

令和8年度 授業計画 製菓技術経営科2年

授業科目名	開講時期	時間数	担当者氏名
経営学	令和8年 前期・後期	60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 社会への貢献、企業を発展ために、社会の一員としてどうすればよいか考える能力を養う		
使用教材・参考書 (授業の方法)	オリジナル資料等 (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 お客様が満足し、喜んでいただくにはどうすればよいか教える		
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の成果等を総合的に勘案して行う		

時間	月	項目	授業内容	指導の留意点と目標
1	4	経営概論	経営学について学ぶ	
2～29	4～9	経営戦略	挫折のない人生はない上神田 南蛮窯 津曲孝の言葉 和菓子舗柏屋 小山進一 黒岩功 シャトレーゼ 高木康政 異端児のベーカリー 仙太郎 ゴディバ 三方よし 伊東忠商事 近江商人の経営 文明堂 リピーターになるサービス 食のセレクト 経営情熱 家電コジマ電気 稲森和夫1 仕事と働き方 コメダ珈琲 稲森和夫2 万松青果 成功した経営者 森永製菓 立地商圈、六花亭 明治製菓 販売促進、セブンイレブン	会社の役割・必要性を知る 人の育成と確保を知る 経営方針を考え、知る 経営理念を考え、知る お客様に喜ばれる経営を知る お客様に喜ばれる接客を知る
30	9	前期試験	試験	適正な試験の実施・解答・解説をし、理解を深める

時間	月	項目	授業内容	指導の留意点と目標
31～ 50	9～12	経営戦略	まいもん寿司 セブンイレブン 明治製菓 伊那食品工業 小松製菓 理化学工業、小松製菓 木村屋 ホンダの遺伝子 きのとや 成功した経営者 久遠チョコレート ふさわしい自分 西友ストアー 稲森和夫 仕事と働き方 文明堂 稲森和夫 アメーバー経営京セラ 自分の価値観を持つ方法 ベーカリー仕掛人 魚太郎	経営方針を考え、知る 人の育成と確保を知る 数字で経営をつかむ方法を知る
51～ 56	1	接客サービス	マーケティング 商圈人口 商品計画 店舗企画	お客様に喜ばれる接客を知る 経営方針を考え、知り、まとめる ラッピングを知る クレーム対応を知る
57～ 58	2	法律	菓子店の開業 起業家のために	労働法をを知り、労働条件を考える
60	2	後期試験	試験	適正な試験の実施・解答・解説をし、理解を深める

令和8年度 授業計画 製菓技術経営科2年

授業科目名		開 講 期	時 間 数	担当者氏名
販売・流通		令和7年度	60時間	松田 雅美
		前期・後期	前後期試験	
実務経験の有無		・石川県立高校37年間勤務・からくり記念館副館長1年、館長2年 ・金沢製菓調理専門学校15年勤務		
教科の概要・目的		最近の販売・流通業について学習し、リテールマーケティング(販売士)3級程度の基本的知識を学習する。		
使用教材・参考書		日商リテールマーケティング(販売士)検定試験3級(実教出版)。販売士検定試験3級ハンドブック(日本商工会議所)		
(授業の方法)		(○講義 / 演習問題 / 実習 / 実技)		
履修上の注意事項		販売士の問題は必ず解答すること。問題を多く取り組む。 小テストの積み重ね、解説で実力を養う		
成績評価・履修等		授業を意欲的に受ける態度、学習意欲、小テスト提出、ノート提出、試験の答案、授業での質疑応答、等で総合評価する。		
週	月	授 業 計 画 (内 容 と 到 達 度)		
1	4	1. 小売業の類型		
	4	1)流通業における小売業の基本的役割		
2	4	2)流通経路別小売業の基本的役割		
	5	3)形態別小売業の基本的役割		
3	5	4)店舗形態別小売業の役割		
4	5	5)チェーンストアの基本的役割		
5	5	6)商業集積の基本的役割と仕組み		
6	5	(様々な小売業の類型と身近な小売業の仕組みと役割を学習して、近隣の商店を参考に して理解を図る)		
7		2. マーチャンダイジング		
	6	1)商品の基本知識		

週	月	授 業 計 画 (内 容 と 到 達 度)
8	6	2)マーチャндаイジングの基本
	6	3)商品計画の基本
9	7	4)仕入計画の基本的役割
	7・8	5)在庫管理の基本的役割
10	8・9	6)販売管理の基本的役割
11	8・9	7)価格設定の基本的な考え方
12	9・10	8)利益追求の基本知識
13	9	(商品の開発、調達を通して戦略的な品揃えを学習する。また商品やサービスを販売するために、場所、タイミング、価格、量、などを具体的に、体系的に考え、供給することを学ぶ。)具体例をあげてみる。 【前期末試験】
13		3. ストアーオペレーション (試験)
14	9・10	1)ストアーオペレーションの基本的役割
15	10	2)ディスプレイの基本的役割
16	10	3)作業割当ての基本的役割
17	10	4)人的販売の基本的考え方
18	10	(利益の安定確保を実現する店舗運営を学習する。具体的に店舗準備、日々の業務、ミーティング、陳列や包装、店舗運営などの基本知識を学ぶ。)問題を通して解説、問題をする
19	11	
		4. マーケティング
20	10	1)小売業のマーケティングの基本的考え方
21	10	2)顧客管理の基本的役割
22	11・12	3)販売促進の基本的役割

週	月	授 業 計 画 (内 容 と 到 達 度)
23	1	4)商圏の設定と出店の基本的考え方
24	1	5)売り場づくりの基本的考え方
25	1	(顧客が真に求める商品を得られるようにする活動をマーケティングといい、価格設定、宣伝、流通、店舗、集客、販促、接客、情報など、広い範囲を学ぶ。)
26	1	
		5. 販売・経営管理
27	1	1)販売員の基本業務と法令知識
28	2	2)販売事務と計数管理の基本的知識
29	2	3)売り場の人間関係
30	2	4)店舗管理の基本的役割
		(商店経営の基本的な計数管理、店舗管理の基本などについて学習する。)(ガトー誌の解説を取り上げ、理解を深める。)
	2	【後期末試験】

授業科目名	開講時期	時間数	担当者氏名
色彩学	令和8年 前期	15 時間	村田 瑞江
実務経験の有無 (資格等)	2005～2007株式会社 三国屋(店舗運営、POP・ディスプレイ、季節商品企画等) 2009～2025 金沢科学技術大学校非常勤講師(色彩、2017～色彩・描画実習)同時期 にフリーランスでDTPデザイン、造形あそび教室開催等。 現在、金沢湯涌創作の森(版画工房)		
教科の概要・到達目標	製菓分野の幅広い場面に応用できる色彩および配色の基礎的な知識を学ぶ。原理の根本 的な理解を図り、演習を通して配色イメージを効果的に活用する感覚を養う。		
使用教材・参考書 (授業の方法)	色彩検定公式テキスト3級編、カラーカード ((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、自分自身で思考し知識を活用する力(想像を膨らませる、目的を具体 的に明らかにする)を養う		
成績評価・履修等	履修状況・授業態度、作品提出、試験結果その他を総合的に勘案して評価する		

年間指導計画(学習内容と目標)

回	月	項目	授業内容	指導の留意点と目標
1	4	ガイダンス	授業の進め方 色彩の世界と私たちの関係	授業目的の把握と検定試験の承知
2	4	光と色	光の性質	色はなぜ見えるのか
3	5	混色	加法混色 減法混色	混色の仕組み
4	5	色の分類と三属性	色の三属性 25色相環の作成	色相・明度・彩度
5	5	PCCS	三属性による色の表示	等色相面
6	5	トーン①	トーンのイメージ	トーン概念の理解
7	5	トーン演習	概念図の作成	トーン概念の理解を深める
8	6	色彩心理	心理的効果 知覚効果	暖色と寒色、進出色と後退色等
9	6	色彩調和①	配色の基本的な考え方 色相から配色を考える	配色の基本的な考え方
10	6	色彩調和②	トーンを手掛かりにした配色	配色の基本的な考え方
11	7	色彩調和③	アクセントカラー セパレーション	基本的な技法を理解・活用する
12	7	前期試験	筆記試験・演習課題	考査後、解答・解説をし理解を深める
13	7	前期試験	筆記試験・演習課題	考査後、解答・解説をし理解を深める
14	9	ファッションと色彩	ファッションコーディネートにお ける色彩	基本的なカラーコーディネート
15	9	インテリアと色彩	インテリアのカラーコーディネー ション	インテリアの配色

授業科目名	開講時期	時間数	担当者氏名
外国語	令和8年 後期	15時間	アユブ タヒル オレリー
実務経験の有無 (資格等)	5年間フランス語を教えています。金沢に北國文化センターもプラシール学校もプライベートもフランス語を教えています。		
教科の概要・目的	・社会に役立つ人材の育成・フランス語の簡単なレシピが読め、内容が分かる・菓子名をフランス語で正確に書ける。		
使用教材・参考書 (授業の方法)	新・現場からの製菓フランス語 (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	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	9	P8-9、74	アルファベット	発音について知る
2	10	P10-11、92-93	アルファベット、読み方「果物」	読み方について知る
3～4	10	P94-101	レシピの読み方	レシピについて知る
5	10	P14-17	読み方-発音-簡単な文法(男性系女性系)	文法について知る
6～7	11	P18-29	文法 菓子名書き方	菓子名にの書き方を知る
8	11	P102-103 P106-107	レシピの読み方	レシピについての理解を深める
9	11	P.82-87	お菓子の名前・祝祭とお菓子・フランス菓子の歴史	今までの復習を行う
10～11	12	P28-39	文法 菓子名	菓子名について理解を深める
12	1	P.97、105、113、123、135	道具の名前	実習室で道具を見ながら行う
13	1	P40-44	文法 菓子名	菓子名について理解を深める
14	2	P10-11、92-93	挨拶、会話、文化	特別講習会でシェフを迎えるにあたり簡単な挨拶などをマスターする
15	2	テスト	試験	試験後、解答解説し理解を深める

令和8年度 授業計画 製菓技術経営科2年

授業科目名	開講時期	時間数	担当者氏名
製菓・製パン実習Ⅱ (洋菓子実習)	令和8年 前期・後期	120時間	高村 尚樹 西 真実子
実務経験の有無 (資格等)	上野精養軒・マロン洋菓子店・ミシェール洋菓子店・カフェブラン・全日空ホテル勤務 エクラタン(平成19年～) 金沢製菓調理専門学校 非常勤講師 【資格】製菓衛生師・洋菓子技能検定1級		
教科の概要・到達目標	社会に役立つ人材の育成 1年次の基本技術をベースに応用菓子、欧州菓子等、技術度の高い、洋菓子作り。 いつも衛生的作業を心がけ、より高い技術、知識を身に着ける。素材の組合せを習得する。		
使用教材・参考書 (授業の方法)	自主教材 (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 コンパクトな作業スペースで作る。 各細工物の制作ポイントを身に付ける。 実習室の清掃の徹底。		
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、や小テスト、 実習の成果等を総合的勘案して行う		

年間指導計画(学習内容と目標) ※1回4時間実習

時間	月	項目	授業内容	指導の留意点と目標
1～4	4/15	ガトーフレーズ	・冷凍が可能なショートケーキ	・素早いマスクの技術。 ・生クリームの特性を知る。
5～8	4/22	キャラポワ	・キャラメルのみース	・クレームキャラメルのはり方と、生ク リームとの混ぜ方を学ぶ。
9～ 12	5/13	ミルクレープ	薄めのクレームを焼きミルク レープのようにモンタージュする	ミルクレープ用の配合、混ぜ合せ方の 修得
13～ 16	5/20	ガトーテバール	・抹茶を使ったみース	・抹茶の使用方法 抹茶との相性の良い食材を学ぶ。
17～ 20	5/27	ポワールシャンパーニュ	・シャンパンのみース	・シャンパンを使ったアングレーズ ソース(サバイヨン)のはり方の習得。
21～ 24	6/3	アントルメ・ポティロン	・南瓜と人参の野菜を使ったアン トルメ	・南瓜、人参の加工、使用方法を学 ぶ。
25～ 28	6/10	モンブラン	和栗を使ったクリーム	ヨーロッパの栗のペーストと和栗ペー ストの違いを知り活用を習得
29～ 32	6/17	バスティュー	・ピスタチオクリーム ・マロンクリーム ・ココナッツクリーム	・3種類のクリームをどのように相性 良く組み合わせるか学ぶ。
33～ 36	6/24	ノワゼッティヌ	・ヘーゼルナッツとショコラの クリーム	・チョコレートとナッツのペースト、生 クリームの混ぜ合わせ方を習得。
37～ 40	7/1	オペラ	フランスの代表的で 四角くカットしたお菓子 ガナッシュ・コーヒークリームなど	水分をたっぷり染み込ませて 数日休ませると美味しい菓子を知る
41～ 44	7/8	ブランマンジェココ	・ゼリーと生クリームとの組合せ	・エンゼル型を使ったマンゴーのゼ リーとココナッツのクリームで綺麗な 層を作る。
45～ 48	7/15	エンガーディナー ピーチメルバ	・パートシュクレ ・ナッツ(クルミ等)のキャラメリゼ ・桃のコンポート	・ナッツのキャラメリゼをパートシュク レで包んで焼き上げる。

時間	月	項目	授業内容	指導の留意点と目標
49～ 52	7/22	チョコレートケーキ	・シャンティーショコラクリーム ・フォイヤンティーヌ	・フォイヤンティーヌを作る。 シャンティーショコラクリームで綺麗なマスクができるように習得する。
52～ 60	9/2～ 9/9	前期実技試験	各自チョコレートケーキを 練習・試験	・マスクのマスターを目指す 作品の批評をし、指導する
61～ 64	9/30	ガトーショコラクラシック 絞りショコラ	・チョコレートを沢山使った 焼き菓子。(ガナッシュを挟む)	・表面をパリパリにしない。 焼成後いかに沈まない様に生地を混ぜ合わせるかまなぶ。
65～ 92	10/7～ 11/25	学園祭用洋菓子	洋菓子作成 (各班)	各自でデコレーションを考える
93～ 96	12/9	タルトノルマンド	・パートブリゼ ・クレームシブースト	・カスタードクリームとムラングイタリ エンヌを混ぜ合わせ、軽いクリームを作る。
97～ 100	12/16	ザッハトルテ	・ショコラフォンデュを使った スポンジ。 ・上掛け用のショコラ。	・溶かしたチョコレートを使ったスポンジを焼けるようにする。・クリームを間に綺麗に絞るよう学ぶ。
100 ～ 104	1/13	サヴォーグーマン	・バナナキャラメル ・チョコレートムース	・クレームキャラメルを作れる。 ・パートポンプが作れるようにする。
105 ～ 108	1/20	バガテル・オ・フリュイ	・フレジエ(苺)を使ったケーキに 色々なフルーツを使っでの応用	クレームムースリーヌの作り方の再確認する
109 ～112	1/27	アントルメショコラ フランボワーズ	ショコラとフランボワーズの アントルメ	水ガナッシュの説明 小麦粉無しのショコラ生地の修得
113～ 120	2/3～ 2/10	後期実技試験	各自1人1台のショートケーキ 仕上げの練習・試験	・ショートケーキを1年次の時よりも 清潔に、早く、綺麗に仕上げる。

授業科目名	開講時期	時間数	担当者氏名
製菓・製パン実習Ⅱ (和菓子実習)	令和8年 前期・後期	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)・(株)ひろよし菓舗(3年勤務) (資)和菓子村上(13年勤務)		
教科の概要・到達目標	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 (授業の方法)	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) (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	講義・デモ授業 さくら餅(関西風) いちご大福	金沢の和菓子歴史を学ぶ	和菓子の歴史と文化を知る 道明寺製の桜餅を作る
4-6	4	練り切り 花見団子	容器を活用した和菓子	練り切り細工の技法を学ぶ
7-9	4	柏もち 薯蕷まんじゅう (織部まんじゅう)	お祝いの菓子類	米粉製品 応用編を学ぶ
10-12	5	羊羹・錦玉の合わせ わらび餅 金魚すくい	羊羹・錦玉製をマスターする	流し缶を使用したり、 トコ流しを使い「水涼」をつくる
13-15	5	あゆ焼き さくら餅(関東風) 焼きリンゴの浮島	平鍋の習得	どらさじの使い方を知る
16-18	5	菊餅 杏餅 雲平	3種類の和菓子を作る	基本作業(仕上げ)を学ぶ
19-21	5	春日和(カルカン) 小豆松風	カルカン製品と味噌を使った 和菓子	合わせ技法を学ぶ
22-24	6	大福もち(えんどう豆) 栗まんじゅう ミルク珈琲カステラ	蒸し器・焼き機の 活用方法を学ぶ	蒸し器の使用法を取扱いを学ぶ
25-27	6	半錦玉(紫陽花仕上げ) 抹茶焼きわらびもち 梅酒みずようかん 錦玉製「すだれ」	半錦玉の上生仕上げ わらびもちの応用 お酒を使用したようかん	基本の錦玉の応用 本わらびの食感を味わう
28-30	6	雪平(椿仕上げ) ずんだ餅 吉野山	求肥の応用編 和菓子のカップケーキ	角棒を使いこなす
31-33	6	花ういろいろ 胡桃まんじゅう 水まんじゅう	オーブンを使用した饅頭類	栗を使用し美形な和菓子を作る

時間	月	項目	授業内容	指導の留意点と目標
34-36	7	唐衣(外郎製) 一口みつ豆	上生菓子応用	延しういろいろの技法 食用花びらを使用
37-39	7	おぼろまんじゅう 生八つ橋 草もち	蒸し方 おぼろの技法	おぼろ仕上げを学ぶ 基本の草餅技術を知る
40-42	7	さくら饅頭 朝顔 そばのブッセ	山芋・餅粉・そば粉を使用した 和菓子を作る	ブッセは和洋折衷を学ぶ
43-45	9	薬饅頭 花筏	テスト練習 包餡の検定 外郎技法	技術を高める 色彩力をつける
46-48	9	薬饅頭 花筏	前期試験 包餡を検定する のばしういろいろの技法	技術を高める 色彩力をつける
49-51	9	チョコ饅頭 きんつば 黒糖蒸しパン	きんつばの焼き方を学ぶ	粒あんのおいしい炊き方を習得する
52-54	10	わらび餅 栗きんとん 大学いも	平鍋製品を学ぶ	六面焼きの技法、 きんとんの技法を知る
55-57	10	商品開発授業(草案作り) ※校内販売品～製造	班で協力し、製品を考案 (2作品)	総合力を養う 大量生産・製造を学ぶ
58-60	10	商品開発授業(制作)	これまでの技術を出し切る 応用・新作を考える	製菓材料の基礎作りを学ぶ目的と 協力し制作にあたる
61-63	10	中花 味噌饅頭 水仙	再度どらさじの使い方 昔ながらの製造法	小麦粉まんじゅうの応用 どらさじの扱いを学ぶ
64-66	10	薯蕷サンド 亥の子餅 宝石	薯蕷粉を使う 錦玉の垂応用編	それぞれの技法の違いを学ぶ
67-69	11	栗蒸し羊羹 ひよこ饅頭	学園祭用和菓子作り	団子生地を作る
70-72	11	味噌松風 うぐいす餅	蒸しカステラの基本編	蒸しカステラを楽しく彩る方法
73-75	11	花びら餅 かぼちゃプリン チョコレート焼まんじゅう	茶席用和菓子を作る	牛蒡の蜜漬けや細工を学ぶ ココアを使った和菓子を知る
76-78	12	いちご大福 柚子まんじゅう わらび餅	大福の応用編と 豆を使用した上生	和洋折衷の和菓子の代表を知る
79-81	1	春の露 抹茶水ようかん 草団子	道明寺粉を応用編 草団子の生地の基本	上生菓子と朝生菓子の違い
82-84	1	上生菓子 (練切製) (飾り菓子)	春・夏・秋・冬の上生菓子を作る	和菓子道具を使い いろいろな上生を作る
85-87	1	式菓子(三つ盛)	練り切り製 羊羹製 <テスト練習> 求肥製	式菓子を3種提出して、色合い 技法・形・バランスを 審査し成績を付ける
88-90	2	式菓子(三つ盛)	練り切り製 羊羹製 <テスト練習> 求肥製	式菓子を3種提出して、色合い 技法・形・バランスを 審査し成績を付ける

授業科目名	開講時期	時間数	担当者氏名
製菓・製パン実習Ⅱ (製パン実習)	令和8年 前期・後期	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。 知識、基礎技術の向上。		
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、1番親切なパンの教科書、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、技術力の向上		
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、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
1-3	4	ヴェツケル	生地捏ね 丸め 成形 発酵状態 焼成 パン屋開業について	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
4-6	4	パントラディショナル (ポーリッシュ法) グリッシーニ	パン2種類の工程 生地捏ね 丸め 成形 発酵状態 焼成	ポーリッシュでの生地の状態を見極める。
7-9	5	ポテトパン 菓子パン(卵実験)	じゃがいもを加えたフォカッチャ 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
10-12	5	ビーア・シュタンゲン 白パン(ミキシング実験)	生地捏ね 成形 発酵状態 焼成 ミキシングの違いの実験	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
13-15	5	タイガーロール 白パン(油脂実験)	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
16-18	5	りんごパン 天然酵母バゲット	生地捏ね 丸め 成形 発酵状態 焼成 天然酵母バゲットのデモ	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
19-21	5	山形食パン&角食パン	成形の違いによる実験 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
22-24	6	ブッタークーヘン 塩パン	生地捏ね 丸め 成形 発酵状態 焼成 配合の違いの実験	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

時間	月	項目	授業内容	指導の留意点と目標
25-27	6	赤ワインのバトン 米粉塩パン	生地捏ね 丸め 成形 発酵状態 焼成	水分をワインにするときの 注意点を知る。
28-30	6	製造販売実習	生地捏ね 丸め 成形 発酵状態 焼成 大量パンの仕込み	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
31-33	7	プレッツェル	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
34-36	7	ポティツェン 白パン(液糖実験)	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
37-39	7	分割テスト	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
40-42	8	サリー・ラン ピタ	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
43-45	8	角食パン(テスト練習)	角食パンの注意点	角食パンを理解する
46-48	9	角食パン(前期テスト)	前期テスト	前期テストによる技術の確認・習得を目指す。
49-51	9	商品開発ルセット	生地捏ね 丸め 成形 発酵状態 焼成 商品開発ルセット考案	中近東のパンの特徴を知る。
52-54	10	商品開発	生地捏ね 丸め 成形 発酵状態 焼成 全て自分で考え商品にする	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
55-57	10	商品開発	生地捏ね 丸め 成形 発酵状態 焼成 全て自分で考え商品にする	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
58-60	10	商品開発	生地捏ね 丸め 成形 発酵状態 焼成 全て自分で考え商品にする	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
61-63	10	クロワッサン・ビコロール・ ショコラ	生地捏ね 丸め 麺棒での生地折込 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
64-66	10	製造販売実習	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
67-69	11	デニッシュ	生地捏ね 丸め 麺棒での生地折込 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

時間	月	項目	授業内容	指導の留意点と目標
70-72	11	ダンプフヌーデルン	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
73-75	11	シュトーレン	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
76-78	12	ミートパン	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
79-81	1	クロワッサン(テスト練習)	クロワッサンの注意点	クロワッサンの注意点を把握する
82-84	1	クロワッサン(後期テスト)	後期テスト	後期テストによる技術の確認・習得を目指す。
85-87	2	一日パン実習 (6時間実施)	1日を通して数種類のパンを作りより実践的な作業を行う	流れを把握し手早く作業ができるように技術の向上を目指す。
88-90	2			

授業科目名	開講時期	時間数	担当者氏名
製菓・製パン実習Ⅱ (デモ実習)	令和8年 前期・後期	90時間	南谷 晃平 西 真実子 その他外部講師
実務経験の有無 (資格等)	【実務経験】(有)ボック(4年)リッチ・モント(23年)【資格】一級菓子製造技能士(洋菓子) 職業訓練指導員免許(パン・菓子) 物作りマイスター(菓子製造)		
教科の概要・到達目標	社会の役立つ人材の育成		
使用教材・参考書 (授業の方法)	オリジナル・他 (講義 / 演習 / 実験 <u>実習</u> ・ 実技)		
履修上の注意	授業も意識的に受け、社会性を身につける		
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・レポート等の提出物・実習の成果等と総合的に 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	チョコレートケーキ パウンドケーキ	紅茶やチョコレートを使用して 1年次の応用	紅茶やココア・チョコの副材料を使用し た応用配合を理解する
4～6	5	シュークリーム ロールケーキ	シュー生地、ロール生地の 1 年次の応用	副材料や基本と異なる材料を使用した 応用配合を理解する
7～9	5	モンブラン	モンブランクリーム の作り方	口金の扱い方(モンブラン用を使用する 際のクリーム)の注意点
10～12	5	プリン各種	焼きプリン、ケミカルプリン等 1年次の応用	製法や副材料を使用した応用配合を理 解する
13～15	6	フリュイルージュ	ムースケーキの基本と 1 年次の応用	フルーツを使ったムースの仕込みにつ いて理解を深める
16～18	4	特別講習会	特別講習会(金野先生)	お店のスペシャリテについて知る
19～21	6	特別講習会	特別講習会(村上先生)	お店のスペシャリテについて知る
22～ 24	6	コーヒーゼリー ティラミス	ゼラチンの扱い	夏に向けた商品について知る
25～ 27	6	デコレーションケーキ アイスクリーム	デコレーション技術	飾り・盛り付けについて理解を深める
28～ 30	7	ミルフィーユ アップルパイ	パイ生地の基本と応用	パイ生地の種類や特性について理解を 深める
31～33	7	特別講習会	和菓子美福の村上先生による特 別講習会	技能士について知る
34～ 36	7	クルミとキャラメルケーキ	バタークリームについて	バタークリームを使用した応用配合を理 解する

時間	月	項目	授業内容	指導の留意点と目標
37～39	8	白桃シャンパンムース	ムースについて	桃を使ったケーキ、シャンパンを使ったお酒をメインにしたケーキについて
40～42	8	レアチーズ ガレット	チーズの扱い	焼かないチーズケーキの作り方を知る
43～45	9	スフレチーズケーキ チーズタルト	チーズの扱い・焼き方	焼き方の違いで出来上がる商品の違いを知る
46～48	9	特別講習会	Gerard Mulot 山崎豊による 特別講習会	お店のスペシャリテについて知る
49～51	9	ガトーショコラ	チョコレートについて	チョコレートの性質を知る
52～54	10	特別講習会	特別講習会	お店のスペシャリテについて知る
55～57	10	キッシュ タルト各種	タルト生地について	甘くない・おかず系の製品について知る
58～60	10	クリスマスケーキ	ジェノワーズの作り方(アレルギー用)	通常のものでアレルギー対応しているレシピの違い
61～63	11	特別講習会	ヴァンドゥーズについて	接客について学ぶ
64～66	11	商品の大量生産	一度に大量に仕込むやり方を学ぶ	現場での大量生産のやり方をどのようにしているか学ぶ
67～69	11	商品の大量生産	一度に大量に仕込むやり方を学ぶ	現場での大量生産のやり方をどのようにしているか学ぶ
70～72	11	商品の大量生産	販売や飾り付けについて	商品売り出す流れまでを知る
73～75	1	オペラ	クラシックなお菓子について	クラシックや伝統できなお菓子について知る
76～78	1	タルト・オ・スリーズ	タルト生地について(2)	焼きタルトについて
79～81	1	シトロンフロマージュ	レモンカードについて	レモンカードなどのフルーツを使ったクリームについて
82～84	2	カフェノワゼット	コーヒーを使ったケーキ	挽いたコーヒー豆を使ったお菓子の作り方
85～87	2	ムースショコラ	ムースについて	チョコを使ったムースの仕込みについて理解を深める
88～90	2	ブラウニー ボンボンショコラ	チョコレートの扱いについて	チョコレートの温度管理の理解を深める

授業科目名	開講時期	時間数	担当者氏名
製菓・製パン実習 (特殊技術実習)	令和8年 前期・後期	90時間	枅野 茂 佐近 賢一 坂井 柊子 南谷 晃平
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 1年次の時よりもより高度な細工者の技術習得を目的とする。 細工菓子、ショコラ細工等の特殊技術を学ぶ。		
使用教材・参考書 (授業の方法)	自作教材 (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 コンパクトな作業スペースで作る。 各細工物の制作ポイントを身につける。		
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、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	ナッパ 絞り パイピング	基礎技術の復習、応用	基礎技術の習得
2	4		基礎技術の復習、応用	基礎技術の習得
3～6	5	工芸菓子	工芸菓子の配合 材料を知る	基礎的な知識と技術の習得
	5		胡蝶蘭・3輪作る	雲平製の花びら作り 茎・葉下準備
	5		完成品までの流れと作成	細かい微調整で胡蝶蘭の 大まかな組み立てを行う
	6		組み立て完成	容器に入れ飾り付ける
7～15	6	マジパン細工	こねかた、色付け 作り方の構成・色彩の説明	1年次に習った、マジパンのこねか た、固さを知る。色の組合せを知る。
	6		洋菓子技術コンテスト作品の デザインを考え作る	考えたデザインを形にする。 人、動物、パーツ、表情、動きを表現し て作る。
	6		洋菓子技術コンテスト作品 を作る。	考えたデザインを形にする。 作品の構成を考える。
	6		洋菓子技術コンテスト作品 を作る。	洋菓子技術コンテスト作品 を作る。
	7		洋菓子技術コンテスト作品 を作る。	考えたデザインを形にする。 作品の構成を見極め完成させる。
	7		洋菓子技術コンテスト作品 を作る。	考えたデザインを形にする。 作品の構成を考える。

時間	月	項目	授業内容	指導の留意点と到達目標
7～15	7	マジパン細工	土台の焼成、作品制作	スポンジの比重を学ぶ。 考えたデザインを形にする。 建造物パーツを表現して作る。
	9		土台用のマジパンを伸ばし被せる。	カバーリングをもっと綺麗にマジパンを伸ばし、被せる。
	9		洋菓子技術コンテスト作品を作る。	考えたデザインを形にする。 作品の構成を考える。
16	9	ナッパ 絞り パイピング	基礎技術の復習、応用	基礎技術の習得
17～23	10	飴細工	構図案作成(30×50cm) パーツ制作	1年次げ習得した技術を基に、ピエス モンテのテーマ、構想を練る
	10		パーツ制作	テーマに沿ったパーツを作る 土台、花(3個) テーマを象徴するパーツを必ず組み 込むこと
	10			
	10			
	11			
	11			
	11		モンタージュ	作品を組み立て、タイトルを付ける
24～ 28	12	チョコレート細工	テンパリングの復習 花びらを取る(3個)	テンパリングの復習 ペティナイフを使った花びらの取り方 を学ぶ
	12		花の組み立て(3個) プラチョコでバラを作る	花の組み立て方を知る プラチョコについて知る
	1		ピストレ モデラージュの説明 土台を作る	組み立てた花に色を付ける 大きなパーツの作り方を学ぶ 土台を流す
	1		パーツ制作	葉、ツタ等作品に必要なパーツを作る
	1		モンタージュ(27×32cm)	接着について知る 出来上がったパーツで作品を組み立 てる
29	2	ナッパ 絞り パイピング	基礎技術の復習、応用	基礎技術の習得
30	2	ナッパ 絞り パイピング	ミニテスト	基礎技術の総復習

授業科目名	開講時期	時間数	担当者氏名
作品制作	令和8年後期	22時間	佐近 賢一 枘野 茂 坂井 柊子 西真実子
実務経験の有無 （資格等）	【実務経験】パン・ブラザーズアベ(3年)クレア(5年)金沢製菓調理専門学校(13年) 【資格】製菓衛生師		
教科の概要・到達目標	前半では、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て、2年間の学習の集大成としての自分の作品を残す。 また、それを製作することで技術のレベルアップを図る。 後半では、販売、接客の実践を行う。		
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	作品に関する質問等随時うけますので、色々聞いて良い作品に仕上げること		
成績評価・履修等	制作工程、完成作品などによって総合的に評価する		

年間指導計画(学習内容と目標)

項目	授業内容	指導の留意点と目標
事前準備	個人作品の制作 作品構想 デッサン・材料確認	作品完成の達成
作品制作	個人作品の制作	作品完成の達成

授業科目名	開講時期	時間数	担当者氏名
カフェ実習	令和8年 前期・後期	90時間	小石 幸一郎 その他外部講師
実務経験の有無 (資格等)	(実務経験)ホリディン金沢8年、金沢全日空ホテル(現 ANAクラウンプラザホテル 金沢) (資格) 西洋料理専門調理師		
教科の概要・到達目標	社会に役立つ人材の育成 製菓と調理を学ぶことにより、飲食に関係する知識・技術の習得また、茶道の所作、コーヒー、紅茶、バリスタの知識を講義や実習で学ぶことにより理解を深める		
使用教材・参考書 (授業の方法)	オリジナルレシピ 各先生の資料を使用する (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、社会性を身につける		
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、実習のせいかを総合的に勘案して行う		

年間指導計画(学習内容と到達目標) ※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	調理の基本を知る	調理実習室のルール、 包丁の研ぎ方、使い方、	実習室内の機材、器具等の使い方、 玉ねぎ(アッシェ/スライス) キャベツ コールスロー
4-6	4	日本風	若鶏のくわ焼と千切り野菜サ ラダ / だし巻き卵	野菜の千切り、出し巻き卵、鶏の下処 理、炒め方を学ぶ、一番だしの取り方
7-9	4	中華風	豚肉の黄ピーマンの炒め物 / シンプルやきそば	ブロック肉の下処理、乾燥麺の使い 方、
10- 12	5	西洋風	ハンバーグステーキ デミグラス ソース / コールスローサラダ	パテの合わせ方、コールスローで包丁 の使い方、チキンブイヨンの取り方
13- 15	5	西洋風	ぶつ切り鶏のフランス風カレー / オニオンサラダ	鶏の煮込み方、バターライス、 玉ねぎ切りを学ぶ
16- 18	5	中華風	海老のチリソース スクランブル エッグ添え / チャーハン	海老の処理、チリソース、スクランブ ルエッグ、フライパン火加減を学ぶ
19- 21	6	日本風	鰯フライ アンディーブ入り千切 りサラダ / 茶わん蒸し	鰯の3枚卸し、野菜の千切り、 茶碗蒸し火加減を学ぶ
22- 24	6	西洋風	ソーセージとMIXベジのケ チャップピラフ オムレツ添え / 野菜のポタージュ	ピラフの火加減、オムレツの作り方、 ポタージュスープの作り方
25- 27	6	茶道	茶道についての講義 御手前	茶道の知識を深め、 御手前を体験する
28- 30	6	紅茶	紅茶についての講義 講義の入れ方について	紅茶の知識を深め、 美味しい紅茶の入れ方を学ぶ
31- 33	6	中南米風	メキシカンタコス	タコスの具材を学ぶ、トルティーヤ作 り / メキシカンサルサソース
34- 36	7	日本風	真鯛のとろろ昆布蒸し / 茶そば サラダ	真鯛の3枚卸しを学ぶ

時間	月	項目	授業内容	指導の留意点と目標
37-39	7	アジア風	ビビンバ、チヂミ	ビビンバ具材の下処理・加熱、チヂミの合わせ方、焼き方
40-42	8	中華風	麻婆豆腐、唐揚げ	豆腐の下処理、炒め方、煮方を学ぶ / 香草ソース
43-45	9	西洋風	チキンソテー ラタトゥイユ / 手打ちパスタ	チキンソテーの仕方火加減、手打ちパスタの作り方
46-48	9	バリスタ	バリスタ①	エスプレッソマシンになれ、様々な模様を作る
49-51	10	バリスタ	バリスタ②	エスプレッソマシンになれ、様々な模様を作る
52-54	10	日本風	創作寿司 / 創作天麩羅	しゃりの合わせ方、具材の下処理、天ぷら粉合わせ方、油の温度
55-57	10	バリスタ	バリスタ③	エスプレッソマシンになれ、様々な模様を作る
58-60	11	バリスタ	バリスタ④	エスプレッソマシンになれ、様々な模様を作る
61-63	11	西洋風	サーモンムニエル、きのこスープ	サーモン下処理、ムニエルを学ぶ、きのこスープの特徴
64-66	11	コーヒー	コーヒーについての講義 講義の入れ方について(2種)	コーヒーの知識を深め、美味しいコーヒーの淹れ方を学ぶ
67-69	11	西洋風	カニクリームコロッケ かぼちゃのりヨネーズ	ベシャメルソースを学ぶ、
70-72	12	フルーツカット	カフェでのフルーツカット	色々なカット方法を学ぶ 盛り付けテクニックを学ぶ
73-75	12	カフェプレートランチ	オリジナルプレートランチ	学生が学んだメニューをヒントに創作料理にチャレンジする
76-78	1	中国風	創作麺 / 創作ギョーザ	具材の下処理、麺のゆで方、ギョーザ具材合わせ・包み・焼き方
79-81	1	カフェプレートランチ	オリジナルプレートランチ	学生が学んだメニューをヒントに創作料理にチャレンジする
82-84	2	西洋風	オニオングラタンスープ / チキンと海老のマカロニグラタン	玉ねぎ下処理とソテーの仕方、グラタンの作り方
85-87	2	カフェプレートランチ	オリジナルプレートランチ	学生が学んだメニューをヒントに創作料理にチャレンジする
88-90	2	後期考査	習ったことの復習・確認	今まで習った技術を活かして実践して試験をし、確認する 作品を批評して学生に良い点などを指導する

授業科目名	開講時期	時間数	担当者氏名
校外実習	令和8年 前期・後期	60時間	枘野 茂(教科担当) 濱頭 裕子(教科担当) 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	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、教科担任が成績評価・単位認定する		

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と一緒に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
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60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	時間数	担当者氏名
コンピュータソフト	令和8年 前期・後期	90時間	赤谷 真百合
実務経験の有無 (資格等)	<経歴>北国文化センターワープロ専任講師5年 石川経営専門学校勤務5年 金沢製菓調理専門学校勤務32年 H27年より副校長 進路指導主事 <資格>ワープロ1級 表計算オペレータ1級		
教科の概要・到達目標	Microsoft Excel2024表計算ソフトを使用して、商品管理や顧客管理ができるように関数・グラフ機能・データベース機能の基礎から応用までの技術を習得する		
使用教材・参考書 (授業の方法)	100題で学ぶ表計算(日経BP) FOM Excel基礎・応用・ドリル		
	(講義 / 演習 / 実験 ・ 実習 ・ 実技)		
履修上の注意	授業を意欲的に積極的に受ける姿勢を身に付けさせる		
成績評価・履修等	実技試験の結果に授業態度や出席状況を加味する		

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月	ブックを開く ワークシートの構成 セルの移動	Excelの画面構成 ワークシート セル ブックの理解	ワークシートの構成 リボンやコマンドの理解
4-6	4月	データの種類 文字列数値 日付	Excel の数式の特徴 絶対参照と相対参照について コピーとペースト	簡単な表示形式ができる 絶対参照の理解
7-9	5月	セル範囲 行・列単位の選択 オートフィル オートコンプリート機能	月や週、英語表記 干支などのオート フィル	オートフィル機能を使った効率的な入力 自動的な埋め込み
10-12	5月	関数 オートSUM AVERAGE 統計関数 数学三角関数①	統計関数 数学三角関数 SUMからRANKまで 引数の理解	基本的な関数の挿入 fxの使い方
13-15	5月	関数 オートSUM AVERAGE 統計関数 数学三角関数②	RANK関数について絶対参照の意味 式に誤差や矛盾がでないように桁を そろえる関数	関数の引数の種類と入力方法
16-18	5月	罫線 塗りつぶし 表示形式 数値のカンマ 小数点 日付の表示 日付 連番	表作成 塗りつぶし 罫線 表示形式	罫線の引き方、セルや文字の色など見栄え のいいバランスのいい作表
19-21	6月	セルの配置 フォント 書式設定 列幅 行の高さ	セルごとの配置 結合して中央ぞろえ 表示形式	前回到引き続き、さらに表示形式の詳細を 設定する

22-24	6月	関数 COUNT COUNTA RANK ROUND	数の数え方 桁の正確な揃え方	数値と文字列のセルの数え方 表示形式で見た目をそろえても、計算式に矛盾が起きるので、関数を使用して正しく桁を整える
25-27	6月	IF関数 相対参照と絶対参照 関数のネスト 日付関数①	論理関数の使い方 条件クリア 真偽の設定	論理式に演算記号などを使って条件を入力できる
28-30	6月	IF関数 相対参照と絶対参照 関数のネスト 日付関数①	関数を2つ以上使用する場合はネストの方法 関数ボックスから 日数、月数、曜日の計算	IF関数とAND・OR関数その他の関数をネストする
31-33	7月	入力規則	教諭するファイルの入力ミスを防ぐ方法	受け入れる入力の制限を設定し、メッセージを表示させることによりミスを防ぐことができる
34-36	7月	印刷設定 画面表示方法	体裁よく1ページに収めて印刷する方法 ページ番号 ヘッダとフッタ	印刷用紙の設定、ヘッダやフッタに編集希望を挿入できる
37-39	7月	印刷設定 画面表示方法	改ページ表示レイアウト表示 縮小印刷 印刷範囲の指定	拡大縮小印刷や選択した範囲のみ印刷することができる
40-42	7月	様々なグラフ作成 棒グラフ 円グラフ レーダーチャートグラフ	基本のグラフ グラフウィザード グラフの構成要素	グラフに使用する範囲を正しく選択し、適切なグラフを作成できる
43-45	8月	3Dグラフ 複合グラフ グラフの種類の変更 各構成要素のオプション	グラフの応用 データラベルやデータテーブル グラフの場所	3Dグラフの回転、複合グラフの第2数値軸などグラフの応用ができる
46-48	8月	並べ替え 抽出 オートフィルタ	データベース機能 条件設定を基準に、並べ替えや抽出を行う	表にフィルタをかけ、条件にあったデータを抽出できる 複数条件やあいまい条件の設定ができる
49-51	9月	前期試験	前期授業の範囲から 総合テスト	前期内容の総合実技テストを行い、実力の確認、問題の解答・解説し理解を深める
52-54	10月	行列検索関数 VLOOKUP関数 HLOOKUP関数 INDEX関数	商品などをコード化して一致したデータを効率よく表示させる	行列検索関数の引数、検索値、範囲、列番号、検索の型が正しく入力できる
55-57	10月	作業グループ 3D集計(串刺し集計) 統合 集計(小計)①	複数シートでの効率よい作業 複数シートの合計	作業グループ状態で式入力や書式設定をすると一度の設定できる 複数シートの集計ができる
58-60	10月	作業グループ 3D集計(串刺し集計) 統合 集計(小計)②	一定の項目ごとに並べ替え、それをグループとして小計する 複数ブックの計算	行列の項目などの形式の異なる表があるファイルまたはブック間の集計ができる
61-63	10月	図形作成	図形の書式設定 塗りつぶし グラデーション 図形の配置など	グラフ内に図形の挿入ができる 地図を描いて拡張メタファイルとして保存できる
64-66	10月	Powe Point リーフレット チラシ作り①	将来の開業を想定して看板やレシピ、メニューなどを作成する	Power Pointを使ってフリーイラストや写真を挿入できる

67-69	11月	Powe Point リーフレット チラシ作り②	将来の開業を想定して看板やレシピ、メニューなどを作成する	テーマやデザインを変更してオリジナルのPOPができる
70-72	11月	Powe Point リーフレット チラシ作り③	将来の開業を想定して看板やレシピ、メニューなどを作成する	画像の挿入編集ができる カラー デザイン 文字など全体のイメージが統一したものにできる
73-75	11月	文字列関数 RIGHT LEFT LEN MIDなど	文字列関数を使用して、文字の一部のデータを取り出す	コード(文字列)には意味があり、その一部を取り出して利用することができる
76-78	12月	データベース関数 DSUM DAVERAGE DMAXなど	一定の基準で抽出した後、合計や平均を出す	データベース関数の引数、クリテリア、列番号、条件範囲が正しく設定できる
79-81	1月	テキストファイルの利用	テキストファイルの構成 テキストデータウィザード	カンマやダブルクォーテーションで区切られているテキストファイルをインポートできる
82-84	1月	ピボットテーブルの作成	クロス集計 項目を行と列に設定し表データを分析する	表のフィールド名を利用してデータの分析ができる 分析したデータからピボットグラフが作成できる
85-87	1月	表 グラフ データベース などExcelの様々な機能 を使った総合問題	作表 関数 グラフ機能 抽出 並べ替え 集計など マクロを使った効率よい処理方法	Excelの機能を統合的に活用できる
88-90	2月	後期試験	1年間を通じて学んできた機能を使ってExcel活用ができているかテストで確認する	1年間でトータルしたテスト実施により 職場で必要な商品管理や顧客管理をExcelの機能を使ってできるかどうか確認させる 問題の解答・解説をして理解を深める

授業科目名	開講時期	時間数	担当者氏名
製菓総合学	令和8年 前期	45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	量的充足から質的満足への変化に対応できる製菓衛生師を育てることを目的とする。そのための国家資格取得を目指す。		
使用教材・参考書 (授業の方法)	これで合格 製菓衛生師試験問題集 2025 一般社団法人 全国製菓衛生師協会編 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	意欲をもって受験勉強に挑めるよう、サポートをする。		
成績評価・履修等	履修状況、学習・受講態度、製菓衛生師試験可否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	受験者確認 受験準備	福井県受験願書記入	様式に沿って、記入させる
2～4	4	受験対策	R7福井県製菓国家試験 実施 (一回目) 採点	過去問を試験形式で行い、合格ライン不足教科を見極める
4～39	4～6	受験対策	これで合格 問題集と全書を使った勉強方法を説明。 繰り返し問題を解くことで、傾向を知り、読み解く力をつけていく。	過去問で合格ライン不足の教科を分析。 個人差を考え、授業形式、又は個別に対応していく。
40～42	6	受験対策	R7福井県製菓国家試験 実施 (二回目) 採点	過去問を試験形式で行う
43～45	6	受験対策	R6福井県製菓国家試験 実施 採点	過去問を試験形式で行う

授業科目名	開講時期	時間数	担当者氏名
職業指導	令和8年 前期・後期	30 時間	赤谷 真百合
実務経験の有無 (資格等)	<経歴> 北国文化センターワープロ専任講師5年 石川経営専門学校勤務5年 金沢製菓調理専門学校勤務27年 H27年より副校長 進路指導主事 <資格> 秘書技能検定2級		
教科の概要・到達目標	社会人として、またサービス業に携わる者として必要な資質、一般常識、コミュニケーション能力を養う。 自分の性格を客観的に考え、スキルの棚卸ししたうえで、自らキャリアプランを立てることが出来る能力を養う。将来の職業として選択した職種について能力を発揮できるようにする。 就職試験対策を実施し、希望企業への内定を目指す。		
使用教材・参考書 (授業の方法)	オリジナルテキスト (講義 / 演習 / 実験 ・ 実習 ・ 実技)		
履修上の注意	授業を意欲的に積極的に受ける姿勢を身に付けさせる。		
成績評価・履修等	就職活動への積極性およびミニテスト、確認テストの結果に授業態度や履習状況を加味する		

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	4月	職業観 社会人として働くこと	人はなぜ働くのか、働くことの意義を考える 充実して人とは、夢の実現に必要なものは何か	なぜ働くのか、学生個々が持っている職業観を引き出し、どのような人生が楽しく充実していると思うか、人生設計をさせてみる
2	4月	業種と職種	企業の仕事内容と、その企業で働く社員の仕事内容を知る	関連業種は、製造業、卸売・小売業・飲食店、ホテルなどのサービス業に分類される
3	5月	業界研究 職種研究	食の分野の様々な職種の中で適職を考える 企業訪問のアポイントメントの取り方(電話のかけ方)	製菓の職種にも、洋菓子・パン・和菓子のほかに、ホテル・ブライダル・レストランなど企業によって、働く時間帯、一日の仕事の流れも違うことを理解する。 自分に適して企業を探すために企業見学などし、経営者の話やスタッフの働く様子をみて就職活動に活かす。
4	5月	求人票の見方	法人、個人企業など、さまざま規模の企業の求人票から、採用内容や応募方法などを知る	仕事の内容と自分が求める仕事が合致しているか確認する
5	5月	企業訪問①	企業訪問の計画	企業研究の結果、就職を想定して希望先を決定する
6	6月	企業訪問②	企業訪問の報告	企業訪問レポートの発表

時間	月	項目	授業内容	指導の留意点と目標
7	6月	キャリアプラン①	自己理解 ラインライフチャート	自分のこれまで生きてきた道筋を思い起こし、どのような人生を送ることが幸福か考えさせる ワークライフバランス
8	6月	キャリアプラン②	キャリアプラン作成補助シート、 ジョブカードを作成し、将来の仕事を理解する	自分の強み弱み、価値観などを書き出すことで自己理解をし、将来やってみたい仕事や働き方を考えさせる
9	6月	社会人としての 会話のマナー	敬語の使い方 間違いやすいビジネス敬語	二重敬語など誤った使い方を確認し、正しいきれいな日本がが使えるようにする
10	7月	社会人としての 常識	日本の祝日 食に係る年中行事 席次 慶弔の儀礼	食の職業につくにあたり、祝日の意味や席次、お祝いの儀礼についての知識を養う 職種にかなわず社会人として必要な常識を学ぶ
11	7月	履歴書の作成①	基本情報 学歴・資格欄の書き方 注意事項	文字の大きさやバランスに注意して読みやすい履歴書を作成するにはどうしたらよいか学ぶ 過去の資格やスキルを棚卸する
12	7月	履歴書の作成②	志望の動機の書き方 自己アピール	志望する企業を選んだ理由について、しっかりと説明できるようにする 長所(強み)と短所(弱み)みについて、なぜそう思うか 長所を伸ばしアピールする、短所をどのようにカバーするかを考える
13	7月	履歴書の作成③	服装と身だしなみ 清潔な印象 スーツの着こなし	清潔感のあるスーツ 顔の表情がはっきり見えるような髪型 明るすぎる髪の色やピアスはやめる 自然な笑顔がでるように練習する
14	8月	採用試験対策 筆記①	ことわざ 同意語反対語 四字熟語	義務教育で勉強してきた分野であるが、社会人になるにあたり再度勉強して社会に関心を持つ
15	8月	採用試験対策 筆記②	確率 濃度 速度など	義務教育で勉強してきた分野であるが、社会人になるにあたり再度勉強して社会に関心を持つ
16	9月	前期試験	前期内容の理解度	筆記試験後、解答・解説をし理解を深める
17	9月	採用試験対策 面接①	適性検査	過去の採用試験報告書を基にした課題で力をつける

時間	月	項目	授業内容	指導の留意点と目標
18	10月	採用試験対策 面接②	面接室への出入り お辞儀の仕方 名乗り方 目線や表情の注意 Web面接への対応	第一印象を良くする工夫 画面から与える印象をよくするにはどうしたらよいか考える
19	10月	就職の形態	正社員と契約社員、パートとアルバイトなど 雇用条件や仕事内容を知る	就職の形態によって雇用の条件が異なるため、10年後20年後の自分を想像して人生設計を立てる。
20	10月	景気の動向と求人	景気の動向の変化における求人倍率の変化 日本の労働力人口について知識を得る	有効求人倍率や就職率・離職率などを数値・グラフから理解する
21	10月	労働力と就職率	若年者の仕事への考え方と実態	将来の自分を想定し、長く働きやすい環境とはを考える
22	11月	雇用形態や働き方の違いによるメリット・デメリット	正社員から派遣・パートに至るまで雇用形態の特徴を知る	自分に合った働き方を考える
23	11月	社会保障制度①	社会保障の種類と理解 労働保険と社会保険についての知識	健康保険 年金保険 雇用保険のそれぞれの保障内容を知る
24	11月	社会保障制度②	社会保障の種類と理解 労働保険と社会保険についての知識	健康保険 年金保険 雇用保険のそれぞれの保障内容を知る
25	12月	給与明細の見方	支給・控除・勤怠など内容を理解する	支給・控除・勤怠など給与明細の内容を理解し、自分の手取金額を計算する
26	12月	労働契約とは①	労働条件や就業規則など法律を知る	労働基準法の理解する
27	1月	労働契約とは②	労働条件や就業規則など法律を知る	労働基準法の理解する
28	1月	働き方のルール①	働き方改革関連法案の理解	有期雇用、パートタイマー、リモートワーク、変形労働制など新しい働き方について理解する
29	1月	働き方のルール②	働き方改革関連法案の理解	有期雇用、パートタイマー、リモートワーク、変形労働制など新しい働き方について理解する
30	2月	後期試験	後期内容の理解度	筆記試験後。解答・解説をし理解を深める

授業科目名	開講時期	時間数	担当者氏名
LHR	令和8年 前期・後期	30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	自己理解を図り、社会や学校で必要なエチケット・マナー・好ましい人間関係を学ぶ。また、将来製菓の分野で職人として働く前に、ホスピタリティーなどを身につけ、顧客満足度を高める製菓衛生師の役割と使命を学ぶ。		
使用教材・参考書 (授業の方法)	オリジナル資料等 (講義 / 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	新年度 校長講義 生活信条、 努力目標 避難訓練要領、避難場所確認	年間行事確認 目標を立て充実した 学校生活を目指す。避難訓練の実施
2	4	日常の生活や学習への適応 キャリア形成と自己実現	挨拶、身だしなみについて 夏季インターンシップ 就職活動について	社会人としてどうあるべきか、を考 える。
3	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。 掃除用具の点検。
4	5	学校行事 自己成長及び健康安全	健康診断について 身体測定 レントゲンについて	レントゲン検査の注意点。
5	5	日常の生活や学習への適応 キャリア形成と自己実現	自己評価シート	自分のタイプ診断を確認
6	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。 掃除用具の点検。
7	6	キャリア形成と自己実現	進路について	自分に向いている仕事を知る。
8	6	キャリア形成と自己実現	製パン・洋菓子店・カフェなどを 調査。老舗と流行について知る。	進路・衛生
9	6	学校行事 ホームルーム活動	球技大会について	円滑に行えるよう注意点など確認。
10	6	日常の生活や学習への適応 キャリア形成と自己実現	製菓衛生師国家試験に向けて	製菓衛生師の仕事について理解を深 める。試験受験に向けて注意事項。
11	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。
12	7	キャリア形成と自己実現	夏期休暇について 四者面談について	健康管理と注意事項 お知らせ
13	7	学校行事 ホームルーム活動	美化デー	学校内の月末大掃除。
14	8	キャリア形成と自己実現	意見交換や店舗検索	自己の夢にむかって考える

時間		項 目	授業内容	指導の留意点
15	9	日常生活や学習への適応 キャリア形成と自己実現	献立作成・実施 評価	グループワークとしてカフェメニュー を作成し販売までを実施
16	9	学校行事 ホームルーム活動	後期時間割について 美化デー	後期授業の説明。学校内の月末大掃 除。
17	10	日常生活や学習への適応 キャリア形成と自己実現	近江町市場見学	市場を見学し旬の食材などを知る。 周辺洋菓子店などを調査。
18	10	ホームルーム活動 自己成長及び健康安全	MOF講習会について	MOFについて知識を持つ
19	10	学校行事 ホームルーム活動	美化デー	学校内の月末大掃除。
20	11	日常生活や学習への適応 キャリア形成と自己実現	学園祭について	作品製作の概要 衛生的な作業について
21	11	学校行事 ホームルーム活動	学園祭、作品制作について	学園祭についての概要の説明 衛生指導
22	11	学校行事 ホームルーム活動	学園祭、作品制作について	学園祭についての概要の説明 衛生指導
23	12	日常生活や学習への適応 キャリア形成と自己実現	献立作成・実施 評価	グループワークとしてカフェメニュー を作成し販売までを実施
24	12	学校行事 ホームルーム活動	連絡事項、美化デー	学校内の年末大掃除。
25	1	日常生活や学習への適応 キャリア形成と自己実現	献立作成・実施 評価	グループワークとしてカフェメニュー を作成し販売までを実施
26	1	日常生活や学習への適応 キャリア形成と自己実現	冬季インターン、就職、進路につ いて	就職、進路についての説明等
27	2	日常生活や学習への適応 キャリア形成と自己実現	献立作成・実施 評価	グループワークとしてカフェメニュー を作成し販売までを実施
28	2	日常生活や学習への適応 キャリア形成と自己実現	製菓衛生師の仕事とは	製菓衛生師の仕事について理解を深 める。衛生指導と感染予防。
29	2	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	3	学校行事 ホームルーム活動	目標への振り返り 卒業式について	二年間の振り返り 卒業式スケジュール確認。