令和7年度（第52期生）集合訓練　年間計画表（428時間）　　兵庫県洋菓子技術専門校　　2025/6/30現在No.1

時間・科目・講師	月	火	水	木	金
			5/21	5/22	5/23
15:00～18:30 科　目 担当　講師			入学式 オリエンテーション （午後2時～6時）	製造原理 製菓の心得 **（リアル出席）** （柿田先生）	◎製造法 口金絞り （立川先生）
	5/26	5/27	5/28	5/29	5/30
15:00～18:30 科　目 担当　講師	Ⓩ　製造原理 洋菓子の分類 （高杉先生）	◎製造法 絞りクッキー （立川先生）	Ⓩ食品衛生学 食品衛生 （武政先生）	◎製造法 レリーフ （1） （津田先生）	Ⓩ　材料学 小麦粉 （井上先生）
	6/2	6/3	6/4	6/5	6/6
15:00～18:30 科　目 担当　講師	◎製造法 プディング （村上先生）	◎製造法 スポンジ共立法 （佐田貴先生）	◎製造法 バタークリーム ナッペ （佐田貴先生）	◎製造法 レリーフ （2） （津田先生）	Ⓩ　材料学 糖類 （竹内先生）
	6/9	6/10	6/11	6/12	6/13
15:00～18:30 科　目 担当　講師	Ⓩ　製造原理 機械器具 （高杉先生）	Ⓩ　製造原理 測定法 （高杉先生）	◎製造法 チョコレート ケーキ （伊藤先生）	◎製造法 スイーツ写真学① **（リアル出席）** （森先生）	◎製造法 スポンジ別立法 （佐田貴先生）
	6/16	6/17	6/18	6/19	6/20
15:00～18:30 科　目 担当　講師	◎製造法 生クリーム ナッペ （佐田貴先生）	◎製造法 レリーフ （3） （津田先生）	西日本洋菓子 コンテスト （休校）	西日本洋菓子 ☆コンテスト見学 10時～15時 （事務局）	製造原理 洋菓子の歴史 **（リアル出席）** （日崎先生）

月	火	水	木	金
6/23	6/24	6/25	6/26	6/27
製造原理 造形美術① **（リアル出席）** （今須先生）	材料学 洋酒 **（リアル出席）** （久保田先生）	製造原理 ☆工場見学 **増田製粉所** 2時～5時	◎製造法 マカロン （高杉先生）	製造原理 造形美術② **（リアル出席）** （今須先生）
6/30	7/1	7/2	7/3	7/4
休校	休校	◎製造法 スイーツ写真学② **（リアル出席）** （森先生）	◎製造法 フィナンシェ マドレーヌ （岡田先生）	製造原理 フランス語① **（リアル出席）** （稲葉先生）
7/7	7/8	7/9	7/10	7/11
Ⓩ栄養学 （その1） （長谷先生）	**Ⓩ栄養学** （その2） （長谷先生）	製造原理 ☆工場見学 日本食品エコロジー 2時～5時	◎製造法 パイ （1） （柿田先生）	製造原理 フランス語② **（リアル出席）** （稲葉先生）
7/14	7/15	7/16	7/17	7/18
◎製造法 バターケーキ （清水先生）	◎製造法 パイ （2） （柿田先生）	◎製造法 シュークリーム （高杉先生）	Ⓩ　材料学 鶏卵 （金丸先生）	◎製造法 アマンディーヌ （西村先生）
7/21	7/22	7/23	7/24	7/25
海の日 （休校）	◎製造法 ババロア （高杉先生）	◎製造法 西欧焼菓子 （1） （濱田先生）	◎製造法 ショコラのロールケーキ （清水先生）	Ⓩ　環境衛生 環境衛生 （武政先生）

都合により、講師・指導員の変更、日程の変更がありますのでご了承ください。
☆印　校外学習（昼間）
◎印　製菓実習：白衣着用　　**Ⓩ印　オンライン授業(zoom)**

令和7年度（第52期生）集合訓練　年間計画表（428時間）　　兵庫県洋菓子技術専門校　　2025/6/30現在No.2

時間・科目・講師	月	火	水	木	金
	7/28	7/29	7/30	7/31	8/1
15:00～18:30 科　目 担当　講師	◎製造法 西欧菓子 （枦山先生）	◎製造法 バラの花絞り (1) （津田先生）	◎製造法 エンガディーナ （畔地先生）	◎製造法 ビスキュイ絞り （津田先生）	Ⓩ 材料学 食品添加物 （鶴田先生）
	8/4	8/5	8/6	8/7	8/8
15:00～18:30 科　目 担当　講師	◎製造法 西欧焼菓子 (2) （濱田先生）	◎製造法 アイスボックスクッキー （畔地先生）	◎製造法 ダックワーズ （岡田先生）	製造原理 接客の基本 **（リアル出席）** （高木先生）	製造原理 ラッピング **（リアル出席）** （高木先生）
	8/11	8/12	8/13	8/14	8/15
15:00～18:30 科　目 担当　講師	山の日 （休校）	夏休み （休校）	夏休み （休校）	夏休み （休校）	夏休み （休校）
	8/18	8/19	8/20	8/21	8/22
15:00～18:30 科　目 担当　講師	Ⓩ 材料学 乳製品 （橋本先生）	◎製造法 チーズケーキ （高杉先生）	◎製造法 メレンゲ (1) （片山先生）	◎製造法 メレンゲ (2) （片山先生）	◎製造法 雲平 （清水先生）
	8/25	8/26	8/27	8/28	8/29
15:00～18:30 科　目 担当　講師	製造原理 ☆工場見学 エーデルワイス 2時～5時	Ⓩ 製造原理 HACCP （武政先生）	◎製造法 マジパン細工 （動物） （佐野先生）	◎製造法 マジパン細工 （花） （佐野先生）	◎製造法 ﾌﾟﾗｽﾁｯｸﾁｮｺ 細工 （佐野先生）

月	火	水	木	金
9/1	9/2	9/3	9/4	9/5
◎製造法 オレンジのパウンドケーキ （立川先生）	◎製造法 アントルメ (1) （片山先生）	◎製造法 アントルメ (2) （片山先生）	◎製造法 西欧焼菓子 (3) （濱田先生）	Ⓩ 発酵学 発酵学 （大槻先生）
9/8	9/9	9/10	9/11	9/12
Ⓩ 微生物学 微生物 （大槻先生）	◎製造法 チョコレートケーキ (2) （伊藤先生）	◎製造法 焼菓子応用 （岡田先生）	◎製造法 果実加工 （ジャム） （田中先生）	Ⓩ 生産工学 パティスリーマネジメント(1) （柿田先生）
9/15	9/16	9/17	9/18	9/19
敬老の日 **（休校）**	材料学 素材へのこだわり **（リアル出席）** （津曲先生）	基本学科と製造法のまとめ **＜中間試験＞** **（リアル出席）**	◎製造法 バラの花絞り (2) （津田先生）	◎製造法 チョコレート応用 （平井先生）
9/22	9/23	9/24	9/25	9/26
Ⓩ 材料学 お菓子と洋酒 （近藤先生）	秋分の日 **（休校）**	Ⓩ 生産工学 パティスリーマネジメント(2) （柿田先生）	◎製造法 リンツアートルテ （西村先生）	◎製造法 アイシング クッキー （佐川先生）
9/29	9/30	10/1	10/2	10/3
Ⓩ 材料学 ゲル化剤 （小野先生）	Ⓩ 食品化学 食品化学 （大槻先生）	◎製造法 砂糖菓子 （西先生）	◎製造法 ｼｭｶﾞｰｸﾗﾌﾄ (1) （佐川先生）	◎製造法 ｼｭｶﾞｰｸﾗﾌﾄ (2) （佐川先生）

都合により、講師・指導員の変更、日程の変更がありますのでご了承ください。

☆印　校外学習（昼間）

◎印　製菓実習：白衣着用　　**Ⓩ印　オンライン授業(zoom)**

令和7年度（第52期生）集合訓練　年間計画表（428時間）　　兵庫県洋菓子技術専門校　　2025/6/30現在 No.3

時間・科目・講師	月	火	水	木	金
	10/6	10/7	10/8	10/9	10/10
15:00～18:30 科　　目 担当　講師	◎製造法 シュトーレン （栗原先生）	◎製造法 クグロフ （栗原先生）	◎製造法 デコレーションケーキ① （立川先生）	製造原理 ☆校外学習 ｽﾀｼﾞｵ･ｼｭｾﾞｯﾄ 1時30分～5時	◎製造法 チョコレート (1) （津田先生）
	10/13	10/14	10/15	10/16	10/17
15:00～18:30 科　　目 担当　講師	スポーツの日 （休校）	◎製造法 ザッハトルテ （西村先生）	◎製造法 スイーツ写真学③ **（リアル出席）** （森先生）	**Ⓩ労働安全衛生** （長谷先生）	◎製造法 ボッシュチョコレート (1) （小川先生）
	10/20	10/21	10/22	10/23	10/24
15:00～18:30 科　　目 担当　講師	◎製造法 ボッシュチョコレート (2) （小川先生）	材料学 チョコレート （リアル出席） （北野先生）	◎製造法 チョコレート (2) （津田先生）	◎製造法 アメ細工 (1) （岩佐先生）	◎製造法 アメ細工 (2) （岩佐先生）
	10/27	10/28	10/29	10/30	10/31
15:00～18:30 科　　目 担当　講師	◎製造法 アメ細工 (3) （岩佐先生）	◎製造法 アメ細工 (4) （岩佐先生）	Ⓩ　材料学 希少糖 （佐々木先生）	◎製造法 ボッシュチョコレート (3) （小川先生）	◎製造法 デコレーションケーキ② （ 立川先生）
15:00～18:30 科　　目 担当　講師					

月	火	水	木	金
11/17	11/18	11/19	11/20	
3日間　クリスマスケーキコンテスト 北野工房のまち （自主見学） 作品展示（アメ細工・シュガークラフト）				
令和8年1/5	1/6	1/7	1/8	1/9
	◎製造法 ボッシュチョコレート (4) （小川先生）	◎製造法 デコレーションケーキ② （ 立川先生）		
1/12	1/13	1/14	1/15	1/16
成人の日 （休校）	予備日	◎製造法 ボッシュチョコレート (5) （小川先生）		
		1/21		
		技能照査 卒業試験 1時～5時 （津曲・柿田・　）		
		1/28		
		技能検定（予定） 1級/2級 実技 （井谷・高杉・立川・西村）		
3/16				
修了式 2時～5時				

都合により、講師・指導員の変更、日程の変更がありますのでご了承ください。

☆印　校外学習（昼間）

◎印　製菓実習：白衣着用　　**Ⓩ印　オンライン授業(zoom)**