粉の小テスト	種類と特徴	座学～復習まとめ
78	1	でん粉	種類と特徴	座学～復習まとめ
79	1	製菓実技・座学	和菓子DVD	粒あん・こし餡の炊き方編
80	1	鶏卵	種類と特徴	学んできたところまでの復習
81	2	後期試験対策問題①	凝固剤～パン酵母	読解力知識を身につける
82	2	後期試験対策問題②	凝固剤～パン酵母	読解力知識を身につける
83	2	後期試験対策問題③	凝固剤～パン酵母	読解力知識を身につける
84～ 90	2	後期試験練習問題	後期試験概要と説明	試験の要点を解説

授業科目名	開講時期	規定単位数	担当者氏名
製菓実習(基礎実習)	令和8年 前期・後期	3 単位 (実施時間数 90時間)	佐近 賢一 坂井 柊子 西 真実子
実務経験の有無 (資格等)	【実務経験】パン・ブラスーズアベ(3年)クレア(5年)金沢製菓調理専門学校(14年) 【資格】製菓衛生師		
教科の概要・到達目標	社会に役立つ人材の育成 基礎のナッペ、絞り、パイピングなどの練習、道具、器具の名称、使い方 飴細工、ショコラの基本修得		
使用教材・参考書	製菓衛生師全書、マジパンの本等		
(授業の方法)	(講義 / 演習 / 実験 ・ 実習 ・ 実技)		
履修上の注意	授業を意欲的に受け、社会性を身に付ける コンパクトなスペースで衛生的な作業		
成績評価・履修等	各学期に行う試験、履修状況、学習・受講態度、実習の成果等を総合的に勘案して行う		

年間指導計画(学習内容と目標) ※1回3時間実習

時間	月	項目	授業内容	指導の留意点と目標
1～3	4	器具の説明 ナッペ	道具、器具の使い方 イタリアンメレンゲの作り方 パレットの扱い方	実習に臨む心構えを学ぶ 器具の名称、用途を知る イタリアンメレンゲの作り方を習得
4～6	4	ナッペ	ナッペの練習	ナッペをする時の姿勢、基本動作 反復練習してコツを身に付ける
7～9	4	絞り	絞りの練習	ローズ絞りを習得 丸、星口金それぞれの絞りの練習
10～12	5	ナッペ 絞り	ナッペ、絞りの練習	ナッペ、絞りの反復練習
13～15	5	ショートケーキ	ナッペ、絞り	ナッペ、絞りの実用的な確認
16～18	5	フルーツカット	フルーツカット 包丁の研ぎ方	フルーツの取扱い、カットについて 包丁の手入れの仕方を習得
19～21	6	パイピング	コルネの作り方 すり書き、たらし書き	コルネを作れるようになる 文字、模様を描けるようになる
22～ 36	6	マジパン	こねかた 色つけ	こねかた、マジパンの固さを知る 色の組み合わせを知る
	6		丸め方 バラの作り方	マジパンを綺麗に丸める バラを作る
	6		人の作り方 動物の作り方	動物の表情、動きを考えて作る
	6		作品を作る	指定のデザインを形にする 人や動物の細かいパーツ、表情、動き を生き生きと表現して作る
	7		作品を作る	指定のデザインを形にする 木や小物などの細かいパーツ、表情、 動きを表現して作る

時間	月	項目	授業内容	指導の留意点と目標
37～39	7	マジパン	作品を作る	指定のデザインを形にする 建造物や小物などの細かいパーツ、 表情、動きを表現して作る
40～ 45	8	ナッパ 絞り パイピング	ナッパの練習 絞りの練習 パイピングの練習	ナッパ、絞り、パイピングを復習し、苦 手克服、技術向上に努める
	9		ミニテスト	ナッパ、絞り、パイピングのマスター
46～48	9	ナパージュ―イラスト	コルネを作る ナパージュを色付け、イラストを 描く	すり書きとたらし書きの使い分け 曲線を描けるようになる
49～ 61	10	飴細工	飴の炊き方、引き方 葉	飴の炊き方、引き方、配合を学ぶ 葉の作り方を習得
	10		バラ 葉	バラの作り方を習得
	10		リボン スフレ	リボン、スフレの作り方を習得
	11		流し飴(蝶、葉、土台)	流し飴で作る蝶や土台の作り方を習 得する
	11		技術の総復習	1人1個以上バラの製作 モンタージュのデモ
62～64	11	ケーキカット フィルム取り	ロールケーキ ケーキカット、フィルム取り	製造から包装・販売までの流れを習 得する
65～ 83	11	チョコレート	テンパリング(水冷法) モールドの扱い方	テンパリングの種類を知る チョコレートの性質を知る
	12		ボンボンショコラ (水冷法)	水冷法の復習 流し込みガナッシュの基本配合を知 る
	12		マカダミア・ショコラ (フレーク法)	フレーク法 ナッツのキャラメリゼ
	1		パヴェ・オ・ショコラ マンディアン(添加法)	添加法 生チョコの基本配合を学ぶ
	1		トリュフ (水冷法)	水冷法の復習 トリュフの基本配合を学ぶ チョコを薄くまとわせる方法を知る
	2		チョコの飾り(水冷法) テリーヌ・ショコラ	水冷法の復習 プチガトーに使うような飾りのレパー トリーを学ぶ
84～ 90	2	ナッパ 絞り パイピング	基本技術の復習	基本の技術を習得する
	2		ミニテスト	基礎技術の総復習

令和8年度 授業計画 製菓技術経営科1年

授業科目名	開講時期	規定単位数	担当者氏名
製菓実習(洋菓子実習)	令和8年 前期・後期	3 単位 (実施時間数 90時間)	裏野 剣一
実務経験の有無 (資格等)	【経歴】ホテルグランヴィア大阪(5年)、ケーキハウスエンゼル(28年) 現オーナーシェフ 石川県洋菓子協会 理事、大原医療福祉・製菓&スポーツ専門学校(5年) 非常勤講師 【資格】製菓衛生師		
教科の概要・到達目標	社会に役立つ人材の育成 製菓全般・基礎・技術の配合での制作 洋菓子を理論に基づき製菓技術を学ぶ		
使用教材・参考書 (授業の方法)	製菓衛生師全書(日本菓子教育センター) 良くわかるお菓子づくり基礎の基礎(エコール 辻 東京) (講義 / 演習 / 実験 ・ ○実習 ・ 実技)		
履修上の注意	授業を意欲的に受け、社会性を身に付ける 製菓器具・製菓実習室の使用注意点の徹底 授業態度、衛生面の細かい指導		
成績評価・履修等	各学期に行う試験、履修状況、学習・受講態度、レポートや小テストなど 実習の成果等を総合的に勘案して行う		

年間指導計画(学習内容と目標) ※1回3時間実習

回	月	項目	授業内容	指導の留意点と目標
1	4月15日	ジェノワーズ	菓子作りの基本 パータ・ジェノワーズ(共立)	実習準備、計量について 道具、材料の扱いを中心に
2	4月15日	ルーロー・オ・フリユイ	ビスキュイ・ルーロー(共立) クレームシャンティイ	共立法、ロール生地 of 伸ばし方 卵、生クリームの性質
3	5月13日	オムレット シフォン	ビスキュイ・キュイエル(別立) クレーム・パティシエール パータ・シフォン	別立法、絞りだし生地 パティシエールの仕込み方 シフォン生地 of 特性
4	5月13日	シャルロット・オ・ポワール	ビスキュイ・キュイエル(別立) アングレーズソース バヴァロア	別立法 of 復習 アングレーズソースを学ぶ
5	5月27日	ムース・オ・フランボワーズ	ビスキュイ・ジョコンド(別立) ムース	ジョコンド生地 バヴァロアとムース of 違いを知る
6	5月27日	ガトー・フレーズ	パータ・ジェノワーズ(共立) ナッペ	生地 of 比重 ナッペ、生クリームの扱い
7	6月10日	バニラアイス チュイルダンテル	アングレーズソース of ミニテスト	アングレーズソースを習得
8	6月10日	カトルカール ラングドシャ シガレット	シュガーバター法 フラワーバター法 薄焼きクッキー	2種の製法を比べる 薄焼きにするとクッキーになる事を 学ぶ
9	6月24日	マドレーヌ フィナンシェ	オールインミックス法	ブルファリネ 異なる材料になったときの違い
10	6月24日	ダックワーズ マカロン	メレンゲ菓子	メレンゲ菓子とマカロナージュ、 バタークリームについて学ぶ
11	7月11日	プディング クレーム・ブリュレ	アパレイユ生地	アパレイユ生地 of 仕込み方 湯煎焼きの方法 プリンとブリュレ of 違いについて
12	7月11日	ジュレ・ド・オランジュ バヴァロワ・カフェ	ゼリー バヴァロワ	凝固剤 of 扱い方、使い分け

回	月	項目	授業内容	指導の留意点と目標
13	7月22日	シュークリーム エクレア	パート・シュー クレーム・パティシエール	シュー生地の仕込み方、ポイント パティシエールの復習
14	9月2日	シュークリーム (個人)	試験練習	シュークリームの作り方について、 1人1人指導する
15	9月16日	前期実技試験 60点以上合格	シュー生地 カスタードクリームの実技試験	シュークリームをマスターする
16	9月30日	タルト・オ・フリユイ	パート・シュクレ クレーム・ダマンド クレーム・パティシエール	シュクレ生地の仕込み方、扱い フルーツカット
17	9月30日	ガレット・ブルトンヌ 絞りクッキー	サブラージュ法 クレメ法	クッキー生地の配合と仕込み方の違 いについて
18	10月14日	ルーロー・オ・ショコラ アマンド・セック	ビスキュイ・ショコラ メレンゲクッキー	ココアの油分が生地に与える影響 ココア生地の混ぜ方
19	10月14日	ガトー・フロマージュ クレープ	クリームチーズのお菓子 クレープ生地	クリームチーズの扱い チーズケーキの作り方
20	10月28日	アップルパイ	フィユタージュ・ラピッド	即製パイ生地の作り方 パイ生地、麺棒の扱い
21	10月28日	マロンパイ ミルフィーユ仕込・折込	余り生地を使った応用菓子 パート・フィユテ	パイ生地の仕込み方 ロスを減らすための対策
22 ～ 25	11月11日	学園祭用焼菓子	絞りクッキー アイスボックスクッキー仕込	学園祭販売用の焼菓子の仕込 衛生管理の徹底 商品の生産・管理を学ぶ
	11月11日		アイスボックスクッキー焼成 アマンドセック	
	11月25日		フィナンシェ マドレーヌ ガレットブルトンヌ仕込	
	11月25日		ガレットブルトンヌ焼成 ダクワーズ	
26	12月9日	ブッシュ・ド・ノエル ミルフィーユ折込	クリスマスケーキ パート・フィユテ	洋菓子店のクリスマスについて学ぶ
27	12月9日	ミルフィーユ仕上 ギモーブ	パート・フィユテ クレーム・パティシエール	折込パイ生地の焼き方 組み立て方
28	1月13日	アランプラ	ザッハ・マッセ スペインの伝統菓子	立てるガナッシュ パータグラッセの扱い
29	1月27日	ガトー・フリーズ (個人)	試験練習	ジェノワーズ、ナッペについて、 1人1人指導する
30	2月10日	後期実技試験 60点以上合格	ショートケーキの実技試験	ショートケーキ、ナッペをマスターす る

授業科目名	開講時期	規定単位数	担当者氏名
製菓実習(和菓子実習)	令和8年 前期・後期	3 単位 (実施時間数 90時間)	枘野 茂
実務経験の有無 (資格等)	製菓衛生師免許(昭和53年取得) (株)森八(25年勤務)・(資)和菓子村上(13年勤務)		
教科の概要・目的	実技において、衛生面と技術を習得する 実践指導と食品知識を指導する		
使用教材・参考書	菓子指導全書 和菓子編 本格和菓子の教科書(誠文堂 新光社)		
(授業の方法)	(講義 / 演習 / 実験 ・ 実習 ・ 実技)		
履修上の注意	授業を意欲的に受ける態度の養成		
成績評価・履修等	出席状況、学習・受講態度を加味する 前期・後期の実技試験の点数を総合評価		

年間指導計画(学習内容と到達目標) ※1回3時間づつ実習

時間	月	項目	授業内容	指導の留意点と到達目標
1～3	4	小豆こしあん 小豆粒あん 小麦まんじゅう	餡の炊き方 包餡の基本	基本を知り銅鍋や雪平鍋を使い 手作り餡を作る
4～6	4	水ようかん 葛餅 雲平	夏菓子の基本 干菓子の基本	雲平では手先を使い、細かい 作業に慣れる
7～9	5	かしわ餅 みたらし団子	餅粉を知り、生地を捏ねる	蒸し加減・蒸し時間を学ぶ
10～ 12	5	餡ロール(さくら風味) 蒸しどら 求肥	和風カステラの技術を取得	卵の起泡性を学ぶ (別立て法)
13～ 15	5	わらび餅(包餡) どら焼き 州浜	どらさじの基本 わらび餅のさじ切り技法を学ぶ	わらび粉の特性を知る
16～ 18	5	味噌まんじゅう 黒糖まんじゅう	小麦粉まんじゅうの応用編	包餡力を身に付ける
19～ 21	6	桜餅(関東風) 六方焼 焼き松葉(干菓子)	どらさじの使い方 干菓子の型を学ぶ	どらさじや特殊な焼き方を学ぶ
22～ 24	6	オレンジ大福 黄身時雨 浮き島	みかんを使い大福をつくる 蒸し菓子の応用編	そぼろ仕上げの技術
25～ 27	6	桜餅(関西風) 水無月 茶通	大納言やお茶の葉を使い 和菓子を作る	捏ねる・包むの習得
28～ 30	7	上用まんじゅう 残月 涼風	米粉の特徴を知る	生地の捏ね方の重要性
31～ 33	7	高羅時雨 赤飯 (赤飯まんじゅう)	赤飯を作る	大納言の特徴を学ぶ

34～ 36	7	酒まんじゅう つや袱紗 あじろ焼き	蒸し菓子・平鍋の基礎	酒種の生地作り
時間	月	項目	授業内容	指導の留意点と目標
37～ 39	9	焼き芋 味噌ボウロ	季節菓子1	芋の特徴を生かす為の 技術習得
40～ 42	9	藤の花(カルカン製) 柚子まんじゅう	合わせ細工の技法	和菓子の基本の1つを学ぶ
43～ 45	9	練習問題 えくぼ饅頭 紅葉・桜(上生菓子)	練り切りの角棒仕上げ	和菓子の道具の基本
46～ 48	9	前期試験 えくぼ饅頭 紅葉・桜(上生菓子)	練り切りの角棒仕上げ	和菓子の道具の基本
49～ 51	10	月うさぎ 鹿の子 ごま棒	基本の粒あんを炊く	粒あんを美味しく炊く技術
52～ 54	10	カステラ饅頭 こなし(イチヨウ仕上げ) 和風クッキー	焼き菓子の包餡と焼成	型と形のマスターする
55～ 57	10	栗蒸し羊羹 昆布丸 栗きんとん	木枠を使用した菓子	蒸し羊羹の硬さを学ぶ
58～ 60	10	栗大福 芋大福 ぶどう大福	大福の生地づくりを学ぶ	様々な大福作りを学ぶ
61～ 63	10	いがら餅 チョコレートまんじゅう 芋ようかん	ココアを使ったまんじゅう 芋の利用した羊羹	まんじゅうの応用編
64～ 66	11	練り切り(1) <基本細工> 飾り細工	四季の上生菓子 果実・あゆを作る	角棒・へら・さじを使って 様々な上生を作る
67～ 69	11	栗の実 さつま芋饅頭 メロンと甘酒の葛饅頭	栗を使用し上生菓子を作る	外郎包みを学ぶ 果実を使った葛まんじゅう
70～ 72	11	東雲 桃山 かりんとう饅頭	どら焼きの特殊な焼き方	どらさじや餅つき機の機械作動を 学ぶ
73～ 75	11	オレンジ羹 草餅 寿甘	錦玉羹の応用編 草餅の基本製法	甘夏を丸ごと包餡する技術を学ぶ
76～ 78	12	吹雪饅頭 うぐいす餅 里山栗	八つ種切りの蒸し菓子	薄皮まんじゅうの基本型
79～ 81	1	外郎包み 胡桃饅頭 きんとん	オーブンを使用した焼き菓子	胡桃を使い、季節の焼き菓子
82～ 84	1	小倉ようかん 抹茶水羊羹 上用ようかん	3種のそれぞれ違った羊羹を 知り学ぶ	寒天の溶かし方。使い方を指導
85～ 87	1	利久饅頭 どら焼き	後期テスト練習	菓饅頭の基本と平鍋の基本の 落とし焼を学ぶ
88～ 90	2	利久饅頭 どら焼き	後期テスト	菓饅頭の基本と平鍋の基本の 落とし焼を学ぶ

授業科目名	開講時期	規定単位数	担当者氏名
製菓実習(製パン実習)	令和8年 前期・後期	3 単位 (実施時間数 90時間)	佐近 賢一
実務経験の有無 (資格等)	【実務経験】パン・ブラザーズアベ(3年)クレア(5年)金沢製菓調理専門学校(14年) 【資格】製菓衛生師		
教科の概要・到達目標	社会に役立つ人材の育成 菓子パン系、ハード系、その他応用パンの基本知識、技術を身につける。		
使用教材・参考書 (授業の方法)	パンの基本大図鑑、パン・こつの科学、わかりやすい製パン技術 パン作りの失敗と疑問、生地の事典、製菓衛生師全書 (講義 / 演習 / 実験 ・ 実習 ・ 実技)		
履修上の注意	授業を意欲的に受け、社会性を身に付ける 行程を理解し、基礎技術の習得		
成績評価・履修等	各学期に行う試験、履修状況、学習・受講態度、レポートや小テストなどの提出物、実習の成果等を総合的に勘案して行う		

年間指導計画(学習内容と目標) ※1回3時間実習

時間	月	項目	授業内容	指導の留意点と目標
1	4	バターロール	製パンの道具について 生地捏ねデモ 丸め 成形 発酵状態 焼成	丸めかた、成形を覚える。発酵状態を見極める。焼成を見極める
2	4	バターロール	生地捏ね 丸め 成形 発酵状態 焼成	生地捏ねの状態を見極める。丸めかた、成形を覚える。発酵状態を見極める。焼成を見極める
3	4	クルミパン カマンベールパン	生地捏ね 丸め 成形 焼成 発酵状態 チーズの包みかたクルミの混合ストレート法プリント	クルミを混合した時の生地の状態を見極める。生地の中への包みかたを学ぶ。ストレート法プリント
4	5	シナモンロール	生地捏ね 丸め 生地を麺棒で伸ばす 成形 発酵状態 焼成 製パン用語	生地を麺棒で伸ばす成形を覚える。
5	5	アップルリング	生地捏ね 丸め 成形 発酵状態 焼成 型焼き製 グルテンプリント	生地を麺棒で伸ばす成形を覚える。型での発酵状態、焼成を学ぶ。
6	5	ツOPP	生地捏ね 丸め 成形時の編みこみ 発酵状態 焼成 イーストプリント	編みこみの強さを覚え、発酵状態を見極める。
7	5	調理パン(分割テスト)	丸め 成形 発酵状態 焼成	丸めかた、成形を覚える。発酵状態を見極める。焼成を見極める
8	6	かぼちゃパン	かぼちゃを加えた生地捏ね 丸め 成形 発酵状態 焼成 砂糖、こねあげ温度プリント	かぼちゃを加えた生地の捏ね状態、発酵状態を見極める。
9	6	ドーナツ	生地捏ね 丸め 成形 発酵状態 揚げる	生地を覚える揚げ状態を見極める。
10	6	カレーパン	生地捏ね 丸め カレーの包みかた 成形 発酵状態 揚げる	カレーの包みかたを覚える。揚げ状態を見極める。

時間	月	項目	授業内容	指導の留意点と目標
11	6	(中種法)ブル メロンパン、クリームパン チョコレートコルネ	生地捏ね 丸め 成形 餡、クリームの包みかた メロン生地 コルネ 発酵状態 焼成	ブル生地、メロン生地の成形を覚 える。クリームの包みかた、コルネの 成形を覚える。
12	7	食パン(中種法) 蒸しパン	生地捏ね 丸め 成形 発酵状態 焼成 型焼き 中種法プリント	生地を麺棒で伸ばす成形を覚える。 型での発酵状態、焼成を学ぶ。
13	7	ブリオッシュ 白パン(塩の違い)	生地捏ね 丸め 成形 発酵状態 塩プリント	生地捏ねの状態を見極める。丸めか た、成形を覚える。発酵状態を見極 める。焼成を見極める
14	7	ピザ	生地捏ね 丸め 成形 発酵状態 焼成 ピザソース色々な製法プリント	生地捏ねの状態を見極める。丸めか た、成形を覚える。発酵状態を見極 める。焼成を見極める
15	9	バターロール	バターロール注意点	バターロール注意点を把握する
16	9	バターロール	前期テスト	前期テストで技術の確認・習得を 目指す。
17	9	ベーグル	生地捏ね 丸め 成形 発酵状態 ゆでる 焼成 ベーグルプリント	ゆでかた、状態を見極める
18	10	飾りパン	生地捏ね 成形 組み立て 焼成	生地の捏ねかた、扱い、焼成を覚え る。
19	10	ヴァイツェンブロー チャパティ	生地捏ね 丸め 成形 発酵状態 焼成	生地捏ねの状態を見極める。丸めか た、成形を覚える。発酵状態を見極 める。焼成を見極める
20	10	シュヴァイツァーブ チーズナン	生地捏ね 丸め 成形 発酵状態 焼成	生地捏ねの状態を見極める。丸めか た、成形を覚える。発酵状態を見極 める。焼成を見極める
21	10	パントラディショナル (ストレート法)	生地捏ね 丸め 成形 発酵状態 焼成 ストレート法での生地の状態 種類プリント	ストレート法での生地の状態を 見極める。
22	10	パントラディショナル (発酵種法)	生地捏ね 丸め 成形 発酵状態 焼成 発酵種法での生地の状態	発酵種法での生地の状態を見極め る。
23	11	シュトーレン	生地捏ね 丸め 成形 発酵状態 焼成 仕上げ	生地捏ねの状態を見極める。丸めか た、成形を覚える。発酵状態を見極 める。焼成を見極める
24	11	調理パン(分割テスト)	丸め 成形 発酵状態 焼成	丸めかた、成形を覚える。発酵状態 を見極める。焼成を見極める
25	11	中華まん	生地捏ね 丸め 成形 肉餡の作り方 発酵状態 蒸す	生地捏ねの状態を見極める。丸めか た、成形を覚える。発酵状態を見極 める。蒸しを見極める
26	12	クロワッサン(手)	生地捏ね 丸め 麺棒での生地の折込 冷蔵 発酵状態 成形 焼成	生地の状態、折込 冷蔵の状態、発 酵、成形 焼成を見極める
27	1	クロワッサン(機械)	生地捏ね 丸め 機械での生地の折込 冷蔵 発酵状態 成形 焼成	生地の状態、折込 冷蔵の状態、発 酵、成形 焼成を見極める

28	1	シチューパン	生地捏ね 丸め 成形 発酵状態 焼成	生地捏ねの状態を見極める。丸めかた、成形を覚える。発酵状態を見極める。焼成を見極める
29	1	パントラディショナル (テスト練習)	パントラディショナル 注意点	パントラディショナル注意点を把握する
30	2	パントラディショナル (後期テスト)	後期テスト	後期テストにより技術の確認・習得を目指す。

授業科目名	開講時期	規定時間数	担当者氏名
総合実習(製菓実習)	令和8年 前期 後期	3 単位 (実施時間数 90時間)	枘野 茂 佐近 賢一 坂井 柊子 西 真実子
実務経験の有無 (資格等)	製菓衛生師免許(昭和53年取得) (株)森八(25年勤務)・(資)和菓子村上(13年勤務)		
教科の概要・到達目標	社会に役立つ人材の育成 基礎的な理論、実習で製菓全体の基礎能力を養う、身につける 色々な材料の主な特性の習得		
使用教材・参考書	製菓衛生師全書 Les Bases dela patisserie 洋菓子教本 製菓衛生師教本 下 製菓衛生士教本 8		
(授業の方法)	(講義 / 演習 / 実験 (実習) (実技))		
履修上の注意	授業を意欲的に受け、社会性を身に付ける 製菓の基礎的な知識を個々に実習で学ぶ		
成績評価・履修等	試験、履修状況、受講態度、実習の成果等を総合的に勘案して行う		

年間指導計画(学習内容と目標) ※1回3時間実習

時間	月	項目	授業内容	指導の留意点と目標
1～3	4	甘味料 砂糖	砂糖の味比べ シロップ作り	砂糖の味、用途を知る 加熱によるシロップの変化
4～6	4	小麦粉	小麦粉の味比べ 4種のパートの比較	小麦粉の味、用途を知る 基本的なパートの違い
7～9	5	澱粉	糊化実験 米粉のロールケーキ	米粉の扱い 澱粉の違い、用途を知る
10～12	5	鶏卵	メレンゲの作り比べ メレンゲクッキー	砂糖の含有量の変化による、作り方、 状態の違いを知る
13～15	6	牛乳 生クリーム	生クリームの食べ比べ	生クリームの味、性質、用途を知る
16～18	6	油脂	油脂	油脂の性質、扱い、使い分け
19～21	7	チョコレート	チョコレートの食べ比べ 水ガナッシュ、テンパリング	チョコレートの味、性質、用途を知る テンパリング
22～24	7	ジャム	ジャム作り	糖度を定めたジャムの作り方
25～27	7	凝固剤	ゼリー作り パートドフリユイ	凝固剤の性質、使い方、用途を知る ペクチンについて
28～30	7	ナッツ類	ナッツの味比べ ナッツを使用した菓子	ナッツの味、性質、用途を知る
31～42	9	パンに使う基本材料	異なる粉によるパンの仕込み	粉による違いを知る
			水の硬度を変えパンを仕込む	水の硬度による違いを知る
			全卵、卵黄、卵白によるパンの仕込み	卵による違いを知る
			発酵時間の違い	発酵時間での違いを知る。

43～ 45	10	米粉の種類	米粉の違い、比較	和菓子に使う米粉を知る
46～ 48	10	和菓子の基本	餡玉切り 個包装	均一な重さ、テンポで 餡玉を切る スピーディで綺麗な包装
49～ 60	11～1	工芸菓子	上生菓子デザイン 作品を作る、工芸概要	上生のデザイン習得 和菓子の工芸習得 苺大福(デザインの工夫)
			作品を作る	和菓子の工芸習得

年間作品制作 指導計画(学習内容と目標) ※製作実習(30時間)

今まで学んできた技術を生かし、マジパン細工やアメ細工、チョコレート細工などの作品を制作し、自己作品を作製・完成することで技術のレベルアップを図る。		
使用教材・参考書 (授業方法)	(講義 / 演習 / 実験 ・ 実習 ・ 実技)	
履修上の注意	作品に関する質問等、随時受けますので、いろいろと聞いて良い作品を作り上げる	
成績評価・履修等	作品制作を総合実習(製菓実習)の記入欄を通して評価する。	
項目	授業内容	指導留意点と目標
事前準備	個人作品制作 作品構想・デッサン・材料確認	作品完成確認
作品制作	個人作品計画	作品完成確認

授業科目名	開講時期	規定単位数	担当者氏名
校外実習	令和8年 前期・後期	1 単位 (実施時間30時間)	佐近 賢一(教科担当) 枡野 茂 坂井 柊子 西 真実子
実務経験の有無 (資格等)	【実務経験】ケーキハウスエンゼル(5年)金沢製菓調理専門学校(3年) 【資格】製菓衛生師		
教科の概要・到達目標	校外実習を通じて職業意識を強く持ち、挨拶やマナー等を学習し、コミュニケーション能力を身につけた製菓職人の育成を目的とする 校外実習を総合的に考え、製菓分野で洋菓子、和菓子、製パンの製菓職人、また業態としてホテル、ブライダル、レストラン、カフェなどのいずれが自分に適しているかを見極める		
使用教材・参考書 (授業の方法)	(講義 / 演習 / 実験 ・ 実習 ・ 実技)		
履修上の注意	自分の人生設計の中で大きな部分を占める「職業選択」について、真摯に考え、体験学習を通じて自己適性を見極め、将来に役立てる		
成績評価・履修等	実習終了後の実習担当者による実習評価表と学生の実習報告書などを資料にして、教科担当が成績評価する		

年間指導計画(学習内容と目標)

項目	授業内容
事前学習	実習先の選定、企業研究などの実地体験の準備を行う
オリエンテーション	実習先に提出する自己紹介票の作成 実習をするにあたっての注意・マナーについて説明
事前訪問	学生と学校担当教員が実習先に事前に挨拶にいき、実習にあたっての打ち合わせなどを行う(遠方などの場合、電話での事前打ち合わせを行う)
校外実習	実習受け入れ先での現場体験(衛生管理、食品・食材管理、器具管理、製造補助)を行う 実施期間は5～8時間で合計30時間の実施 実施は土、日、祝日、長期休暇を利用して行う

授業科目名	開講時期	規定単位数	担当者氏名
ラッピング	令和8年 前期・後期	1 単位 (実施時間数 30時間)	佐近 賢一
実務経験の有無 (資格等)	【実務経験】パン・ブラザーズアベ(3年)クレア(5年)金沢製菓調理専門学校(14年) 【資格】製菓衛生師		
教科の概要・到達目標	社会に役立つ人材の育成 包むこと、結ぶこと、包装の常識を理解する パティスリーラッピング検定の取得		
使用教材・参考書 (授業の方法)	パティスリーラッピング教本 (講義 / 演習 / 実験 ・ 実習 ・ 実技)		
履修上の注意	授業を意欲的に受け、社会性を身に付ける スリーラッピングの知識、技術を身につける。パティ		
成績評価・履修等	前、後期に行う試験、履修状況、学習・受講態度、チェックテストなど、実技の成果等を総合的に勘案して行う		

年間指導計画(学習内容と目標)

時間	月	項目	授業内容	指導の留意点と目標
1	4	【講義Ⅰ】パティスリーラッピングをはじめる前に のし紙、水引	日本と西洋のラッピングの違い 日本の贈答としきたり (掛け紙、水引、のし) ラッピングに必要な道具 ラッピングの食品衛生	日本の文化、ラッピングの大切さを理解する。
2	4	【講義Ⅱ】ラッピング資材 カラーコーディネート 食品衛生、食品表示 ギフトラッピングの特徴	箱、ペーパー、リボンの紹介 ラッピング(季節、行事、菓子の種類)ラッピングにおける色彩	包むこと、結ぶこと、包装の常識を理解する。
3	4	〈実技Ⅰ〉包装のカット 合わせ包み	包装紙の扱い 合わせ包み、蝶結び	包装紙の扱い 合わせ包み、蝶結び
4	5	〈実技Ⅰ〉合わせ包み ボーダーリボン ストライプリボン、蝶結び	合わせ包み、蝶結び ボーダーリボン(横一文字掛け) 制限時間を決めて実施。	合わせ包み、蝶結び ボーダーリボン(横一文字掛け) を手早くできるようにする。
5	5	〈実技小テストⅠ〉 第3、4回のチェックテスト	合わせ包み、蝶結び ボーダーリボン(横一文字掛け) 制限時間内でのチェックテスト	合わせ包み、蝶結び ボーダーリボン(横一文字掛け)の ポイントを理解し手早くできるようにする。
6	5	〈実技応用〉プリーツ包み	プリーツ包みを覚える。	プリーツ包みの仕方を理解する。
7	6	シングルリボン ダブルリボン、フレンチボウ	シングルリボン、ダブルリボン、 フレンチボウを覚える。	シングルリボン、ダブルリボン、フレン チボウの仕方を理解する。
8	6	〈実技Ⅱ〉スクエア包み 十字掛け 表裏があるリボンの蝶結び	スクエア包み、十字掛け 表裏があるリボンの蝶結び の仕方を覚える。	スクエア包み、十字掛け 表裏があるリボンの蝶結び の仕方を理解する。
9	6	〈実技Ⅱ〉スクエア包み 十字掛け 表裏があるリボンの蝶結び	スクエア包み、十字掛け 表裏があるリボンの蝶結び 制限時間を決めて実施。	スクエア包み、十字掛け 表裏があるリボンの蝶結び を手早くできるようにする。

時間	月	項目	授業内容	指導の留意点と目標
10	6	〈実技テストⅡ〉 第6. 7回のチェックテスト	スクエア包み、十字掛け 表裏があるリボンの蝶結び 制限時間内でのチェックテスト	スクエア包み、十字掛け 表裏があるリボンの蝶結び のポイントを理解し手早くできるようにする。
11	6	〈実技応用〉 折り返し包み	折り返し包みを覚える。	折り返し包みの仕方を理解する。
12	7	脱酸素剤、乾燥剤、保冷剤	脱酸素剤、乾燥剤、保冷剤の用法用量を覚える。	脱酸素剤、乾燥剤、保冷剤の用法用量を理解する。
13	7	合わせ包み スクエア包み復習	時間、採点のポイントを説明し、試験同様に行う。	合格基準に到達できるようにポイントを理解し身につける。
14	8	《実力試験対策》	時間、採点のポイントを説明し、試験同様に行う。	合格基準に到達できるようにポイントを理解し身につける。
15	9	《実力試験》	実力試験	合格基準を満たす。
16	9	〈実技Ⅲ〉斜め包み 斜めリボン	斜め包みの仕方を覚え、制限時間を決めて実施。 斜め掛け、表裏があるリボンの蝶結び	斜め包み、斜め掛けの仕方を理解する。
17	10	〈実技Ⅲ〉斜め包み 斜めリボン	斜め包みの仕方を覚え、制限時間を決めて実施。 斜め掛け、表裏があるリボンの蝶結び	斜め包み、斜め掛けの仕方を理解する。
18	10	〈実技テストⅢ〉 第10回のチェックテスト	斜め包み 制限時間内でのチェックテスト	斜め包みのポイントを理解し手早くできるようにする。
19	10	ケーキ販売、箱入れ スパーサー等	学園祭に向けたケーキ販売、箱入れ、スパーサーの扱い	学園祭に向けたケーキ販売、箱入れ、スパーサーの扱いを理解する。
20	11	レジ打ち、接客	学園祭に向けたレジ打ち、接客	学園祭に向けたレジ打ち、接客を修得する。
21	11	〈実技応用〉 円柱ボックスラッピング	円柱ボックスラッピングを覚える。	円柱ボックスラッピングの仕方を理解する。
22	11	〈実技Ⅰ復習〉合わせ包み ボーダーリボン、蝶結び	合わせ包み、蝶結び ボーダーリボン(横一文字掛け)制限時間を決めて実施。	合わせ包み、蝶結び ボーダーリボン(横一文字掛け) を手早くできるようにする。
23	11	〈実技Ⅱ復習〉 スクエア包み 十字掛け 表裏があるリボンの蝶結び	スクエア包み、十字掛け 表裏があるリボンの蝶結び 制限時間を決めて実施。	スクエア包み、十字掛け 表裏があるリボンの蝶結び を手早くできるようにする。
24	12	〈実技Ⅲ復習〉 斜め包み、斜めリボン	斜め包みの仕方を覚え、制限時間を決めて実施。 斜め掛け、表裏があるリボンの蝶結び	斜め包み、斜め掛けの仕方を理解する。
25	12	〈実技復習〉	基礎、応用の復習	基礎、応用の復習
26	1	〈実技復習〉	基礎、応用の復習	基礎、応用の復習
27	1	《実技試験対策》	パティスリーラッピング検定実技試験対策	合格基準を満たす対策

28	2	《筆記試験対策》	パティスリーラッピング検定筆記 試験対策	合格基準を満たす対策
29	2	《実技試験》	パティスリーラッピング検定筆記 試験	合格基準を満たす.解答・解説する
30	2	《筆記試験》	パティスリーラッピング検定筆記 試験	合格基準を満たす.解答・解説する

授業科目名	開講時期	規定単位数	担当者氏名
LHR	令和8年 前期・後期	1 単位 (実施時間数 30時間)	佐近 賢一
実務経験の有無 (資格等)	【実務経験】パン・ブラスーズアベ(3年)クレア(5年)金沢製菓調理専門学校(14年) 【資格】製菓衛生師		
教科の概要・到達目標	学校行事、ホームルーム活動、日常生活や学習への適応 自己成長及び健康安全、一人一人のキャリア形成と自己実現		
使用教材・参考書 (授業の方法)	オリジナル資料等 (<u>講義</u> / 演習 / 実験 ・ 実習 ・ 実技)		
履修上の注意	意欲的に受ける態度の養成		
成績評価・履修等	出席や授業態度等により可否をつける		

年間指導計画(内容)

時間	月	項目	授業内容	指導の留意点
1	4	ホームルーム活動 自己成長及び健康安全	自己紹介 生活信条、努力目標	ホームルームについて 学校のルールを説明し理解する
2	4	学校行事 ホームルーム活動	連絡事項 美化デー	学校内の月末大掃除
3	5	日常生活や学習への適応 キャリア形成と自己実現	学校生活の衛生について	学校での衛生面の対応を伝える
4	5	学校行事 自己成長及び健康安全	避難場所確認 避難訓練	避難ルートの確認
5	5	学校行事 自己成長及び健康安全	身体測定、レントゲンについて	レントゲン検査の注意点
6	5	日常生活や学習への適応 キャリア形成と自己実現	校外実習について 北陸ブロック・ジャパンについて	希望調査・注意事項や心構え コンテスト概要
7	5	学校行事 ホームルーム活動	連絡事項 美化デー	学校内の月末大掃除
8	6	キャリア形成と自己実現	社会価値観テスト	自分のタイプ診断を知る
9	6	日常生活や学習への適応	熱中症対策	健康対策を考える
10	6	学校行事 ホームルーム活動	連絡事項 美化デー	学校内の月末大掃除
11	7	学校行事 キャリア形成と自己実現	四者面談について	日時の希望調査
12	7	日常生活や学習への適応 キャリア形成と自己実現	校外実習について	注意事項や心構え 挨拶、身だしなみについて
13	7	学校行事 ホームルーム活動	夏期休暇について 美化デー	夏期休暇の注意事項 学校内の月末大掃除
14	9	学校行事 ホームルーム活動	前期試験について 後期授業について	試験、後期授業の説明
15	9	キャリア形成と自己実現	職業価値観テスト	自分のタイプ診断を知る

時間		項目	授業内容	指導の留意点
16	9	学校行事 ホームルーム活動	北陸ブロックコンテストについて 美化デー	学校内の月末大掃除
17	10	学校行事 キャリア形成と自己実現	学園祭作品製作について 校外実習について	学園祭作品製作の概要 希望調査
18	10	日常生活や学習への適応 キャリア形成と自己実現	自己評価表	自己評価をする
19	10	学校行事 キャリア形成と自己実現	MOFについて	MOFについて知る
20	10	学校行事 キャリア形成と自己実現	MOFの感想	MOFの感想を書く
21	10	学校行事 ホームルーム活動	国内研修旅行について 連絡事項、美化デー	詳細、注意事項の説明 学校内の月末大掃除
22	11	学校行事 キャリア形成と自己実現	国内研修旅行の振り返り 学園祭、作品製作について	感想文を書く 放課後利用について
23	11	日常生活や学習への適応 キャリア形成と自己実現	校外実習について	注意事項や心構え 挨拶、身だしなみについて
24	11	学校行事 ホームルーム活動	学園祭について	係決めなど
25	11	学校行事 ホームルーム活動	学園祭について、連絡事項 美化デー	学校内の月末大掃除
26	12	学校行事 ホームルーム活動	校外実習について 美化デー	学校内の月末大掃除
27	1	学校行事 キャリア形成と自己実現	生活信条、努力目標の振り返り	1年の振り返り 目標の見直し、再設定
28	1	学校行事 ホームルーム活動	卒業、進学・就職について 卒業式について(答辞)	進路、卒業式についての確認
29	1	学校行事 ホームルーム活動	連絡事項 美化デー	学校内の月末大掃除
30	2	学校行事 ホームルーム活動	卒業式について 確認 美化デー	卒業式、入学式について 学校内の月末大掃除