2026年度　開講科目

科目名	製パン実習（基礎）			講師名	山川　裕一、横道　宏樹	
講師 実務経験	山川　裕一	ホテル（製菓・製パン部門）、洋菓子店（製造）での実務経験				
	横道　宏樹	製パンメーカー、製パン店（製造）での実務経験				
区　分	必修	形　式	実習・講義	対　象	製パン科1年	
開講期間	1年間（前期・後期）				前期　授業時数 （総コマ数）	360　時　間 （180コマ）
					後期　授業時数 （総コマ数）	360　時　間 （180コマ）
目　的	パン製造を理論的に理解し、店舗運営の基礎を身につける					
目　標	食材等の知識を身につけ、パン製造等が理論的に行えるようにする					
テキスト 配布資料	製菓衛生師全書、科学でわかるパンの「なぜ？」、プリント					
授業計画	◆授業の内容 ・製パン理論 パンの背景、製造理論 ・原材料とその特性 製パン理論と合わせて説明 ・洋菓子製造 洋菓子の背景・製造理論 原材料について ・原価計算等 製菓・製パン祭にて販売機会を設け、販売・製造管理を行う 【実習メニュー】 別紙添付の「年間実習予定表」に従い、１週間ごとの実習予定表を貼り出す 【インターンシップ実習】 希望者との面談の上、決定（2026年9月28日(月)～10月11日(日)） ◆履修上の注意事項 衛生面における身だしなみの厳守（場合によっては履修不可とする） ◆授業時間外の学習について ・事前…次週の実習メニューを確認し、配合表を予習しておく ・事後…授業後は、できるだけその日のうちにレシピとしてまとめる 苦手な作業に関しては、自主練習に取り組む ◆学期末試験について 前期・後期の各学期末に実技試験を行う 前期７月に実施　…　試験１週間前に試験要項を貼り出し、告知をする 後期２月に実施　…　試験１週間前に試験要項を貼り出し、告知をする					
成績評価	学期末試験30%・授業態度30%・技術30%・出席10%					
その他	非常勤講師として、製パン店オーナー・シェフによる実習が行われます。（不定期）					

＊1コマを90分とし、それを2時間と換算する

製パン科１年　（2026 年度開講科目）

前期

４～５月

□パン作りとは

□基礎技術の習得

・基本配合（レシピ）の知識習得、ベーカーズパーセントとは

・基本材料の知識習得、製パン理論　基礎

粉、砂糖、塩、イースト等の材料の　必要性　及び　作用性

《バターロール、バゲット、食パン、クロワッサン　等　（レシピＮｏ．1～１５）》

□作業技術の習得

・１日の流れを通じて行う作業の確認　及び　行動取得

計量、仕込み、分割丸め、発酵、焼成、そうじ　等

６～９月

□基本材料の組み合わせ方と製品の違い

・ベーカーズパーセントの違いと、製品の違いに気づく

□１人で作るパン作り

・基礎技術向上の為の実技練習

基本配合の手捏ね　《バターロール（レシピＮｏ．3)》

□インターンシップ実施《9 月 28 日（月）～10 月 11 日（日）、希望届出制》

□実技テスト

後期

１０～１２月

□製法の違いによるパン作り

ストレート法、オーバーナイト法、中種法、ポーリッシュ法、老麺法、プースラント法　等

（レシピＮｏ．３０～８０）

□自家製酵母の作り方

・自家製酵母を使ったパン作り

《リキットルヴァン、ライサワー　》

□基本の繰り返し

・応用を身につけるための技術向上

・パン作りバリエーションの増加　　レシピＮｏ．８１～１２０）

□フィリングを使ったパン作り

・パンに合うフィリング作り

□外部講師（ベーカリーオーナー）による特別授業の実施

□洋菓子　基礎

1月

□製菓製パン祭に向けての作品作り

・飾りパン（工芸作品）作成

・パン販売の為の技術向上

・原価計算の知識習得

2月

□製菓・製パン祭　実施

□実技テスト

※　授業の進捗具合により、復習内容を増やしたり、新レシピを取り入れたりの調整をしていきます

2026 年度開講科目

科目名	デザイン			講師名	佐々木由美	
実務経験	ジュエリーブランドの運営及びジュエリーデザイン・ジュエリーの作成による実務経験					
区　分	必修	形　式	講義・実技	対　象	製パン科１年	
開講期間	１年間（前期・後期）				前期　授業時数（総コマ数）	60　時　間（30 コマ）
					後期　授業時数（総コマ数）	60　時　間（30 コマ）
目　的	色彩検定３級の検定獲得と基本的なデッサンの知識を学ぶ					
目　標	色彩に関わる知識やセンスを養うために資格取得を目標とする。 デッサンを通して物の見方を向上させ、自分の考えや感情を生活や社会で表現できるようにする。					
テキスト 配布資料	色彩検定公式テキスト 3 級・色彩検定過去問題集・配色カード・クロッキー帳・スケッチブック					
授業計画	●色彩検定３級対策 前期 「光と色」～「色彩調和」まで 後期 「配色イメージ」～「インテリア」まで ※9 月末までには教科書の内容を終わらせる。 ●実技 前期 ・基本的な形を描けるようにする。 ・立体感をとらえる。 ・色鉛筆で描けるようになる。 後期 ・メニュー表の作成					
成績評価	前期：テスト 25%・平常点 25%・提出物 25%・実技レベル 25%で判定する 後期：テスト 20%・平常点 20%・提出物 10%・実技レベル 30%・色彩検定結果・20%で判定する					
その他	【色彩検定合否の取扱いについて】 3 級の検定で不合格となった場合は次年度 6 月の夏季検定で再受験となります。					

＊1 コマを 90 分とし、それを 2 時間と換算する

<table>
<tr><td>科目名</td><td colspan="3">栄養学</td><td>講師名</td><td colspan="2">村本　圭子</td></tr>
<tr><td>講師実務経験</td><td colspan="6">管理栄養士免許取得後、公衆衛生の意義である人の健康の保持及び増進をふまえ、病院にて実務経験</td></tr>
<tr><td>区　分</td><td>必修</td><td>形　式</td><td>講義</td><td>対　象</td><td colspan="2">製パン科　１年</td></tr>
<tr><td rowspan="2">開講期間</td><td colspan="3" rowspan="2">１年間（前期・後期）</td><td>前期総時間数
（コマ数）</td><td>30　時間
15（コマ）</td></tr>
<tr><td>後期総時間数
（コマ数）</td><td>30時間
15（コマ）</td></tr>
<tr><td>目　的</td><td colspan="6">健康を支える「食」について正しい知識を身につけ、パン製造過程の中で応用し実践する力を養うことを目的とする。</td></tr>
<tr><td>目　標</td><td colspan="6">食品中の栄養素の働きに関する知識学び、自らの健康を維持できる食事の組み合わせや栄養素のバランスが良くなる食品を選ぶ力を身に付ける。</td></tr>
<tr><td>テキスト
配布資料</td><td colspan="6">製菓衛生師全書、　食品成分表、　プリント</td></tr>
<tr><td>授業計画</td><td colspan="6">【授業内容】
（前期）
＊栄養学の概要
・栄養素の意義
・人体構成成分

＊栄養素の種類と働き
・栄養素の機能
（たんぱく質、脂質、炭水化物、無機質、ビタミン、水、）
＊栄養生理
・消化と吸収

（後期）
＊食生活と疾病
・国民健康・栄養調査
・食欲と身体機能の調節　（ホルモンとその機能）
・栄養素の生理作用　（たんぱく質、脂質、炭水化物　）
・肥満と生活習慣病

＊栄養学の実践
・日本人の食事摂取基準
・エネルギー代謝

＊栄養管理
・バランスの良い食事とは　（たんぱく質、脂質、炭水化物　）
・ライフステージ別のポイント
（母性栄養、乳幼児期の栄養、青少年期の栄養、成人期の栄養、老年期の栄養）

・食事バランスガイド　（　食事の栄養バランス調べ　）
・食品の分類法　（　六つの基礎食品群　）
・栄養素の表示　（　特別用途食品、保健機能食品　）</td></tr>
<tr><td>成績評価</td><td colspan="6">授業受講態度　・課題提出　・学期末試験（前期９月　後期２月）</td></tr>
<tr><td>その他</td><td colspan="6"></td></tr>
</table>

※１コマを90分とし、それを２時間と換算する

2026 年度開講科目

<table>
<tr><td>科目名</td><td colspan="3">公衆衛生学</td><td>講師名</td><td colspan="2">三好　真理</td></tr>
<tr><td>区　分</td><td>必修</td><td>形　式</td><td>講義</td><td>対　象</td><td colspan="2">製パン科１年</td></tr>
<tr><td rowspan="2">開講期間</td><td colspan="4" rowspan="2">１年間（前期・後期）</td><td>授業時数
（総コマ数）
【前期】</td><td>30 時間
（15 コマ）</td></tr>
<tr><td>授業時数
（総コマ数）
【後期】</td><td>30 時間
（15 コマ）</td></tr>
<tr><td>目　的</td><td colspan="6">公衆衛生の目的である「人の集団の健康保持・増進」について理解し、製パン業を通して公衆衛生活動に　　貢献できる知識と実践について学習する。</td></tr>
<tr><td>目　標</td><td colspan="6">幅広い公衆衛生の分野の中から製パン業にかかわりのある分野を中心に、食品業界に携わるために必要な公衆衛生の基礎的知識を理解する。また、公衆衛生を学ぶことにより健康の大切さを理解し、生涯を通じて健康を維持するための考え方や日常生活での活かし方について学習する。</td></tr>
<tr><td>テキスト
配布資料</td><td colspan="6">製菓衛生師全書（上）、配布プリント</td></tr>
<tr><td>授業計画

前期
1-15 週</td><td colspan="6">１．公衆衛生学の概要公衆衛生の定義・公衆衛生の歴史、
２．公衆衛生行政と公衆衛生活動、保健所・保健センターの機能
３．衛生統計①　人口統計
４．衛生統計②　疾病統計
５．人口統計から見えてくる日本の健康状態、日本の未来社会
６．環境衛生の意義、空気、光、水
７．環境と健康、水道・下水道
８．清掃および廃棄物処理、ネズミ・衛生害虫の駆除など
９．その他の生活衛生
10. 製パン製造施設の環境衛生
11. 公害
12. 環境基本法、環境衛生問題
13. 製パン業で実践できる SDGs について （演習）
14. 前期まとめと補足
15. 前期試験対策

後期
1-15 週
１．疾病の予防①　感染症の概要　成り立ちとその予防
２．疾病の予防②　日本の感染症予防対策１、消毒法
３．疾病の予防③　日本の感染症予防対策２、感染症法、予防接種法
４．疾病の予防④　生活習慣病の概要
５．疾病の予防⑤　生活習慣病の予防　メタボリックシンドロームと特定健康診査
６．疾病の予防⑥　国民健康づくり運動
７．疾病の予防⑦　健康増進法、集団の健康と個人の健康
８．産業衛生①　産業保健概要、作業環境と健康　持増進対策とメンタルヘルス対策
９．産業衛生②　作業方法と健康、職業性疾病と労働災害
10. 産業衛生③　産業保健対策の体制と安全衛生管理体制
11. 産業衛生④　健康保持増進対策とメンタルヘルス対策
12. 産業衛生⑤　製パン業における労働安全衛生
13. 後期まとめと補足
14. 後期試験対策
15. ライフステージと健康（試験範囲には入れない公衆衛生の総まとめ）
・ライフステージ別保健、食品製造業の社会的使命</td></tr>
<tr><td>成績評価</td><td colspan="6">学期末試験 80%、授業態度 10%、授業中の小テストと課題 10%</td></tr>
<tr><td>その他</td><td colspan="6">行事等により予定が変更される場合には調整をします。授業中の私語は慎みましょう。これから先、あなたが消費者に提供するパンは人の健康に直接つながるものです。おいしいパンを提供するために、公衆衛生学にも興味を持ってください。</td></tr>
</table>

＊1 コマを 90 分とし、それを 2 時間と換算する

科目名	食品衛生学			講師名	三好　真理	
区　分	必修	形　式	講義	対　象	製パン科 1 年	
開講期間	1 年間（前期・後期）				授業時数 （総コマ数） 【前期】	30 時間 （15 コマ）
					授業時数 （総コマ数） 【後期】	30 時間 （15 コマ）
目　的	製パンを扱うプロとして「安全で衛生的な食品」を提供するために必要な基礎知識を学習する。					
目　標	「HACCP の考え方を取り入れた製パン類の製造における食品衛生管理」をマスターする。その基礎となる飲食物を原因とするさまざまな健康障害（食中毒など）について学習する。製パン業者として食品事故を未然に防止するための衛生管理の手法を理解して、実践できるようにする。					
テキスト 配布資料	製菓衛生師全書（上）、配布プリント					
授業計画 前期 1-15 週	1．食品衛生学の概要 食品衛生の意義、食品安全対策、食品安全行政など 2．食品と微生物①　食品の変質とその防止、食品の腐敗、化学的変質 3．食品と微生物②　微生物の種類、細菌の増殖と発育条件、食品中の微生物と自然界の微生物分布 食品の微生物汚染と汚染指標 4．食中毒①　食中毒の分類と年次推移 5．食中毒②　細菌による食中毒の特徴 6．食中毒③　感染型食中毒の特徴 1 7．食中毒④　感染型食中毒の特徴 2 8．食中毒⑤　毒素型食中毒の特徴 9．食中毒⑥　ウイルスによる食中毒の特徴 10. 細菌性食中毒、ウイルス性食中毒のまとめとその予防 11. 寄生虫性食中毒、自然毒食中毒、化学性食中毒とその予防① 12. 寄生虫性食中毒、自然毒食中毒、化学性食中毒とその予防② 13. 製パン業に多い食中毒事例から衛生管理のポイントを考える 14. 前期まとめと補足 15. 前期試験対策					
後期 16-30 週	1．食品添加物の概念と食品表示（消費者への情報提供） 2．食品添加物の種類と使用方法とおもな安全性の考え方 3．主な食品添加物の種類と用途① 4．主な食品添加物の種類と用途② 5．主な食品添加物の種類と用途③ 6．主な食品添加物の種類と用途④　パンに使用される食品添加物の注意点 7．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 8．重金属、放射性物質、PCB、ダイオキシン 9．農薬・動物医薬品および飼料添加物の食品中の残留の問題点、食品中の異物混入とその対策 10. 衛生管理　食品の取扱い、食品従事者の衛生、洗浄と消毒、品営業施設・設備の衛生管理他 11. 「HACCP の考え方を取り入れた製パン類の製造における食品衛生管理」解説・HACCP 演習 12. 「HACCP の考え方を取り入れた製パン類の製造における食品衛生管理」解説・HACCP 演習 13. 「HACCP の考え方を取り入れた製パン類の製造における食品衛生管理」解説・HACCP 演習 14. 「HACCP の考え方を取り入れた製パン類の製造における食品衛生管理」解説・HACCP 演習 15. 後期試験対策					
成績評価	学期末試験 80%、授業態度 10%、授業中の小テストと課題 10%					
その他	行事等により、予定が変更される場合には調整をします。授業中の私語は慎みましょう。あらゆる年齢層に好まれるパンは生鮮食品です。安全安心なパンを提供できるように、衛生管理のスペシャリストになりましょう！					

＊1 コマを 90 分とし、それを 2 時間と換算する

2026 年度開講科目

科目名	基礎外国語（フランス語）			講師名	Brunet Laurent	
区　分	必修	形　式	講義	対　象	製パン科１年	
開講期間	１年間（前期・後期）				前期授業時数（総コマ数）	30　時　間（15 コマ）
					後期授業時数（総コマ数）	30　時　間（15 コマ）
目　的	旅行や海外研修などで通用する会話形式のフランス語の習得					
目　標	フランス語で簡単な会話ができる					
テキスト配布資料	TAXI　1、その他プリント					
授業計画	〔前期〕 フランス語の基礎１ ・自己紹介 ・質問する、答える ・現在形で文章が書ける ・数の数え方 TAXI　1　レッスン１～５ ９月　前期期末試験 〔後期〕 フランス語の基礎２ ・未来形で文章が書ける ・パン・ケーキについて、フランス語の専門用語を使って文章が書ける ・テキストの文章理解と、質問への答え　　レベル１ TAXI　1　レッスン６～１０ ２月　後期期末試験					
成績評価	授業態度及び課題提出 10%・期末試験 90%					
その他	テキスト（TAXI　1、Spiral）、ＤＶＤ、プリント					

＊1 コマを 90 分とし、それを 2 時間と換算する

2026年度開講科目

<table>
<tr><td>科目名</td><td colspan="2">社会</td><td>講師名</td><td colspan="2">石田裕美</td></tr>
<tr><td colspan="2">講師実務経験</td><td colspan="4">会計事務所での税理士補助実務経験</td></tr>
<tr><td>区分</td><td>必修</td><td>形式</td><td>講義</td><td>対象</td><td>製パン科1年</td></tr>
<tr><td rowspan="2">開講期間</td><td colspan="2" rowspan="2">1年間（前期・後期）</td><td colspan="2">前期授業時数（総コマ数）</td><td>30時間（15コマ）</td></tr>
<tr><td colspan="2">後期授業時数（総コマ数）</td><td>30時間（15コマ）</td></tr>
<tr><td>目的</td><td colspan="5">原価計算・簿記の基本的知識の習得/マーケティング・商品開発計画/開業・創業計画書の作成
金融や経済に対する知識・契約・法律についての知識を習得する</td></tr>
<tr><td>目標</td><td colspan="5">•原価計算の意義仕組みを理解する
•簿記3級程度の知識を習得する
•事業計画を作成する
▸金融リテラシー検定受験・合格</td></tr>
<tr><td>テキスト
配布資料</td><td colspan="5">授業ごとにレジュメを配布</td></tr>
<tr><td rowspan="5"></td><td>前期</td><td colspan="4">・原価の諸概念や目的の説明、原価の計算プロセスである費目別原価計算を学習する。
・簿記の基礎、必要な用語の理解、仕訳、試算表の作成をし、決算書の読み方を理解する
・商品を考案し、その商品について原価計算、販売価格の検討、販売戦略などのレポートを作成し発表する。発表対し、自分以外の人の発表を評価することで第三者としての客観的な視点も養うようにする。</td></tr>
<tr><td>後期</td><td colspan="4">・事業形態・事業構想・出店戦略を考える。ビジネスモデルの検討をする。
・実店舗比較・考察・発表・検証
・開業計画書の作成・発表
・金融リテラシー検定受験準備</td></tr>
<tr><td>授業について</td><td colspan="4">基本予習は必要ありませんが、簿記・原価計算授業後課題を課すことがある。</td></tr>
<tr><td>課題について</td><td colspan="4">課題提出は、メールでの提出を基本とし、期限厳守とする。</td></tr>
<tr><td>成績・評価</td><td colspan="4">•出席率・提出物提出率10%
•前後期定期試験・小テスト40%
•課題・発表による評価50%　総合的に判断します。</td></tr>
<tr><td>履修について</td><td colspan="4">・講義レジュメに線を引いたり、書き込みをした箇所を中心に、その意味・内容の再確認、その回の講義全体の要点は何か、自分の言葉で説明できるかどうか、ということに注意しながら復習してください。
・授業では発表の機会を多く設けます、人前で話すこと、人に自分の意見を理解してもらえるような説明ができるように日常の言葉を考えてみましょう。</td></tr>
</table>

令和8年度授業計画　　（製パン科）

前期	経営実務講義	ファイナンス講義	
第１回	前期授業オリエンテーション		
第２回	原価とは	学生生活に関わるお金（生活費）	
第３回	原価計算の意義・計算演習	学生生活に関わるお金（生活費）	
第４回	原価計算の意義・計算演習	学生生活に関わるお金（学費）	
第５回	商品開発（1）	学生生活に関わるお金（学費）	
第６回	商品開発（1）	学生生活に関わるお金（奨学金）	
第７回	商品開発（1）発表	学生生活に関わるお金（奨学金）	
第８回	簿記の基礎	学生生活に関わるお金（アルバイト）	
第９回	日常の手続（1）記帳のルール	学生生活に関わるお金（アルバイト）	
第１０回	日常の手続（2）日常の手続・借方貸方	学生生活に関わるお金（保険）	
第１１回	日常の手続（3）日常の手続・試算表	学生生活に関わるお金（契約）	
第１２回	日常の手続（4）日常の手続・試算表	学生生活に関わるお金（キャッシング）	
第１３回	日常の手続（5）日常の手続・試算表	学生生活に関わるお金（リボ払）	
第１４回	日常の手続（6）日常の手続・試算表	学生生活に関わるお金（復習）	
第１５回	日常の手続（7）日常の手続・試算表	学生生活に関わるお金（復習）	
第１５回	夏期課題発表		
後期			
第１回	後期授業オリエンテーション		
第２回	創業計画（コンセプト考案）		
第３回	創業計画（業種・立地・ターゲット）		
第４回	創業計画（商圏・マーケティング戦略）		
第５回			企業研修
第６回			企業研修
第７回	創業計画（業務内容詳細）	金融リテラシー検定講義	
第８回	創業計画（外観）	金融リテラシー検定講義	
第９回	創業計画（内装）	金融リテラシー検定講義	
第１０回	創業計画（商品開発）	金融リテラシー検定講義	
第１１回	創業計画（商品開発）	金融リテラシー検定講義	
第１２回	創業計画（創業資金）	金融リテラシー検定講義	
第１３回	創業計画（経営資金）	金融リテラシー検定講義	
第１４回	創業計画（事業計画）	金融リテラシー検定講義	
第１５回	創業計画（事業計画）	金融リテラシー検定講義	
第１６回	創業計画（事業計画）	金融リテラシー検定講義	
第１７回	創業計画（事業計画）	金融リテラシー検定講義	
第１８回	金融リテラシー検定受験		
第１９回	創業計画発表		
第２０回	創業計画発表		
第２１回	創業計画発表		

科目名	食品学			講師名	水野 カルナ	
講師 実務経験	病院、福祉施設、保育園、事業所等での管理栄養士の実務経験					
区 分	必修	形 式	講義	対 象	パン科 1 年	
開講期間	1 年間(前期・後期)				前期 授業時数 (総コマ数)	30 時間(15 コマ)
					後期 授業時数 (総コマ数)	30 時間(15 コマ)
目 的	感覚や経験だけに頼らず、素材の性質や変化を「科学的根拠」に基づいて理解し、プロとして安定した品質を提供するため					
目 標	パン作りの技術や衛生管理、店舗経営などにおいて関連がある、食品の成分や栄養素、健康との関わり、食品の調理や加工、保存中に起こる変化、食品の嗜好性(味や香り、色素)などについて理解する。					
テキスト 配布資料	【テキスト】 製菓衛師全書(上)・パンの「なぜ？」 【配付資料】 授業用補足資料					
授業計画	※ パワーポイントを使用して映像にて授業を行う。 【前期】 (1)食品学の概要:製パンと食品学(P144) ①食品の機能 ②食品中の成分 水、炭水化物、脂質、たんぱく質、ビタミン、無機質(ミネラル) ＊ 学期末試験 9/1(火) 【後期】 (2)パンの歴史 (3)世界各国のパンの種類と分類 (4)パンの主材料 ①小麦粉 ②イースト(パン酵母) ③水 ④塩 (5)パンの副材料 ①砂糖 ②油脂 ③牛乳・乳製品 ④卵 ⑤その他の材料 (6)小麦粉を学ぶ (7)パンの世界が広がる材料 (8)食品の変質とその防止 ①食品の変質 ②食品の保存方法 ＊ 学年末試験 2027年 1/19(火)					
成績評価	試験(80%)、提出物・平常点(20%)の総合評価					

※90 分を 1 コマとし、それを 2 時間と換算する

2026 年度開講科目

科目名	製パン実習（発展）			講師名	山川　裕一、横道　宏樹	
講師 実務経験	山川　裕一	ホテル（製菓・製パン部門）、洋菓子店（製造）での実務経験				
	横道　宏樹	製パンメーカー、製パン店（製造）での実務経験				
区　分	必修	形　式	実習・講義	対　象	製パン科 2 年	
開講期間	1 年間（前期・後期）				前期　授業時数（総コマ数）	360 時間（180 コマ）
					後期　授業時数（総コマ数）	440 時間（220 コマ）
目　的	就職に向けて、より高度なパン製造を理論的に理解し、店舗運営の基礎を身につける					
目　標	食材等の取扱いの幅を広げ、より高度なパン製造技能と知識を身につける					
テキスト 配布資料	製菓衛生師全書、科学でわかるパンの「なぜ？」、プリント					
授業計画	◆授業内容 【実習（発展）】 ・製パン理論 ・原材料とその特性 ・洋菓子製造 ・原価計算等 製菓・製パン祭にて販売機会を設け、製造管理・販売を行う 【実習メニュー】 別紙添付の「実習授業予定表」に従い、１週間ごとの実習予定表を貼り出す 週間実習予定表に従い、配合を事前開示する 【インターンシップ実習】 希望者との面談の上、決定（2026 年 9 月 28 日(月)～10 月 11 日(日)） ◆履修上の注意事項 衛生面における身だしなみの厳守（場合によっては履修不可とする） ◆授業時間外の学習について ・事前　…次週の実習メニューを確認し、配合表を予習しておく ・事後　…授業後は、できるだけその日のうちにレシピとしてまとめる 苦手な作業に関しては、自主練習に取り組む ◆学期末試験について 前期・後期の各学期末に実技試験を行う 前期７月に実施　…試験１週間前に試験要項を貼り出し、告知をする 後期２月に実施　…試験１週間前に試験要項を貼り出し、告知をする					
成績評価	学期末試験 30%・授業態度 30%・技術 30%・出席 10%					
その他	非常勤講師として、製パン店オーナーやシェフによる実習が行われます。（不定期）					

＊1 コマを 90 分とし、それを 2 時間と換算する

製パン科２年　(2026年度開講科目)

前期

４～９月

□基礎技術、知識の向上

・仕込み生地の見極め、分割丸め・成形における技術向上とスピードの向上、
焼成時における製品安定　等

□生地種類　及び　製品の発展

・バリエーションの増加

□洋菓子　基礎

□外部講師（ベーカリーオーナー）による特別授業の実施

□インターンシップ実施《9月28日（月）～10月11日（日）、希望届出制》

□実技テスト

後期

１０～２月

□実践に沿った製品作りと作業工程の向上　及び　安定

□製菓・製パン祭に向けての工芸作品作成

□販売用製品作り

□実技テスト

※２年次において

実際の職場・現場に入った時、即戦力になれる様に、実習に特化したカリキュラムになっています。

１年次に比べ１日通しての実習日数の増加、

それに伴い、レシピおよび加工技術の増加、

学生自身による工程の考案等に力を入れていきます。

科目名	サービス接遇基礎／展開	講師名	升本　厚子
区分	必修／選択必修	対象	２年製パン科
開講期間	2026.4.10～12.25	総コマ数	20コマ／40コマ
目的	○サービス業務に対する心構え、対人心理などの理解、応対の技術、口の利き方、これらに伴う態度振る舞いやその在り方を理解し、習得する ○検定をとおし、社会人に必要な基礎知識を養う		
目標資格 （受験期）	○サービス接遇検定３級：2026年６月13日（土） ○サービス接遇検定２級：2026年11月7日（土） ○サービス接遇検定準１級：2026年12月12日（土） ○サービス接遇検定２・３級：2027年２月13日（土）※希望者のみ		
テキスト 配布資料	○サービス接遇検定公式テキスト２級 ○３級対策用資料、３～２級練習問題・過去問題（プリント）、社会人基礎知識資料		
授業計画	【社会人基礎知識】 1　サービスとマナー・接客と接遇の違い、履歴書の書き方、書類提出の仕方　〔4月〕 【３級】 2　サービススタッフの資質：必要とされる要件、従業要件　〔4月〕 3　専門知識：サービス知識　〔4月〕 4　一般知識：社会常識　〔4月〕 5　対人技能：人間関係、接遇知識、話し方、服装　〔４・５月〕 6　実務技能：問題処理、金品管理、金品搬送、環境整備、社交業務　〔5月〕 7　過去問題演習　〔５・６月〕 【社会人基礎知識】 8　ビジネス文書　〔6月〕 【２級】 9　サービススタッフの資質：必要とされる要件、従業要件　〔6月〕 10　専門知識：サービス知識、従業知識　〔6・7月〕 11　対人技能：人間関係、接遇知識　〔7月〕 12　一般知識：社会常識　〔8月〕 13　記述対策　〔８・９月〕 14　実務技能：問題処理、環境整備、金品管理、社交業務　〔9月〕 15　過去問題演習　〔9～11月〕 【社会人基礎知識】 16　想的な接遇について考える、基本動作　〔11月〕 【準１級】 26　ロールプレイング①　基本動作　〔11月〕 27　ロールプレイング②　接客応答　〔11月〕 28　ロールプレイング③　接客対応　〔12月〕 【社会人基礎知識】 29　社会人基礎知識：ビジネススキル　〔12月〕		
成績評価	○期末試験（前期：９/１、後期：12/15）　70% ○中間テスト（前期：6/16、後期：11/10）　20% ○授業態度・出席状況・提出物　10%		
その他	○リングファイルを準備し、資料等はまとめてください。 ○授業等分からないところはそのままにしないで確認をしてください。		

サービス接遇スケジュール(2026年)

	月日	時間	内容		問題
1	4/10(金)	4	社会人基礎知識:サービスとマナー・接遇と接客の違い／履歴書・書類提出		
2	4/14(火)	4	3級	Ⅰサービススタッフの資質:必要とされる要件、従業要件	
3	4/17(金)	4	3級	Ⅰサービススタッフの資質:従業要件　Ⅱ専門知識:サービス知識	
4	4/24(金)	4	3級	Ⅲ一般知識:社会常識　Ⅳ対人技能:人間関係	確認テスト①
5	4/28(火)	4	3級	Ⅳ対人技能:人間関係、接遇知識	確認テスト②③
6	5/1(金)	4	3級	Ⅳ対人技能:人間関係、接遇知識	
7	5/8(金)	4	3級	Ⅳ対人技能:話し方、服装	
8	5/12(火)	4	3級	Ⅴ実務技能:問題処理、金品管理	
9	5/15(金)	4	3級	Ⅴ実務技能:環境整備、金品搬送、社交業務	確認テスト④
10	5/19(火)	4	3級	Ⅴ実務技能:社交業務　まとめ	
11	5/22(金)	4	3級	過去問題演習	確認テスト⑤
12	5/26(火)	4	3級	過去問題演習	
13	5/29(金)	4	3級	過去問題演習	
14	6/2(火)	4	3級	過去問題演習	
15	6/5(金)	4	3級	過去問題演習	
16	6/9(火)	4	3級	過去問題演習	
17	6/12(金)	4	3級	検定(3級)	6/13(土)検定日
18	6/16(火)	4	中間テスト		
19	6/19(金)	4	社会人基礎知識:ビジネス文書		
20	6/23(火)	4	2級	Ⅰサービススタッフの資質:必要とされる要件	
21	6/26(金)	4	2級	Ⅰサービススタッフの資質:従業要件	
22	6/30(火)	4	2級	Ⅱ専門知識:サービス知識	確認テスト①
23	7/3(金)	4	2級	Ⅱ専門知識:従業知識	
24	7/7(火)	4	2級	Ⅳ対人技能:人間関係、接遇知識	
25	7/10(金)	4	2級	Ⅳ対人技能:人間関係、接遇知識	確認テスト②
26	7/14(火)	4	2級	練習プリント	
27	8/25(火)	4	2級	Ⅲ一般知識:社会常識	
28	8/28(金)	4	2級	記述対策	
29	9/1(火)	4	前期試験		
30	9/4(金)	4	2級	記述対策	
31	9/8(火)	4	2級	Ⅴ実務技能:問題処理、環境整備	確認テスト④
32	9/11(金)	1	2級	Ⅴ実務技能:金品管理、社交業務	

2026 年度開講科目

<table>
<tr><td>科目名</td><td colspan="3">外国語　展開（フランス語）</td><td>講師名</td><td colspan="2">Brunet　Laurent</td></tr>
<tr><td>区　分</td><td>必修</td><td>形　式</td><td>講義</td><td>対　象</td><td colspan="2">製パン科 2 年</td></tr>
<tr><td rowspan="2">開講期間</td><td colspan="4" rowspan="2">1 年間（前期・後期）</td><td>前期　授業時数
（総コマ数）</td><td>30　時　間
（15 コマ）</td></tr>
<tr><td>後期　授業時数
（総コマ数）</td><td>30　時　間
（15 コマ）</td></tr>
<tr><td>目　的</td><td colspan="6">旅行や海外研修などで通用する会話形式のフランス語の習得</td></tr>
<tr><td>目　標</td><td colspan="6">フランス語での日常会話ができる</td></tr>
<tr><td>テキスト
配布資料</td><td colspan="6">TAXI　1、その他プリント</td></tr>
<tr><td>授業計画</td><td colspan="6">〔前期〕
フランス語の展開
・少し難しい文章が書ける
・過去形での文章が書ける
・テキストの文章理解と質問の答え　　レベル２

TAXI　１　　レッスン 11～16

９月　　後期期末試験

〔後期〕
フランス語の展開
・命令形で文章が書ける
・テキストの文章理解と質問の答え　　レベル３
・現在形、未来形、過去形の混合

TAXI　１　　レッスン１７～２３

２月　後期期末試験</td></tr>
<tr><td>成績評価</td><td colspan="6">授業態度及び課題提出 10%・試験 90%</td></tr>
<tr><td>その他</td><td colspan="6">テキスト（TAXI１、Spiral）、ＤＶＤ、プリント</td></tr>
</table>

＊1 コマを 90 分とし、それを 2 時間と換算する

<table>
<tr><td>科目名</td><td colspan="3">デザイン</td><td>講師名</td><td colspan="2">宮崎　麻美子</td></tr>
<tr><td>講師
実務経験</td><td colspan="6">セレクトショップの運営、生地卸業経営及びカラーコーディネートの実務経験</td></tr>
<tr><td>区　分</td><td colspan="6">必修</td></tr>
<tr><td>開講期間</td><td>１年間（前期・後期）</td><td>形　式</td><td>講義・実技</td><td>対　象</td><td colspan="2">パン科２年</td></tr>
<tr><td rowspan="2">目　的</td><td colspan="4" rowspan="2">・「文部省後援　色彩検定２級」取得
・デッサン力、デザインセンスの向上とその応用実践</td><td>前期　授業時数
（総コマ数）</td><td>60　時　間
（30コマ）</td></tr>
<tr><td>後期　授業時数
（総コマ数）</td><td>60　時　間
（30コマ）</td></tr>
<tr><td>目　標</td><td colspan="6">・色彩検定２級の内容を単元ごとに80%以上の定着度で身に付ける（小テスト・課題）
・基本的なデッサンが描けるようになる
・筆記体をマスターし、また自分でフォントデザインできるようになる
・観察力、編集力を養い、頭にあるアイデアを具現化する力を養う
・制作した物について人にプレゼンテーションできる力を養う</td></tr>
<tr><td>テキスト
配布資料</td><td colspan="6">色彩検定公式テキスト２級・色彩検定過去問題集・配色カード、プリント</td></tr>
<tr><td>授業計画</td><td colspan="6">●色彩検定２級対策
前期　３級の復習
　　２級「生活と色」～「色彩調和」
後期　２級「色彩調和」～「エクステリア環境」＋検定直前対策（過去問題等）

●実技
【前期】
①　オリエンテーション
②　筆記体（１）
③　筆記体（２）
④　筆記体（３）※課題１提出※
⑤　フォントデザイン（１）
⑥　フォントデザイン（２）
⑦　フォントデザイン（３）※課題２提出※
⑧　フォントまとめ・小テスト、点・線・面のデザイン（１）
⑨　点・線・面のデザイン（２）
⑩　点・線・面のデザイン（３）
⑪　点・線・面のデザイン（４）※課題３提出※
⑫　彩色ブラッシュアップ（１）
⑬　彩色ブラッシュアップ（２）
⑭　彩色ブラッシュアップ（３）※課題４提出※
⑮　前期内容まとめ

【後期】
①　イベントのデザイン（ハロウィン）（１）
②　イベントのデザイン（ハロウィン）（２）
③　イベントのデザイン（ハロウィン）（３）※課題５提出※
④　イベントのデザイン（製菓祭ポスター）（１）
⑤　イベントのデザイン（製菓祭ポスター）（２）
⑥　イベントのデザイン（製菓祭ポスター）（３）
⑦　イベントのデザイン（製菓祭ポスター）（４）※課題６提出※
⑧　小冊子（１）
⑨　小冊子（２）
⑩　小冊子（３）
⑪　小冊子（４）</td></tr>
</table>

	⑫ 小冊子（５）※課題７提出※ ⑬ コラージュ（１） ⑭ コラージュ（２） ⑮ まとめ
成績評価	前期：テスト 60%・提出物 30%・平常点 10% 後期：テスト 20%・色彩検定結果 20%・提出物 50%・平常点 10%
その他	【講義（色彩検定対策）準備物】 色彩検定公式テキスト３級・２級、色彩検定過去問題集、配色カード 199a、配布プリント、A4 ファイル、ノート（デザイン授業専用にすること）スティックのり、はさみ 【実技準備物】 鉛筆（HB, B, 2B 各２本ずつ※おすすめ→三菱鉛筆「ハイユニ」「ユニ」「ステッドラー」 色鉛筆（油性・24 色以上）、※鉛筆、色鉛筆は常に削っておくこと。 カッター、消しゴム、練り消しゴム、スケッチブック、クロッキー帳、スティックのり、30 cm定規、はさみ、 【提出物についての注意事項】 期日を守らないと減点になるので、気を付けてください。 やむを得ない理由で当日欠席することが事前にわかっている場合は、その前週の授業までに必ず相談してください。提出当日の病欠や提出しなかった場合は、翌日 9 時までに事務の先生または担任の先生に提出してください。

＊1 コマを 90 分とし、それを２時間と換算する