科目名	製菓衛生師試験対策			講師名	今村　光良
講師 実務経験	今村　光良	工場、ホテル(製菓・製パン部門)、洋菓子店(製造)での実務経験			
区　分	必修	形　式	演習	対　象	洋菓子科 2 年
開講期間	前期（広島県　製菓衛生師試験まで）			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）	―
目　的	国家資格「製菓衛生師免許」を取得し、プロとしての知識と意義を学ぶ 併せて、就職活動に活かしていく				
目　標	国家資格　製菓衛生師試験に合格する知識を身につける。				
テキスト 配布資料	製菓衛生師全書（上・下巻共使用）、お菓子「こつ」の科学、プリント				
授業計画	◆2025 年度・2024 年度に行われた各県の製菓衛生師試験の問題に取り組み、 出題の傾向と対策を学ぶ ・各県の試験過去問題を、確認テストとして取り組む →正答をテキスト等から各自及び講師に質問をする中で導き出し、模範解答で 最終確認をすることで、テストへの習熟度を高める　→　平生点として採点 その後、採点結果を各自で一覧表に記入 →各自で点数管理する事で、学生自身が学習成果を把握して取り組みに活かしていく ・宿題としても取り組む　→　提出物として採点 ・補習も実施する場合がある（別日程にて） ◆製菓衛生師試験とは ・試験科目はすべての都道府県で 6 科目に統一されている ・出題数は 60 問以上で、都道府県ごとに異なる ・出題形式は四肢択一方式 ・解答方法はマークシート方式、又は答えの番号を記入する方式 ① 衛生法規 (3 問) ② 公衆衛生学 (9 問) ③ 食品学 (6 問) ④ 食品衛生学 (12 問) ⑤ 栄養学 (6 問) ⑥ 製菓理論および実習 (24 問、製菓理論が 18 問程度、実技問題が 6 問程度出題される 実技は「和菓子」「洋菓子」「製パン」の問題から、1 ジャンルを各自が選択し解答) ※合格ラインは、各問題で 60%以上の正解が必要 ◆2025 年度　広島県　試験実施日：　2025 年 7 月 9 日（水曜日）14：00～16：00 他、各県の日程も、発表があり次第案内します				
成績評価	座学試験 80%、平生点 10%、提出物 10%				
その他	成績を考慮して、他県での受験を案内する場合があります				

＊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">製菓理論・実習（発展）</td><td>講師名</td><td colspan="2">今村光良、山川裕一、原彰儀</td></tr>
<tr><td rowspan="3">講師
実務経験</td><td>今村　光良</td><td colspan="5">工場(製菓部門)、ホテル（製菓・製パン部門）、洋菓子店（製造）での実務経験</td></tr>
<tr><td>山川　裕一</td><td colspan="5">ホテル（製菓・製パン部門）、洋菓子店（製造）での実務経験</td></tr>
<tr><td>原　彰儀</td><td colspan="5">ホテル（製菓・製パン部門）、洋菓子店（製造）での実務経験</td></tr>
<tr><td>区　分</td><td>必修</td><td>形　式</td><td>講義・実習</td><td>対　象</td><td colspan="2">洋菓子科 2 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　授業時数
（総コマ数）</td><td>480 時間（240 コマ）</td></tr>
<tr><td>後期　授業時数
（総コマ数）</td><td>480 時間（240 コマ）</td></tr>
<tr><td>目　的</td><td colspan="6">国家資格　製菓衛生師資格を持って、食品業界に携わるための知識と技能を身につける</td></tr>
<tr><td>目　標</td><td colspan="6">就職に向けてより高度な菓子製造が、理論的に行えるようにする
国家資格「製菓衛生師」試験に合格し、活用できるだけの知識と技能を身につける</td></tr>
<tr><td>テキスト
配布資料</td><td colspan="6">製菓衛生師全書、お菓子「こつ」の科学、科学でわかるお菓子の「なぜ？」、洋菓子用語辞典、プリント</td></tr>
<tr><td>授業計画</td><td colspan="6">◆授業内容
【製菓実習（発展）】
・製菓理論および原材料とその特性について
・和菓子　…　和菓子店オーナー等による実習
・製パン　…　本校　製パン科講師による実習
・ドリンク　…　コーヒー、紅茶の各店オーナー等による実習
・工芸菓子　…　コンテストへの参加も可能
【実習メニュー（発展）】
別紙添付の「実習授業予定表」に従い、週間実習予定を貼り出す
新メニューの場合は、事前に配合表を配布する
【製菓理論（発展）】
・デモ実習を交え、製菓衛生師全書にある食材等の特徴を説明、確認していく
【インターンシップ実習】
・希望者と面談の上、参加を決定（実施期間 2026 年 12 月 9 日(水)～12 月 25 日(金)）

◆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　…　次実習メニューを確認し、配合表で予習をしておく
・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

◆製菓衛生師試験　―　2025 年度は 7 月 9 日（水）14：00～16：00</td></tr>
<tr><td>成績評価</td><td colspan="6">学期末試験 30%・授業態度 30%・技術 30%・出席 10%</td></tr>
<tr><td>その他</td><td colspan="6">非常勤講師として、菓子店オーナー・ホテルシェフをお迎えし実習が行われます。（不定期）</td></tr>
</table>

＊1 コマを 90 分とし、それを 2 時間と換算する

洋菓子科2年　実習授業　予定表

2026年度　広島製菓専門学校

月	レシピNo.	内　容
4月		ナッペ、絞り練習
		ショートケーキ
		サンドショコラ
		フランボワジエ
スポンジ系		Schwarzwalder kirsch Torte
		ロールナチュール
		クレームダンジュ
		soufflé à la vanille
		季節のロールケーキ(オープンキャンパスメニュー)
		練習メニュー　及び　新規メニュー
		外部講師　　授業
5月		確認小テスト　パイピング
		キャラメルロール
		マジパン細工作成（広島コンテスト5月21日出品）
スポンジ系		シャルロットオランジュ
		テヴェール
		opéra
		シュークリーム(オープンキャンパスメニュー)
		gâteaux madame
		Bouchée 、 Guimauve
タルト系		さつまいもとバナナのキャラメルタルト
		タルト　バナーヌ
		tarte brownie
		タルトショコラ　エキゾチック
		タルト　フリュイ
		tarte praline　feuillete et chocolat
		タルト　シトロン
		dacquois aux fruits
		polka , pont-neuf
		和菓子　基礎
		製パン基礎(バケット、クロワッサン、菓子パン)
6月		練習メニュー　及び　新規メニュー
		中四国ブロックコンテスト
		クッキーシュー
		キャラメルロールクッキーシュー
		黒糖はちみつシュークリーム
		eclairs au chocolat
		外部講師　　授業
		eclairs au pistache
	10	Chou a la crème
		確認小テスト　シュークリーム
		Mille crêpe(オープンキャンパスレシピ)
		製パン基礎

月	レシピNo.	内　容
6月		ペイトロピコ
		グレープフルーツと大葉のグラニテ
		été
冷菓系		杏仁豆腐
		レモンのパンナコッタ
		ヌガーグラッセ
		外部講師　授業
		和菓子　基礎　（わらび餅、抹茶羊羹）
7月		練習メニュー　及び　新規メニュー
		マカロン(オープンキャンパスレシピ)
		クッキークリームアイス
		saint marc
		ヴェリーヌ(オープンキャンパスレシピ)
冷菓系		mousse figue et cassis
		ipanema
		デザート(オープンキャンパスレシピ)
		前期末　実技テスト
		外部講師　　授業
		和菓子　基礎
		製パン基礎(バケット、ブリオッシュ、カンパーニュ)
		夏季休暇
8月		練習メニュー　及び　新規メニュー
		抹茶のパウンド
		バターケーキ
焼き菓子系		gâteau au fruit
		クッキーシュー(オープンキャンパスレシピ)
		Madereine ,Financer
		Ruebli Torte
9月		チョコレートムース(オープンキャンパスレシピ)
		マドレーヌ　フレーズ
		ケーク　マロン
		ヴィジタンディーヌ
		Berry　Berry
		確認小テスト　ビスキュイロール
焼き菓子系		外部講師　授業
		和菓子　基礎　（薯蕷饅頭）
		製パン基礎(バケット、デニッシュ、フォカッチャ)
		練習メニュー　及び　新規メニュー
		サブレ　アマンド
		テ　オレ
		フロランタン　シーヌ
		ショコラサンド　マロニエ　ファーブルトン
		レモンパイ
		オランジュ

月	レシピNo.	内　容
月	レシピNo.	内　容

10月		ジャパンケーキショー見学（希望者10月14日）
発展応用		クレームブリュレ（オープンキャンパスメニュー）
		ノアラクテ
		Caramer Noir
		イチゴのレアチーズ
		抹茶オペラ
		デリス ピスターシュ
		エトワール（ムースショコラ）
		ambre noix
		キャラメルショコラポワール
		ティラミス ショコラ
		外部講師　授業
		コーヒー 基礎
		紅茶 基礎
		和菓子 基礎
		製パン基礎（バケット、クロワッサン、ブリオッシュ、デニッシュ）
		練習 及び 新規メニュー
		マンゴーカシス
		tartelette pomme
		nougat montélimar
		Mont-blanc
		アメ細工・チョコレート細工
		saint Marc
		モンブラン（オープンキャンパスメニュー）
		gâteau weekend
		ティグレ
11月		紅茶のオペラ
発展応用		chosson pomme
		mille feuilles
		アップルパイ
		確認小テスト ショートケーキ
		ビュッシュドノエル（オープンキャンパスメニュー）
		pot d'orange（feuilletage chocolat）
		Marjolaine
		外部講師 授業
		和菓子 基礎 （外郎）
		製パン 基礎
12月		確認小テスト ナッペ・絞り・パイピング
発展応用		ビュッシュドノエル（オープンキャンパスメニュー）
		企業研修期間は主に復習メニュー
		buche de noel
		christmas cake
冬期休暇		
1月		製菓・製パン祭 準備
		製菓・製パン祭 販売用商品作成
2月		製菓・製パン祭
		ガトーショコラ（オープンキャンパスレシピ）
		Bâton de chocolat
		ほうれん草とジャガイモのロール
発展応用		後期末 実技試験
		truffes nature
		ボンボン ショコラ
		和菓子 基礎
		製パン 基礎
		ガトーフレーズ（オープンキャンパスメニュー）
		fondant chocolat
		tarte Tatin

※ 1年次レシピ以外は、授業前に配合表を配布します。

※ 授業内容・順番等は、授業進捗状況等により変動や加減をする場合があります

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	選択必修	形　式	講義	対　象	洋菓子科２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	海外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">デザイン</td><td>講師名</td><td colspan="2">宮崎　麻美子</td></tr>
<tr><td>実務経験</td><td colspan="5">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>必修</td><td>形　式</td><td>講義・実技</td><td>対　象</td><td>洋菓子科２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　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>90　時　間
（45 コマ）</td></tr>
<tr><td>目　的</td><td colspan="5">「文部省後援　色彩検定２級」取得とデッサン力、デザイン力の向上</td></tr>
<tr><td>目　標</td><td colspan="5">・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（各実技課題）
・観察力、編集力を養い、アイデアを具現化し、人に伝える力をつける（各実技課題）</td></tr>
<tr><td>テキスト
配布資料</td><td colspan="5">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</td></tr>
<tr><td>授業計画</td><td colspan="5">●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
・デザイン基礎
後期
・基本的な形を描けるようにする。
・立体感を出す。
・色鉛筆で表現する。
・円柱と立方体形状のオリジナルケーキを作成
・フォントデザインをする。
・配色センスのブラッシュアップ。
・小冊子を作成する。</td></tr>
<tr><td>成績評価</td><td colspan="5">前期：テスト 70%・提出物 20%・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%　で判定する</td></tr>
<tr><td>その他</td><td colspan="5">【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）、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。</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

科目名	デザイン			講師名	宮崎麻美子	
講師 実務経験	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					
区　分	選択必修	形　式	講義・実技	対　象	洋菓子科２年（選択）	
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	基本的なデッサン能力の向上とデザインセンスの向上					
目　標	基本的なデッサンが描けるようになること、デザインセンスを向上させること					
テキスト 配布資料	プリント配布					
授業計画	【前期】 ・筆記体/フォントデザイン　→様々なフォントでアニバーサリーメッセージを書けるようにする。 ・円柱～ケーキ→基本の円柱からオリジナルケーキをデザインし、描く。 ・色鉛筆で彩色のブラッシュアップ→様々な塗り絵で立体感をとらえる。 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、オリジナルケーキのデザイン（１） ⑨ オリジナルケーキのデザイン（２） ⑩ オリジナルケーキのデザイン（３） ⑪ オリジナルケーキのデザイン（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】 ・構成力/デザイン企画力を養う。→イベントやコンセプトを意識し、企画、デザインする。 ・色彩検定対策（強化）→2級合格を目指そう！ ・フォントをデザインし、使いこなせるようにする。→課題に添える文字を意図して書く（描く）。 ・季節のケーキ、アニバーサリーケーキをデザインする。→季節や人生を彩るオリジナルケーキをデザインし、最終成果物として丁寧に仕上げる。 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 色彩検定対策 ④ 色彩検定対策 ⑤ イベントのデザイン（ハロウィン）（３）※課題５提出※ ⑥ 季節のケーキ・アニバーサリーケーキ（１） ⑦ 季節のケーキ・アニバーサリーケーキ（２） ⑧ 季節のケーキ・アニバーサリーケーキ（３）※課題６提出※ ⑨ イベントのデザイン（製菓祭ポスター）（１） ⑩ イベントのデザイン（製菓祭ポスター）（２） ⑪ イベントのデザイン（製菓祭ポスター）（３） ⑫ イベントのデザイン（製菓祭ポスター）（４）※課題７提出※ ⑬ コラージュ（１） ⑭ コラージュ（２）※課題８提出※ ⑮ 後期内容まとめ					

成績評価	【前期】実技 60%（１課題 15%）・テスト 30%（59 点以下は追試）・平常点 10% 【後期】実技 60%（１課題 15%）・テスト 30%（59 点以下は追試）・平常点 10%
その他	【準備物】 配布プリント、鉛筆（HB, B, 2B 各２本ずつ※必修授業と同じ）、色鉛筆（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、A4 ファイル（デザイン選択授業専用にすること、必修授業と分ける） 【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

2026年度開講科目

科目名	社会			**講師名**	石田裕美
講師実務経験	会計事務所での税理士補助実務経験				
区分	必修	**形式**	講義	**対象**	洋菓子科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	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				
目標	•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				
テキスト 配布資料	授業ごとにレジュメを配布				
	前期	・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。			
	後期	・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			
	授業について	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。			
	課題について	課題提出は、メールでの提出を基本とし、期限厳守とする。			
	成績・評価	•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。			
	履修について	・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。			

令和8年度授業計画

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１６回	夏期課題提出・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）	金融リテラシー検定講義
第３回	創業計画（業種・立地・ターゲット）	金融リテラシー検定講義
第４回	創業計画（商圏・マーケティング戦略）	金融リテラシー検定講義
第５回	創業計画（業務内容詳細）	金融リテラシー検定講義
第６回	創業計画（外観）	金融リテラシー検定講義
第７回	創業計画（内装）	金融リテラシー検定講義
第８回	創業計画（商品開発）	金融リテラシー検定講義
第９回	創業計画（商品開発）	金融リテラシー検定講義
第１０回	創業計画（創業資金）	金融リテラシー検定講義
第１１回	創業計画（経営資金）	金融リテラシー検定講義
第１２回	創業計画（事業計画）	金融リテラシー検定講義
第１３回	創業計画（事業計画）	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	

2026年度開講科目

科目名	製菓理論・実習			講師名	今村光良、山川裕一、原彰儀
講師 実務経験	今村　光良	工場(製菓部門)、ホテル(製菓・製パン部門)、洋菓子店(製造)での実務経験			
	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			
	原　彰儀	ホテル（製菓・製パン部門）、洋菓子店（製造）での実務経験			
区　分	必修	形　式	講義・実習	対　象	洋　菓　子　科　1　年 （パティシエコース・留学コース）
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	国家資格「製菓衛生師」資格を持って、食品業界に携わるための知識と技能を身につける。				
目　標	製造が理論的に行えるように、食材等の理論を合わせて身につける。 国家資格「製菓衛生師」試験に合格する知識と能力を身につける。				
テキスト 配布資料	製菓衛生師全書、洋菓子「こつ」の科学、科学でわかるお菓子の「なぜ？」、洋菓子用語辞典、プリント				
授業計画	【実習】　・製菓理論　…　実習時に合わせて説明 ・原材料とその特性　…　実習時と合わせて説明 ・和菓子　…　和菓子店オーナー等に実習を依頼 ・パン　…　本校製パン科講師による実習 ・ドリンク　…コーヒー・紅茶、各店オーナー等に実習を依頼 ・工芸菓子　…コンテストへの参加も可能 〔実習メニュー〕 添付の「年間実習予定表」に従い、１週間ごとの予定を貼り出す 配合表は事前配布したものを中心に行う 年間予定表以外のメニューを行う場合は、配合表は別に事前配布する 【理論】　2年進級後、広島県において全員が製菓衛生師試験を受験する 製菓衛生師試験の合格を目指し、後期には「製菓理論」を中心に、 実習時間を活用した座学形式の授業を実施する ※　製菓衛生師試験　…　2025年度7月9日（水）14：00～16：00　実施 【インターンシップ（実習）】 ・原則、希望者の参加とする 面談の上、参加の可否を決定（2026年12月9日(水)～12月25日(金)） ◆履修上の注意事項 衛生面における身だしなみを厳守（守れない場合は履修不可とする） ◆授業時間外の学習について ・授業前　…　各自、授業前までに実習内容を確認し、配合表を予習しておく ・授業後　…　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 ・前期は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 ・後期は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	◆理論・実習　各学期末試験30%・授業態度30%・技術30%・出席10% ◆製菓理論　後期末試験80%・平常点10%・提出物10%				
その他	非常勤講師として、菓子店オーナーやシェフをお迎えし、実習を行う（不定期）				

＊1コマを90分とし、それを2時間と換算する

洋菓子科1年　実習授業　予定表

2026 年度　広島製菓専門学校

月、テーマ	No.	製品名
4月	—	器具説明/材料説明/洋菓子の形体
	1	ショートケーキ
		ナッペ・絞り練習
	3	Roule [共立て法]
	1	ショートケーキ
		ナッペ・絞り練習
スポンジ系		
	2	bisucui à la cuillére/biscuit de savoie
	4	Roule au fruit 1[別立て法]
	5	Zitronen-sahnekrem-roulade
	6	kirsch sahnekreme omelette
	7	crème au beurre(Meringue itarienne)
	8	crème au beurre(a l'anglaise)
5月		マジパン細工
		広島ケーキコンテスト 見学
	9	Zuger Kirsch Torte [デモ授業]
	10	Chou a la crème
		外部講師（洋菓子店オーナー）授業
		和菓子　基礎（柏餅、桜餅(関西風)）
		製パン　基礎（バケット、バターロール）
		確認小テスト　生クリーム　絞り
タルト系	11、12	gâteau basque、pâte sucrée生地仕込み
	12	pâte sucrée　のし練習
	13	tarte aux poires（共焼き）
	14	tarte hollandaise
	15	tarte fromage/baked cheese cake
	16	tartelette aux fruits
6月	21	Chou a la crème
		練習メニュー
	17	Tarte citron meringue
	18	tarte cerise
		シュークリーム(オープンキャンパスメニュー)
		中四国ブロックコンテスト
		チョコレート製品(amande chocolat等)
	19	tarte praline feuillete et chocolat
	20	Fran aux abricot/Mirlitons
シュー系	21	Chou a la crème
	22	profiterole
	23	éclairs au chocolat
	24	pets de nonne/gnokis/eclair[デモ授業]
		ラッピングとディスプレイ　基礎
		外部講師（洋菓子店オーナー）授業
		和菓子　基礎（錦玉羹）
		製パン　基礎（バケット、クロワッサン）
		確認小テスト　シュー生地
		練習メニュー
	77	Mille crêpe(オープンキャンパスメニュー)
	25	le pastillage
	26	furst-puckler/suffle glace

月、テーマ	No.	製品名
7月	27	galce à la vanille/sorbet au citron
	28	gelée d'orange/la crème Caramel
	29	blanc-manger/la crème Caramel
	30	charlotte
	31	Bavarois au thé vert
	32	mousse aux passion
	33	mousse au chocolat
	34	charlotte aux fruits
	35	レアチーズ（グラス仕立て）
冷菓系	39	macaron(オープンキャンパスメニュー)
	21	Chou a la crème
前期末　実技テスト		
		グラスデザート(オープンキャンパスメニュー)
		外部講師（洋菓子店オーナー）授業
		和菓子　基礎（餡について）
		製パン　基礎（バケット、ブリオッシュ）
		練習メニュー
夏季休暇		
8月		ナッペ・絞り練習
	1	ショートケーキ
	4	Roule [共立て]
	36	Quatre quarts/Petit four sec
9月	37	Madereine/petit four sec
	38	Financer/ice box cookie
	39	Dacquoises/Macaron lisse
	41	kouglof/marble cookis
	42	Gâteau au fruits/Belvedere Schnitten
	43	Frankfurter Kranz
	44	Margarethen Kuchen
	45	テンパリング/truffes nature
		チョコレートムース(オープンキャンパスメニュー)
		確認小テスト　ナッペ・絞り
		外部講師（洋菓子店オーナー）授業
		和菓子　基礎（御萩、栗大福、ヨモギ餡餅）
		製パン　基礎（バケット、デニッシュ）
焼き菓子系	46	pain d'épices/crème caramel
	69	rouleaux marron
10月	47	Linzer
	48	Florentine /Engadiner Nusstorte
	49	Génoise chocolat
		チーズケーキ(オープンキャンパスメニュー)
		練習メニュー
	50	roulé(Mandelmasse)
	51	choux Suédois
	52	éclairs au macha
シュー系	53	religeuse
	78	Paris-Brest
	40	mont-blanc
	79	chiffon cake

10月	54	Charlotte au chocolat
		ジャパンケーキショー見学(希望者)
		外部講師 (洋菓子店オーナー) 授業
		マジパン細工
		コーヒー 基礎
		紅茶 基礎
		和菓子 基礎
		製パン 基礎 (バケット、クロワッサン、ブリオッシュ)
タルト系	55	PONT-NEUF
	56	CONVERSATION
	57	Quiche á la Lorreine
		練習メニュー
11月		モンブラン(オープンキャンパスメニュー)
パイ系	58	SAINT-HONORE
	59	PAN DE GÊNES/GALETTE BRETONNE
	59, 60	jalousie 生地仕込み,galette焼き
	60	jalousie
	61	Allumette au potiron
	62	chosson au pomme
		確認小テスト フォンサージュ
		シュガークラフト
	63	chosson Napolitan
	64	palmier/papillon/sacristan
	65	Galette des Rois
	66	mille feuilles
	67	CHIBOUSTE PAISANNE
	68	crépe suzette
		外部講師 (洋菓子店オーナー) 授業
		和菓子 基礎 (製餡、どら焼き、金鍔)
		製パン 基礎
		練習メニュー
12月		確認小テスト カット(ロールケーキ)
		企業研修期間 復習メニュー
		christmas cake(オープンキャンパスメニュー)
		christmas cake
	72	buche de noël
冬季休暇		
1月		製菓祭準備等
2月		製菓・製パン祭
	1	ショートケーキ
後期末 実技テスト		
		チョコレート(オープンキャンパスメニュー)
	70	suffle cheese cake
	71	SCHWARZWALDER KIRSCH TORTE
	73	roule au fruit 2
		苺のケーキ(オープンキャンパスメニュー)
		和菓子 基礎 (苺大福、牛皮餅)
		製パン 基礎
	75	Malakoff torte
	76	KARDINAL SCHNITTEN
		アメ細工 チョコ細工

※ 授業内容・順番等は、授業進捗状況等により、

変動や加減をする場合があります

科目名	食品衛生学			講師名	山岡　弘二	
区　分	必　修	形　式	講　義	対　象	洋菓子科1年1組	
開講期間	1年間（前期・後期）			総コマ数（前期）	80　時　間（40コマ）	
				総コマ数（後期）	80　時　間（40コマ）	
目　的	安全な菓子を製造するための衛生管理知識の習得					
目　標	食中毒等発生防止対応、食品添加物、食品表示及びHACCP知識の習得、製菓衛生師資格の取得					
テキスト配布資料	製菓衛生師教本・プリント					
授業計画	（前期） ・食品衛生の概要 飲食物を原因とする健康障害等 5月・・ミニテスト①　1回 ・食品衛生微生物 衛生微生物の分類、性状、発病等 6月・・ミニテスト②　1回 ・食中毒 食中毒総論、食中毒各論 7月・・ミニテスト③　1回 ・　9月　前期期末試験 （後期） ・　食品由来感染症 ・　食品中の有害物質 異物混入・農薬等 10月・・ミニテスト④　1回 ・　食品添加物 添加物の分類、使用目的、規制等 ・　食品の表示 表示の分類、表示方法等 11月・・ミニテスト⑤　1回 ・　食品の衛生管理 食品の腐敗・保存等 洗浄・消毒の方法等 ・　HACCP 食品の自主衛生管理等 HACCP概要・実習等 1月・・ミニテスト⑥　1回 2月後期期末試験					
成績評価	授業受講態度・課題提出・ミニテスト及び学期末試験等の総合評価					
その他	授業中の私語・スマホ使用厳禁・授業中のアルバイト（講義以外の課題作成等）禁止					

＊1コマを90分とし、それを2時間と換算する

科目名	公衆衛生学			講師名	岡野 真知子	
講師実務経験	医療センター、クリニックに管理栄養士として勤務。					
区 分	必修	形 式	講義	対象	洋菓子科１年	
開講期間	１年間(前期･後期)				前期総時間数（コマ数）	60 時間 (30 コマ)
					後期総時間数（コマ数）	60 時間 (30 コマ)
目 的	公衆衛生の向上および増進に寄与することを目的とされた製菓衛生師の資格を取得することを目的とする。					
目 標	製菓衛生師の国家試験を受験するために必要な公衆衛生学の知識を習得することを目標とする。					
テキスト 配布資料	テキスト:日本菓子教育センター 製菓衛生師全書 配布資料:プリント類					
授業計画	【前期】 公衆衛生の定義 公衆衛生の歴史 公衆衛生行政の仕組みとその制度 保健所･保健センターの機能 人口静態統計 人口動態統計 疾病統計 環境衛生(空気、光、水) 水道 下水道、清掃及び廃棄物処理について 衛生害虫などの駆除について、その他の生活衛生について 前期の復習 【後期】 公害 感染症と病原体 感染症対策 経口感染症 生活習慣病 高血圧症、動脈硬化症、脳血管疾患 循環器病の対策、がん、その他の生活習慣病 糖尿病、生活習慣病の予防と菓子成分 産業保健、労働と健康 産業保健活動 後期の復習 一年間のまとめ 各項目の復習･力試しのため、 国家試験過去問題を解き、年間を通して問題を解く力をつけ、国家試験合格を目指す。					
成績評価	学期末試験 80% 平常点 20% 総合して判断します。					
その他	準備物)ノート(サイズ:B5)、プリントをまとめるためのファイル(サイズ:B5)					

2026年度開講科目

<table>
<tr><td>科目名</td><td colspan="3">衛生法規</td><td>講師名</td><td colspan="2">金本　捷敏</td></tr>
<tr><td>講師
実務経験</td><td colspan="6">獣医師として家畜診療所、市役所での衛生行政の実務経験</td></tr>
<tr><td>区　分</td><td>必修</td><td>形　式</td><td>講義形式</td><td>対　象</td><td colspan="2">洋菓子科1年
（パティシェ・留学コース）</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>20時間
（10コマ）</td></tr>
<tr><td>後期　授業時数
（総コマ数）</td><td>20時間
（10コマ）</td></tr>
<tr><td>目　的</td><td colspan="6">製菓衛生師として将来の実務に必要な衛生法規の知識を習得する。</td></tr>
<tr><td>目　標</td><td colspan="6">当面の目標として、製菓衛生師試験に合格して製菓衛生師免許を取得するために、試験に出題頻度の高い衛生法規の知識と過去の製菓衛生師試験問題を重点的に学習する。さらに、将来の実務に備えて、総合的に衛生法規の知識の習得を図る。</td></tr>
<tr><td>テキスト
配布資料</td><td colspan="6">テキスト・・・製菓衛生師全書（日本菓子教育センター発行）
配布資料・・・必要に応じ、その都度印刷して配布</td></tr>
<tr><td>授業計画</td><td colspan="6">〈序論〉
☆　社会の安定等に必要な法規範の必要性、法律の役割等の学習。
☆　菓子製造業に密接な関連を有する各種衛生法規の必要性と
その概要の学習。
☆　我が国の行政機構の学習。
☆　暗記が重要な科目の特性を配慮し、記憶の仕組み、効率的な
学習法の習得
〈各論〉
☆　製菓衛生師法・製菓衛生師法施行令･製菓衛生師法施行規則
☆　食品衛生法･食品衛生法施行令･食品衛生法施行規則
☆　食品表示法・食品表示基準
☆　その他、製菓衛生師の業務や健康管理等日常生活に関連が深く、かつ、製菓衛生師試験に出題頻度が高い法律の概要の学習。
※ 食品安全基本法　※ 健康増進法　※ 地域保健法
※ 食育基本法　※ 感染症法　※ 医薬品医療機器等法
※ 麻薬取締法　※ 大麻取締法　※ 覚せい剤取締法
※　あへん法　※ 食品ロス削減推進法
※ 食品リサイクル法　等</td></tr>
<tr><td>成績評価</td><td colspan="6">学期末･学年末試験80%、模擬試験10%、出席および授業態度10%</td></tr>
<tr><td>その他</td><td colspan="6">授業の区切りごとに模擬試験を実施し、製菓衛生師試験のポイントを把握する。</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	デザイン			講師名	宮崎　麻美子	
講師 実務経験	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					
区　分	必修	形　式	講義・実技	対　象	洋菓子科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	「文部省後援　色彩検定３級」取得と基礎的なデッサン力、デザイン力を身に付ける					
目　標	・色彩検定３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） ・色のルールを学び、感性や経験だけによらない理論の土台を身につける。 ・色の守備範囲を広げ、嗜好色だけでなく、普段使わない色も積極的に取り入れる。 ・時流のケーキ、ドリンク、自分の興味がある菓子などについて情報収集し、それを参考にメニューをイメージ→具現化できるようにする。（実技課題・製菓祭で展示）					
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					
授業計画	●講義：色彩検定３級対策 前期⇒「光と色」～「色彩調和」 後期⇒「ファッション」～「インテリア」＋検定対策（総復習・過去問） ●実技 前期　○「メニュー表」の作成準備 ・洋菓子について調べ、メニューをラインナップする。 ・レイアウトを考える。 ・描くための準備をする。（鉛筆/色鉛筆をカッターで削る） 後期　○「メニュー表」の作成、仕上げる。 ・基本的な形を描けるようにする。 ・色鉛筆を使い、陰影を意識して立体感を出す。					
成績評価	前期：テスト80%・平常点10%・提出物10% 後期：テスト30%・色彩検定結果30%・平常点10%・提出物30%で判定する ※前期テスト、後期テストとも59点以下は追試					
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、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、色鉛筆はカッターで削る。 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、30 cm定規、はさみ、スティックのり 【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。 【色彩検定合否の取り扱いについて】 ３級は７割で合格となります。検定点数は後期の成績評価にも反映（30%） もし不合格となった場合は次年度６月の夏期検定で再受験となります。					

※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	栄養学			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	洋菓子科 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	製菓衛生師国家試験合格に向けての知識を習得する					
目 標	食品中の栄養素などの物質に関する科学を通して、生きていくための営みを学ぶ。また、食を通して健康的に生きるだけでなく、精神的にも社会的にも満たされることを目的に、嗜好品である製菓の分野でも栄養学が取り入れられていることを学習し、現代社会の食について幅広い知識を習得する。					
テキスト 配布資料	【テキスト】 製菓衛生師全書(上) 【配付資料】 授業用補足資料、国家試験対策問題(栄養学)					
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)栄養学の概要(P255) ①栄養学の意義 ②人体構成成分 (2)栄養素の種類と働き(P257) ①炭水化物 ②脂質 ③たんぱく質 ④ビタミン ⑤無機質(ミネラル) ⑥水分 ＊ 各単元で復習の確認テストを実施 ＊ 学期末試験 9/21(火) 【後期】 (3)栄養素の消化と吸収・代謝(P275) (4)食生活と疾病(P284) ①国民健康・栄養調査(P284) ②食欲と身体機能の調節(P286) 1) 摂食行動 2) ホルモンとその機能 ③栄養素の生理作用(P289) 1) 炭水化物 2) 脂質 3) たんぱく質 ④肥満と生活習慣病(P294) 1)生活習慣病 2)高血圧症 3)肥満 4)脂質異常症 5)糖尿病 6)骨粗しょう症 7)高尿酸血症 (6)栄養学の実践(P298) ①日本人の食事摂取基準 ②エネルギー代謝 (7)栄養管理:ライフステージの栄養(P306) ①妊産婦 ②乳児期 ③幼児期 ④学童期 ⑤成人期 ⑥老年期 (8)食事バランスガイド・食品分類法(P311) (9)栄養成分表示(P314) ①栄養表示制度 ②特別用途食品 ③特定保健用食品 ④栄養機能食品 ⑤機能性表示食品 ＊ 各単元で復習の確認テストを実施 ＊ 学年末試験 2027 年 1/19(火) (10)国家試験対策講座 広島県の過去問題(10 年分)を解いて本試験への対策を行なう					
成績評価	試験(70%)、提出物・平常点・小テスト(30%)の総合評価					

※90 分を 1 コマとし、それを 2 時間と換算する

26/03/04

2026 年度開講科目

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	洋菓子科 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	製菓理論と並行して製菓衛生師国家試験合格に向けての知識を習得する。					
目 標	「安全で質の高い菓子作り」を実践するためには、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、食品に含まれている成分について幅広く理解し、調理や加工においてどのように変化するのかを学習する。					
テキスト 配布資料	【テキスト】 製菓衛師全書(上・下) ・ 食品成分表 【配付資料】 授業用補足資料、国家試験対策問題(食品学・製菓理論)					
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) 食品学の概論:製菓と食品学(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 ③嗜好成分、有害成分 ④食品の二次機能 色素、香気成分、呈味成分 ＊ 各単元で復習の確認テストを実施 ＊ 学期末試験 9/1(火) 【後期】 (2) 食品の種類と特性(P158) ①植物性食品:穀類、いも類、砂糖類・甘味類、豆類、種実類、野菜類、果実類、キノコ類、藻類 ②動物性食品:魚介類、肉類、卵類、乳類・乳製品 ③機能性食品:特別用途食品、保健機能食品、栄養機能食品、機能性表示食品 (3)食品の変質とその防止(P181) ①食品の変質 ②食品の保存方法 (4)食品表示(P186) ①食品表示制度 ②食品表示基準 (5)食品の生産と消費(P191) ①食品の消費構造の変化 ②食品の生産と輸入 ③主な食品の動向 ④食料自給率 ＊ 各単元で復習の確認テストを実施 ＊ 学年末試験 2027年 1/19(火) (6)国家試験対策講座 食品学、製菓理論の広島県の過去問題(10 年分)を解いて本試験への対策を行なう					
成績評価	試験(70%)、提出物・平常点・小テスト(30%)の総合評価					

※90 分を 1 コマとし、それを 2 時間と換算する