

国際調理製菓専門学校

パティシエ学科

カリキュラム概要

別表2

実務経験のある教員等による授業科目

パティシエ学科			履修時間					実務経験の有無の別
区分		教科科目	履修方法	1年次	2年次	合計	備考	
指定科目		衛生法規	講義	30	0	30	必修	有
		公衆衛生学	講義	60	0	60	必修	有
		食品学	講義	60	0	60	必修	
		食品衛生学(講義)	講義	96	0	96	必修	
		食品衛生学(実習)	実習	0	24	24		
		栄養学	講義	60	0	60	必修	
		社会	講義	30	0	30	必修	
		製菓理論	講義	90	0	90	必修	有
		基礎実習(和菓子)	実習	60	0	60	必修	
		基礎実習(洋菓子)	実習	60	0	60		有
		基礎実習(製パン)	実習	60	0	60		有
		専門実習(洋菓子)	実習	150	0	150		有
		専門実習(製パン)	実習	150	0	150		有
指定外専門科目	選択必修科目	製菓衛生師試験対策	講義・実習	0	30	30	必修	
		製菓実習(専門)	実習	0	300	300	1科目 必修選択	有
		製パン実習(専門)		0				有
		店舗経営論	講義	0	30	30	必修	
		フランス語	講義	0	30	30	必修	
		ビバリッジ論	講義	0	30	30	必修	
		カラーコーディネート	講義	0	30	30	必修	
		ラッピング	講義	0	30	30	必修	
		デッサン	講義	0	30	30	必修	
		インターンシップⅠ(校外実習)	実習	60	0	60	必修	
		インターンシップⅡ(校外実習)	実習	0	120	120	必修	
		卒業制作実習	実習	0	30	30	必修	
		就職実務	講義	0	60	60	必修	
	その他の科目	異文化研究(海外研修)	実習	0	42	42	1科目 必修選択	
		異文化研究(研究)	講義	0				
		キャリアアップ講座	講義	30	0	30	必修	
		食育Ⅰ	実習	30	0	30	必修	
		食育Ⅱ	実習	0	30	30	必修	
	合計				1026	816	1842	有の合計 時間数
課程の修了に必要な時数				1026	816	1842		

2019年度 年間授業進度計画予定表

No. _____

(1)	教 科 名	衛生法規
(2)	対 象 学 年	1 年
(3)	対 象 学 科	パティシエ学科
(4)	テキスト・教材	製菓衛生師全書 各種法律等抜粋プリント
(5)	担 当 者 名	大野 信也
(6)	実 施 場 所	新潟県職員衛生監視員・食品メーカー

(7)	年 間 規 定 時 間 数	30
(8)	週あたり時間数予定	2
(9)	型 課 目 操	B判定以上
(10)	評 価 方 法	受講姿勢(20%)、定期試験(70%)、小テスト及びレポートなど(10%)

予 定				
回数	コマ数	指導内容・実習内容	指導ポイント	所収(頁)
1	2	・法とは何か? ・なぜ法を守らなければならないのか? ・社会規範と法の違い	・法の分類	1~2
		・法の種類 ・衛生法規なぜ制定されているか?	法の区分種類等を理解させる	2~4
2	2	・衛生法規の分類 ・衛生法規の概要	衛生法規の制定意義を理解させる	4~6
		・衛生行政における国と地方の役割	行政機構を理解させる	7~8
3	2	・衛生とは何か? ・衛生行政とは何か? ・国と地方の行政	衛生と行政の関わりを理解	8~10
		衛生とは何か? ・衛生行政とは何か?	国の機構を理解させる	10~12
4	2	・地方の行政機構 (特に保健所の機能)	保健所の担当を理解させる	12
		・製菓衛生師法はなぜ出来たのか? その目的は?	法が出来たその背景を理解させる	13~14 27~28
5	2	・製菓衛生師法の概要 ・試験について	法の構成を理解	15~16
		・免許について	具体的な申請方法を理解	17~19
6	2	・製菓衛生師法 施行令 施行規則	施行規則の内容を理解	20~24
		・免許申請と各種届け出について	実際に記載欄を返し理解	案例 規則
7	2	・製菓衛生師法、製菓衛生師法施行規則に関する疑義説明	申請、届出等戸惑いやすいところ	24~26
		・食品安全基本法と食品衛生法の概要	法の目的を理解させる	29~31
8	2	・食品衛生法における用語の定義	用語の定義を理解させる	32~33
		・食品添加物について	利用の原則を理解させる	32~33
9	2	・食品添加物使用基準について	基準があることを理解させる	34~35
		・食品の規格基準	規格があることを理解させる	34~36
10	2	・HACCP 容器包装	HACCPの原則	37~38
		・表示の規制	表示法について理解させる	38
11	2	・期限表示とコンプライアンス	期限表示の正しい表示方法について理解させる	39~43
		・名称表示と添加物表示の原則計算法 ・景表法	分かりやすい景表法について理解させる	44~48
12	2	・食品衛生監視員について ・管理運営基準について	監視員、許可申請にも関係があること	48~52
		・営業許可と施設基準について	二つの基準があること	52~56
13	2	・食中毒と行政処分について	食中毒の発生原因と行政処分	57 法規
		・江東市の衛生規範について	規範の理解を図る	57~60
14	2	・食品表示法 ・環境保健法	食品における製造衛生の重要性を理解させる	60
		・健康増進法 ・食育基本法	衛生関連法規を理解させる	61~65
15	2	・総合学習		
		・総合学習		
コマ数合計		30		

予 定				
回数	コマ数	指導内容・実習内容	指導ポイント	所収(頁)
16				
17				
18				
19				
20				
21				
22				
23				
24				
25				
26				
27				
28				
29				
30				
31				
コマ数合計		0		

2019年度 年間授業進度計画予定表

No. 1

(1) 教 科 名	公衆衛生学
(2) 対 象 学 年	1 年
(3) 対 象 学 科	パティシエ学科
(4) テキスト・教材	製菓衛生師全書
(5) 担 当 者 名	奈田 敬子
(6) 実 務 経 験	中学校栄養教諭・保健所栄養指導

(7) 年 間 規 定 時 間 数	60時間
(8) 週 あ た り 時 間 数 予 定	2コマ
(9) 訓 達 目 標	① “公衆衛生学” は個人・集団の健康維持に必要な礎である事を学ぶ ② “公衆衛生学” と “パティシエ” の役割を理解 ③ 実技・プレゼンテーションに自分から参加する協調性を育てる
(10) 評 価 方 法	受講姿勢(20%)、定期試験(70%)、小テスト及びレポートなど(10%)

予 定				
回数	コマ数	指導内容・実習内容	指導ポイント	参考(西)
1	2	①パティシエ ②菓子文化 ③製菓衛生師について ④紙を使った作業	紙を学ぶかを伝える	
2	2	①公衆衛生の定義 ②試食から得るパティシエが必要とされる知識を学ぶ ◇第1章 公衆衛生学の概要 第1節 公衆衛生の意義	体験実習とレポート記入	P69～72
3	2	第2節 公衆衛生の現状 憲法25条について	公衆衛生の意義	P72・73
4	2	公衆衛生行政の制度 地域保健法 保健所の機能	公衆衛生のウ	P73
5	2	地域保健行政の振興体制	公衆衛生行政	P74
6	2	保健所の機能 保健所の業務規定・食品衛生に関する業務	保健所行政	P75
7	2	第3節 衛生統計 人口ピラミッド 平均寿命	人口ピラミッド 寿命	P76・77
8	2	死亡率 死亡 出生 出生死亡 生命表 完全生命表	グラフの見方・書き方	P78～80
9	2	疾病統計	統計の読み取り	P81～84
10	2	◇第2章 環境衛生 第1節 環境衛生の定義 空気 光	空気の成分	P85・86
11	2	紫外線 水	光・水	P87・88
12	2	第2節 環境と健康 水道	飲料水の水質基準	P88～90
13	2	下水道 (実験) BOD・COD 汚掃及び廃棄物処理	水質汚濁測定	P90～93
14	2	その他の生活衛生 (実験) 水の軟水・硬水	水の軟水・硬水の違い	P93～95
15	2	第3節 公害 ◆大気汚染 ◆水質汚濁 ◆騒音	日本4大公害	P96～98
コマ数 合計	30			

予 定				
回数	コマ数	指導内容・実習内容	指導ポイント	参考(西)
16	2	その他の公害	公害の原因	P98・99
17	2	〈実験〉騒音計測定 環境ホルモン 前期のまとめ	環境と公害	P98・99
18	2	前期のまとめ 前期試験対策	前期のまとめ	P66～99
19	2	◇第3章 疾病の予防 第1節 感染症の予防 1 感染症と病原体	感染症の理解	P100
20	2	感染症と病原体	1 類感染症	・101 P101
21	2	感染症の起こる三条件	2 類感染症	P101 ～103
22	2	感染症の予防対策	3 類感染症	P103 ～105
23	2	消毒法	消毒法の種類	P106 ・107
24	2	感受性対策 経口感染症の予防の実態	予防接種	P108 ～110
25	2	第2節 生活習慣病の予防 (実習) 腹囲の測定・BMIの算出	生活習慣病の定義	P110 ・111
26	2	高血圧 動脈硬化症 脳血管疾患 心臓病	成人病	P112 ～114
27	2	癌 その他の生活習慣病 生活習慣病の予防と菓子成分 (実習) ペットボトルを使って、手軽にバターを作る	癌	P114 ～117
28	2	◇第4章 労働衛生 第1節 労働と健康	職業病	P118～ ～120
29	2	第2節 安全衛生管理	労働基準法	P120～ ～122
30	2	菓子製造施設における労働安全衛生 後期まとめ 31年度新潟県製菓衛生師「公衆衛生学」試験問題解説	公衆衛生学・製菓衛生師	P123
コマ数 合計	30			

2019年度 年間授業進度計画予定表

No.

(1)	教 科 名	食品学
(2)	対 象 等 年	1年生
(3)	対 象 学 科	パティシエ学科
(4)	テキスト・教材	製菓衛生師全書 食品成分表
(5)	実 務 経 験	

(6)	年 間 規 定 時 間 数	60時間
(7)	週あたり時間数予定	2時間
(8)	型 課 目 構	製菓衛生師試験合格
(9)	評 価 方 法	受講姿勢(20%)、定期試験(70%)、小テスト及びレポートなど(10%)

予 定				
回数	コマ数	指導内容・実習内容	指導ポイント	資料(頁)
1	2	自己紹介 授業の進め方	食品学の概要	プリント
		食品学とは 食品の人体における機能 食品としての条件	食品の定義を覚える	P124
2	2	食品の種類と成分	食品の種類と成分での分類	プリント
		一般成分 (たんぱく質、炭水化物、脂質)	方法を知る	P125
3	2	食品の種類と成分 一般成分 (ビタミン、ミネラル)	エネルギーとは何かを知る	プリント
		食品の持つエネルギー、アトウォーターの算出、計算練習	算出を使ったエネルギー計算	P125
4	2	小テスト1	1～3回生での実習テスト	プリント
		小テスト解説		
5	2	嗜好成分	嗜好成分の種類と決める食品を知る	プリント
		嗜好成分、色素成分、香気成分、特殊成分		P126
6	2	小テスト2、解説	嗜好成分について覚える	プリント
		有害成分	有害成分の種類と決める食品を知る	プリント、P127
7	2	食品成分表	成分表とは	P127
		どの機能的なものか 使用法と活用法 栄養率と可食部、計算練習	使用法を知る	食品成分表
8	2	食品の分類と特性	いろいろな分類方法を知る	プリント
		食品の種類と分類		P129-130
9	2	食品の特性	種類・特性を知る	プリント
		米類	これからの学習に役立てる	P130-131
10	2	食品の特性	種類・特性を知る	プリント
		麦類 いも類 雑子類	これからの学習に役立てる	P132-134
11	2	食品の特性	種類・特性を知る	プリント
		大豆及びその製品・その他の豆類	これからの学習に役立てる	P134-135
12	2	食品の特性	種類・特性を知る	プリント
		調味料 香辛料	これからの学習に役立てる	P136
13	2	食品の特性	種類・特性を知る	プリント
		調理加工食品類(レトルト コピー インスタント 冷凍 嗜好飲料)	これからの学習に役立てる	P136-137
14	2	食品微生物応用食品	種類・利用法を知る	プリント
		(カビ類 酵母類 細菌類)	これからの学習に役立てる	P137-138
15	2	食品の特性、雑実類 野菜類	種類・特性を知る	プリント
		前期内容まとめ	これからの学習に役立てる	食品成分表
コマ数合計	30			

予 定				
回数	コマ数	指導内容・実習内容	指導ポイント	資料(頁)
16	2	食品の特性	種類・特性を知る	プリント
		雑実類	これからの学習に役立てる	食品成分表
17	2	食品の特性	種類・特性を知る	プリント
		きのこ類 藻類	これからの学習に役立てる	食品成分表
18	2	食品の特性	種類・特性を知る	プリント
		魚介類 肉類	これからの学習に役立てる	食品成分表
19	2	食品の加工目的	加工の方法と目的を知る	プリント
		卵類 乳類	種類・特性を知る	食品成分表
20	2	食品の変質とその防止	食品の変質の原因を知り、	
		自己消化 腐敗 酸敗 酸化 水分活性	どうすれば防止できるか学ぶ	P139-140
21	2	食品の変質の防止	保存方法を知り、	
		水分活性 水素イオン濃度(pH)	仕事に使えるようにする	P140-141
22	2	食品の保存方法	保存方法を知り、	
		物理的処理による方法	仕事に使えるようにする	P141-145
23	2	食品の保存方法	保存方法を知り、	
		細菌学的処理による方法 化学的処理による方法	仕事に使えるようにする	P145-146
24	2	食品の保存方法	保存方法を知り、	
		総合的処理による方法	仕事に使えるようにする	P146-147
25	2	食品の生産と消費	日本の食生活の変化を知り、	
		食品の消費構造の変化	今日の食事を考える	P148-149
26	2	食品生産	食品の生産の動向を調べる	
		生産の動向		P149
27	2	食品生産	どの様なもののなかを理解する	
		有機農産物		P149-151
28	2	食品生産	どの様なもののなかを理解する	
		遺伝子組み換え食品(組換えDNA技術応用食品)		P151-152
29	2	食品の生産と輸入	価格を決定する要因を知る	P153
		食品の流通と価格		P155
30	2	後期試験のまとめ	後期内容確認	
		期末試験対策	期末試験対策	
31				
コマ数合計	30			

(1)	教 科 名	食品衛生学（講義）
(2)	対 象 学 年	1 年生
(3)	対 象 学 科	パティシエ学科
(4)	テキスト・教材	製菓衛生師全書 プリント
(5)	実 務 経 験	

(6)	年間規定時間数	96時間
(7)	週あたり時間数予定	3時間(4時間)
(8)	到達目標	製菓衛生師試験合格
(9)	評価方法	受講姿勢20%、定期試験70%、小テスト・レポート10%

予 定				
回数	コマ数	指導内容・実習内容	指導ポイント	資料(頁)
1	3	オリエンテーション 食品衛生学の概要 食品衛生とは	食品衛生の定義	P156
2	3	食品衛生の意義 食品衛生法の概要	食品衛生法の目的、用語の定義	P156 プリント
3	3	食品中の微生物	微生物の分類 微生物の増殖条件	プリント
4	3	食品中の微生物	微生物の増殖条件	P157
5	3	食品中の微生物	食品中の菌数検出 食品中の汚染要因	P157-160
6	3	微生物による食中毒 (サルモネラ、腸炎ビブリオ、カンピロバクター)	特徴・症状・予防法を学ぶ	P161-162 プリント
7	3	微生物による食中毒 (病原性大腸菌、エルシニア、リステリア)	特徴・症状・予防法を学ぶ	P162-163 プリント
8	3	微生物による食中毒 (黄色ブドウ球菌、ボツリヌス菌、ウェルシュ菌、セレウス菌)	特徴・症状・予防法を学ぶ	P164-165 プリント
9	3	微生物による食中毒 (ノロウイルス、炭疽菌による食中毒の予防)	特徴・症状・予防法を学ぶ	P166-170 プリント
10	3	自然毒食中毒 動物性食中毒(フグ、イシナギ、バラモツ、アブラソコムツ、シガテラ毒、貝毒)	特徴・症状・予防法を学ぶ	P167-169 プリント
11	3	自然毒食中毒 植物性食中毒(毒キノコ、ジャガイモの芽、南無草有雄豆、カビ毒など)	特徴・症状・予防法を学ぶ	P169-170 プリント
12	3	化学性食中毒	特徴・症状・予防法を学ぶ	P166 プリント
13	3	寄生虫による食中毒	特徴・症状・予防法を学ぶ	プリント
14	3	その他の健康危害 BSE、鳥インフルエンザ、農薬および動物用医薬品	特徴・症状・予防法を学ぶ	プリント
15	3	食物アレルギー、器具・容器包装 菓子と食中毒	ヒスタミン 特徴・原因・症状を学ぶ	P167 P172-175
コマ数合計	45			

予 定				
回数	コマ数	指導内容・実習内容	指導ポイント	資料(頁)
16	3	食品添加物(食品添加物の種類と使用方法)	用語	
		食品添加物の定義と使用規制	食品衛生法	P176-
17	3	食品添加物の種類と使用方法	使用目的と効果、対象食品	
		食品添加物の分類(主な食品添加物と使用基準)	使用基準	
18	3	食品添加物の種類と使用方法	使用目的と効果、対象食品	
		食品添加物の分類(主な食品添加物と使用基準)	使用基準	
19	3	食品添加物の種類と使用方法	使用目的と効果、対象食品	
		食品添加物の分類(主な食品添加物と使用基準)	使用基準	
20	3	食品添加物の種類と使用方法	使用目的と効果、対象食品	
		食品添加物の分類(主な食品添加物と使用基準)	使用基準	-P182
21	3	食品添加物の分類(化学合成品以外の添加物:天然添加物)	食品添加物による事故防止策	
		食品添加物の安全性の再検討	再検討の重要性を知る	P182
22	3	菓子と食品添加物	菓子類に用いる添加物	
		和菓子・パンに使用される主な食品添加物	使用基準を分類する	P183
23	3	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)	生物濃縮の基礎と食物連鎖	
		生物濃縮と食物連鎖	の仕組みを知る	P184
24	3	化学物質による環境汚染と生物濃縮	基準値・規制値・残留量	
		重金属・放射性物質・有機塩素系農薬・PCB・ダイオキシン	を数値的に知る	P184-187
25	4	農薬、動物用医薬品および飼料添加物の食品中の残留	残留量・使用目的・使用方法	
		残留農薬 残留動物用医薬品 残留飼料添加物	を知る	P187-189
26	4	食品中の異物	異物の分類を知り、衛生管理	
		動物性・植物性・鉱物性	の予防、対策を知る	P189-190
27	4	衛生管理 食品の取り扱い(食品取り扱いの三原則・食品取扱者の衛生)	食品取り扱いの基本を学ぶ	P191-193
		洗浄と消毒(食品用洗浄剤の成分規格・使用基準・洗浄の方法)	洗浄の定義・目的・方法	P193-195
28	4	洗浄と消毒 (消毒)	用語の区別	
		消毒の方法(物理的・化学的) 逆性石けんの使用上の注意	対策別の消毒の方法を知る	P195-199
29	4	施設・設備の要件と管理	施設に対応した衛生管理方法	
		食品取扱設備・食品の取扱い・菓子製造業の施設基準と施設設備の構造	と対策を学ぶ	P200-202
30	4	営業者の責務・総合衛生管理製造過程	HACCPによる衛生管理	P203-205
		食品の保存と表示・アレルギー物質を含む食品の表示	アレルギー表示の種類と典拠	P206-208
コマ数 合計	51			

2019年度 年間授業進度計画予定表

No. _____

(1)	教 科 名	食品衛生学(実習)
(2)	対 象 学 年	2年生
(3)	対 象 学 科	パティシエ学科
(4)	テキスト・教材	プリント
(5)	担 当 者 名	小林 奈穂
(6)	実 務 経 験	

(7)	年 間 規 定 時 間 数	24時間
(8)	週あたり時間数予定	3時間
(9)	到 達 目 標	製菓衛生師試験合格
(10)	評 価 方 法	受講姿勢20%、定期試験40%、レポート40%

予 定				
回数	コマ数	指導内容・実習内容	指導ポイント	注(四)
1	2	オリエンテーション・実験計画・評価方法説明・レポート指導	レポートの書き方	
2	2	①人体に付着する微生物(手型寒天培地検査)	手洗い実習・操作	手の汚染度・衛生の手洗い
3	2	①の結果判定	結果確認	
4	2	②人体に付着する微生物(拭き取り検査)	試料作製・培養	食品に対する菌数の換算方法
5	2	②の結果判定/②のグラム染色・標本作り	結果確認	食品の衛生的取扱いについて
6	2	②グラム染色 結果観察	結果確認	グラム染色の方法
7	2	③食品からの微生物の分離(黄色ブドウ球菌)	試料作製・培養	顕微鏡の使い方
8	2	③の結果確認	結果確認	細菌の種類
9	2	④食品からの微生物の分離(一般生菌)	試料作製・培養	食品に対する菌数の換算方法
10	2	④の結果確認	結果確認	食品の衛生的取扱いについて
11	2	⑤食材、調理施設からの食中毒原因菌検出(スタンプ検査)	試料作製・培養	食品に対する菌数の換算方法
12	2	⑤の結果確認	結果確認	食品の衛生的取扱いについて
13	2	洗浄後の食器の汚染度検査(タンパク質・脂質・炭水化物の残留)	操作	施設内の衛生状態について
14	2	⑥洗浄後の食器の清潔度(洗剤の残留)	操作	二次汚染の可能性、対策
15	2	⑥の結果確認	結果確認・レポート指導	洗浄、消毒について
16	2	⑦食品の鮮度判定(生卵)	操作・結果確認・レポート指導	洗浄、消毒について
17	2	⑦食品加工実験	ジャム作り	生卵の鮮度判定、卵の構造・特徴
18	2			消毒法・製造法・保存方法
19	2			
20	2			
21	2			
22	2			
23	2			
24	2			
25	2			
26	2			
27	2			
28	2			
29	2			
30	2			
31	2			
32	2			
33	2			
34	2			
35	2			
36	2			
37	2			
38	2			
39	2			
40	2			
41	2			
42	2			
43	2			
44	2			
45	2			
46	2			
47	2			
48	2			
49	2			
50	2			
51	2			
52	2			
53	2			
54	2			
55	2			
56	2			
57	2			
58	2			
59	2			
60	2			
61	2			
62	2			
63	2			
64	2			
65	2			
66	2			
67	2			
68	2			
69	2			
70	2			
71	2			
72	2			
73	2			
74	2			
75	2			
76	2			
77	2			
78	2			
79	2			
80	2			
81	2			
82	2			
83	2			
84	2			
85	2			
86	2			
87	2			
88	2			
89	2			
90	2			
91	2			
92	2			
93	2			
94	2			
95	2			
96	2			
97	2			
98	2			
99	2			
100	2			
コマ数合計	24			

予 定				
回数	コマ数	指導内容・実習内容	指導ポイント	注(四)
16				
17				
18				
19				
20				
21				
22				
23				
24				
25				
26				
27				
28				
29				
30				
31				
32				
33				
34				
35				
36				
37				
38				
39				
40				
41				
42				
43				
44				
45				
46				
47				
48				
49				
50				
51				
52				
53				
54				
55				
56				
57				
58				
59				
60				
61				
62				
63				
64				
65				
66				
67				
68				
69				
70				
71				
72				
73				
74				
75				
76				
77				
78				
79				
80				
81				
82				
83				
84				
85				
86				
87				
88				
89				
90				
91				
92				
93				
94				
95				
96				
97				
98				
99				
100				
コマ数合計	0			

2019年度 年間授業進度計画予定表

No.

(1)	教 科 名	栄養学
(2)	対 象 学 年	1 年生
(3)	対 象 学 科	パティシエ学科
(4)	テキスト・教材	製菓衛生師全書 食品成分表
(5)	担 当 者 名	大坪 紫乃
(5)	実 務 経 験	

(6)	年 間 規 定 時 間 数	60時間
(7)	週あたり時間数予定	2時間
(8)	到達目標	製菓衛生師試験合格
(9)	評価方法	受講姿勢(20%)、定期試験(70%)、小テスト及びレポートなど(10%)

予 定				
回数	コマ数	指導内容・実習内容	指導ポイント	資料(頁)
1	2	自己紹介 授業の進め方 栄養の意義 栄養学とは	栄養学の意義を知る	P209
2	2	栄養の意義 人体構成成分 栄養素の種類	人体の成り立ちを知る	P210-211
3	2	栄養素の機能 栄養素の働き たんぱく質	たんぱく質の性質を知り、 体を作る基であることを知る	P212
4	2	栄養素の働き アミノ酸とアミノ酸スコア	アミノ酸の種類を知り、組合わせて いろいろなたんぱく質ができることを知る	P213
5	2	栄養素の働き 脂質	脂質の性質と体内での働き について学ぶ	P214
6	2	栄養素の働き 炭水化物	炭水化物の性質と体内での働き について学ぶ	P215
7	2	栄養素の働き 無機質(ミネラル)	無機質の種類と体内での働き について学ぶ	P216-219
8	2	栄養素の働き ビタミン	ビタミンの種類と体内での働き について学ぶ	P219-222
9	2	栄養素の働き 水 エネルギー源としての機能	水の体内での吸収と働きについて学ぶ 栄養素1gのエネルギーを知る	P223
10	2	基礎食品 6つの基礎食品 3色食品群 食事バランスガイド 課題(自分の食事記録をつける)	食品分類を知ること、適切 な食事内容の概要を知る	プリント P224
11	2	自分の食事記録を6つの基礎食品、3群、バランスガイド にあてはめることにことので自分の食生活を振り返る 課題プリント使用	自分の食事内容を分類するこ とで食生活の大事さを知る	プリント P225
12	2	ホルモンとその働き 甲状腺ホルモン 副甲状腺ホルモン 降糖ホルモン 副腎皮質ホルモン	ホルモンの種類と体内での働き について知る	P226
13	2	前期内容のまとめ プリント使用 期末試験対策	前期内容補足 期末試験対策	
14	2	栄養の消化と吸収 口腔内での消化 胃の中での消化	消化酵素の種類と働き について学ぶ	P227
15	2	栄養の消化と吸収 腸内での消化・吸収 消化吸収率	食べた食物の体内での消化過程 を知る	P228
コマ数合 計	30			

予 定				
回数	コマ数	指導内容・実習内容	指導ポイント	資料(頁)
16	2	エネルギー代謝 基礎代謝 活動代謝 食事誘発性体熱産出 推定エネルギー必要量	生活に必要なエネルギーを知る 自分の推定エネルギー必要量/計算できる	P229-231
17	2	栄養の摂取 食事摂取基準 食事摂取基準(2010年度版、2015年度版)を知る	基準の理解と応用法を学ぶ	食品成分表 P232-236
18	2	生活消費量 「健康づくりのための身体活動指針2013」	基準の理解と応用法を学ぶ	P236
19	2	国民健康・栄養調査	目的、結果を理解して 仕事に活用できるようにする	プリント P237
20	2	ライフステージの栄養 妊産婦 乳幼児 幼児期	それぞれのステージにあった 必要な栄養を知る	P240-241
21	2	ライフステージの栄養 学童期 中高年 成人期	それぞれのステージにあった 必要な栄養を知る	P240
22	2	ライフステージの栄養 老年期 労働と栄養	それぞれのステージにあった 必要な栄養を知る	P240-241
23	2	食生活と疾病 生活習慣病とは 高血圧	食生活と病気の関係を知る 病態の理解と食事のポイントを知る	P241
24	2	食生活と疾病 脂質異常症	病態の理解と食事のポイントを知る	P242
25	2	食生活と疾病 糖尿病	病態の理解と食事のポイントを知る	P242-243
26	2	食生活と疾病 糖尿病の食品交換表とは 使い方 計算練習	食品交換表を使えるようにする	プリント
27	2	食生活と疾病 骨粗鬆症	病態の理解と食事のポイントを知る	P243
28	2	栄養成分表示 栄養表示基準制度	表示を理解し、仕事に生かす	P244
29	2	栄養成分表示 特別用途食品 特定保健用食品 栄養機能食品	制度を知り、表示を理解する 仕事に生かす	P245-247
30	2	後期内容のまとめ 期末試験対策	後期内容補足 期末試験対策	
コマ数合 計	30			

2019年度 年間授業進度計画予定表

No. _____

(1)	教 科 名	社 会
(2)	対 象 学 年	1年生
(3)	対 象 学 科	パティシエ学科
(4)	テキスト・教材	製菓衛生士全書
(5)	担 当 者 名	津野 洋子
(5)	実 務 経 験	

(6)	年 間 規 定 時 間 数	16時間
(7)	週あたり時間数予定	2時間
(8)	到達目標	期末評価試験の合格と今後の仕事に役立つ知識の獲得
(9)	評価方法	期末試験の合格・レポート提出・授業中の態度

予 定			
回数	コマ数	指導内容・実習内容	指導ポイント 資料(頁)
1	2	半期の予定 自己紹介・グループ作業(地元のお菓子・子どもの頃のお菓子)	244P
2	2	菓子の食生活 菓子の役割・意識/ アンケート	244P/245P
3	2	菓子の歴史 古代・唐菓子時代	245/249P
4	2	菓子の歴史 中世	246/249P
5	2	菓子歴史 点心時代	246/249P
6	2	菓子の歴史 南蛮菓子時代	246/250P
7	2	菓子の歴史 江戸風菓子	247/ 250P
8	2	菓子の歴史 洋菓子輸入時代	247/251P 252/253P
9	2	パンの歴史	254~256P
10	2	パンの歴史	254~256P
11	2	菓子製造の要件	256~259P
12	2	菓子の生産と消費 統計から学ぶ	260~ 262P
13	2	菓子の包装 環境問題	263~ 265P
14	2	菓子の包装 街づくり・法制度	263~ 265P
15	2	テスト対策とふりかえり	
コマ数 合計	30		

予 定			
回数	コマ数	指導内容・実習内容	指導ポイント 資料(頁)
16			
17			
18			
19			
20			
21			
22			
23			
24			
25			
26			
27			
28			
29			
30			
31			
コマ数 合計	0		

2019年度 年間授業進度計画予定表

No. _____

(1)	教 科 名	社会
(2)	対 象 学 年	1年生
(3)	対 象 学 科	パティシエ学科
(4)	テキスト・教材	製菓衛生師全書
(5)	担 当 者 名	竹石 邦夫
(5)	実 務 経 験	

(6)	年 間 規 定 時 間 数	14H
(7)	週あたり時間数予定	2H
(8)	到達目標	製菓衛生師としての経営を知る
(9)	評価方法	受講姿勢(20%)、定期試験(70%)、小テスト及びレポートなど(10%)

予 定				
回数	コマ数	指導内容・実習内容	指導ポイント	注記(備)
1	2	経営者の職務 経営理念の構築・実践 経営者の職務 企業の継続・発展のため果たすべき役割		
2	2	立地条件・市場調査 適切な立地 立地条件・市場調査 住民の特性把握		
3	2	販促のあり方 特性を考えた販促 販促のあり方 その他留意点		
4	2	店舗の作り方 和菓子店・洋菓子店 労働生産性 生産性の意味		
5	2	労働生産性 材料費比率決定要因 労働生産性 5S活動による効率化		
6	2	必要売上高のあり方 損益分岐点売上高 必要売上高のあり方 必要売上高		
7	2	原価管理法 労働管理 接客サービスと店員教育 労働管理 労働時間等		
コマ数合計	14			

予 定				
回数	コマ数	指導内容・実習内容	指導ポイント	注記(備)
16				
17				
18				
19				
20				
21				
22				
23				
24				
25				
26				
27				
28				
29				
30				
31				
コマ数合計	0			

2019年度 年間授業進度計画予定表

No.

(1)	教 科 名	製菓理論
(2)	対 象 学 年	1 年生
(3)	対 象 学 科	パティシエ学科
(4)	テキスト・教材	製菓衛生師全書、プリント
(5)	担 当 者 名	大村 輝美
(6)	実 務 経 験	製パン店勤務(製造)

(7)	年 間 規 定 時 間 数	90
(8)	週あたり時間数予定	3
(9)	到達 目 標	製菓材料の理解 製菓製パン工程の理解 製菓衛生師試験合格
(10)	評 価 方 法	受講姿勢：20% 提出物・レポート：20% 期末試験：60%

予 定				
回数	コマ数	指導内容・実習内容	指導ポイント	参考(西)
1	3	これからの授業の流れ・第1章 菓子の原材料 1、甘味料 種類と特徴 P295～297	製菓理論について	
2	3	砂糖の特徴 でんぷん糖 P297～P299	砂糖の適正	
3	3	その他の糖類 P300		
4	3	甘味料まとめ 小テスト 2・小麦粉 P300～P302		
5	3	小麦粉の品位別分類、でんぷん糖 P302～P304		
6	3	甘味料、小麦粉 練習問題	製菓衛生師試験問題	
7	3	でんぷんの粘度特性・膨化性・4、米粉 P304～307		
8	3	米粉の種類と特徴 米粉を使った製品について調べ学習		
9	3	米粉の分類、用途 米粉小テスト		
10	3	5、鶏卵 乳化性、熱凝固性		
11	3	6、油脂 油脂の種類について調べる		
12	3	油脂加工適正		
13	3	油脂小テスト・解答解説・まとめ	製菓衛生師試験問題	
14	3	7、牛乳及び乳製品		
15	3	8、原料チョコレート	成分について	
コマ数合計	45			

予 定				
回数	コマ数	指導内容・実習内容	指導ポイント	参考(西)
16	3	9、果実及び果実加工品		
17	3	10、凝固剤		
18	3	11、確突類 12風味・調味材料		
19	3	第2章 補助材料		
20	3	1、パン酵母		
21	3	2、食塩 3、水		
22	3	4、モルトエキス 5、製パン改良剤		
23	3	6、膨張剤 7、乳化剤		
24	3	8、着色料 9、増粘安定剤		
25	3	第1章 和菓子実習 和菓子DVD鑑賞		
26	3	和菓子調べ学習 第2章洋菓子実習		
27	3	クリーム・スポンジ バターケーキ・シュー・ドーナツ		
28	3	パイ・タルト・タルトレット クッキー		
29	3	チョコレート イースト物・プディング・ゼリー・パヴァロア		
30	3	第3章 製パン実習 製パン工程 製パン法		
		レシピの解説		
コマ数合計	45			

2018年度 年間授業進度計画予定表

No. _____

(1)	教 科 名	基礎実習（和菓子）
(2)	対 象 学 年	1年生
(3)	対 象 学 科	パティシエ学科
(4)	テキスト・教材	配布プリント
(5)	担 当 者 名	本間健二
(5)	実 務 経 験	

(6)	年 間 規 定 時 間 数	60時間
(7)	週あたり時間数予定	4時間
(8)	到達 目 標	自分成りの販売商品の製作
(9)	評 価 方 法	受講姿勢30%、定期試験70%。

予 定				
回数	コマ数	指導内容 ・ 実習内容	指導ポイント	升込（頁）
1	4	製餡・生餡 小豆を炊いて呉と豆皮を取り除いて水を絞り出す 練り物 求肥餅	良く水晒しをする	
2	4	蒸し物 笹団子・笹粽	笹を均等に結ぶ	
3	4			
4	4	蒸し物 小豆饅頭・黒糖饅頭	均等に包餡する	
5	4	蒸し物 外部・水無月	火加減をみき分け 小豆を均等に	
6	4	焼き物 オープン窯 かすてら饅頭	生地種の合わせ方	
7	4	一文字鍋焼き どん焼き・芋きんつば	火加減をみき分け る、種扱い切り	
8	4	蒸し物 上用饅頭	生地の合わせ方	
9	4	落雁 色んな木型で称する	シトリの取り方	
10	4	蒸し物 浮島・カルカン 流し物 羊羹・錦玉羹・水羊羹・水まんじゅう	木枠流しで蒸し上げる 火加減の碎分け	
11	4	焼き物 東饅頭・栗饅頭	小倉餡を薄皮の種 で包餡する	
12	4	蒸し物 お萩 粒あん・黄奈粉・胡麻	熱湯に塩を加えて 良く蒸らす	
13	4	蒸し物 桜餅		
14	4	上生菓子 練り切り細工	色彩に注意 課題菓子	
15	4	練り切 饅頭	中心部を細かく均 等に切り込む	
16		オープン窯 長崎カステラ・ティラミス大福	泡切、焼成	
コマ数合 計	60			

予 定				
回数	コマ数	指導内容 ・ 実習内容	指導ポイント	升込（頁）
16				
17				
18				
19				
20				
21				
22				
23				
24				
25				
26				
27				
28				
29				
30				
31				
コマ数合 計	0			

No.

(7)	年間規定時間数	基礎(60)
(8)	週あたり時間数予定	7コマ
(9)	到達目標	基本的な生地等を学び、すべての基本を習得する。
(10)	評価方法	定期試験・提出物・授業態度

[illegible]

2019年度 年間授業進度計画予定表

No. _____

(1) 教 科 名	基礎実習（製パン）
(2) 対 象 学 年	1 年生
(3) 対 象 学 科	パティシエ
(4) テキスト・教材	レシピプリント
(5) 担 当 者 名	大村 輝美
(6) 実 務 経 験	製パン店勤務(製造)

(7) 年 間 規 定 時 間 数	基礎実習：60時間
(8) 週あたり時間数予定	7
(9) 到達目標	製パン工程を理解する パンを焼くことができるようになる
(10) 評 価 方 法	受講姿勢：30% 期末試験：70%

予 定				
回数	コマ数	指導内容・実習内容	指導ポイント	教材(頁)
1	7	計量の仕方 水温の計算、ペーカースパーセント	パンつくりについて	レシピ
2	7	テーブルロール	生地状態や成形などについて 基本的なことから教える。	レシピ
3	7	テーブルロール 丸め、編みパン	生地状態や成形などについて 基本的なことから教える。	レシピ
4	7	テーブルロール スコーン	生地状態や成形などについて 基本的なことから教える。	レシピ
5	7	フォカッチャ	生地状態や成形などについて 基本的なことから教える。	レシピ
6	7	レーズンパン	生地状態や成形などについて 基本的なことから教える。	レシピ
7	7	クルミパン	生地状態や成形などについて 基本的なことから教える。	レシピ
8	7	パン・オ・レ	生地状態や成形などについて 基本的なことから教える。	レシピ
9	7	山食パン	生地状態や成形などについて 基本的なことから教える。	レシピ
10				
11				
12				
13				
14				
15				
コマ数 合計	63			

予 定				
回数	コマ数	指導内容・実習内容	指導ポイント	教材(頁)
16				
17				
18				
19				
20				
21				
22				
23				
24				
25				
26				
27				
28				
29				
30				
コマ数 合計	0			

2019年度 年間授業進度計画予定表

No. _____

(1)	教 科 名	専門実習（洋菓子）
(2)	対 象 学 年	1 年生
(3)	対 象 学 科	パティシエ学科
(4)	テキスト・教材	配布プリント
(5)	担 当 者 名	星野 香
(6)	実 務 経 験	洋菓子店勤務(製造)・洋菓子店(経営)

(7)	年 間 規 定 時 間 数	専門(150)
(8)	週あたり時間数予定	7コマ
(9)	到達 目 標	基本的な生地等を学び、すべての基本を習得する。
(10)	評 価 方 法	定期試験・提出物・授業態度

予 定				
回数	コマ数	指導内容 ・ 実習内容	指導ポイント	教材(頁)
1	7	ジュレ(コーヒーマルブル・フルーツ)ゼラチンとゲル化剤の違い ガトー マルブル オ サマンド		
2	7	シャルロットアラバニエ (前期試験練習)		
3	7	ロールケーキ(フルーツ・ショコラ) フロランタン		
4	7	ジェノワーズ(ナチュラル)		
5	7	ジェノワーズ(ナチュラル)		
6	7	ジェノワーズ(ショコラ)シート トランシュ オ ショコラ		
7	7	ジェノワーズ カフェ・クリーム オ プール ガトー モカ		
8	7	ジェノワーズ(ショコラ) ナッペ		
9	7	モンブラン くりのパウンドケーキ		
10	7	シューアラクレーム シューニユ・パニエ		
11	7	シューアラクレーム シューニユ・パニエ		
12	7	エクレール		
13	7	ペーニエスフレ ベドゥンヌ		
14	7	フィッタージュ		
15	7	ピティピエ パルミエ		
16	7	ミルフィーユ		
17	7	アップルパイ サクリスタン		
コマ数 合計	119			

予 定				
回数	コマ数	指導内容 ・ 実習内容	指導ポイント	教材(頁)
18	7	ショールソナボリタン マロンパイ		
19	7	ケーゼクーヘン サブレ		
20	7	シャルロットオショコラ サブレブルトヌ		
21	7	ルレ オ ショコラ (Xmas)		
22	7	シューアラクレーム (後期実技試験練習)		
23				
24				
25				
26				
27				
28				
29				
30				
31				
32				
33				
34				
コマ数 合計	35			

2019年度 年間授業進度計画予定表

No. _____

(1)	教 科 名	専門実習（製パン）
(2)	対 象 学 年	1 年生
(3)	対 象 学 科	パティシエ
(4)	テキスト・教材	レシピプリント
(5)	担 当 者 名	大村 輝英
(6)	実 務 経 験	製パン店勤務(製造)

(7)	年 間 規 定 時 間 数	専門実習：150時間
(8)	週あたり時間数予定	7
(9)	到達目標	製パン工程を理解する パンを焼くことができるようになる
(10)	評価方法	受講姿勢：30% 期末試験：70%

予 定				
回数	コマ数	指導内容・実習内容	指導ポイント	形式(頁)
1	7	生クリーム食パン	生地状態や成形などについて 基本的なことから教える。	レシピ
2	7	角食パン ペーグル	生地状態や成形などについて 基本的なことから教える。	レシピ
3	7	テーブルロール アインバック	生地状態や成形などについて 基本的なことから教える。	レシピ
4	7	タイガーロール パン・ド・ミ	生地状態や成形などについて 基本的なことから教える。	レシピ
5	7	パンブキン食パン パン・オ・ノア	生地状態や成形などについて 基本的なことから教える。	レシピ
6	7	グラハム食パン クッキーパン	生地状態や成形などについて 基本的なことから教える。	レシピ
7	7	練乳入り食パン アインバック	生地状態や成形などについて 基本的なことから教える。	レシピ
8	7	黒糖食パン スミット	生地状態や成形などについて 基本的なことから教える。	レシピ
9	7	ツOPP ヴェッケル	生地状態や成形などについて 基本的なことから教える。	レシピ
10	7	イングリッシュマフィン グリッシーニ	生地状態や成形などについて 基本的なことから教える。	レシピ
11	7	あんぱん メロンパン	生地状態や成形などについて 基本的なことから教える。	レシピ
12	7	コルネ クリームパン	生地状態や成形などについて 基本的なことから教える。	レシピ
13	7	スイートロール シュヴァイツァーブロー	生地状態や成形などについて 基本的なことから教える。	レシピ
14	7	メロンパン タルトフランベ(りんご)	生地状態や成形などについて 基本的なことから教える。	レシピ
15	7	ウォールナツブレッド タルトフランベ(玉ねぎ)	生地状態や成形などについて 基本的なことから教える。	レシピ
コマ数 合計	105			

予 定				
回数	コマ数	指導内容・実習内容	指導ポイント	形式(頁)
16	7	シナモンロール	生地状態や成形などについて 基本的なことから教える。	レシピ
17	7	ハンバーガーパンズ ハンバーガーパンズ(ドッグ型)	生地状態や成形などについて 基本的なことから教える。	レシピ
18	7	ハードトースト クグロフ	生地状態や成形などについて 基本的なことから教える。	レシピ
19	7	ソーセージロール パン・ド・セーグル	生地状態や成形などについて 基本的なことから教える。	レシピ
20	7	カイザーゼンメル パン・コンプレ	生地状態や成形などについて 基本的なことから教える。	レシピ
21	7	ノルマンディー バータ・モール	生地状態や成形などについて 基本的なことから教える。	レシピ
22	7	シュトーレン セザミ食パン	生地状態や成形などについて 基本的なことから教える。	レシピ
23	7	バータ・モール フランスパン	生地状態や成形などについて 基本的なことから教える。	レシピ
24	7			
25	7			
26	7			
27	7			
28	7			
29	7			
30	7			
コマ数 合計	105			

2019年度 年間授業進度計画予定表

No. _____

(1)	教 科 名	製菓衛生師試験対策
(2)	対 象 学 年	2年生
(3)	対 象 学 科	パティシエ学科
(4)	担 当 者 名	大村 輝美
(5)	テキスト・教材	プリント・解いてわかる製菓衛生師試験の手引き
(6)	実 務 経 験	

(7)	年 間 規 定 時 間 数	30時間
(8)	週あたり時間数予定	3時間
(9)	期 待 目 標	新潟県製菓衛生師国家試験全員合格
(10)	評 価 方 法	小テスト・模擬問題50%、受講姿勢50%

予 定				
回数	コマ数	指導内容・実習内容	指導ポイント	注記(頁)
1	1	力試しの模擬問題	どれくらいの学力があるかを見る。	
2	2	衛生法規		
3	1	衛生法規、解答・解説		
4	2	公衆衛生学		
5	1	公衆衛生学、解答・解説		
6	2	食品学		
7	1	食品学、解答・解説		
8	2	食品衛生学		
9	1	食品衛生学、解答・解説		
10	2	栄養学		
11	1	栄養学、解答・解説		
12	2	製菓理論		
13	1	製菓理論、解答・解説		
14	2	模擬問題		
15	1	模擬問題		
コマ数合計	22			

予 定				
回数	コマ数	指導内容・実習内容	指導ポイント	注記(頁)
16	2	模擬問題		
17	1	模擬問題		
18	2	模擬問題		
19	1	模擬問題		
20	2	模擬問題		
21				
22				
23				
24				
25				
26				
27				
28				
29				
30				
31				
コマ数合計	8			

2019年度 年間授業進度計画予定表

No. 1

(1)	教 科 名	製パン実習(専門)
(2)	対 象 学 年	2年生
(3)	対 象 学 科	パティシエ学科
(4)	テキスト・教材	レシピプリント
(5)	担 当 者 名	木下 博 大村 輝美
(6)	実 務 経 験	木下博(製パン店勤務(製造)・製パン店(経営))・大村輝美(製パン店勤務(製造))

(7)	年 間 規 定 時 間 数	300時間
(8)	週あたり時間数予定	12時間
(9)	到達目標	製パン各工程の理解 製パン技術の習得
(10)	評価方法	受講姿勢：30% 定期試験：70%

予 定				
回数	コマ数	指導内容・実習内容	指導ポイント	所収(頁)
1	5	1年生の復習 Pain traditionnel / Croissant /生クリーム食パン	ミキサーの使い方	レシピ
2	7	Pain traditionnel / Croissant /菓子パン バターの成形・折り込み生地・包絡	折り込み	レシピ
3	5	Pain traditionnel / Danish /菓子パン バターの成形・折り込み生地・包絡	折り込み	レシピ
4	7	Pain traditionnel / bagel /食パン バターのクープ・焼成方法	ゆでる工程について クープの入れ方	レシピ
5	5	Pain traditionnel / doughnuts	ドーナツについて	レシピ
6	7	Pain traditionnel / 越後姫レシピコンテスト試作	レシピ発表	レシピ
7	5	Pain traditionnel / 越後姫レシピコンテスト試作	レシピ発表	レシピ
8	7	Pain traditionnel / 越後姫レシピコンテスト試作	レシピ発表	レシピ
9	5	Pain traditionnel 発酵種法 / 湯種食パン 複葉店結連営の準備	発酵種について	レシピ
10	7	Pain traditionnel 発酵種法 / Brioche	冷蔵発酵生地	レシピ
11	5	Pain traditionnel ポーリッシュ法 / Brioche	冷蔵発酵生地	レシピ
12	7	Pain traditionnel ポーリッシュ法 / Chocolate roll /食パン	ポーリッシュ法 チョコレートとの折り込み	レシピ
13	5	Pain traditionnel ポーリッシュ法 / Chocolate roll /黒砂糖パン	バラエティ食パン	レシピ
14	7	Pain traditionnel ポーリッシュ法 / Hard toast	食パンの砂糖 フランスパン生地の応用	レシピ
15	5	Pain traditionnel /Graham bread	フランスパン生地の成形 6種類	レシピ
コマ数合計	99			

予 定				
回数	コマ数	指導内容・実習内容	指導ポイント	所収(頁)
16	7	Pain traditionnel / カレーパン包絡/Kouglof	カレーの具	レシピ
17	5	Pain traditionnel / カレーパン包絡/Kouglof	包絡の焼成	レシピ
18	7	Pain traditionnel / Cinnamon raisin roll /Normandie	乳製品について	レシピ
19	5	Pain traditionnel / Zopf /Sweet roll	スイートルールのバラエティ	レシピ
20	7	Pain traditionnel / English muffin /Kaiserring	型を使ったパン	レシピ
21	5	Pain traditionnel / English muffin /Kaiserring	型を使ったパン	レシピ
22	7	Pain traditionnel / Potizen /Baba	フィリングについて	レシピ
23	5	Pain traditionnel / Orange roll /Roggenmichebrot	やわらかい生地の扱い	レシピ
24	7	Pain traditionnel / Grissini /Pizza	イタリアのパン	レシピ
25	5	Pain traditionnel / Pain rustique /Pain de seigle	ライムギの扱い	レシピ
26	7	Pain traditionnel / Pain de campagne /Pain de seigle	大型パンの成形、焼成	レシピ
27	5	Pain traditionnel / Pain de campagne /Pain de seigle	大型パンの成形、焼成	レシピ
28	7	期末試験練習 Pain traditionnel バターロール 成形練習6種類	バターロール40cm	レシピ
29	5	期末試験練習 Pain traditionnel バターロール 成形練習6種類	バターロール40cm クープの入れ方	レシピ
30	7	前期期末試験		レシピ
コマ数合計	91			

2019年度 年間授業進度計画予定表

No. _____

(1) 教 科 名	店舗経営論
(2) 対 象 学 年	2年生
(3) 対 象 学 科	パティシエ学科
(4) 担 当 者 名	星野 香
(5) テキスト・教材	配布プリント
(6) 実 務 経 験	

(7) 年 間 規 定 時 間 数	30時間
(8) 週あたり時間数予定	2時間
(9) 到達 目 標	店舗の運営について理解をし、ひとりで事業計画書の作成や申告などができるようにする。また、店内の装飾やPOPなどもしっかりと研究し1つの店舗が運営できるようにする。
(10) 評 価 方 法	受講姿勢20%、定期試験70%、レポートなどの提出物10%

予 定				
回数	コマ数	指導内容・実習内容	指導ポイント	科外(頁)
1	2	店舗を経営するとは 独立開業について	店舗運営とは	
2	2	個人事業を始めるために	何が必要かを知る	
3	2	事業計画とは	事業計画の意味	
4	2	事業計画書の作成	計画書の細かい書き方①	
5	2	プラン運営(ブティバ)の計画書を作成①	計画書の細かい書き方②	
6	2	プラン運営(ブティバ)の計画書を作成②	計画書の細かい書き方③	
7	2	個人事業を始めるための届出、手続き	届出の種類	
8	2	減価償却について	計算の仕方	
9	2	プラン運営(ブティバ)の計画書を作成③	1箇目の計画書を踏まえて改善点	
10	2	プラン運営(ブティバ)の計画書を作成④		
11	2	確定申告について 青色申告について	申告書の書き方	
12	2	自分の店を開業するための事業計画を作る	実際に計画を立ててみる	
13	2	プラン運営(ブティバ)の計画書を作成⑤		
14	2	プラン運営(ブティバ)の計画書を作成⑥		
15	2	店舗経営まとめ		
コマ数合計	30			

予 定				
回数	コマ数	指導内容・実習内容	指導ポイント	科外(頁)
16				
17				
18				
19				
20				
21				
22				
23				
24				
25				
26				
27				
28				
29				
30				
31				
コマ数合計	0			

2019年度 年間授業進度計画予定表

No. _____

(1)	教科名	フランス語
(2)	対象学年	2年
(3)	対象学科	パティシエ学科
(4)	担当者名	ドファン・ナデージュ
(5)	テキスト・教材	
(6)	実務経験	

(7)	年間規定時間数	30H
(8)	週あたり時間数予定	2H (半期)
(9)	到達目標	業界用語・旅行会話
(10)	評価方法	・期末試験(出題範囲は直前週に発表) (70%) ・提出物の提出状況とクオリティー (10%) ・授業への取り組み姿勢と出席状況 (20%)

予 定				
回数	コマ数	指導内容・実習内容	指導ポイント	注(四)
1	1	Bonjour Au revoir et merci Je m appelle 単語P7		
	1	Monsieur Mademoiselle Oui Non 単語P10 11		
2	1	Revision Test 30 mots P7 10 11		
	1	単語P14 Test 40 mots P7 10 11 14		
3	1	単語P18 21 Test 20 mots P18 21		
	1	単語P23 25 26 Test P23 25 26		
4	1	Revision Test 90 mots		
	1	Exo P28 Test 90 mots		
5	1	~de~ exos P34 35		
	1	~en~ exos P39		
6	1	le la les ~à~ exos P44 45		
	1	Composition d'un menu exo P64		
7	1	Revision		
	1	"Au restaurant" Composition d'une carte		
8	1	"Au restaurant" Conversation (lecture prononciation traduction)		
	1			
コマ数合計	16			

予 定				
回数	コマ数	指導内容・実習内容	指導ポイント	注(四)
9	1	"Au restaurant" Entrainement		
	1	"Au restaurant" Test oral Presentation (tirage au sort)		
10	1	Recette P68~73 Composer sa propre recette 1/2		
	1	Recette P77~ Verbes de procedure (traduction de phrases)		
11	1	Finir la composition de sa recette (procedure) Souligner les verbes		
	1	Projet "Presentation de la culture française" Tirer les groupes au sort +choix d'un sulet		
12	1	Preparation du projet Presentation		
	1	Revision des verbes (gestos)		
13	1	Traduction d'une recette1 Souligner les verbes		
	1	Traduction d'une recette2 Souligner les verbes		
14	1	rattrapage		
	1	rattrapage		
15	1	Revision pour examen		
	1			
コマ数合計	14			

2019年度 年間授業進度計画予定表

No. _____

(1)	教 科 名	ビバリッジ論
(2)	対 象 学 年	2年生
(3)	対 象 学 科	パティシエ学科
(4)	担 当 者 名	田淵 展子・佐藤 ひかる
(5)	テキスト・教材	配布プリント
(6)	実 務 経 験	

(7)	年 間 規 定 時 間 数	30時間
(8)	週あたり時間数予定	3時間
(9)	到 達 目 標	紅茶・コーヒーの茶葉・豆の種類や淹れ方などを習得し、パンや菓子にあったものを選別できるようにする。
(10)	評 価 方 法	受講姿勢20%、定期試験40%、レポート・小テスト20%

予 定				
回数	コマ数	指導内容・実習内容	指導ポイント	注(要)
1	3	紅茶 (茶葉について)		
2	3	紅茶 (茶葉の種類)		
3	3	紅茶 (淹れ方)		
4	3	紅茶 (ブラックティー・ミルクティー)		
5	3	紅茶 (まとめ)		
6	3	ドリップコーヒー (豆の種類)		
7	3	ドリップコーヒー (淹れ方)		
8	3	ドリップコーヒー (淹れ方の違い)		
9	3	ドリップコーヒー		
10	3	エスプレッソコーヒー (FMI荒井先生)		
11				
12				
13				
14				
15				
コマ数合計	30			

予 定				
回数	コマ数	指導内容・実習内容	指導ポイント	注(要)
16				
17				
18				
19				
20				
21				
22				
23				
24				
25				
26				
27				
28				
29				
30				
31				
コマ数合計	0			

2019年度 年間授業進度計画予定表

No. _____

(1)	教 科 名	カラーコーディネート
(2)	対 象 学 年	2学年
(3)	対 象 学 科	パティシエ 学科
(4)	担 当 者 名	廣田 邦昭
(5)	テキスト・教材	カラー&ライフ・新配色カード199b・配色入門（廣田所有 補助教材）
(6)	実 務 経 験	

(7)	年 間 規 定 時 間 数	30H
(8)	週あたり時間数予定	2C 週1H
(9)	型 達 目 標	色彩における基本的な用語の理解。色の持つ意味を考え、相手にどう伝えるかを考える。
(10)	評 価 方 法	定期試験70%、受講姿勢20%、小テスト・レポート等の提出10%

予 定				
回数	コマ数	指導内容・実習内容	指導ポイント	資料(頁)
1	2	自己紹介・速習プリント：色のイメージ、連想。各自が思う色のイメージを考えてみる 色彩基礎用語説明、PCCSトーン別色相環（配色入門P13コピープリント）にカラーチップを貼ることで、言葉の意味を理解する	実際にカラーチップを貼ることで、言葉の意味を理解する	C&L P4～7 配色入門 P13
2	2	前回の続き 及び提出		
3	2	トーン別一頁1・2・3にカラーチップ貼り	実際にカラーチップを貼ることで、言葉の意味を理解する	配色入門 P14・P15
4	2	前回の続き 及び提出		
5	2	色彩調和の基礎（補足プリント） / 色相を基準にした配色：講義 色相を基準にした配色・課題プリントにカラーチップ貼り貼り	実際にカラーチップを貼ることで、言葉の意味を理解する	配色入門 P19
6	2	前回の続き 及び提出		
7	2	色彩調和の基礎（補足プリント） / 明度・彩度・トーンを基準にした配色：講義 明度・彩度・トーンを基準にした配色・課題プリントにカラーチップ貼り	実際にカラーチップを貼ることで、言葉の意味を理解する	配色入門 P21 23 25
8	2	前回の続き 及び提出		
9	2	配色技法1 / ベースカラー・アソートカラー・アクセントカラー 講義及び課題プリント提出	目的のある配色 明確なコンセプト	プリント
10	2	配色技法1 / セパレーションカラー・ドミナントカラー 講義及び課題プリント提出	目的のある配色 明確なコンセプト	プリント
11	2	配色技法1 / グラデーションカラー・レピテーションカラー 講義及び課題プリント提出	目的のある配色 明確なコンセプト	プリント
12	2	配色技法1 / 未提出課題の提出		
13	2	春・夏・秋・冬 をそれぞれ3色で表現（2パターン）・イメージした理由も表記	目的のある配色 明確なコンセプト	プリント
14	2	和・洋 のイメージをそれぞれ3色で表現（2パターン）・イメージした理由も表記	目的のある配色 明確なコンセプト	プリント
15	2	前期末試験対策 前回の続き 及び提出		
コマ数合計	30			

予 定				
回数	コマ数	指導内容・実習内容	指導ポイント	資料(頁)
16				
17				
18				
19				
20				
21				
22				
23				
24				
25				
26				
27				
28				
29				
30				
31				
コマ数合計	0			

No. _____

(7)	年間規定時間数	30H
(8)	週あたり時間数予定	3H
(9)	到達目標	ラッピングの基礎から応用までをしっかりと習得させ現場で活躍出来る人材育成を目指す
(10)	評価方法	定期試験70%、受講姿勢20%、小テスト・レポート等の提出10%

[illegible]

2019年度 年間授業進度計画予定表

No.

(1)	教 科 名	デッサン
(2)	対 象 学 年	2学年
(3)	対 象 学 科	パティシエ 学科
(4)	担 当 者 名	廣田 邦昭
(5)	テキスト・教材	色鉛筆レシビ(廣田所有 補助教材)・デッサン用具(鉛筆、練消し、画用紙、その他)
(6)	実 務 経 験	

(7)	年 間 規 定 時 間 数	30H
(8)	週あたり時間数予定	2E 週2H
(9)	到達目標	デッサンの基本を学び、自分の考えたデザインを絵(スケッチ)にする画力を身に付ける
(10)	評 価 方 法	定期試験70%、受講姿勢20%、小テスト・レポート等の提出10%

予 定				
回数	コマ数	指導内容・実習内容	指導ポイント	資料(冊)
1	2	自己紹介・授業内容の説明。カッターナイフで鉛筆を削る。 鉛筆・カッターナイフ	カッターナイフでの鉛筆の削り方	
2	2	鉛筆の使い方・クロスハッチング練習 鉛筆・カッターナイフ・練消し・消しゴム・画用紙・その他	鉛筆の使い方	プリント
3	2	道具の使い方：立体とは何か？ 立体(立方体・円柱)に陰影を付ける 鉛筆・カッターナイフ・練消し・消しゴム・画用紙・その他	プリント	プリント
4	2	紙コップのデッサン 紙コップ・鉛筆・カッターナイフ・練消し・消しゴム・画用紙・その他	物を観察して描く	
5	2	ペットボトルのデッサン ペットボトル・鉛筆・カッターナイフ・練消し・消しゴム・画用紙・その他	物を観察して描く	
6	2	色鉛筆の使い方：色の混合、さくらんぼを描く 色鉛筆・練消し・消しゴム・画用紙・鉛筆削り	色鉛筆の使い方 混色の効果	色鉛筆レシビ
7	2	色鉛筆の使い方：果物等2点 色鉛筆・練消し・消しゴム・画用紙・鉛筆削り	色鉛筆の使い方 混色の効果	色鉛筆レシビ
8	2	色鉛筆の使い方：果物等2点 色鉛筆・練消し・消しゴム・画用紙・鉛筆削り	色鉛筆の使い方 混色の効果	色鉛筆レシビ
9	2	色鉛筆の使い方：果物等2点 色鉛筆・練消し・消しゴム・画用紙・鉛筆削り	色鉛筆の使い方 混色の効果	色鉛筆レシビ
10	2	色鉛筆の使い方：果物等2点 色鉛筆・練消し・消しゴム・画用紙・鉛筆削り	色鉛筆の使い方 混色の効果	色鉛筆レシビ
11	2	色鉛筆課題：カラーマンダラNo.1及びNo.2 作成	色鉛筆の使い方 混色の効果	プリント
12	2	色鉛筆課題：カラーマンダラNo.1及びNo.2 作成・提出	色鉛筆の使い方 混色の効果	プリント
13	2	感謝祭作品制作		プリント
14	2	感謝祭作品制作		プリント
15	2	感謝祭作品制作		プリント
コマ数合計	30			

予 定				
回数	コマ数	指導内容・実習内容	指導ポイント	資料(冊)
16				
17				
18				
19				
20				
21				
22				
23				
24				
25				
26				
27				
28				
29				
30				
31				
コマ数合計	0			

No. _____

(6)	年間規定時間数	60H
(7)	週あたり時間数予定	30H(インターン先に準ずる)
(8)	到達目標	実践による製菓・製パン・サービスを研修する。
(9)	評価方法	実習後のレポート提出・企業からの評価

[illegible]

2019年度 年間授業進度計画予定表

No. _____

(1)	教科名	インターンシップⅡ（校外実習）
(2)	対象学年	2年
(3)	対象学科	パティシエ学科
(4)	担当者名	竹内 正明（窓口）
(5)	テキスト・教材	
(6)	実務経験	

(6)	年間規定時間数	120H
(7)	週あたり時間数予定	30H(インターン先に準ずる)
(8)	到達目標	実践による製菓・製パン・サービスを研修する。
(9)	評価方法	実習後のレポート提出・企業からの評価

予 定				
回数	コマ数	指導内容・実習内容	指導ポイント	所収（頁）
1	30	各研修先の指示に従い、実戦での実習を行う。		
2	30	各研修先の指示に従い、実戦での実習を行う。		
3	30	各研修先の指示に従い、実戦での実習を行う。		
4	30	各研修先の指示に従い、実戦での実習を行う。		
コマ数合計	120			

予 定				
回数	コマ数	指導内容・実習内容	指導ポイント	所収（頁）
コマ数合計	0			

No. _____

(6)	年間規定時間数	30H
(7)	週あたり時間数予定	30H
(8)	到達目標	2年間の集大成として学園祭に向けての作品作り
(9)	評価方法	作品による評価

[illegible]

2019年度 年間授業進度計画予定表

No. _____

(1)	教 科 名	就職実務
(2)	対 象 学 年	2年生
(3)	対 象 学 科	パティシエ学科
(4)	担 当 者 名	加藤雄二
(5)	テ キ ス ト・教 材	SUCCESS 実践ビジネスマナー 就職筆記試験対策問題集
(6)	実 務 経 験	

(7)	年 間 規 定 時 間 数	60h
(8)	週 あ た り 時 間 数 予 定	前期 3h 後期 1h
(9)	選 定 目 標	失敗しない就職（応募）先を決定するための業界の動向や、仕事の現実や厳しさを理解してもらい、自分にとって最適な就職（応募）先を一社絞り込む。そのための糧となることを講義形式で進める。後半部分では、全経 社会人常識マナー検定3級合格に向けて対策授業となります。
(10)	評 価 方 法	・ 期末試験（出題範囲は直前週に発表）（70%） ・ 提出物の提出状況とクオリティ（10%） ・ 授業への取り組み姿勢と出席状況（20%）

予 定				
回数	コマ数	指導内容 ・ 実習内容	指導ポイント	資料（頁）
1	2	・ オリエンテーション・職業適性診断 ・ 応募するまでの流れ	動機付けをしっかりと行う	
2	2	・ 就職活動の心構え・就職活動の流れなど ・ 事例研究	応募までの流れを把握する	
3	2	・ 事例研究 ・ STEP合宿の準備 志望動機 自己PRの作成	合宿の準備を説明	
4	2	・ 就職研修合宿（STEP）模擬面接・挨拶お辞儀作文 など		
5	2	・ 面接試験対策・筆記試験対策 ・ 受験後の報告 お礼状を書く	テキストを使い演習	
6	2	・ インターンシップ事前 事前研修 ・ インターンシップレポート・自己紹介書の作成 ・ インターン先企業（志望企業の情報収集研究）	インターンシップ事前研修	
7	2	・ インターンシップ		
8	2	・ インターンシップ		
9	2	・ インターンシップ後の振り返り・アンケート・面談 ・ 研修先へのお礼状作成 ・ 事例研究	インターン振り返り	
10	2	・ 一般常識対策（国語）		
11	2	・ 一般常識対策（社会・英語）		
12	2	・ 一般常識対策（数学）		
13	2	・ 一般常識対策（数学）		
14	2	社会人常識マナー検定3級対策	試験について・解説 過去問題答案練習	
15	2	社会人常識マナー検定3級対策	試験について・解説 過去問題答案練習	
16	2	社会人常識マナー検定3級対策	試験について・解説 過去問題答案練習	
17	2	社会人常識マナー検定3級対策 模擬試験	試験について・解説 過去問題答案練習	
18	2	前期期末試験 の説明		
コマ数合計	48			

予 定				
回数	コマ数	指導内容 ・ 実習内容	指導ポイント	資料（頁）
19		前期期末試験		
20	2	社会人ビジネスマナー 社会人としての心構え		
21	2	社会人ビジネスマナー 職場の人間関係		
22	2	社会人ビジネスマナー 基本動作		
23	2	社会人ビジネスマナー 言葉使いの基本		
24	2	社会人ビジネスマナー 来客応対		
25	2	社会人ビジネスマナー 電話応対		
26	2	社会人ビジネスマナー 訪問のマナー		
27	2	社会人ビジネスマナー 様々な場面での席次		
28	2	社会人ビジネスマナー 冠婚葬祭		
29	2	社会人ビジネスマナー テーブルマナー		
30	2	ビデオ学習		
31	2	後期期末試験 の解説		
32				
33				
34				
35				
36				
コマ数合計	12			

No. _____

(6)	年間規定時間数	42H
(7)	週あたり時間数予定	21H
(8)	到達目標	料理や食材を通じて、海外の文化を学ぶ。
(9)	評価方法	研究レポート・アンケートなどの提出。

[illegible]

2019年度 年間授業進度計画予定表

No. _____

(1)	教 科 名	キャリアアップ講座
(2)	対 象 学 年	1年生
(3)	対 象 学 科	パティシエ学科
(4)	担 当 者 名	加藤 雄二
(4)	テキスト・教材	SUCCESS 就職筆記試験対策問題集
(5)	実 務 経 験	

(6)	年 間 規 定 時 間 数	30h
(7)	週あたり時間数予定	前期 1h 後期 1h
(8)	到達目標	前期では、業界の実際の現場を理解し、社会人就職の目標を明確にする 後期では、実際の自身の目指す職種・勤務地などを具体化し、インターンシップで 実際の現場の現場を経験し、目標をさらに明確にし、後半は、実際の就職で内定を勝ち取るた めのノウハウを身につけて2年次への実際の成功する就職に結びつけていく
(9)	評価方法	・期末試験（出題範囲は直前週に発表）（60%） ・提出物の提出状況とクオリティー（20%） ・授業への取り組み姿勢と出席状況（20%）

予 定				
回数	コマ数	指導内容・実習内容	指導ポイント	所収（頁）
1	1	・オリエンテーション・職業適性診断	動機付けをしっかりと行う	
2	1	ビデオ学習（社会人として・働くとは）		
3	1	ビデオ学習（接客サービスの仕事）		
4	1	ビデオ学習（洋菓子専門店の仕事）		
5	1	ビデオ学習（パン専門店の仕事）		
6	1	ビデオ学習（和菓子職人の仕事）		
7	1	ビデオ学習（ホテルパティシエの仕事）		
8	1	ビデオ学習（ホテルコンシェルジュの仕事）		
9	1	ビデオ学習（洋菓子開発の現場）		
10	1	・就職活動の心構え・就職活動の流れなど 事例研究1（正社員とアルバイト）		
11	1	・自分自身を知る 事例研究2（その仕事面白いの！やってて楽しくないの！）		
12	1	・自己PRの作成 事例研究3（せっかく就職したのに雇用ばかりでつまらない）		
13	1	・業種と職種と勤務地 事例研究4（素直になれないA子さん）		
14	1	・情報収集・企業研究 事例研究5（内定がもらえないJさん）		
15	1	・求人票の見方 事例研究6（失敗は成功の元）		
16	1	・インターンシップについて 事例研究7（失敗は成功の元）		
17	1	企業訪問・会社説明会などについて 事例研究8（親に頼りきり）		
18	1	前期期末試験 の説明		
コマ数合 計	18			

予 定				
回数	コマ数	指導内容・実習内容	指導ポイント	所収（頁）
19		前期期末試験		
20	1	・履歴書の書き方 事例研究9		
21	1	・就職試験のマナー 事例研究10		
22	1	・面接対策		
23	1	・インターンシップ事前面接		
24	1	・インターンシップ事前研修		
25	1	・作文試験対策		
26	1	・一般常識対策（国語）		
27	1	・一般常識対策（国語）		
28	1	・一般常識対策（社会・英語）		
29	1	・一般常識対策（数学）		
30	1	・一般常識対策（数学）		
31	1	後期期末試験 の解説		
32				
33				
34				
35				
36				
コマ数合 計	12			

No.

(1)	教 科 名	食育実習Ⅰ
(2)	対 象 学 年	1 年
(3)	対 象 学 科	パティシエ学科
(4)	担 当 者 名	
(5)	テキスト・教材	
(6)	実 務 経 験	

(6)	年間規定時間数	30H
(7)	週あたり時間数予定	6H
(8)	到達目標	実践による食材の栽培から取り扱い方、製造法までを学ぶ。
(9)	評価方法	実習後のレポート提出

予 定				
回数	コマ数	指導内容 ・ 実習内容	指導ポイント	資料（頁）
1	6	胎内食育実習		
		サクランボ狩り		
2	6	胎内食育実習		
		米粉講話、郷土料理制作		
3	6	ジャパンケーキショー		
		見学、レストランマナー研修、ベズとりー見学		
4	6	ジャパンケーキショー		
		東京店舗研究		
5	6	白根食育実習		
		いちご狩り、農作業体験（梨の摘果）		
コマ数 合計	30			

[illegible]

No. _____

(6)	年間規定時間数	30H
(7)	週あたり時間数予定	6H
(8)	到達目標	実践による食材の栽培から取り扱い方、製造法までを学ぶ。
(9)	評価方法	実習後のレポート提出

[illegible]