２０２５年度年間教育計画　　面接指導施設：国際製菓専門学校

教　科	科　目		期間	担当者
国語	現 代 の 国 語	単位数：1 単位 [標準単位：2 単位]	年間	嶋田 浩樹

指導目標　小説を読むことを通して、登場人物の心理の変化について自由にかつ大胆に想像し、人間の複雑な内面の表現を味わうだけにとどまらず、自分の物の見方や考え方を深め、それらを自分の言葉で表現することができるようにしたい。評論の読解を通しては、論理的に考える姿勢を身に付け、意見を自分の力でまとめ上げ、発表するレベルまで学習を深めていきたい。

スクーリング	全　１５　回	面接指導：　2回 講　義　：　１３回	教科書	高等学校 現代の国語(第一学習社)
レポート	全　３　回	添削指導：　3回 その他　：　１２回	学習図書	自校作成の教材資料を使用
定期試験	あり	学　期　：　2回	副教材	なし
定期試験の評価割合	８０　％	評定算出方法 １００法５段階評定		

回	日付	曜日	単元・学習内容	面接指導	講義	レポート(締切期日)
1	4/17	月	「小説　羅生門」①		〇	第１回(6/5) *毎回ノート提出
2	4/24	月	「小説　羅生門」②		〇	
3	5/8	月	「小説　羅生門」③		〇	
4	5/15	月	「小説　羅生門」④		〇	
5	5/22	月	「小説　羅生門」⑤		〇	
6	5/29	月	「小説　羅生門」⑥ 試験対策		〇	
7	6/5	月	「小説　羅生門」⑦ 試験対策	〇		
8	6/12	月	前期試験実施			
9	10/23	月	「評論　<生きもの>として生きる」①		〇	第２回(11/13) 第３回(12/4) *毎回ノート提出
10	11/6	月	「評論　<生きもの>として生きる」②		〇	
11	11/13	月	「評論　<生きもの>として生きる」③		〇	
12	11/20	月	「評論　<生きもの>として生きる」④		〇	
13	11/27	月	「評論　<生きもの>として生きる」⑤		〇	
14	12/4	月	「評論　<生きもの>として生きる」⑥	〇		
15	2/19	月	進級試験実施		〇	

２０２５年度年間教育計画　　　　面接指導施設：国際製菓専門学校

教　科	科　目		期間	担当者
国語	現 代 の 国 語	単位数：1単位 ［標準単位：2単位］	年間	嶋田 浩樹

指導目標
指導目標　1年次よりも難易度の高い評論や小説を一語一語丁寧に吟味し、読解する姿勢を身に付けたい。また、意見や感想の発表の場を通して、自分と異なる他者の意見や主張、独自の解釈や鑑賞に触れる機会を増やし、自分の考え方や感じ方の幅を広げたい。

スクーリング	全　１６　回	面接指導：　２回 講　義　：　１４回	教科書	高等学校 現代の国語(第一学習社)
レポート	全　　３　回	添削指導：　２回 その他　：　１４回	学習図書	自校作成の教材資料を使用
定期試験	あり	学　期　：　２回	副教材	なし
定期試験の評価割合	８０　％	評定算出方法 １００法５段階評定		

回	日付	曜日	単元・学習内容	面接指導	講義	レポート(締切期日)
1	6/29	木	「小説　山月記 中島 敦 ①」		○	第１回(9/21) *毎回ノート提出
2	7/6	木	「小説　山月記 中島 敦 □」		○	
3	7/13	木	「小説　山月記 中島 敦 ③」		○	
4	9/7	木	「小説　山月記 中島 敦 ④」		○	
5	9/14	木	「小説　山月記 中島 敦 ⑤」		○	
6	9/21	木	「小説　山月記 中島 敦 □」	○		
7	9/28	木	「評論　<本当の自分>幻想①」		○	第２回(10/26) *毎回ノート提出
8	10/5	木	「評論　<本当の自分>幻想②」		○	
9	10/12	木	「評論　<本当の自分>幻想③」		○	
10	10/19	木	「評論　<本当の自分>幻想④」/試験対策		○	
11	10/26	木	後期中間試験		○	
12	1/18	木	「評論　ペンギンがけんかした日 ①」		○	第３回(2/22) *毎回ノート提出
13	1/25	木	「評論　ペンギンがけんかした日 ②」		○	
14	2/8	木	「評論　ペンギンがけんかした日 ③」		○	
15	2/15	木	「評論　ペンギンがけんかした日 ④」	○		
16	2/22	木	「評論　ペンギンがけんかした日 ⑤」		○	

２０２５年度年間教育計画

面接指導施設：国際製菓専門学校

教　科	科　目		期間	担当者
国語	現代の国語	単位数：　１単位 [標準単位：２単位]	半年	石 綿 泰 之

指導目標
１．　文章を論理的に理解するために必要となる、文章構成の捉え方や要旨を把握する力、語彙力を身につける。

スクーリング	全　１３　回	面接指導：　２　回 講　義　：　１１　回	教科書	高等学校『現代の国語』第一学習社
レポート	全　　３　回	添削指導：　　３　回 その他　：　　０　回	学習図書	自校作成の教材資料を使用
定期試験	あ　り	学　期　：　　１　回	副教材	配布プリント　その他
定期試験の評価割合	７０　　％	評定算出方法 １００法５段階評定		高等課程三年

回	日付	曜日	単元・学習内容	面接指導	講義	レポート(締切期日)
1	4/18	金	「作文」		○	
2	4/25	金	「水の東西①」山崎正和		○	
3	5/9	金	「水の東西②」山崎正和		○	
4	5/16	金	国語常識①熟語		○	5/16
5	5/23	金	「水の東西③」山崎正和		○	
6	5/30	金	「水の東西④」山崎正和		○	
7	6/6	金	国語常識②同音異義語・同訓異字	○		
8	6/20	金	前期試験実施		○	6/20
9	6/27	金	「砂に埋もれたル・コルビュジエ①」原田マハ		○	
10	7/4	金	「砂に埋もれたル・コルビュジエ②」原田マハ		○	7/4
11	9/5	金	「砂に埋もれたル・コルビュジエ③」原田マハ		○	
12	9/12	金	国語常識④故事成語	○		
13	9/26	金	「砂に埋もれたル・コルビュジエ④」原田マハ		○	

２０２５年度年間教育計画

面接指導施設：国際製菓専門学校

教　科	科　目		期間	担当者
国語	言 語 文 化	単位数： 1　単位 ［標準単位： 2 単位］	年間	嶋田　浩樹

指導目標　古文、漢文、近代以降の韻文の学習を通して長い歴史をもつ日本語の特異性や言葉の豊かさを理解するとともに、大陸文化の影響についても視野を広げて見ていきたい。

スクーリング	全　１７　回	面接指導：　2回 講　義　：　１５回	教科書	高等学校 言語文化(第一学習社)
レポート	全　３　回	添削指導：　3回 その他　：　１４回	学習図書	自校作成の教材資料を使用
定期試験	あり	学　期　：　2回	副教材	なし
定期試験の評価割合	８０　％	評定算出方法 １００法５段階評定		

回	日付	曜日	単元・学習内容	面接指導	講義	レポート(締切期日)
1	6/19	月	「古文　児のそら寝 ①」	○		第１回(9/11) *ノート毎回提出
2	6/26	月	「古文　児のそら寝 ②」		○	
3	7/3	月	「古文　児のそら寝 ③」		○	
4	7/10	月	「古文　児のそら寝 ④」		○	
5	9/4	月	「古文　児のそら寝 ⑤」		○	
6	9/11	月	「古文　児のそら寝 ⑥」		○	
7	9/25	月	「俳句 ①」	○		第２回(10/9) *ノート毎回提出
8	10/2	月	「俳句 ②」		○	
9	10/9	月	「俳句 ③」試験対策		○	
10	10/16	月	後期中間試験実施		○	
11	12/11	月	「漢文入門 ①」		○	第３回(1/22) *ノート毎回提出
12	12/18	月	「漢文入門 ②」		○	
13	1/15	月	「漢文入門 ③」		○	
14	1/22	月	「漢文入門 ④」/「狐借虎威」/ 試験対策		○	
15	2/19	月	進級試験実施		○	
16	3/4	月	進級試験解説/「短歌 石川啄木 ①」		○	次年度導入授業
17	3/11	月	「短歌 石川啄木 ②」		○	

２０２５年度年間教育計画　　　　面接指導施設：国際製菓専門学校

教　科	科　目		期間	担当者
国語	言 語 文 化	単位数： １　単位 ［標準単位：２単位］	年間	嶋田　浩樹

指導目標　１年次より難易度の高い古文、漢文、近代以降の韻文の学習を通して長い歴史をもつ日本語の特異性や言葉の豊かさを理解するとともに、名作を音読する習慣も身に付けていきたい。また、私達の生活の中に生き続けている日本独自の文化についても再認識したい。

スクーリング	全　１７回	面接指導：　２回 講　義　：　１５回	教科書	高等学校 言語文化(第一学習社)
レポート	全　３　回	添削指導：　２回 その他　：　１５回	学習図書	自校作成の教材資料を使用
定期試験	あり	学　期　：　２回	副教材	なし
定期試験の評価割合	８０　％	評定算出方法 １００法５段階評定		

回	日付	曜日	単元・学習内容	面接指導	講義	レポート(締切期日)
1	4/13	木	「短歌 齋藤茂吉①」	○		第１回(6/15) ＊ノート毎回提出
2	4/20	木	「短歌 齋藤茂吉②		○	
3	4/27	木	「土佐日記 紀貫之①」		○	
4	5/18	木	「土佐日記 紀貫之②」		○	
5	5/25	木	「土佐日記 紀貫之③」		○	
6	6/1	木	「土佐日記 紀貫之④」		○	
7	6/8	木	「土佐日記 紀貫之⑤」	○		
8	6/15	木	「土佐日記 紀貫之⑥」試験対策		○	
9	6/22	木	前期試験実施		○	
10	11/2	木	「漢詩のきまり」「王維」		○	第２回(11/16) ＊ノート毎回提出
11	11/9	木	「杜甫」「詩　高村光太郎」		○	
12	11/16	木	「李白」「詩　谷川俊太郎」		○	
13	12/7	木	「方丈記 鴨長明 ①」		○	第３回(12/21) ＊ノート毎回提出
14	12/14	木	「方丈記 鴨長明 ②」		○	
15	12/21	木	「方丈記 鴨長明 ③」		○	
16	1/11	木	「詩　高村光太郎」		○	
17	2/29	木	「詩　谷川俊太郎」		○	

２０２５年度年間教育計画

面接指導施設：国際製菓専門学校

<table>
<tr><th>教　科</th><th colspan="2">科　目</th><th>期間</th><th>担当者</th></tr>
<tr><td>国語</td><td>言語文化</td><td>単位数：　１単位
[標準単位：２単位]</td><td>半年</td><td>石 綿 泰 之</td></tr>
<tr><td colspan="5">指導目標
１．　古文や漢文、伝統文化に関する文章に触れ、論理的に考える力や深く共感したり豊かに想像したりする力を身につけるとともに、我が国の言語文化に対する理解を深めることを目指す。</td></tr>
</table>

スクーリング	全　１３回	面接指導：　２　回 講　義　：　１１　回	教科書	高等学校『言語文化』第一学習社
レポート	全　３　回	添削指導：　３　回 その他　：　０　回	学習図書	自校作成の教材資料を使用
定期試験	あ　り	学　期　：　２　回	副教材	配布プリント　その他
定期試験の評価割合	７０　％	評定算出方法 １００法５段階評定		高等課程三年

回	日付	曜日	単元・学習内容	面接指導	講義	レポート(締切期日)
1	10/3	金	「絵仏師良秀(宇治拾遺物語)①」	○		
2	10/10	金	「絵仏師良秀(宇治拾遺物語)②」		○	
3	10/17	金	国語常識①		○	10/27
4	10/24	金	後期中間試験		○	
5	10/31	金	「絵仏師良秀(宇治拾遺物語)③」	○		
6	11/14	金	「絵仏師良秀(宇治拾遺物語)④」		○	12/1
7	11/21	金	国語常識②		○	
8	11/28	金	「枕草子」・「徒然草」(随筆)		○	12/9
9	12/5	金	「近現代の詩歌①」		○	
10	1/9	金	「近現代の詩歌②」		○	
11	1/16	金	国語常識④		○	
12	2/6	金	後期期末試験		○	
13	2/13	金	今年度の学習を振り返って「作文」		○	

２０２５年度年間教育計画　　　面接指導施設：国際製菓専門学校

教　科	科　目		期間	担当者
地理歴史	地理総合	単位数：　２単位 [標準単位：２単位]	年間	福元佑紀

指導目標：日本のみならず広く人類としての様々な諸課題を日常生活と関連付けて取り扱い、地理的技能を身につけるとともに地理学習の有用性に気づき、自ら情報を収集し問題解決ができる力を身につける。

スクーリング	全　３５　回	面接指導：　４回 講　義　：　３１回	教科書	高等学校 新地理Ａ（帝国書院）
レポート	全　　８　回	添削指導：　６回 その他　：　２回	学習図書	新詳高等地図（帝国書院）
定期試験	あ　り	学　期　： 前期１回、後期２回	副教材	なし
定期試験の評価割合	８０　％	評定算出方法 １００法５段階評定		

回	日付	曜日	単元・学習内容	面接指導	講義	レポート(締切期日)
1	4/18	月	授業の進め方、試験・評価について	○		第１回(5/30)
2	4/25	月	地球儀や地図からとらえる現代世界①		○	
3	5/9	月	地球儀や地図からとらえる現代世界②		○	
4	5/16	月	グローバル化が進む世界①		○	
5	5/23	月	グローバル化が進む世界②		○	
6	5/30	月	人々の生活と地形①	○		第２回(7/4)
7	6/6	月	人々の生活と地形②		○	
8	6/13	月	人々の生活と気候①		○	
9	6/20	月	人々の生活と気候②		○	
10	6/27	月	人々の生活と産業・文化		○	
11	7/4	月	前期試験		○	第３回(7/4) ※ノート提出
12	7/11	月	試験返却・解説、まとめ		○	
13	9/5	月	中国の生活・文化①	○		第４回(10/3)
14	9/12	月	中国の生活・文化②		○	
15	9/26	月	韓国の生活・文化①		○	
16	10/3	月	東南アジアの生活・文化	○		第５回(10/31)
17	10/10	月	南アジアの生活・文化		○	
18	10/17	月	中央・西アジア、北アフリカの生活・文化		○	
19	10/24	月	サハラ以南のアフリカの生活・文化		○	
20	10/31	月	ヨーロッパの生活・文化①		○	第６回(12/5)
21	11/7	月	ヨーロッパの生活・文化②		○	
22	11/14	月	ロシアの生活・文化		○	
23	11/21	月	アングロアメリカの生活・文化①		○	
24	11/28	月	アングロアメリカの生活・文化②		○	
25	12/5	月	後期中間試験		○	
26	12/12	月	試験返却・解説、まとめ		○	第７回(3/6)
27	12/19	月	ラテンアメリカの生活・文化		○	
28	1/16	月	オーストラリアの生活・文化		○	
29	1/23	月	地球的課題と私たち①		○	
30	2/13	月	地球的課題と私たち②		○	
31	2/20	月	地球的課題と私たち③		○	
32	3/6	月	進級試験		○	第８回(3/6) ※ノート提出
33	3/13	月	試験返却・解説、まとめ		○	
34	特プロ	月	日本の自然環境と防災		○	
35	特プロ	月	身近な地域の課題と地域調査		○	

２０２５年度年間教育計画

面接指導施設：国際製菓専門学校

教　科	科　目		期間	担当者
地理歴史	歴史総合	単位数：　２単位 ［標準単位：　２単位］	通年	田村　基成

指導目標
　社会的事象の歴史的な見方・考え方を働かせ、課題を設定したり解決したりする活動を通して、広い視野に立ち、グローバル化する国際社会に主体的に生きる平和で民主的な国家及び社会の有為な形成者に必要な公民としての資質・能力を育成する。

スクーリング	全　２７　回	面接指導：　１０回 講　義　：　１７回	教科書	実教出版　歴史総合
レポート	全　１０　回	添削指導：　６回 その他　：　４回	学習図書	自校作成の教材資料を使用
定期試験	あり	学　期　：　１回	副教材	なし（A４フラットファイルを用意）
定期試験の評価割合	７０％	評定算出方法 １００法５段階評定		５段階

回	日付	曜日	単元・学習内容	面接指導	講義	レポート（締切期日）
1	4/15	火	ガイダンス		○	4/22
2	4/22	火	絶対王政		○	5/20
3	5/13	火	イギリス産業革命	○		
4	5/20	火	アメリカ独立戦争		○	6/10
5	5/27	火	フランス革命	○		
6	6/3	火	ナポレオンの大陸支配		○	
7	6/10	火	ウィーン体制	○		7/1
8	6/17	火	イタリア・ドイツの統一		○	
9	6/24	火	前期期末試験		○	
10	7/1	火	ペリー来航と条約締結	○		9/16
11	7/8	火	尊王攘夷運動の高まり		○	
12	9/2	火	大政奉還と王政復古		○	
13	9/9	火	明治維新	○		
14	9/16	火	日本のアジア外交		○	10/28
15	9/30	火	自由民権運動		○	
16	10/7	火	日清戦争	○		
17	10/21	火	日露戦争		○	
18	10/28	火	後期中間試験		○	12/2
19	11/4	火	日本の産業革命		○	
20	11/11	火	第一次世界大戦	○		
21	11/18	火	ヴェルサイユ・ワシントン体制		○	
22	11/25	火	大正デモクラシー	○		
23	12/2	火	世界恐慌		○	2/10
24	12/9	火	日中戦争		○	
25	12/16	火	第二次世界大戦	○		
26	1/13	火	太平洋戦争		○	
27	1/20	火	第二次世界大戦の終結	○		
28	2/10	火	後期期末試験		○	
29	2/17	火	一年間のまとめ		○	

２０２５年度年間教育計画　　面接指導施設：国際製菓専門学校

教　科	科　目		期間	担当者
公民	公共	単位数：　２単位 [標準単位：２単位]	年間	福元佑紀

指導目標：現実社会の諸課題の解決に向け自己と社会との関わりを踏まえ、社会に参画する主体として自立し、他者と協働してよりよい社会を形成するための素養を身につける。

スクーリング	全　３５　回	面接指導：　４回 講　義　：　３１回	教科書	高等学校 新公共（第一学習社）
レポート	全　８　回	添削指導：　６回 その他　：　２回	学習図書	自校作成の教材資料を使用
定期試験	あ　り	前期１回、後期２回	副教材	なし
定期試験の評価割合	８０　％	評定算出方法 １００法５段階評定		

回	日付	曜日	単元・学習内容	面接指導	講義	レポート(締切期日)
1	4/26	火	授業の進め方、試験・評価について	○		第１回(6/21)
2			社会に生きる私たち			
3	5/24	火	伝統文化とのかかわり		○	
4			自立した主体をめざして			
5	6/7	火	人間と社会のあり方についての見方・考え方①		○	
6			人間と社会のあり方についての見方・考え方②			
7	6/21	火	人間の尊厳と平等、個人の尊重	○		第２回(7/12)
8			民主主義と法の支配①			
9	7/5	火	民主主義と法の支配②		○	
10			日本国憲法に生きる基本的原理			
11	特プロ		前期試験		○	※ノート提出
12	特プロ		試験返却・解説、まとめ		○	
13	9/6	火	私たちと法	○		第３回(10/3)
14			法と基本的人権			
15	9/20	火	平等に生きる権利と法		○	
16			法をよりよいものにするための権利			
17	10/4	火	契約と消費者の権利・責任		○	
18			司法参加の意義①			第４回(11/15)
19	10/18	火	司法参加の意義②		○	
20			私たちと選挙			
21	11/1	火	国会と立法		○	
22			内閣と行政			
23	11/15	火	国家と国際法	○		第５回(12/7)
24			今日の国際社会			
25	11/29	火	私たちと経済		○	
26			労働者と権利			
27	特プロ		後期中間試験		○	
28	特プロ		試験返却・解説、まとめ		○	第６回(3/1)
29	1/17	火	日本経済のこれまでとこれから		○	
30			現代の企業			
31	2/14	火	日本の農林水産業		○	
32			市場経済の機能と限界			
33	特プロ		地球環境問題		○	
34	特プロ		進級試験		○	※ノート提出
35	特プロ		試験返却・解説、まとめ		○	

２０２５年度年間教育計画　　面接指導施設：国際製菓専門学校

教　科	科　目		期間	担当者
数学	数学Ⅰ	単位数：　２単位 ［標準単位：　３単位］	年間	河野　旭

指導目標
１．正の数負の数の四則演算を理解し、さらに整式の基本的な性質を理解する。
２．自然数、整数、有理数、無理数、実数が分類できるようになる。平方根を含む数の計算が出来るようになる。
３．一次方程式と一次不等式が解けるようになる。

スクーリング	全 30 回	面接指導：　４回 講　義　：　23 回	教科書	数研出版　新高校の数学Ⅰ
レポート	全 78 回	添削指導：　６回 その他　：　２回	学習図書	自校作成の教材資料を使用
定期試験	あ り	学　期　：前期１回 後期２回	副教材	なし
定期試験評価割合	70％		評定	100 点法５段階評定

回	日付	曜日	単元・学習内容	面接指導	講義	レポート(締切期日)
1	4/15	火	授業の進め方、中学の復習テスト	○		第１回(5/13)
2	4/22	火	正の数と負の数、分数の計算		○	
3	5/13	火	計算の順序、文字で式を表そう		○	
4	5/20	火	単項式と多項式、次数、多項式の整理		○	第２回(5/27)
5	5/27	火	多項式の加法と減法		○	
6	6/3	火	多項式の乗法　指数法則、	○		第３回(6/17)
7	6/10	火	展開の公式１		○	
8	6/17	火	展開の公式２		○	
9	6/24	火	前期期末試験			第４回(9/2)
10	7/1	火	展開の復習、因数分解１		○	
11	7/8	火	因数分解２		○	
12	7/15	火	因数分解３		○	
13	9/2	火	たすき掛けで因数分解		○	
14	9/9	火	因数分解のまとめ	○		第５回(10/21)
15	9/16	火	展開、因数分解の工夫		○	
16	9/30	火	根号を含む式の計算		○	
17	10/7	火	平方根の四則演算		○	
18	10/21	火	平方根のいろいろな計算、分母の有理化		○	
19	10/28	火	後期中間試験			第６回(11/18)
20	11/4	火	数の分類		○	
21	11/11	火	循環小数を分数で表す		○	
22	11/18	火	絶対値とは		○	
23	11/25	火	１次方程式とは、１次方程式の解法		○	
24	12/2	火	１次不等式を解こう		○	
25	12/9	火	連立１次不等式の解法		○	第７回(12/16)
26	12/16	火	不等式を用いた解法		○	
27	1/13	火	問題演習	○		第８回(2/17)
28	1/20	火	問題演習		○	
29	2/10	火	後期期末試験			
30	2/17	火	計算の工夫		○	

２０２５年度年間教育計画　　面接指導施設：国際製菓専門学校

教　科	科　目		期間	担当者
数学	数学Ⅰ	単位数：　２単位 ［標準単位：３単位］	年間	河野　旭

指導目標
１．２次関数の式を自由に変形できるようになり、グラフの頂点や軸の方程式を求め、概形が書けるようになる。
２．二次関数の対称性を利用して、最大値、最小値が求められるようになり、更にグラフを利用して２次方程式が解けるようになる。
３．集合の理解と命題の理解、命題と逆、裏、対偶の理解

スクーリング	全 29 回	面接指導：　4 回 講　義　：　22 回	教科書	数研出版　新高校の数学Ⅰ
レポート	全 10 回	添削指導：　6 回 その他　：　4 回	学習図書	自校作成の教材資料を使用
定期試験	あ り	学　期　：前期１回 後期２回	副教材	なし
定期試験評価割合	70%		評定	100 点法５段階評定

回	日付	曜日	単元・学習内容	面接指導	講義	レポート(締切期日)
1	4/15	火	ガイダンス、計算の復習	○		
2	4/22	火	不等式、不等式の同値関係、１次不等式の解き方		○	第１回(5/13)
3	5/13	火	連立不等式を解く、不等式の利用	○		
4	5/20	火	関数とは何か、１次関数のグラフと性質		○	
5	5/27	火	２次関数とは何か		○	第２回(6/3)
6	6/3	火	$y = x^2$、$y = ax^2$のグラフ		○	
7	6/10	火	$y = ax^2 + q$のグラフ		○	
8	6/17	火	$y = a(x-p)^2$のグラフ		○	第３回(6/24)
9	6/24	火	$y = a(x-p)^2 + q$のグラフ			
10	7/1	火	$y = ax^2 + bx + c$の変形１		○	
11	7/8	火	前期期末試験		○	第４回(9/2)
12	7/15	火	$y = ax^2 + bx + c$の変形２		○	
13	9/2	火	２次関数のグラフを用いた総合問題		○	
14	9/9	火	２次関数の最大値・最小値	○		第５回(9/16)
15	9/16	火	限られた範囲での最大値・最小値		○	
16	9/30	火	２次方程式の解法		○	
17	10/7	火	２次関数のグラフと２次方程式		○	第６回(10/21)
18	10/21	火	２次方程式と２次不等式１		○	
19	10/28	火	２次方程式と２次不等式２			
20	11/4	火	２次方程式と２次不等式３	○		第７回(11/11)
21	11/11	火	後期中間試験		○	
22	11/25	火	様々な２次不等式		○	第８回(12/2)
23	12/2	火	集合、共通部分と和集合		○	
24	12/9	火	命題と真偽		○	第９回(12/16)
25	12/16	火	２次関数と集合の演習		○	
26	1/13	火	必要条件と十分条件、命題と集合		○	
27	1/20	火	逆と裏と対偶		○	第１０回(2/17)
28	2/10	火	後期期末試験			
29	2/17	火	関数の総復習		○	

２０２５年度年間教育計画　　面接指導施設：国際製菓専門学校

教　科	科　目		期間	担当者
数学	数学Ⅰ	単位数：　２単位 ［標準単位：　３単位］	年間	河野　旭

指導目標
１．統計学の基礎となる代表値の求め方を知ろう
２．スポーツの世界もデータ戦となっている。どうしたら勝てるかをデータから読み取ろう
３．三角比の定義を理解し、三角比が求まるようになろう
４．三角形において、正弦定理・余弦定理の理解と図形の計量へ活用できるようになろう
５．三角形の面積が三角比で求まることを理解し、実際に三角形の面積が求まるようになろう

スクーリング	全 29 回	面接指導：　４回 講　義　：　22 回	教科書	東京書籍　新数学Ⅰ
レポート	全 10 回	添削指導：　６回 その他　：　４回	学習図書	自校作成の教材資料を使用
定期試験	あ り	学　期　：前期１回 後期２回	副教材	なし
定期試験評価割合	70%		評定	100 点法５段階評定

回	日付	曜日	単元・学習内容	面接指導	講義	レポート (締切期日)
1	4/15	火	ガイダンス、計算の復習	○		第１回(4/22)
2	4/22	火	統計とは１		○	
3	5/13	火	統計とは２		○	第２回(5/20)
4	5/20	火	統計とは３		○	
5	5/27	火	データの整理と代表値	○		第３回(6/10)
6	6/3	火	四分位数と箱ひげ図		○	
7	6/10	火	分散と標準偏差		○	
8	6/17	火	相関関係と相関係数		○	第４回(6/24)
9	6/24	火	前期期末試験			
10	7/1	火	仮説検定		○	第５回(7/8)
11	7/8	火	データの分析の復習		○	
12	9/2	火	根号を含む式の計算の復習	○		第６回(9/9)
13	9/9	火	相似な三角形、三平方の定理の復習		○	
14	9/16	火	sin θ、cos θ の利用		○	第７回(10/28)
15	9/30	火	tan θ の利用		○	
16	10/7	火	三角比を求めよう１		○	
17	10/21	火	三角比を求めよう２		○	
18	10/28	火	後期中間試験			
19	11/4	火	鈍角の三角比１		○	第８回(11/11)
20	11/11	火	鈍角の三角比２		○	
21	11/18	火	三角比の復習		○	第９回(12/9)
22	11/25	火	正弦定理	○		
23	12/2	火	余弦定理１		○	
24	12/9	火	余弦定理２		○	
25	12/16	火	三角形の面積		○	第 10 回(1/20)
26	1/13	火	三角比の総合演習１		○	
27	1/20	火	三角比の総合演習２		○	
28	2/10	火	後期期末試験			
29	2/17	火	まとめ		○	

２０２５年度　年間教育計画（シラバス）　　面接指導施設：国際製菓専門学校

教　科	科　目		期間	担当者
理科	科学と人間生活	単位数: 2単位 [標準単位:2単位]	年間	飯塚　浩

指導目標
1. 自然と人間生活とのかかわり及び科学技術が人間生活に果たしてきた役割について理解し、身の回りにある事物や現象に興味が持てるようになる。
2. 将来にわたって自然を大切にする気持ちや科学技術に対する興味・関心をもち続けることの大切さを理解する。

スクーリング	全　29　回	面接指導:　16　回 講　義　:　5　回	教科書	第一学習者 高等学校　科学と人間生活
レポート	全　6　回	添削指導:　5　回 そ　の　他:　0　回	学習図書	自校作成の教材資料を使用
定期試験	あり	前期期末:　1 後　　期:　2　回	副教材	配布プリント　その他
定期試験の評価割合	70%	評定算出方法は総合点100点法5段階評定　総合点＝試験素点(7割)+平常点(3割) 素点は定期試験の平均点　平常点はレポート点(2割)＋出席点(1割)とする		

回	日付	曜日	単元・学習内容	面接指導	講義	レポート（締切期日）
1	4/15	火	ガイダンス　序章　科学技術の発展 化学分野　中学校の振り返り　元素記号についてを含む		○	第1回 (5/14) p17-p49
2	4/22	火	第2節衣料と食品　1身近な繊維　2繊維の構造と染色 3天然繊維　4化学繊維	○		
3	5/13	火	5食品の中の主な栄養素　6炭水化物(1)　7炭水化物(2)	○		
4	5/20	火	添削指導			
5	5/27	火	8タンパク質　9脂質　10その他の栄養素	○		第2回 (6/4) p50-p61
6	6/3	火	第Ⅱ章生命の科学　第1節人の生命現象 1タンパク質の働きと構造　2遺伝子とDNA	○		
7	6/10	火	添削指導			
8	6/17	火	前期期末試験までの振り返り		○	
9	6/24	火	前期期末試験			
10	7/1	火	3タンパク質の合成	○		第3回 (9/2) 夏休み中の課題
11	7/8	火	4血糖濃度の調節　5血糖濃度と糖尿病	○		
12	7/15	火	第Ⅲ章熱や光の科学　第1節熱の性質とその利用 1温度と熱運動　2熱容量と比熱(1)	○		第4回 (9/9) p72-p77 p112-p119
13	9/2	火	3熱容量と比熱(2)　4熱の伝わり方	○		
14	9/9	火	添削指導			
15	9/16	火	5仕事や電流と熱の発生　6エネルギーの移り変わり	○		第5回 (10/8) p120-p127
16	9/30	火	7エネルギー資源の有効活用	○		
17	10/7	火	添削指導			
18	10/21	火	後期中間試験までの振り返り		○	
19	10/28	火	後期中間試験			
20	11/4	火	第Ⅳ章　地球や宇宙の科学　第1節自然景観と自然災害 1日本列島のなりたち	○		第6回 (1/13) p148-p165
21	11/11	火	2火山活動と地表の変化	○		
22	11/25	火	3火山災害と防災	○		
23	12/2	火	4地震活動と地表変化　5地震災害と防災	○		
24	12/9	火	6水のはたらきと地表変化(1)　7水のはたらきと地表変化(2)	○		
25	12/16	火	8気象災害と防災	○		
26	1/13	火	添削指導			
27	1/20	火	後期期末までの振り返り		○	
28	2/10	火	後期期末試験			
29	2/17	火	試験返却		○	

２０２５年度　年間教育計画（シラバス）　　面接指導施設：国際製菓専門学校

教　科	科　目		期間	担当者
理科	生物基礎	単位数: 2単位 [標準単位:2単位]	年間	飯塚 浩

指導目標
1. 日常生活や社会との関連を図りながら生物や生物現象への関心を高め、生物学の基本的な概念や原理・法則を理解し、科学的な見方や考え方を身につける。
2. 将来にわたって自然を大切にする気持ちや科学技術に対する興味・関心をもち続けることの大切さを理解する。

スクーリング	全　29　回	面接指導:　16　回 講　義 :　4　回	教科書	数研出版 新編　生物基礎
レポート	全 6 回	添削指導:　6　回 その他:　0　回	学習図書	自校作成の教材資料を使用
定期試験	あり	学　期: 前期1 後期2 回	副教材	配布プリント　その他
定期試験の評価割合	70%	評定算出方法は総合点100点法5段階評定　総合点＝試験素点(7割)+平常点(3割) 素点は定期試験の平均点　平常点はレポート点(2割)＋出席点(1割)とする		

回	日付	曜日	単元・学習内容	面接指導	講義	レポート（締切期日）
1	4/15	火	ガイダンス 第1節　生物の多様性と共通性　①生物の多様性　②生物の共通性とその由来	○		第1回 (5/13) p20-33
2	4/22	火	③生物に共通する構造－細胞	○		
3	5/13	火	添削指導			
4	5/20	火	第2節　エネルギーと代謝 ①生命活動とエネルギー	○		第2回 (6/10) p34-47
5	5/27	火	第3節　呼吸と光合成　①呼吸 ②光合成	○		
6	6/3	火	③エネルギーの流れ ④酵素の性質	○		
7	6/10	火	添削指導			
8	6/17	火	前期期末までの振り返り		○	
9	6/24	火	前期期末試験			
10	7/1	火	第2章　遺伝子とその働き 第1節　遺伝情報とDNA　①遺伝情報を含む物質－DNA　②DNAの構造	○		第3回 (9/9) p54-p57 p62-p67
11	7/8	火	第2節遺伝情報の複製と分配　①細胞周期とDNA　②遺伝情報の複製	○		
12	9/2	火	③遺伝情報の分配	○		
13	9/9	火	添削指導			
14	9/16	火	第3節　遺伝情報の発現　①遺伝情報とタンパク質　②タンパク質の合成	○		第4回 (10/7) p67-p77
15	9/30	火	③細胞の分化と遺伝情報　④遺伝	○		
16	10/7	火	添削指導			
17	10/21	火	後期中間までの振り返り		○	
18	10/28	火	後期中間試験			
19	11/4	火	第3章　ヒトの体内環境の維持 第1節　体内での情報伝達と調節　①体内での情報伝達	○		第5回 (11/25) p86-p97
20	11/11	火	②神経系による情報伝達と調節	○		
21	11/18	火	③内分泌系による情報の伝達と調節間までの振り返り	○		
22	11/25	火	添削指導			
23	12/2	火	第2節　体内環境の維持のしくみ　①体内環境の維持	○		第6回 (1/13) p98-p107
24	12/9	火	②血液濃度の調節のしくみ	○		
25	12/16	火	③血液の循環のを維持する仕組み	○		
26	1/13	火	添削指導			
27	1/20	火	後期期末までの振り返り		○	
28	2/10	火	後期期末試験			
29	2/17	火	試験返却		○	

２０２５年度　年間教育計画（シラバス）　　2年生　　面接指導施設：国際製菓専門学校

教科	科目		期間	担当者
保健体育	保健	単位数：2単位 [標準単位:2単位]	年間	蓮見　恵太

指導目標
個人および社会生活における健康・安全について理解を深めるとともに，健康についての自他や社会の課題を発見し，合理的，計画的な解決に向けて思考し判断するとともに，目的や状況に応じて他者に伝える力を養うなど，生涯を通じて自らの健康を適切に管理し，改善していく資質や能力を身につける。

スクーリング	全　26　回	面接指導：3　回 講　義：23　回	教科書	現代高等保健体育
レポート	全 6 回	添削指導：6　回 その他：0　回	学習図書	自校作成の教材資料を使用
定期試験	あり	前　期：1 後　期：1　回	副教材	なし
定期試験の 評価割合	70%	評定算出方法 100法5段階評定		

回	日付	曜日	単元・学習内容	面接指導	講義	レポート（締切期日）
1	4月21日	月	1単元　01. 健康の考え方と成り立ち		○	第1回配布（5/19回収）
2			02. 私たちの健康のすがた～03. 生活習慣病の予防と回復		○	
3	5月19日	月	04. がんの原因と予防～05. がんの治療と回復		○	
4			06. 運動と健康～08. 休養・睡眠と健康		○	
5	6月2日	月	09. 喫煙と健康～10. 飲酒と健康		○	第2回配布（6/16回収）
6			11. 薬物乱用と健康～12. 精神疾患の特徴		○	
7	6月16日	月	13. 精神疾患の予防～14. 精神疾患からの回復		○	
8			15. 現代の感染症～16. 感染症の予防		○	第3回配布（6/30回収）
9	6月30日	月	17. 性感染症・エイズとその予防～18. 健康に関する意思決定・行動選択		○	
10			19. 健康に関する環境づくり	○		
11	7月14日	月	※春学期 期末試験対策		○	
12			※春学期 期末試験		○	
13	9月8日	月	※春学期 期末試験 返却		○	
14			【夏休みの宿題】4単元　01. 大気汚染と健康～06. 食品衛生にかかわる活動		○	
15	9月22日	月	2単元　01. 事故の現状と発生要因～02. 安全な社会の形成		○	第4回配布（10/6回収）
16			03. 交通における安全～04. 応急手当の意義とその基本		○	
17	10月6日	月	05. 日常的な応急手当～06. 心肺蘇生法		○	
18			3単元　01. ライフステージと健康～02. 思春期と健康		○	第5回配布（10/20回収）
19	10月20日	月	03. 性意識と性行動の選択～04. 妊娠・出産と健康		○	
20			05. 避妊法と人工妊娠中絶～06. 結婚生活と健康		○	
21	12月1日	月	07. 中高年期と健康～08. 働くことと健康		○	第6回配布（12/1回収）
22			09. 労働災害と健康～10. 健康的な職業生活		○	
23	12月15日	月	※秋学期 期末試験		○	
24			【冬休みの宿題】4単元　07. 保健サービスとその活動～11. 健康に関する環境づくりと社会参加	○		
25	1月19日	月	※秋学期 期末試験 返却		○	
26			まとめ	○		

２０２５年度　年間教育計画（シラバス）　1年生　面接指導施設：国際製菓専門学校

教　科	科　目		期間	担当者
保健体育	体育	単位数：2単位 [標準単位:2単位]	年間	蓮見　恵太

指導目標
　運動の合理的、計画的な実践を通して、知識を深めるとともに技能を高め、運動の楽しさや喜びを深く味わうことができるようにし、自己の状況に応じて体力の向上を図る能力を育てる。健康・安全を確保して、生涯にわたって豊かなスポーツライフを継続する資質や能力を育てる。

スクーリング	全　25　回	面接指導:　22　回 講　義　:　3　回	教科書	現代高等保健体育
レポート	全 3 回	添削指導:　3　回 そ の 他:　0　回	学習図書	自校作成の教材資料を使用
定期試験	なし	前期期末:　0 後　　期:　0　回	副教材	なし
定期試験の評価割合	なし	評定算出方法 100法5段階評定		

回	日付	曜日	単元・学習内容	面接指導	講義	レポート（締切期日）
1	4/14	月	ガイダンス 集団行動・体つくり運動		○	第1回配布（5/12回収）
2					○	
3	5/12	月	集団行動・バレーボール（ハンドリング・パス）		○	
4					○	第2回配布（5/26回収）
5	5/26	月	集団行動・バレーボール（ハンドリング・パス）		○	
6					○	
7	6/9	月	バレーボール（ハンドリング・パス）		○	
8					○	
9	6/23	月	バレーボール 実技テスト		○	
10					○	
11	7/14	火	バレーボール（パス・サーブ）		○	
12					○	
13	9/1	月	バレーボール（パス・サーブ）		○	
14					○	
15	9/29	月	バレーボール 実技テスト	○		第3回配布（10/27回収）
16				○		
17	10/27	月	バレーボール（ゲーム）	○		
18					○	
19	11/5	水	球技大会		○	
20					○	
21					○	
22	11/10	月	バレーボール（ゲーム）		○	
23					○	
24	12/8	火	バレーボール（ゲーム）		○	
25					○	

２０２５年度　年間教育計画（シラバス）　2年生　面接指導施設：国際製菓専門学校

教　科	科　目		期間	担当者
保健体育	体育	単位数:　2単位 [標準単位:2単位]	年間	蓮見　恵太

指導目標
運動の合理的、計画的な実践を通して、知識を深めるとともに技能を高め、運動の楽しさや喜びを深く味わうことができるようにし、自己の状況に応じて体力の向上を図る能力を育てる。健康・安全を確保して、生涯にわたって豊かなスポーツライフを継続する資質や能力を育てる。

スクーリング	全　21　回	面接指導:　15　回 講　義　:　6　回	教科書	現代高等保健体育
レポート	全　2　回	添削指導:　2　回 そ の 他:　0　回	学習図書	自校作成の教材資料を使用
定期試験	なし	前期期末:　0 後　　期:　0　回	副教材	なし
定期試験の評価割合	なし	評定算出方法 100法5段階評定		

回	日付	曜日	単元・学習内容	面接指導	講義	レポート（締切期日）
1	5/19	月	ガイダンス　体つくり運動　・　バレーボール（ハンドリング・パス）	○		第1回配布（6/2回収）
2				○		
3	6/2	月	バレーボール（ハンドリング・パス）		○	
4					○	
5	6/16	月	バレーボール（ハンドリング・パス）		○	
6					○	
7	6/30	月	バレーボール　実技テスト		○	
8					○	
9	9/22	月	バレーボール（パス・サーブ）		○	
10					○	
11	10/6	月	バレーボール（パス・サーブ）	○		第2回配布（10/20回収）
12				○		
13	10/20	月	バレーボール　実技テスト		○	
14					○	
15	11/5	水	球技大会		○	
16					○	
17					○	
18	12/1	月	バレーボール（ゲーム）	○		
19				○		
20	12/15	火	バレーボール（ゲーム）		○	
21					○	

２０２５年度　年間教育計画（シラバス）　　3年生　　面接指導施設：国際製菓専門学校

教　科	科　目		期間	担当者
保健体育	体育	単位数: 2単位 [標準単位:2単位]	年間	蓮見　恵太

指導目標
運動の合理的、計画的な実践を通して、知識を深めるとともに技能を高め、運動の楽しさや喜びを深く味わうことができるようにし、自己の状況に応じて体力の向上を図る能力を育てる。健康・安全を確保して、生涯にわたって豊かなスポーツライフを継続する資質や能力を育てる。

スクーリング	全　21　回	面接指導:　15　回 講　義　:　6　回	教科書	現代高等保健体育
レポート	全 2 回	添削指導:　2　回 そ の 他:　0　回	学習図書	自校作成の教材資料を使用
定期試験	なし	前期期末:　0 後　　期:　0　回	副教材	なし
定期試験の評価割合	なし	評定算出方法 100法5段階評定		

回	日付	曜日	単元・学習内容	面接指導	講義	レポート（締切期日）
1	4/14	月	ガイダンス 体つくり運動 ・ バレーボール（ハンドリング・パス）	○		第1回配布（5/12回収）
2				○		
3	5/12	月	バレーボール（ハンドリング・パス）		○	
4					○	
5	5/26	月	バレーボール（ハンドリング・パス）		○	
6					○	
7	6/9	月	バレーボール 実技テスト		○	
8					○	
9	9/1	月	バレーボール（パス・サーブ）		○	
10					○	
11	9/29	月	バレーボール（パス・サーブ）	○		第2回配布（10/27回収）
12				○		
13	10/27	月	バレーボール　実技テスト		○	
14					○	
15	11/5	水	球技大会		○	
16					○	
17					○	
18	11/10	月	バレーボール（ゲーム）	○		
19				○		
20	12/●	火	バレーボール（ゲーム）		○	
21					○	

２０２５年度　年間教育計画（シラバス）　　面接指導施設：国際製菓専門学校

教　科	科　目		期間	担当者
芸術	美術I	単位数：２単位 [標準単位:2単位]	年間	沼田　健

指導目標
1. 美術に関する専門的で幅広く多様な内容について理解を深めるとともに、独創的・創造的に表すことができるようにする。
2. 美術に関する専門的な知識や技能を働かせ、創造的な思考力、判断力、表現力を育成する。
3. 主体的に美術に関する専門的な学習に取り組み、感性を磨き、美術文化の継承、発展、創造に寄与する態度を養う。作品を作り上げる喜びを味わう。

スクーリング	全　24　回	面接指導: 16 回 講　義: 8 回	教科書	光村図書美術I
レポート	全　6　回	添削指導: 6 回 その他: 0 回	学習図書	自校作成の教材資料を使用
定期試験	なし	学　期: 回	副教材	配布プリント
定期試験の評価割合	%			

回	日付	曜日	単元・学習内容	面接指導	講義	レポート（締切期日）
1	4/23	水	オリエンテーション　自分すごろくを描く		○	第1回（5/7）
2	4/23	水	鉛筆の練習、線の抑揚の練習、構図の練習	○		
3	5/7	水	基礎形態のデッサン・グレースケール		○	
4	5/7	水	大顔面で陰影の練習	○		
5	5/21	水	色彩、三原色の理解		○	第2回（6/18）
6	5/21	水	三原色の実践、混色	○		
7	6/4	水	仮面		○	
8	6/4	水	仮面	○		
9	6/18	水	ゼンタングル		○	第3回（7/2）
10	6/18	水	ゼンタングル	○		
11	7/2	水	マティス切り絵の再現		○	
12	7/2	水	マティス切り絵の再現	○		
7/9(水)授業なし　7/16(水)授業なし						
13	9/10	水	デザイン、イラストレーション		○	第4回（10/8）
14	9/10	水	星座イラストレーション	○		
15	10/8	水	星座イラストレーション		○	
16	10/8	水	イラストコラム	○		
17	11/19	水	イラストコラム	○		第5回（12/3）
18	11/19	水	マンガの表現、アニメーション	○		
19	12/3	水	パラパラマンガ	○		
20	12/3	水	パラパラマンガ	○		
21	12/17	水	ロゴデザイン	○		第6回（1/7）
22	12/17	水	ロゴデザイン	○		
23	1/7	水	抽象表現、デペイズマン	○		
24	1/7	水	デペイズマン	○		

２０２５年度年間教育計画

面接指導施設：国際製菓専門学校

教　科	科　目		期間	担当者
英語	英語コミュニケーションⅠ （1 年次）	単位数：　２単位 [標準単位：２単位]	年間	井 坂 朝 子

指導目標

１．英語を通して、言語や文化に対する理解を深める。

２．英語に対する苦手意識をなくし、積極的にコミュニケーションを図ろうとする態度の育成を図る。

３．平易な文のリスニング、スピーキング、ライティングの基礎を固める。

スクーリング	全　３０　回	面接指導：　１６　回 講　義　：　５　回	教科書	All Abroad! English Communication Ⅰ（東京書籍）
レポート	全　　６　回	添削指導：　６　回 その他　：　０　回	学習図書	自校作成の教材資料を使用
定期試験	あ　り	前　期　：　１　回 後　期　：　２　回	副教材	配布プリント　その他
定期試験の評価割合	７０　　％	評定算出方法 １００法５段階評定		

回	日付	曜日	単元・学習内容	面接指導	講義	レポート（締切期日）
1	4/15	火	ガイダンス　／　アルファベット筆記体	○		第１回(5/27)
2	4/22	火	Warm-up１	○		
3	5/13	火	Warm-up２・３			
4	5/20	火	Pre-Lesson１	○		
5	5/27	火	Pre-Lesson２			
6	6/3	火	Lesson１（１）	○		第２回(6/10)
7	6/10	火	Lesson１（２）		○	
8	6/17	火	試験対策	○		
9	6/24	火	前期期末試験			
10	7/1	火	Lesson１（３）	○		第３回(7/15)
11	7/8	火	Lesson１（４）			
12	7/15	火	Lesson１　まとめ	○		
13	9/2	火	Lesson２（１）	○		第４回(10/7)
14	9/9	火	Lesson２（２）			
15	9/16	火	Lesson２（３）		○	
16	9/30	火	Lesson２（４）		○	
17	10/7	火	Lesson２　まとめ	○		
18	10/21	火	試験対策	○		
19	10/28	火	後期中間試験			
20	11/4	火	試験返却・Lesson３（１）	○		第５回(12/2)
21	11/11	火	Lesson３（２）			
22	11/18	火	Lesson３（３）	○		
23	11/25	火	Lesson３（４）		○	
24	12/2	火	Lesson３　まとめ	○		
25	12/9	火	Communication２　道案内	○		第６回(1/13)
26	12/16	火	1年間のまとめ①			
27	1/13	火	1年間のまとめ②		○	
28	1/20	火	試験対策	○		
29	2/10	火	後期期末試験			
30	2/17	火	試験返却	○		

２０２５年度年間教育計画

面接指導施設：国際製菓専門学校

教　科	科　目		期間	担当者
英語	英語コミュニケーションⅠ（２年次）	単位数：　２単位 [標準単位：２単位]	年間	井 坂 朝 子

指導目標

１．国内外の自然、文化に対する理解を深める。
２．教科書レベルの平易な文を聞き取り、理解できるようにする。
３．教科書レベルの平易な文で自分の意思を伝えられるようにする。

スクーリング	全　２９　回	面接指導：　１６　回 講　義　：　４　回	教科書	All Abroad! English Communication Ⅰ（東京書籍）
レポート	全　　６　回	添削指導：　　６　回 その他　：　　０　回	学習図書	自校作成の教材資料を使用
定期試験	あ　り	前　期　：　　１　回 後　期　：　　２　回	副教材	配布プリント　その他
定期試験の評価割合	７０　　％	評定算出方法 １００法５段階評定		

回	日付	曜日	単元・学習内容	面接指導	講義	レポート(締切期日)
1	4/15	火	ガイダンス　／　Lesson４（１）	○		第１回(5/27)
2	4/22	火	Lesson４（２）			
3	5/13	火	Lesson４（３）	○		
4	5/20	火	Lesson４（４）		○	
5	5/27	火	Lesson４　まとめ　不定詞	○		
6	6/3	火	Lesson５（１）			第２回(6/10)
7	6/10	火	Lesson５（２）	○		
8	6/17	火	試験対策	○		
9	6/24	火	前期期末試験			
10	7/1	火	試験返却　／　Lesson５（３）	○		第３回(9/2)
11	7/8	火	Lesson５（４）		○	
12	7/15	火	Lesson５　まとめ	○		
13	9/2	火	動名詞	○		
14	9/9	火	Lesson６（１）			
15	9/16	火	Lesson６（２）	○		第４回(10/7)
16	9/30	火	Lesson６（３）			
17	10/7	火	Lesson６（４）		○	
18	10/21	火	試験対策	○		
19	10/28	火	後期中間試験			
20	11/4	火	試験返却　／　Lesson６　まとめ　受け身	○		第５回(12/2)
21	11/11	火	Lesson７（１）	○		
22	11/25	火	Lesson７（２）			
23	12/2	火	Lesson７（３）	○		
24	12/9	火	Lesson７（４）			第６回(1/13)
25	12/16	火	Lesson７　まとめ	○		
26	1/13	火	比較		○	
27	1/20	火	試験対策	○		
28	2/10	火	後期期末試験			
29	2/17	火	試験返却	○		

２０２５年度年間教育計画

面接指導施設：国際製菓専門学校

教　科	科　目		期間	担当者
英語	英語コミュニケーションⅠ（３年次）	単位数：　２単位 [標準単位：２単位]	年間	井 坂 朝 子

指導目標
１．英文の基本構造を理解し、意味のまとまりで大意をつかめるようにする。
２．基礎的文法事項の習得により、自分の考えを、感情を伝えられるようにする。
３．世界で起きている事象に目を向け、幅広い視野を持たせる。

スクーリング	全　２９　回	面接指導：　１６　回 講　義　：　４　回	教科書	
レポート	全　　６　回	添削指導：　６　回 その他　：　０　回	学習図書	自校作成の教材資料を使用
定期試験	あ　り	前　期　：　１　回 後　期　：　２　回	副教材	配布プリント　その他
定期試験の評価割合	７０　％	評定算出方法 １００法５段階評定		

回	日付	曜日	単元・学習内容	面接指導	講義	レポート(締切期日)
1	4/15	火	ガイダンス　／　Lesson８（１）	○		第１回(5/27)
2	4/22	火	Lesson８（２）			
3	5/13	火	Lesson８（３）	○		
4	5/20	火	Lesson８（４）		○	
5	5/27	火	Lesson８（５）	○		
6	6/3	火	Lesson８　まとめ			第２回(6/10)
7	6/10	火	現在完了	○		
8	6/17	火	試験対策	○		
9	6/24	火	前期期末試験			
10	7/1	火	試験返却　／　Lesson９（１）	○		第３回(9/2)
11	7/8	火	Lesson９（２）		○	
12	9/2	火	Lesson９（３）	○		
13	9/9	火	Lesson９（４）	○		第４回(10/7)
14	9/16	火	Lesson９（５）			
15	9/30	火	Lesson９　まとめ	○		
16	10/7	火	分詞			
17	10/21	火	１年のまとめ①		○	
18	10/28	火	試験対策	○		
19	11/4	火	後期中間試験			
20	11/11	火	試験返却　／　Lesson10（１）	○		第５回(11/25)
21	11/18	火	Lesson10（２）	○		
22	11/25	火	Lesson10（３）			
23	12/2	火	Lesson10（４）	○		第６回(1/13)
24	12/9	火	Lesson10（５）			
25	12/16	火	Lesson10　まとめ	○		
26	1/13	火	関係代名詞		○	
27	1/20	火	１年のまとめ②	○		
28	2/10	火	試験対策			
29	2/17	火	後期期末試験	○		

２０２５年度年間教育計画

面接指導施設：国際製菓専門学校

教　科	科　目		期間	担当者
家庭科	家庭基礎	単位数：　２　　単位 ［標準単位：２　単位］	年間	庄司　和子

指導目標
１．人の一生と家族・家庭及び衣食住、消費生活などに関する基礎的・基本的な知識を習得させ、生活の充実向上を図る能力と実践的な態度を育てる
２．生活を創造する力（生活マネジメント力）、意思決定の方法を身につける。
３．自分らしく生きるためのライフスタイルを考える。

スクーリング	全　３５　回	面接指導：　８回 講　義　：　２６回	教科書	Ｃｒｅａｔｉｖｅ　Ｌｉｖｉｎｇ
レポート	全　８　回	添削指導：　６回 その他　：　２回	学習図書	自校作成の教材資料を使用
定期試験	あ　り	学　期　：　１回	副教材	なし
定期試験の評価割合	８０　％	評定算出方法 １００法５段階評定		

回	日付	単元・学習内容	面接指導	講義	レポート(締切期日)
1・2	4/17	第１章　生活のマネジメント ライフステージを考える	○		第１回　(5/30)
3・4	5/15	意思決定とは		○	
5・6	5/29	第２章　青年期の課題と自立 発達課題について		○	
7・8	6/12	第３章　家族・家庭生活のマネジメント 家族とは	○		第２回　(6/27)
9・10	6/26	法律から見る家族・家庭		○	
11・12	7/3	青年期と自立		○	第３回（7/20）
13・14	7/10	定期試験　Ⅰ（前期定期試験）		○	
15・16		夏季特別プログラム		○	第４回(9/21)
17・18	9/4	４章　子どもの生活と子育てのマネジメント	○		
19・20	10/2	第６章　共生社会をつくる		○	第５回(10/19)
21・22	10/16	第８章　経済社会のマネジメント	○		
23・24	11/13	後期中間試験		○	第６回（11/20）
25・26	11/27	学園祭展示用作品の製作		○	第７回（12/7）
27・28	1/22	学園祭展示用作品の製作		○	
29・30	2/19	第７章　持続可能な社会 後期期末試験		○	第８回（2/27）

２０２５年度年間教育計画　　　　面接指導施設：国際製菓専門学校

<table>
<tr><th>教　科</th><th colspan="2">科　目</th><th>期間</th><th>担当者</th></tr>
<tr><td>家庭</td><td>フードデザイン</td><td>単位数：　１　単位
［標準単位：　単位］</td><td>年間</td><td>竹内　悦子</td></tr>
<tr><td colspan="5">指導目標
日本の文化である茶道のこころを理解し、基礎知識を身につける</td></tr>
</table>

<table>
<tr><td rowspan="2">スクーリング</td><td rowspan="2">全　３５　時間</td><td>面接指導：　１０回</td><td rowspan="2">教科書</td><td rowspan="2">茶道入門（初級編）</td></tr>
<tr><td>講　義　：　１４回</td></tr>
<tr><td rowspan="2">レポート</td><td rowspan="2">全　　６　回</td><td>添削指導：　　６回</td><td rowspan="2">学習図書</td><td rowspan="2">自校作成の教材資料を使用</td></tr>
<tr><td>その他　：　　　回</td></tr>
<tr><td>定期試験</td><td>あ　り（年２回）</td><td>学　期　：　　１回</td><td>副教材</td><td>なし</td></tr>
<tr><td>定期試験の
評価割合</td><td>80　　%</td><td>評定算出方法
１００法５段階評定</td><td></td><td></td></tr>
</table>

<table>
<tr><th>回</th><th>日付</th><th>単元・学習内容</th><th>面接
指導</th><th>講義</th><th>レポート
(締切期日)</th></tr>
<tr><td>1</td><td>4/18</td><td>茶道入門</td><td>○</td><td></td><td rowspan="3">第１回(6/27)</td></tr>
<tr><td>2</td><td>5/16</td><td>茶道具の取り扱いについて</td><td></td><td>○</td></tr>
<tr><td>3</td><td>5/30</td><td>立ち居振る舞い</td><td></td><td>○</td></tr>
<tr><td>4</td><td>6/27</td><td>立ち居振る舞い</td><td>○</td><td></td><td rowspan="2">第２回(9/19)</td></tr>
<tr><td>5</td><td>9/5</td><td>客の心得</td><td></td><td>○</td></tr>
<tr><td>6</td><td>9/19</td><td>割り稽古</td><td>○</td><td></td><td rowspan="2">第３回(10/17)</td></tr>
<tr><td>7</td><td>10/3</td><td>割り稽古</td><td></td><td>○</td></tr>
<tr><td></td><td></td><td>定期試験Ⅰ（レポート）</td><td></td><td></td><td></td></tr>
<tr><td>8</td><td>10/17</td><td>割り稽古</td><td>○</td><td></td><td rowspan="2">第４回(12/12)</td></tr>
<tr><td>9</td><td>11/28</td><td>盆略点前</td><td></td><td>○</td></tr>
<tr><td>10</td><td>12/12</td><td>盆略点前</td><td>○</td><td></td><td rowspan="2">第５回(2/13)</td></tr>
<tr><td>11</td><td>1/16</td><td>盆略点前</td><td></td><td>○</td></tr>
<tr><td>12</td><td>2/13</td><td>盆略点前、茶会の開催の仕方</td><td></td><td>○</td><td>第６回(2/20)</td></tr>
<tr><td></td><td></td><td>定期試験Ⅱ（筆記）</td><td></td><td></td><td></td></tr>
</table>

２０２５年度年間教育計画　　面接指導施設：国際製菓専門学校

教　科	科　目		期間	担当者
家庭	フードデザイン	単位数：　２　単位 [標準単位：　単位]	年間	竹内　悦子

指導目標
感性を磨く授業を展開し空間センスを養う。また、実践的な技術を身に着ける機会とする。

スクーリング	全　７０　時間	面接指導：　１６回 講　義　：　５４回	教科書	フードコーディネート
レポート	全　　６　回	添削指導：　　６回 その他　：　　　回	学習図書	自校作成の教材資料を使用
定期試験	あ　り（年２回）	学　期　：　　１回	副教材	プリント対応
定期試験の評価割合	80　　%	評定算出方法 １００法５段階評定		

回	日付	単元・学習内容	面接指導	講義	レポート(締切期日)
1	4/9	ペン字	○		第１回(5/21)
2	4/16	皿盛りデザート、フルーツカッティング		○	
3	4/23	サービスマナ		○	
4	5/7	サービスマナー		○	
5	5/14	ペン字		○	
6	5/21	サービスマナー	○		第２回(6/18)
7	5/28	ペン字		○	
8	6/4	サービスマナー		○	
9	6/11	ラッピング		○	
10	6/18	サービスマナー	○		第３回(9/10)
11	6/25	ラッピング		○	
12	7/2	サービスマナー		○	
13	9/3	いけばな		○	
14	9/10	アメ研準備（土産作り）	○		第４回(10/29)
15	10/1	テーブルコーディネート		○	
16	10/8	テーブルコーディネート		○	
17	10/15	レストランサービス		○	
18	10/22	レストランサービス		○	
19	10/29	ルノートル実習	○		第５回(12/3)
20	11/5	食礼作法（八芳園）		○	
21	11/12	テーブルコーディネート		○	
22	11/19	テーブルコーディネート		○	
23	11/26	フラワーアレンジメント		○	
24	12/3	テーブルコーディネート	○		第６回(2/1)
25	12/10	テーブルコーディネート		○	
26	12/17	茶道		○	
27	1/14	コサージュ作り		○	
28	1/21	卒業作品展（制作週間）		○	

２０２５年度年間教育計画　　　　面接指導施設：国際製菓専門学校

教　科	科　目		期間	担当者
家庭	フードデザイン	単位数：　３　単位 [標準単位：　単位]	年間	竹内　悦子

指導目標
感性を磨く授業を展開し空間センスを養う。また、実践的な技術を身に着ける機会とする。

スクーリング	全　105　時間	面接指導：　52 回 講　義　：　53 回	教科書	調理理論と食文化概論
レポート	全　　　回	添削指導：　6 回 その他　：　　　回	学習図書	自校作成の教材資料を使用
定期試験	あ　り（年３回）	学　期　：　　1 回	副教材	食育インストラクター教本
定期試験の評価割合	80　　%	評定算出方法 １００法５段階評定		

回	日付	単元・学習内容	面接指導	講義	レポート(締切期日)
1	4/14	食環境と食育	○		第１回(6/2)
2	4/21	食環境と食育		○	
3	5/12	食育基本法	○		
4	5/19	食育基本法		○	
5	5/26	五味、五感	○		
6	6/2	五味、五感		○	第２回(6/30)
7	6/9	食材の鑑別法	○		
8	6/16	定期試験Ⅰ（筆記）		○	
9	6/23	地域について学ぶ（地産地消の取り組み）	○	○	
10	6/30	地域について学ぶ（地産地消の取り組み）		○	第３回(9/29)
11	7/7	地産地消を学ぶ　　生産農家との交流	○6		
12	9/1	食品の表示		○	
13	9/8	食品の表示	○		
14	9/29	食品の安全		○	第４回(11/17)
15	10/6	食品の安全	○		
16	10/20	食事のバランス		○	
17	10/27	食事のバランス	○		
18	11/10	食事のマナー		○	
19	11/17	食の心理学	○		第５回(1/8)
20	12/1	食卓の演出		○	
21	12/8	定期試験Ⅱ（レポート）		○	
22	12/15	日本と世界の食料事情	○		
23	12/22	日本と世界の食料事情		○	
24	1/18	日本の文化を学ぶ　　和室のマナー茶道	3	○	第６回(3/4)
25		定期試験Ⅲ（筆記）	1	○	
26	2/21	地域の活動に参加　　立川ダイスとのコラボ企画	○6		
27	3/4	卒業の茶事　　　　お茶席の催しについて学ぶ	3	○	

２０２５年度年間教育計画　　　　　　　　　　　　　　　　　　面接指導施設：国際製菓専門学校

教　科	科　目		期間	担当者
家庭	食文化	単位数：　１　単位	年間	石橋　みちる

指導目標
食文化の成り立ちや日本と世界の食文化について体系的に理解し、関連する技術を身につけることとする

スクーリング	全　３５　時間	面接指導：　　１７回 講　義　：　　１８回	教科書	製菓衛生師全書
レポート	全　　７　回	添削指導：　　７　回 その他　：　　　回	学習図書	自校作成の教材資料を使用
定期試験	あ　り（年２回）	学　期　：　　１回	副教材	なし
定期試験の評価割合	70　　%	評定算出方法 １００法５段階評定		

回	日付	曜日	単元・学習内容	面接指導	講義	レポート(締切期日)
1	4/22		小麦饅頭	○		
					○	
				○		第１回(6/2)
2	5/20		草餅、柏餅		○	
3	6/3		カステラ饅頭、製餡	○		
					○	
4	6/17		水ようかん、練り羊かん	○		第２回(6/30)
5	7/1		実技試験（包餡）小麦饅頭		○	
				○		
6	7/15		どら焼き		○	
				○		第３回(9/8)
					○	
7	9/9		栗饅頭	○		
					○	
				○		
8	10/7		浮島、松風		○	第４回(10/13)
			後期中間テスト	○		
					○	
9	10/21		団子・大福	○		
					○	
				○		第５回(11/24)
10	11/4		長崎かすてら		○	
				○		
					○	
11	11/18		実技試験　（どらやき）	○		第６回(1/12)
					○	
				○		
12	12/2		練り切り		○	
				○		第７回(2/16)
13	1/20		練り切り		○	
				○		

２０２５年度年間教育計画　　面接指導施設：国際製菓専門学校

教　科	科　目		期間	担当者
家庭	食文化	単位数：　１　　単位	後期	栗原　伸宏

指導目標
食文化の成り立ちや日本と世界の食文化について体系的に理解し、関連する技術を身につけることとする

スクーリング	全　３５　時間	面接指導：　　１７回 講　義　：　　１８回	教科書	製菓衛生師全書
レポート	全　８　回	添削指導：　８回 その他　：　　回	学習図書	自校作成の教材資料を使用
定期試験	あり（年１回）	学　期　：　１回	副教材	なし
定期試験の評価割合	７０　％	評定算出方法 １００法５段階評定		

回	日付	曜日	単元・学習内容	面接指導	講義	レポート(締切期日)
1	4/18		ジェノワーズ基本配合	○		
			共立法スポンジ		○	
				○		第１回(6/2)
2	5/16		ビスキュイ・ア・ラ・キュイエール		○	
			別立法スポンジ	○		
					○	
3	5/30		サブレ　ディアマン	○		第２回(6/30)
			伸し生地		○	
				○		
4	6/27		サブレ　ポッシェ		○	
			絞り生地	○		第３回(9/8)
					○	
5	7/11		カトルカール	○		
			シュガーバッター法		○	
				○		第４回(10/13)
6	9/5		クレームカラメル		○	
			カスタードプリンについて	○		
					○	
7	9/19		オムレット	○		
			カスタードクリームについて		○	
				○		第５回(11/24)
8	10/3		ハロウィン		○	
			季節のケーキについて	○		
					○	
				○		第６回(1/12)
9	10/17		アップルパイ		○	
			バターフォンセについて	○		
					○	
10	11/14		ザッハトルテ	○		第７回(2/16)
					○	
				○		
11	11/28		タルト・オ・ショコラ		○	
12	12/12		ナッペ絞り　ジェノワーズ・クレームシャンティ	○		第８回(3/17)
			生クリームの扱い方		○	
13	1/16		実技試験	○		

２０２５年度年間教育計画　　　　面接指導施設：国際製菓専門学校

教　科	科　目		期間	担当者
家庭	食文化	単位数：　１　単位	年間	庄司　和子

指導目標
食文化の成り立ちや日本と世界の食文化について体系的に理解し、関連する技術を身につけることとする

スクーリング	全　３５　時間	面接指導：　　１７回 講　義　：　　１８回	教科書	調理師養成教育全書
レポート	全　６　　回	添削指導：　　６回 その他　：　　回	学習図書	自校作成の教材資料を使用
定期試験	あ　り（年３回）	学　期　：　　１回	副教材	なし
定期試験の評価割合	80　％	評定算出方法 １００法５段階評定		

回	日付	曜日	単元・学習内容	面接指導	講義	レポート(締切期日)
	4/16		食と文化	○		第１回(6/2)
	4/23		・食文化の成り立ち		○	
	5/7		・多様な食文化	○		
	5/14		・食文化の共通性と国際化		○	
	5/21		まとめ	○		
	5/28		日本の食文化		○	第２回(6/30)
	6/4		・日本の食文化史	○		
	6/11		・日本料理の食文化		○	
	6/18		・行事食と郷土料理	○		
	6/25		・現代の食生活と未来の食生活		○	第３回(9/8)
	7/2		まとめ、課題	○		
	7/9		まとめ、課題		○	
			定期試験Ⅰ（筆記）	○		
	9/3		世界の料理と食文化		○	第４回(10/13)
	9/10		・西洋料理の食文化	○		
	10/1				○	
	10/8			○		
	10/15				○	第５回(11/24)
	10/22		・中国料理の食文化	○		
	10/29				○	
	11/5			○		
	11/12				○	
	11/19		・その他の国の料理の食文化	○		第６回(1/12)
	11/26				○	
	12/3		定期試験Ⅱ（筆記）	○		
	12/10		タイ研修旅行のまとめ		○	
	1/7		教科のまとめ	○		
	1/14		教科のまとめ		○	
			定期試験Ⅲ（筆記）	○		

２０２５年度年間教育計画　　面接指導施設：国際製菓専門学校

教　科	科　目		期間	担当者
家庭	調理	単位数：　２　　単位	年間	田中　勝

指導目標
日本料理の基礎を体系的、系統的に理解するとともに、関連する技術を身につける。

スクーリング	全　７０　時間	面接指導：　３５回 講　義　：　３５回	教科書	調理実習
レポート	全　６　回	添削指導：　６回 その他　：　　回	学習図書	自校作成の教材資料を使用
定期試験	あ　り（年２回）	学　期　：　１回	副教材	なし
定期試験の評価割合	７０　％	評定算出方法 １００法５段階評定		

回	日付	単元・学習内容	面接指導	講義	レポート(締切期日)
1	4/20	包丁の種類と研ぎ方	○		第１回(6/2)
2	4/27	基本的な切り方		○	
3	5/18	材料の切り方	○		
4	5/25	材料の切り方		○	
5	6/1	魚のおろし方	○		
6	6/8	だしの取りかた		○	第２回(6/30)
7	6/15	先付け、前菜	○		
8	6/22	椀物		○	
9	6/29	お造り	○		
10	7/6	焼き物		○	第３回(9/8)
11	7/13	定期試験Ⅰ	○		
				○	
12	9/7	先付け、前菜	○		
13	9/14	椀物		○	第４回(10/13)
14	9/21	お造り	○		
15	9/28	焼き物		○	
16	10/5	蒸し物	○		
17	10/12	酢の物・和え物・浸し物		○	
18	10/19	卵料理、厚焼き玉子	○		第５回(11/24)
19	10/26	飯物		○	
20	11/9	揚げ物	○		
21	11/16	蒸し物		○	
22	11/30	酢の物・和え物・浸し物	○		
23	1/11	茶会席料理１		○	第６回(1/12)
24	1/18	茶会席料理２	○		
25	1/25	定期試験Ⅱ		○	
26	2/15	茶会席料理３	○		

２０２５年度年間教育計画　　　　面接指導施設：国際製菓専門学校

教　科	科　目		期間	担当者
家庭	調理	単位数：　２　単位	年間	小濱　雅説

指導目標
西洋料理の基礎を体系的、系統的に理解するとともに、関連する技術を身につける。

スクーリング	全　７０　時間	面接指導：　３５回 講　義　：　３５回	教科書	調理実習
レポート	全　６　回	添削指導：　６回 その他　：　回	学習図書	自校作成の教材資料を使用
定期試験	あ　り（年２回）	学　期　：　１回	副教材	なし
定期試験の評価割合	70　％	評定算出方法 １００法５段階評定		

回	日付	単元・学習内容	面接指導	講義	レポート(締切期日)
1	4/25	材料の切り方　基本調理法	○		第１回(6/2)
2				○	
3			○		
4	5/9	材料の切り方　基本調理法		○	
5	5/23	材料の切り方　基本調理法	○		
6				○	第２回(6/30)
7	6/6	オードブル（魚）　ポアソン	○		
8	6/20	オードブル（肉）　ヴィヤンド		○	
9			○		
10	7/4	オードブル（野菜）　ポアソン		○	第３回(9/8)
11			○		
12				○	
13	9/5	オードブル（果実）　ヴィヤンド	○		
14	10/3	ポタージュ（クレール）　レギューム		○	第４回(10/13)
15			○		
16	10/17	ポタージュ（リエ）　ウー		○	
17	10/31	行事食（ハロウィン）	○		
18				○	
19	11/14	ポタージュ（応用）　ウー	○		第５回(11/24)
20	11/28	行事食（クリスマス）		○	
21			○		
22				○	
23			○		
24				○	第６回(1/12)
25			○		
26	12/5	実技試験１　正確な野菜の切り方		○	
27			○		
28				○	第７回(2/16)
29	1/13	実技試験２　オムレツ	○		
30				○	
31			○		
32	2/20	各種ソースを使った料理		○	第８回(3/17)
33			○		
34				○	
35			○		

２０２５年度年間教育計画　　　面接指導施設：国際製菓専門学校

教　科	科　目		期間	担当者
家庭	調理	単位数：　3　　単位	年間	露口　崇史

指導目標
専門的な料理の体系を学ぶ。3年間の集大成として技術力を上げる。

スクーリング	全　105　時間	面接指導：　５２回 講　義　：　５３回	教科書	総合調理実習
レポート	全　６　回	添削指導：　６回 その他　：　回	学習図書	自校作成の教材資料を使用
定期試験	あ　り（年１回）	学　期　：　１回	副教材	なし
定期試験の評価割合	７０　％	評定算出方法 １００法５段階評定		

回	日付	単元・学習内容	面接指導	講義	レポート(締切期日)
1	10/2	総合調理（理論）/実習	○		第１回(6/2)
2				○	
3	10/9	総合調理（理論）/実習	○		
4				○	
5	10/16	試作①	○		
6				○	第２回(6/30)
7	10/23	試作②	○		
8				○	
9	10/30	レストラン実習プレ①	○		
10				○	第３回(9/8)
11	11/13	レストラン実習プレ②	○		
12				○	
13	11/20	レストラン実習プレ③	○		
14				○	第４回(10/13)
15	11/27	レストラン実習①	○		
16				○	
17	12/4	レストラン実習②	○		
18				○	
19	12/11	レストラン実習③	○		第５回(11/24)
20				○	
21	12/19	実技試験	○		
22				○	
23	1/8	店舗計画	○		
24				○	第６回(1/12)
25	1/15	店舗計画	○		
26				○	
27			○		

教　科	科　目		期間	担当者
家庭	栄養	単位数：　２　単位	年間	庄司　和子

指導目標
食生活の現状から栄養に関する課題を発見し、栄養面で健康の保持増進を意識し、創造的に解決する力を養う

スクーリング	全　７０　時間	面接指導：　３５回 講　義　：　３５回	教科書	食品と栄養の特性
レポート	全　８　回	添削指導：　６回 その他　：　２回	学習図書	自校作成の教材資料を使用
定期試験	あ　り（年３回）	学　期　：　１回	副教材	なし
定期試験の評価割合	８０　％	評定算出方法 １００法５段階評定		

回	日付	単元・学習内容	面接指導	講義	レポート(締切期日)
1	4/14	栄養と健康	○		
2	4/21	栄養素の機能①炭水化物		○	
3	5/12	炭水化物	○		第１回(6/2)
4	5/19	②脂質		○	
5	5/26	脂質	○		
6	6/2	③たんぱく質教科のまとめ　五大栄養素		○	
7	6/9	たんぱく質	○		第２回(6/30)
8	6/16	④無機質		○	
9	6/23	⑤ビタミン　**定期考査Ⅰ**	○		
10	6/30	⑥機能性食品		○	
11	7/7	食品の選択　①食品標準成分表	○		第３回(9/8)
12	7/14	②食品分類法		○	
13	9/1	食品分類法	○		
14	9/8	③食事バランスガイド		○	
15	9/15	食事バランスガイド	○		
16	9/22	エネルギー代謝①基礎代謝		○	第４回(10/13)
17	9/29	②エネルギー摂取量	○		
18	10/6	③エネンルギー消費量		○	
19	10/13	消化と吸収　①食品の摂取	○		
20	10/20	食品の摂取　**定期考査Ⅱ**		○	
21	10/27	②栄養素の消化	○		第５回(11/24)
22	11/10	栄養素の消化		○	
23	11/17	③栄養素の吸収	○		
24	11/24	栄養素の吸収		○	
25	12/1	④栄養素の代謝	○		
26	12/8	栄養素の代謝		○	第６回(1/12)
27	12/15	ライフステージと栄養①乳児期	○		
28	1/12	②幼児期		○	
29	1/19	③学童期	○		
30	1/26	④成人期　**定期考査Ⅲ**		○	第７回(2/16)
31	2/9	⑤高齢期	○		
32	2/16	⑥妊産期・授乳期		○	
33	3/2	防災と栄養	○		
34	3/16	卓上ポップ作り		○	第８回(3/17)
35	3/17	卓上ポップ作り	○		

２０２５年度年間教育計画　面接指導施設：国際製菓専門学校

教　科	科　目		期間	担当者
家庭	栄養	単位数：　1　　単位	年間	庄司　和子

指導目標
食生活の現状から栄養に関する課題を発見し、栄養面で健康の保持増進を意識し、創造的に解決する力を養う

スクーリング	全　３５　時間	面接指導：　　１８回 講　義　：　　１７回	教科書	食品と栄養の特性
レポート	全　　８　回	添削指導：　　６回 その他　：　　２回	学習図書	自校作成の教材資料を使用
定期試験	あ　り（年３回）	学　期　：　　１回	副教材	なし
定期試験の評価割合	８０　　％	評定算出方法 １００法５段階評定		

回	日付	曜日	単元・学習内容	面接指導	講義	レポート(締切期日)
1	4/14		栄養と健康	○		
2	4/21		栄養学概論　①日本人の食事摂取基準		○	
3	5/12		②食生活指針	○		第１回(6/2)
4	5/19		病態と栄養　①生活習慣病について		○	
5	5/26		予防について	○		
6	6/2		②肥満症		○	
7	6/9		予防について	○		第２回(6/30)
8	6/16		③高血圧症		○	
9	6/23		予防について	○		
10	6/30		④糖尿病　**定期考査Ⅰ**		○	
11	7/7		予防について	○		第３回(9/8)
12	7/14		⑤痛風		○	
13	9/1		⑥高脂血症	○		
14	9/8		予防について		○	
15	9/15		⑦肝臓病	○		
16	9/22		予防について		○	第４回(10/13)
17	9/29		⑧腎臓病	○		
18	10/6		予防について		○	
19	10/13		⑨貧血	○		
20	10/20		予防について　**定期考査Ⅱ**		○	
21	10/27		⑩骨粗しょう症	○		第５回(11/24)
22	11/10		予防について		○	
23	11/17		栄養ポスター作成	○		
24	11/24		栄養ポスター作成		○	
25	12/1		栄養ポスター作成	○		第６回(1/12)
26	12/8		教科のまとめ　五大栄養素　①		○	
27	12/15		五大栄養素　②	○		
28	1/12		教科のまとめ　消化と栄養　①		○	
29	1/19		消化と栄養　②	○		第７回(2/16)
30	1/26		教科のまとめ　エネルギー代謝　①		○	
31	2/9		エネルギー代謝　②　**定期考査Ⅲ**	○		
32	2/16		教科のまとめ　日本人の食事摂取基準　①		○	
33	3/2		日本人の食事摂取基準　②	○		第８回(3/17)
34	3/16		教科のまとめ　ライフステージと栄養		○	
35	3/17		教科のまとめ　病態と栄養	○		

２０２５年度年間教育計画　　　　　　　　　　面接指導施設：国際製菓専門学校

教　科	科　目		期間	担当者
家庭	食品	単位数：　２　　単位	年間	山田　栞

指導目標
食生活の現状から食品に関する課題を発見し、食品を適切に選択、活用して合理的か創造的に解決する力を養う

スクーリング	全　７０　時間	面接指導：　３５回 講　義　：　３５回	教科書	食品と栄養の特性
レポート	全　　８　回	添削指導：　６回 その他　：　２回	学習図書	自校作成の教材資料を使用
定期試験	あ　り（年３回）	学　期　：　１回	副教材	なし
定期試験の評価割合	80　％	評定算出方法 １００法５段階評定		

回	日付	単元・学習内容	面接指導	講義	レポート(締切期日)
1	4/11	食品学の概論	○		
2	4/18	食品中の成分　①水分		○	
3	4/25	②たんぱく質	○		第１回(6/2)
4	5/9	③炭水化物		○	
5	5/16	④脂質	○		
6	5/23	⑤ビタミン		○	
7	5/30	⑥無機質	○		
8	6/6	⑦思考成分とその他（色素・呈味）		○	第２回(6/30)
9	6/13	食品中の成分間反応　①酵素的褐変反応	○		
10	6/20	②カラメル化		○	
11	6/27	③メイラード反応	○		
12	7/4	④酸化反応　**定期考査Ⅰ**		○	第３回(9/8)
13	7/11	植物性食品　①穀類	○		
14	9/5	②イモ類		○	
15	9/12	③豆類	○		
16	9/26	④種実類		○	第４回(10/13)
17	10/3	⑤野菜類	○		
18	10/10	⑥果実類		○	
19	10/17	⑦キノコ類	○		
20	10/24	⑧海藻類		○	
21	10/31	動物性食品　①畜肉	○		第５回(11/24)
22	11/7	②魚介類		○	
23	11/14	③卵	○		
24	11/21	④牛乳		○	
25	11/28	機能性食品　①特別用途食品	○		
26	12/5	②栄養機能食品		○	第６回(1/12)
27	12/12	③特定保健用食品	○		
28	12/19	④機能性表示食品		○	
29	1/16	食品の生産と消費　①消費構造の変化	○		
30	1/23	②食品の生産と輸入		○	第７回(2/16)
31	2/13	③食品表示	○		
32	2/20	オリジナルレシピ作成		○	
33	3/6	オリジナルレシピ作成	○		
34	3/13	オリジナルレシピ発表		○	第８回(3/17)
35	3/17	オリジナルレシピ発表	○		

２０２５年度年間教育計画　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　面接指導施設：国際製菓専門学校

教　科	科　目		期間	担当者
家庭	食品衛生	単位数：　3　　単位	年間	山本　江美子

指導目標
安全で衛生的な食生活の実現を目指して自ら学び、食品衛生に主体的に取り組む姿勢を養う。

スクーリング	全　１０５時間	面接指導：　５２回 講　義　：　５３回	教科書	食品の安全と衛生
レポート	あ　り	添削指導：　　８回 その他　：　　　回	学習図書	自校作成の教材資料を使用
定期試験	あ　り	学　期　：　　１回	副教材	なし
定期試験の評価割合	８０　　　％	評定算出方法 １００法５段階評定		

回	日付	単元・学習内容	面接指導	講義	レポート(締切期日)
1	4/11	食品安全対策①　調理従事者の健康管理	○		
2	4/18	②　調理作業時の安全対策		○	
3	4/25	食品と微生物	○		第１回(6/2)
4	5/9	食品の腐敗		○	
5	5/16	飲食による健康危害	○		
6	5/23	食中毒の概論①　分類		○	
7	5/30	②　発生状況	○		第２回(6/30)
8	6/6	細菌性食中毒①　腸炎ビブリオ・サルモネラ		○	
9	6/13	②　腸管出血性大腸菌	○		
10	6/20	③　ウェルシュ菌、カンピロバクター		○	
11	6/27	**定期考査Ⅰ**	○		第３回(9/8)
12	7/4	自然毒食中毒①　黄色ブドウ球菌		○	
13	7/11	②　ボツリヌス菌、セレウス菌	○		
14	9/5	化学性食中毒①　概要と予防		○	
15	9/12	②　ヒスタミンによる食中毒	○		
16	9/26	ウィルス性食中毒		○	第４回(10/13)
17	10/3	食品と重金属　　食品と放射線	○		
18	10/10	農薬および動物用医薬品などの残留		○	
19	10/17	器具・容器包装の衛生	○		
20	10/24	材質の種類		○	
21	10/31	**定期考査Ⅱ**	○		第５回(11/24)
22	11/7	食物アレルギー		○	
23	11/14	食品安全対策③食品営業施設、安全対策	○		
24	11/21	④HACCP システム		○	
25	11/28	食品添加物①概要	○		第６回(1/12)
26	12/5	②関係法規		○	
27	12/12	③安全性の評価	○		
28	12/19	④分類と使用目的		○	
29	1/16	⑤主な用途	○		第７回(2/16)
30	1/23	⑥主な用途		○	
31	2/13	教科のまとめ　食中毒	○		
32	2/20	**定期考査Ⅲ**		○	
33	3/6	教科のまとめ、食品添加物	○		第８回(3/17)
34	3/13	教科のまとめ、衛生管理		○	
35	3/17	教科のまとめ、食品の表示	○		

２０２５年度年間教育計画　　面接指導施設：国際製菓専門学校

教　科	科　目		期間	担当者
家庭	食品衛生	単位数：　１　単位	年間	山本　江美子

指導目標
安全で衛生的な食生活の実現を目指して自ら学び、食品衛生に主体的に取り組む姿勢を養う。

スクーリング	全　３５　時間	面接指導：　１７回 講　義　：　１８回	教科書	食品の安全と衛生
レポート	あ　り	添削指導：　８回 その他　：　回	学習図書	自校作成の教材資料を使用
定期試験	あ　り	学　期　：　１回	副教材	なし
定期試験の評価割合	８０　％	評定算出方法 １００法５段階評定		

回	日付	単元・学習内容	面接指導	講義	レポート(締切期日)
1	4/19	実習１　ガラス測定器具の使い方	○		第１回(6/2)
2	4/19			○	
3	4/26	実習２　食品の pH 測定	○		
4	4/26			○	
5	5/24	実習３　生卵の鮮度測定	○		
6	5/24			○	第２回(6/30)
7	6/7	実習４　魚介類の鮮度測定	○		
8	6/7			○	
9	6/21	実習５　魚肉練り製品の鮮度測定	○		
10	6/21			○	第３回(9/8)
11	7/5	実験６　食肉の鮮度判定	○		
12	7/5	定期考査Ⅰ		○	
13	9/6	実習７　牛乳の鮮度判定	○		
14	9/6			○	第４回(10/13)
15	9/20	実習８　食品の内部温度の測定	○		
16	9/20			○	
17	10/4	実習９　手指洗浄前、洗浄後の汚れ状態検査	○		
18	10/4			○	
19	10/18	実習 10　調理器具の汚れ状態の検査	○		第５回(11/24)
20	10/18			○	
21	11/15	実習 11　食器洗浄後の汚れ状態の検査	○		
22	11/15	レポート評価		○	
23	11/29	実習 12　水道水の残留塩素測定	○		
24	11/29			○	第６回(1/12)
25	1/17	実習 13　空中浮遊微生物の測定	○		
26	1/17			○	
27	2/14	実習 14　食品からの各種細菌の検出（簡易検査法）	○		
28	2/14			○	第７回(2/16)
29	2/21	定期考査Ⅱ	○		
30	3/7	HACCP 手順の確認		○	
31	3/7	計画、実施、記録	○		
32	3/14	教科のまとめ		○	第８回(3/17)
33	3/14	教科のまとめ	○		
34	3/15	教科のまとめ		○	
35	3/15	教科のまとめ	○		

２０２５年度年間教育計画　　面接指導施設：国際製菓専門学校

教　科	科　目		期間	担当者
家庭	公衆衛生	単位数：　２　単位	年間	和田　未来子

指導目標
集団の健康と公衆衛生などについて理解する。疾病の予防や健康づくりを自ら実践し、主体的に公衆衛生を学ぶ。

スクーリング	全　７０　時間	面接指導：　３５回 講　義　：　３５回	教科書	食生活と健康
レポート	全　８　回	添削指導：　６回 その他　：　２回	学習図書	自校作成の教材資料を使用
定期試験	あ　り（年３回）	学　期　：　１回	副教材	なし
定期試験の評価割合	８０　％	評定算出方法 １００法５段階評定		

回	日付	単元・学習内容	面接指導	講義	レポート(締切期日)
1	4/13	調理師と健康	○		
2	4/20	１，健康の考え方		○	
3	4/27	健康とは何か　健康水準	○		第１回(6/2)
4	5/18	２，食と健康の関係		○	
5	5/25	食生活が健康に果たす役割	○		
6	6/1	食生活習慣づくり		○	
7	6/8	公衆衛生の概要	○		
8	6/15	１、公衆衛生の意義　（定義や歴史）		○	第２回(6/30)
9	6/22	２、公衆衛生の現状	○		
10	6/29	保健所の機能		○	
11	7/6	３、衛生統計　人口統計	○		
12	7/13	疾病統計　**定期考査Ⅰ**		○	第３回(9/8)
13	7/20	環境と健康	○		
14	9/7	１，生活環境		○	
15	9/14	生活環境の衛生	○		
16	9/21	現代の生活環境		○	第４回(10/13)
17	9/28	環境因子	○		
18	10/5	２，環境条件		○	
19	10/12	大気　水　住居	○		
20	10/19	廃棄物　放射線		○	
21	10/26	３，環境汚染とその対策	○		第５回(11/24)
22	11/9	広がる環境汚染　**定期考査Ⅱ**		○	
23	11/16	空気汚染	○		
24	11/30	水質汚染		○	
25	12/7	騒音、振動、悪臭	○		
26	12/14	環境問題とその取り組み		○	第６回(1/12)
27	12/21	疾病の予防	○		
28	1/11	１、感染症の予防		○	
29	1/18	感染と病原体・感染症が起こる条件	○		
30	1/25	感染症の予防対策　**定期考査Ⅲ**		○	第７回(2/16)
31	2/15	経口感染症の予防の実際	○		
32	2/22	２、生活習慣病の予防		○	
33	3/1	循環器病	○		
34	3/8	がん		○	第８回(3/17)
35	3/15	糖尿病	○		

２０２５年度年間教育計画　　面接指導施設：国際製菓専門学校

教　科	科　目		期間	担当者
家庭	公衆衛生	単位数：　１　　単位	年間	山田　栞

指導目標
集団の健康と公衆衛生などについて理解する。疾病の予防や健康づくりを自ら実践し、主体的に公衆衛生を学ぶ。

スクーリング	全　３５　時間	面接指導：　　１８回 講　義　：　　１７回	教科書	食生活と健康
レポート	全　　８　回	添削指導：　　　６回 その他　：　　　２回	学習図書	自校作成の教材資料を使用
定期試験	あ　り（年３回）	学　期　：　　１回	副教材	なし
定期試験の評価割合	８０　　％	評定算出方法 １００法５段階評定		

回	日付	単元・学習内容	面接指導	講義	レポート(締切期日)
1	4/13	労働と衛生	○		第１回(6/2)
2	4/20	１、労働と健康		○	
3	4/27	作業環境と健康	○		
4	5/18	作業方法と健康		○	
5	5/25	職業病	○		
6	6/1	２，調理師の職場環境		○	第２回(6/30)
7	6/8	職場環境の現状	○		
8	6/15	調理施設の環境		○	
9	6/22	調理施設での労働災害	○		
10	6/29	健康づくり		○	第３回(9/8)
11	7/6	１，健康づくり対策	○		
12	7/13	疾病予防から健康増進へ　**定期考査Ⅰ**		○	
13	7/20	健康増進法	○		
14	9/7	我が国における健康づくり対策		○	第４回(10/13)
15	9/14	健康教育	○		
16	9/21	健康に関する食品情報		○	
17	9/28	２，心の健康づくり	○		
18	10/5	心身相談とストレス		○	
19	10/12	ストレスへの対処方法	○		第５回(11/24)
20	10/19	心の健康と自己実現		○	
21	10/26	調理師と食育　**定期考査Ⅱ**	○		
22	11/9	１，食育とは		○	
23	11/16	食育の定義、意義	○		
24	11/30	食育基本法の概要		○	第６回(1/12)
25	12/7	２，食育における調理師の役割	○		
26	12/14	正しい知識の提供		○	
27	12/21	食育の実践	○		
28	1/11	教科のまとめ　調理師と健康		○	第７回(2/16)
29	1/18	教科のまとめ　食生活と疾病	○		
30	1/25	食生活と疾病		○	
31	2/15	教科のまとめ　健康づくり　**定期考査Ⅲ**	○		
32	2/22	心の健康づくり		○	第８回(3/17)
33	3/1	教科のまとめ　労働と健康	○		
34	3/8	生活環境		○	
35	3/15	環境汚染	○		

２０２５年度年間教育計画　　　　　　　　　　　　　　　　　　面接指導施設：国際製菓専門学校

教　科	科　目		期間	担当者
家庭	公衆衛生	単位数：　１　　単位	年間	嶋田　浩樹
指導目標 食中毒などの事故や事件を未然に防ぎ、法的基礎知識を習得することを目標とする				

スクーリング	全　３５　時間	面接指導：　　１８回 講　義　：　　１７回	教科書	食生活と健康・食品の安全と衛生
レポート	全　　８　回	添削指導：　　６回 その他　：　　２回	学習図書	自校作成の教材資料を使用
定期試験	あ　り（年３回）	学　期　：　　１回	副教材	なし
定期試験の 評価割合	８０　　％	評定算出方法 １００法５段階評定		

回	日付	単元・学習内容	面接指導	講義	レポート(締切期日)
1	4/13	社会における法の意義	○		第１回(6/2)
2	4/20			○	
3	4/27		○		
4	5/18	法規とその種類		○	
5	5/25		○		
6	6/1			○	第２回(6/30)
7	6/8	衛生法規と関連法規	○		
8	6/15	生法規の意義との体系		○	
9	6/22	衛生行政概説	○		
10	6/29	衛生行政の歴史とその役割		○	第３回(9/8)
11	7/6	**定期考査Ⅰ**	○		
12	7/13	調理師法①　　調理師法の制定		○	
13	7/20		○		
14	9/7	調理師法②　　受験資格		○	第４回(10/13)
15	9/14		○		
16	9/21	調理師法③　　免許と交付		○	
17	9/28	調理師法④　　書き換え、再交付など	○		
18	10/5			○	
19	10/12	調理師法⑤　　役割と使命	○		第５回(11/24)
20	10/19	**定期考査Ⅱ**		○	
21	10/26		○		
22	11/9	食品衛生法①　第１条目的と用語の定義		○	
23	11/16	食品衛生法②　ポジティブリストとHACCP	○		
24	11/30	食品衛生法③　食品表示法		○	第６回(1/12)
25	12/7		○		
26	12/14	食品衛生法④　食品衛生監視員		○	
27	12/21		○		
28	1/11	食品安全基本法と食育基本法		○	第７回(2/16)
29	1/18		○		
30	1/25	**定期考査Ⅲ**		○	
31	2/15		○		
32	2/22	教科のまとめ		○	第８回(3/17)
33	3/1		○		
34	3/8			○	
35	3/15		○		