

2025年度 年間指導計画(連携科目等)

所 属	国際TBC調理・パティシエ専門学校							
学 科	普通		コース	家庭系		学年・年次	1年	
科目名	フードデザイン	単位数	2	教科書	フードデザイン	出版社	教育図書	
月	指 導 内 容				指導時数	試 験	備 考	
	ページ	項 目・内 容			h			
4		食生活と健康(食事の意義と役割)				4		
5		食生活と健康(食を取り巻く現状)				8		
6		栄養素の働き(からだのしくみと食べ物)				8		
7		栄養素の働き(炭水化物～水)				6		
8		栄養素の働き(消化と吸収)				4		
9		食品の特徴(食品の特徴と性質)				6		
10		料理様式とテーブルコーディネート(日本料理の様式と献立)				8		
11		料理様式とテーブルコーディネート(西洋料理の様式と献立)				6		
12		料理様式とテーブルコーディネート(中国料理の様式と献立)				4		
1		料理様式とテーブルコーディネート(テーブルコーディネートとは)				6		
2		フードデザイン実習(献立作成:栄養価、廃棄率、購入量の計算)				6		
3		フードデザイン実習(献立作成:栄養価、廃棄率、購入量の計算)				4		

2025年度 年間指導計画(連携科目等)

所 属	国際TBC調理・パティシエ専門学校					
学 科	普通		コース	調理	学年・年次	1年次
科目名	栄養	単位数	2	教科書	食品と栄養の特性	出版社 全国調理師養成施設協会

月	指 導 内 容		指導時数 h	試 験	備 考
	ページ	項 目・内 容			
4	2～15	栄養素の機能と健康(栄養と健康) 1、栄養素の種類 2、炭水化物(単糖類、少糖類、多糖類) 3、脂質(脂質の種類、単純脂質、複合脂質、誘導脂質)	4		
5	15～23	4、タンパク質(タンパク質の種類) 1、単純タンパク質 2、複合タンパク質 3、誘導タンパク質 ・タンパク質の栄養価 1、アミノ酸価 2、タンパク質の補足効果 3、タンパク質の機能性 5、ビタミン a, ビタミンとは b, ビタミンの種類 1)脂溶性ビタミン(A、D、E、K)	8		
6	24～32	2)水溶性ビタミン(B1、B2、B6、B12、ナイアシン、葉酸、パントテン酸、ビオチン(水溶性ビタミンを多く含む食品) C(ビタミンCを多く含む食品) 6、ミネラル a,ミネラルとは b,ミネラルの種類 1、ナトリウム 2、カリウム 3、カルシウム4、マグネシウム 5、リン	8		
7	32～38	2、微量ミネラル 1)鉄 2)亜鉛 3)銅 4)マンガン 5)ヨウ素 6)その他微量ミネラル その他の成分 1、水分 2、機能性成分(ポリフェノール・カロチノイド・ビタミン様物質・その他	6		
8	40～43	1、食品の摂取 1)生理的欲求(摂食中枢・満腹中枢) 2)心理的欲求 a, 味覚(甘味、酸味、塩味、苦味、うま味) b, 嗅覚 c, 触覚 d, 聴覚 e, 視覚	4		
9	43～46	3、栄養素の消化・吸収・代謝 吸収 1)消化器官の構造と働き 2、消化液の分泌(神経性刺激、機械的及び化学的な刺激) 3、消化の種類と作用(咀嚼、攪拌、混合、運搬、化学的消化、生物的消化)	6		
10	46～50	4、各消化管での消化 1)口腔内での消化 2)胃内での消化 3)小腸内での消化(a,糖質の消化・ b,脂質の消化 c,タンパク質の消化 d,膜消化) 4)大腸での消化	8		
11	50～55	2、栄養素の吸収 1)栄養素の吸収経路 2)各栄養素の吸収(糖質の吸収・脂質の吸収・タンパク質の吸収 3)栄養素以外の物質の吸収 4)大腸での吸収 5)消化吸収率	6		
12	55～62	3、栄養素の代謝 1)糖質の代謝 2)脂質の代謝 3)タンパク質の代謝 3、エネルギー代謝 1)エネルギー代謝とは 2)エネルギー摂取量、エネルギー消費量 (a, 基礎代謝 b, 身体活動レベル c, エネルギー消費量	4		
1	62～65	2、日本人の食事摂取基準 1)食事摂取基準とは 2)食事摂取基準の指標(エネルギーの指標・栄養素の指標(推定平均必要量・推奨量・目安量・耐上限量・目標量)	6		
2	65～70	3 食品標準成分表 2、成分表の基礎知識(食品群の分類と配列・収載成分項目について・食品の分類法)	6		
3	70～73	4、食事バランスガイド 1)主食 2)副菜 3)主菜 4)牛乳・乳製品 5)果物 6)水・お茶 7)運動 8)菓子・嗜好飲料	4		

2025年度 年間教育計画

所属	国際TBC調理・パティシエ専門学	学科	普通科	コース	家庭系	学年・年次	1年
教 科	科 目	単位数	標準単位数	担当者			
英語	英語コミュニケーションⅠ	2	2	永井 実			
教科書名		出版社	学習書	学習期間			
ALL AboardⅠ		東京書籍					
レポートの種類	一般レポート	選択レポート		面接時数	全実施時間数 70 時間 標準面接時数 8 時間		
	報告課題集						
定期試験	年間・学期 2 回	評定算出方法	試験70点 平常点30点				
定期試験の評価割合	70%						
指導目標							
日常的、社会的な話題について、読んだことや聞いたことを理解し、相手の意図を把握すること、また概要や要点を捉えることができる。基本的な語句や文を用いて情報や考え、気持ちなどを伝えることができる。							

月	指導時数	単元・学習内容	レポート指導			試験範囲	備考
			回数	選択番号	提出日		
4	4	Lesson 1 Breakfast around the World 異文化理解 過去形					
5	10	Lesson 1 Breakfast around the World 異文化理解 過去形					
6	8	Lesson 2 Australia's Cute Quokkas 動物、動物保護 進行形					
7	6	Lesson 2 Australia's Cute Quokkas 動物、動物保護 進行形					
8	4	Lesson 3 A Train Driver in Sanriku 人物、職業 助動詞					
9	6	Lesson 3 A Train Driver in Sanriku 人物、職業 助動詞					
10	8	Lesson 4 A Miracle Mirror 地理 to 不定詞					
11	6	Lesson 4 A Miracle Mirror 地理 to 不定詞					
12	6	Lesson 5 Learning from the Sea 高校生、進路 動名詞					
1	6	Lesson 5 Learning from the Sea 高校生、進路 動名詞					

2	6	Lesson 6 A Funny Picture from the Edo Period 伝統文化 受け身					
3		Lesson 6 A Funny Picture from the Edo Period 伝統文化 受け身					
	70						

2023年度 年間教育計画

所属	国際TBC調理・パティシエ専門学	学科	普通科	コース	家庭系	学年・年次	1年
教科	科目	単位数	標準単位数	担当者			
英語	英語コミュニケーションⅠ	2	2	小瀧 茂子			
教科書名		出版社	学習書	学習期間			
ALL Aboard		東京書籍					
レポートの種類	一般レポート	選択レポート	①②③④⑤⑥	面接時数	全実施時間数 70 時間 標準面接時数 8 時間		
	報告課題集						
定期試験	年間・学期 2 回	評定算出方法	試験70点 平常点30点				
定期試験の評価割合	70%						
指導目標							
①英語の音声・文法・語彙・表現を理解する。②主体的に状況に応じたコミュニケーションを図ろうとする態度を身に着につける。							

月	指導時数	単元・学習内容	レポート指導			試験範囲	備考
			回数	選択番号	提出日		
4	4	Lesson1					
5	10	Lesson1					
6	8	Lesson2					
7	6	Lesson2					
8	4	Lesson3					
9	6	Lesson3					
10	8	Lesson4					
11	6	Lesson4					
12	6	Lesson5					
1	6	Lesson5					

2	6	Lesson6					
3		Lesson6					
	70						

2025年度 年間教育計画

所属	国際TBC調理・パティシエ専門学校		学科	普通科	コース	家庭系コース		学年・年	1年
教 科	科 目		単位数		標準単位数		担当者		
国語	現代の国語		2		2		四元 美香		
教科書名			出版社		学習書		学習期間		
新編 '現代の国語			東京書籍				通年		
レポートの種類	一般レポート		選択レポート		①②④⑤⑥⑫		面接時数	全実施時間数 70 時間	
	報告課題集							標準面接時数 2 時間	
定期試験	年間・学期 6 回		評定算出方法						
期試験の評価割									

指導目標

言葉による見方・考え方を働かせ、言語活動を通して、国語で的確に理解し効果的に表現する資質・能力を育成することを目指す。
①実社会に必要な国語の知識や技能を身に付ける。②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伸ばし、他者との関わりの中で伝え合う力を高めることができるようにする。③言葉がもつ価値への認識を深めるとともに、生涯にわたって読書に親しみ自己を向上させ、言葉を通して他者や社会に関わろうとする態度を養う。

月	指導時数	単元・学習内容	レポート指導			試験範囲	備考
			回数	選択 番号	提出日		
4	4	1 自己を見つめる ルリボシカミキリの青 ◎生きる原点としての自己への理解を深める。	1	①	5月17日		
5	10	1 自己を見つめる ルリボシカミキリの青 2 他者に出会う 未来をつくる想像力 ◎評論を読んで筆者の考えを読み取り、関心の幅を広げる。					
6	8	2 他者に出会う 未来をつくる想像力 5 社会と関わる 鍋洗いの日々 ◎働く人の思いを理解し、社会の中で生きる自分の将来を考える。 ◎憧れの職業について調べ、整理してまとめる。	2	②	6月14日		
7	6	前期末試験対策	3	④	7月5日		
8	4	〈前期末試験〉 学年末試験解説	4	⑤	10月4日		
9	6	7 世界とつながる りんごのほっぺ ◎歴史の真実に触れ、周囲に広がる世界への理解を深める。					
10	8	8 未来に目を向ける 真の自立とは ◎多様な価値観に目を開き、社会の未来を考える。					
11	6	8 未来に目を向ける 真の自立とは 常用漢字表 漢字の読み書き(付表・熟字訓)	5	⑥	11月9日		
12	6	常用漢字表 漢字の読み書き(付表・熟字訓) 漢字検定対策 学年末試験対策	6	⑫	12月6日		
1	6	漢字検定対策 学年末試験対策					
2	6	漢字検定・学年末試験対策 〈学年末試験〉 学年末試験解説 原稿用紙の使い方					
3		課題作文(400から600字程度)					
	70						

2025年度 年間教育計画

所属	国際TBC調理・パティシエ専門学校	学科	普通	コース	家庭系	学年・年次	1年
教 科	科 目	単位数	標準単位数		担当者		
公共	公共	2	2		土井 英紀		
教科書名		出版社	学習書		学習期間		
公共		東京書籍	公共		通年		
レポートの種類	一般レポート	選択レポート	01 04 05 06 08 14		面接時数	全実施時間数	80時間
	報告課題集					標準面接時数	2 時間
定期試験	(年間) 学期 回	評定算出方法	試験成績70点・平常点30点を満点とした総合成績にもとづき、単位認定基準で定める得点区分に従って算出する。				
定期試験の評価割合	70%						

指導目標							
人間と社会の在り方についての見方、考え方を働かせ、現代の諸課題について多面的・多角的に考察し、国際社会に主体的・平和的に生きる力を養う。倫理、政治、経済などに関わる現代の諸課題について理解するとともに、情報を効果的に調べまとめる技能を身に付ける。現代の諸問題について、事実をもとに多面的・多角的に考察し公正に判断する力を養う。社会に生きる大人としての自覚や、公共的な空間に生き日本の将来を担う公民としての自覚を深める。							

月	指導時数	単元・学習内容	レポート指導			試験範囲	備考
			回数	選択番号	提出日		
4月	6	第1部 「公共」のとびら 第1章 公共的な空間をつくる私たち-社会の中の自己 生命倫理、環境倫理 人間としての在り方の探求					
5月	8	近代政治の原理と民主主義 民主主義 立憲主義 人権保障の意義と展開 日本国憲法の基本原理①②					
6月	9	民主政治と政治参加 私たちの民主政治 地方自治のしくみと役割 模擬請願 条例 住民投票					
7月	6	3国会のしくみと役割					
8月	2	4内閣のしくみと役割					
9月	8	第2章 法の働きと私たち 法と社会規範の役割 法の成立と適用 模擬立法～多様な契約					
10月	8	消費者の権利と責任 消費生活と契約 国民の司法参加 司法のしくみと役割 刑事司法と司法 参加の意義 刑事模擬裁判					
11月	7	3章 経済社会で生きる私たち 現代の経済と市場 私たちと経済 現代の企業					
12月	5	市場経済のしくみ 価格決定のメカニズム 資本主義の歴史と経済思想					
1月	7	テーマ3財政の役割と持続可能な社会保障制度 財政の動き 財政の課題 社会保障の考え方 社会保障の課題とこれから					
2月	7	4章 私たちの職業生活 働くことの意義と職業選択 職業とは何か 多様な職業選択 労働者の権利・労働問題					
3月	7	5章 国際社会のなかで生きる私たち 国際社会のルールとしくみ					

2025年度 年間指導計画(連携科目等)

所 属	国際TBC調理・パティシエ専門学校						
学 科	普通科		コース	家庭系		学年・年次	1学年
科目名	食品衛生	単位数	2	教科書	3,食品の安全と衛生	出版社	(社)全国調理師養成施設協会

月	指 導 内 容		指導時数 h	試 験	備 考
	ページ	項 目・内 容			
4	2 ～ 5	食の安全を守る 食の安全を脅かす要因	4		
5	5 ～ 7	食の安全確保のしくみ 食品衛生とは	8		
6	7 ～ 17	食品衛生と調理師の責務 食品中の微生物	8		
7	18 ～ 19 191～193	食品の腐敗	6		
8	20 ～ 29	食品添加物	4	前期末	
9	30 ～ 34	食品添加物	6		j実習6h
10	40 ～ 45	器具・容器包装の概要 材質の種類	8		
11	34 ～ 38	食品と重金属 食品と放射性物質	6		
12	46 ～ 48 180～181	飲食による健康危害の種類	4		実習4h
1	48 ～ 50 179	食中毒の概要	6		
2	51 ～ 55	食中毒の概要	6	学年末	
3		全体のまとめ	4		

2025年度 年間教育計画

所属	国際TBC調理・パティシエ専門学校	学科	普通科	コース	家庭系	学年・年次	1年
教 科	科 目	単位数	標準単位数		担当者		
数学	数学Ⅰ	2			中見川 佳英		
教科書名		出版社	学習書		学習期間		
数学Ⅰ 702		東京書籍					
レポートの種類	一般レポート	選択レポート	②③④⑤⑥⑦		面接時数	全実施時間数 70 時間	
	報告課題集					標準面接時数 2 時間	
定期試験	年間・学期 2回	評定算出方法					
定期試験の評価割合	70%						

指導目標

数と式、図形と計量について理解汗させ、基礎基本の習得を図り、数学的に考察する能力を培う。また、数や文字に接することで数学の良さを認識させ、それらを活用する能力を身に付けてもらう。

①基本的な概念や原理・法則を理解するとともに、事象を数値化したり、数学的に解釈したりする能力を身に付ける。

②問題を解決したり、その過程や結果を批判的に考察する力を身に付ける。

③数学を活用しようとする態度、数学的根拠に基づいて判断しようとする態度や創造性の基礎を培う。

月	指導時数	単元・学習内容			レポート指導			試験範囲	備考
					回数	選択 番号	提出日		
4	4	P10～	1章 数と式 1、式の計算						
5	10	P18～	1章 数と式 1、式の計算		1	2	5月中旬		
6	8	P26～	1章 数と式 2、実数		2	3	6月下旬		
7	6	P31～	1章 数と式 2、実数		3	4	7月下旬		
8	4		前期の総まとめ					P37まで	
9	6	P38～	1章 数と式 3、一次不等式		4	5	9月下旬		
10	8	P44～	1章 数と式 3、一次不等式						
11	6	P50～	数と式及び一次不等式のまとめ		5	6	11月下旬		
12	6	P56～	2章 集合と論証 1、集合						
1	6	P64～	2章 集合と論証		6	7	1月下旬		
2	6	P70～	2章 集合と論証					P38～P77	

3			後期の総まとめ						
---	--	--	---------	--	--	--	--	--	--

2025年度 年間教育計画

所属	国際TBC調理・パティシエ専門学	学科	普通科	コース	家庭系	学年・年次	1年
教科	科目	単位数	標準単位数	担当者			
総合	総合的な探究の時間	1	1	稲守 真菜美			
教科書名		出版社	学習書	学習期間			
レポートの種類		選択レポート		面接時数	全実施時間数	35 時間	
					標準面接時数	2 時間	
定期試験	年間・学期 回	評定算出方法					
定期試験の評価割合							
指導目標							

月	指導時数	単元・学習内容	レポート指導			試験範囲	備考
			回数	選択番号	提出日		
4	2	日本・西洋・中国より料理研究テーマを選択					
5	5	選択学習					
6	4	選択学習					
7	3	選択学習					
8	2	選択学習					
9	3	選択学習					
10	4	選択学習					
11	3	選択学習					
12	3	選択学習					
1	3	選択学習					

2	3	選択学習					
3		選択学習					
	35						

2025年度 年間教育計画

所属	国際TBC調理・パティシエ専門	学科	普通科	コース	家庭系	学年・年次	1学年
教科	科目	単位数	標準単位数	担当者			
保健体育	体育	3	3	稲守 真菜美			
教科書名		出版社	学習書	学習期間			
現代高等 保健体育		大修館		通年			
レポートの種類	一般レポート	選択レポート	①②③	面接時数	全実施時間数 105 時間		
	報告課題集				標準面接時数 15 時間		
定期試験	年間・学期 0 回	評定算出方法	積極的にプレーに参加しているか。技術力。				
定期試験の評価割合							
指導目標							
すべての生徒が、生涯にわたって運動やスポーツに親しむのに必要な素養と健康・安全に生きていくのに必要な身体能力、知識などを身に付けること。また、共に体を動かすことを通してコミュニケーション力を身に付ける。							

月	指導時数	単元・学習内容	レポート指導			試験範囲	備考
			回数	選択番号	提出日		
4	9	集団行動 バレーボール					
5	9	バレーボール スポーツの始まりと変遷 文化としてのスポーツ 武道と日本生まれのスポーツ スポーツルールの 変遷	1	①			
6	15	バドミントン 球技大会					
7	6	バドミントン 卓球					
8	6	卓球					
9	15	ソフトボール オリンピックとパラリンピックの意義 スポーツが経済に及ぼす効果	2	②			
10	9	ソフトボール サッカー					
11	12	サッカー					
12	6	バスケットボール スポーツの高潔さとドーピング スポーツと環境	3	③			
1	9	バスケットボール					
2	12	バスケットボール					
3							
			合計				
			[105]				

2025年度 年間指導計画(連携科目等)

所 属	国際TBC調理・パティシエ専門学校						
学 科	普通科		コース	家庭系		学年・年次	1年次
科目名	調理実習	単位数	6	教科書	調理師教科全書 調理実習	出版社	全国調理師養成施設協会

月	指 導 内 容		指導時数 h	試 験	備 考
	ページ	項 目・内 容			
4	2～6	調理実習を行う前に・・・(服装、頭髮、衛生面、ごみの出し方など) 器具の説明、包丁の研ぎ方、実技試験の説明	6		
5	8・16・39・74・86 130・134・145・196 226・244	日本料理・・・切り方、だし、炊飯、器具と食器 西洋料理・・・切り方、ブイヨン、、器具と食器 中国料理・・・切り方、だし、器具と食器	21		
6	36 140 240	実技試験・・・和・洋・中 日本料理・・・調味料・香辛料 西洋料理・・・油脂・調味料・香辛料・香草 中国料理・・・調味料・香辛料	24	6月下旬	
7	76・78・79・81・82 他 282	基本的な料理 日本料理・・・炊き込みご飯・蒸し物・煮物・刺身・焼き物・酢の物 西洋料理・・・フルーツカット・パンナコッタ・ポークソテー・前菜 中国料理・・・ザーサイ・野菜彫刻・杏仁豆腐	18	7月1日 ～ 7月4日	
8	87・88 197・198	基本的な料理 日本料理・・・漬物・菓子 西洋料理・・・ソース	6		
9	70 191 266	日本料理・・・様式と食事作法 西洋料理・・・テーブルマナー 中国料理・・・食事作法 筆記試験	18		
10	75・他 209・他 283・他	基本的な料理 日本料理・・・法度汁・温泉玉子と揚げ汁・汁物 西洋料理・・・ピクルス・チキンコンソメ・マカロニグラタン・カプレーゼ 中国料理・・・肉シューマイ・海老シューマイ	21		
11	80・84 212・他	基本的な料理 日本料理・・・鍋物・揚げ物 西洋料理・・・リゾット・パスタ・クラブハウスサンド	18		
12	85 200・他 272	基本的な料理 日本料理・・・寄せ鍋 西洋料理・・・クリスマスケーキ・オムレツ 中国料理・・・青椒肉絲	12	12月2日 ～ 12月5日	
1	他 他 他	実技試験練習 日本料理・・・大根の桂剥き(30cm) 西洋料理・・・色々な切り方 中国料理・・・筍絲 筆記試験	9		
2	86・他 201～203・他 285	日本料理・・・実技試験・卵料理・恵方巻 西洋料理・・・実技試験・ポタージュ・ポワソン・ドルチェ 中国料理・・・実技試験・マンゴープリン	24	2月上旬 2月上旬 2月上旬	
3			0		

2025年度 年間指導計画(連携科目等)

所 属	国際TBC調理・パティシエ専門学校						
学 科	普通		コース	家庭系		学年・年次	1年
科目名	調理理論と食文化	単位数	2	教科書	全書4調理理論と食文化概論	出版社	全日本調理師養成施設協会
月	指 導 内 容				指導時数	試 験	備 考
	ページ	項 目・内 容			h		
4	2～4	第1章 調理とおいしさ 第1節 調理とは			4		
5	5～13	第2節 おいしさの構成			10		
6	14～23	第2章 調理の基本操作 第1節 非加熱調理操作			8		
7	24～33	第2節 加熱調理操作			6		
8	134～135	第4章 調理設備・器具と熱源 第1節 調理施設・設備とは			4		
9	136～151	第2節 調理器具			8		
10	152～164	第3節 食器・容器 第4節 調理と熱源			10		
11	34～41	第3章 食品の調理科学 第1節 植物性食品 ①穀類 1. 米			4		
12	42～49	①穀類 2. 米粉 3.小麦粉 4. そば			4		
1	42～49	①穀類 2. 米粉 3.小麦粉 4. そば			6		
2	50～56	②いも及びでんぷん 1. いも類 2. でんぷん類			8		
3	50～56	②いも及びでんぷん 1. いも類 2. でんぷん類			4		

2025年度 年間教育計画

所属	国際TBC調理・パティシエ専門		学科	普通科	コース	調理	学年・年次	1学年
教 科	科 目		単位数		標準単位数		担当者	
保健体育	保健		1		1		稲守 真菜美	
教科書名			出版社		学習書		学習期間	
現代高等 保健体育			大修館				通年	
レポートの種類	一般レポート		選択レポート	①②④	面接時数	全実施時間数 35 時間		
	報告課題集					標準面接時数 1 時間		
定期試験	年間・学期 0 回		評定算出方法					
定期試験の評価割合								
指導目標								
日常の健康観察、定期健康診断の実施と事後措置、健康相談、学校 感染症の予防、学校環境衛生検査の実施と事後措置を通じて、生徒等の健康の保持増進を図り、学校教育の円滑な実施とその成果を目的としている								

月	指導時数	単元・学習内容	レポート指導			試験範囲	備考
			回数	選択番号	提出日		
4	2	1, 健康の考え方と成り立ち 2, 私たちの健康のすがた					
5	5	3, 生活習慣病の予防と回復 4, がんの原因と予防					
6	4	5, がんの治療と回復 レポート① 6, 運動と健康	1	①			
7	3	7, 食事と健康 試験対策					
8	2	前期末試験					
9	3	8, 休養・睡眠と健康 レポート② 9, 喫煙と健康	2	②			
10	4	10, 飲酒と健康 11, 薬物と健康					
11	3	12, 精神疾患の特徴 13, 精神疾患の予防					
12	3	14, 精神疾患からの回復 15, 現代の感染症					
1	3	16, 感染症の予防 17, 性感染症・エイズとその予防 レポート③	3	④			
2	3	18, 健康に関する意思決定・行動選択 19, 健康に関する環境づくり					
3							

2025年度 年間教育計画

所属	国際TBC調理・パティシエ専門学	学科	普通科	コース	家庭系	学年・年次	2年
教 科	科 目	単位数	標準単位数	担当者			
英語	英語コミュニケーションⅠ	2	2	永井 実			
教科書名		出版社	学習書	学習期間			
ALL AboardⅠ		東京書籍					
レポートの種類	一般レポート	選択レポート		面接時数	全実施時間数 70 時間 標準面接時数 8 時間		
	報告課題集						
定期試験	年間・学期 2 回	評定算出方法	試験70点 平常点30点				
定期試験の評価割合	70%						
指導目標							
日常的、社会的な話題について、読んだことや聞いたことを理解し、相手の意図を把握すること、また概要や要点を捉えることができる。基本的な語句や文を用いて情報や考え、気持ちなどを伝えることができる。							

月	指導時数	単元・学習内容	レポート指導			試験範囲	備考
			回数	選択番号	提出日		
4	4	Lesson 7 A Diary of Hope 人物、平和、人権 比較表現					
5	10	Lesson 7 A Diary of Hope 人物、平和、人権 比較表現					
6	8	Lesson 8 A Door to a New Life 福祉、科学技術 現在完了形					
7	6	Lesson 8 A Door to a New Life 福祉、科学技術 現在完了形					
8	4	Lesson 9 Fighting Plastic Pollution 環境、社会活動 分詞					
9	6	Lesson 9 Fighting Plastic Pollution 環境、社会活動 分詞					
10	8	Lesson 9 Fighting Plastic Pollution 環境、社会活動 分詞					
11	6	Lesson 10 Pigs from across the Sea 国際協力、平和 関係代名詞					
12	6	Lesson 10 Pigs from across the Sea 国際協力、平和 関係代名詞					
1	6	Lesson 10 Pigs from across the Sea 国際協力、平和 関係代名詞					

2	6	Reading Shortt Stories in English, The Wizard of Oz					
3		Reading Shortt Stories in English, The Wizard of Oz					
	70						

2023年度 年間教育計画

所属	国際TBC調理・パティシエ専門学	学科	普通科	コース	家庭系	学年・年次	1年
教 科	科 目	単位数	標準単位数	担当者			
英語	英語コミュニケーションⅠ	2	2	小瀧 茂子			
教科書名		出版社	学習書	学習期間			
ALL Aboard		東京書籍					
レポートの種類	一般レポート	選択レポート	①②③④⑤⑥	面接時数	全実施時間数 70 時間 標準面接時数 8 時間		
	報告課題集						
定期試験	年間・学期 2 回	評定算出方法	試験70点 平常点30点				
定期試験の評価割合	70%						
指導目標							
①英語の音声・文法・語彙・表現を理解する。②主体的に状況に応じたコミュニケーションを図ろうとする態度を身に着につける。							

月	指導時数	単元・学習内容	レポート指導			試験範囲	備考
			回数	選択番号	提出日		
4	4	Lesson1					
5	10	Lesson1					
6	8	Lesson2					
7	6	Lesson2					
8	4	Lesson3					
9	6	Lesson3					
10	8	Lesson4					
11	6	Lesson4					
12	6	Lesson5					
1	6	Lesson5					

2	6	Lesson6					
3		Lesson6					
	70						

2025年度 年間教育計画

所属	国際TBC調理・パティシエ専門学校	学科	普通科	コース	家庭系	学年・年次	2
教科	科目	単位数	標準単位数		担当者		
理科	科学と人間生活	2	2		飯塚 幸子		
教科書名		出版社	学習書	学習期間			
高等学校 科学と人間生活(科人705)		第一学習社		通年			
レポートの種類	○一般レポート	選択レポート		面接時数	全実施時間数	70 時間	
	報告課題集				標準面接時数	8 時間	
定期試験	年間 2回	評定算出方法	試験70点、平常点30点を満点とした総合成績に基づき算出する。				
定期試験の評価割合	70%						

指導目標

- ①科学技術の人間生活への貢献とその関連性についての知識を身に着け、これからの科学技術と人間生活のありかたについて理解する。
- ②身近な事物・現象について観察や実験などを行い、それによって得られた結果について科学的に思考し、判断する。
- ③身近な事物・現象を探究し考察する力を養い、科学技術に対する関心を高める。

月	指導時数	単元・学習内容	レポート指導			試験範囲	備考
			回数	選択番号	提出日		
4	7	序章 科学技術の発展 1 情報伝達技術の発展 2 エネルギー資源の活用と交通手段の発展 3 医療技術の発展 科学技術の発展が今日の生活を豊かで便利にしてくれたことに貢献し、社会の変化に影響をあたえてきたことを、身近な科学技術の例から理解する。				↑ 前期末考査	
5	6						
6	12	第1章 物質の科学 第2節衣料と食品 日常生活にみられる身近な衣料材料の種類、性質や用途、食品中のおもな成分の性質について日常生活と関連づけて理解する。	1			↑ ↓ 学年末考査	
7	11	第2章 生命の科学 第2節微生物とその利用					
8		様々な微生物の働きを人間生活と関連付けて理解する。	1				
9	9						
9		第3章 熱や光の科学 第1節熱の性質とその利用	1				
10		熱の性質、エネルギーの変換と保存及び有効利用について、日常生活と関連付けて理解する。					
10	10	第Ⅳ章 地球や宇宙の科学 第1節自然景観と自然災害	1			↑ ↓ 学年末考査	
11		身近な自然景観の成り立ちと自然災害について人間生活と関連付けて理解する。					
12	15	第Ⅴ章 これからの科学と人間生活 自然と人間生活とのかかわり及び科学技術と人間生活との関わりについての学習を踏まえ、課題を設定し探求することで、これからの科学と人間生活とのかかわりかたについて認識を深めるとともに、科学的に考察し表現できるようになる。					
1							
2							
3							

2025年度 年間教育計画

所属	国際TBC調理・パティシエ専門学校	学科	普通科	コース	家庭系コース	学年・年次	2年
教科	科目	単位数	標準単位数	担当者			
国語	言語文化	2	2	四元 美香			
教科書名		出版社	学習書	学習期間			
新編 言語文化		東京書籍		通年			
レポートの種類	一般レポート	選択レポート	①④⑨⑩⑭⑯	面接時数	全実施時間数	70 時間	
	報告課題集				標準面接時数	2 時間	
定期試験	年間・学期 6 回	評定算出方法					
定期試験の評価割合							

指導目標

言葉による見方・考え方を働かせ、言語活動を通して、国語で的確に理解し効果的に表現する資質・能力を育成することを目指す。
 ①生涯にわたる社会生活に必要な国語の知識や技能を身に付けるとともに、我が国の言語文化に対する理解を深めることができるようにする。②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伸ばし、他者との関わりの中で伝え合う力を高めることができるようにする。③言葉がもつ価値への認識を深めるとともに、生涯にわたって読書に親しみ自己を向上させ、言葉を通して他者や社会に関わろうとする態度を養う。

月	指導時数	単元・学習内容	レポート指導			試験範囲	備考
			回数	選択番号	提出日		
4	4	自己紹介 小説1 とんかつ 話や行動の描写に着目して、登場人物の心情とその変化を読み取る。②会	1	①			
5	10	2 小説1 とんかつ 古文に親しむ 1 古文入門 児のそら寝「宇治拾遺物語」 ◎古文と現代文の違いを知り、古文を読む基礎となる文語のきまりを理解する。説話のおもしろさを味わう。					
6	8	1 古文入門 児のそら寝「宇治拾遺物語」 1 漢文入門 訓読の基本故事「守株」 ◎漢文の特色を知り、きまりを理解する。 ◎格言や故事成語を読んで、漢文の世界に親しむ。					
7	6	1 漢文入門 訓読の基本 故事「守株」 前期末試験対策					
8	4	〈前期末試験〉 前期末試験解説	4	④			前期末試験8/22 ～
9	6	3 詩歌 冬が来た ◎詩の読み方を理解する。(p.68～70) 2 随筆 徒然草「奥山に、猫またといふものありて」 ◎古文の表現に慣れ、随筆に表れた作者の考えを叙述を基に捉える。					
10	8	2 随筆 徒然草「奥山に、猫またといふものありて」 2 漢詩「春暁」「贈汪倫」 ◎繰り返し音読し、優れた表現に親しむ。漢詩にうたわれた情景や作者の心情を読み取る。					
11	6	2 漢詩「春暁」「贈汪倫」					
12	6	2 漢詩「春暁」「贈汪倫」 漢字検定対策	6	⑯			
1	6	漢字検定対策 学年末試験対策					
2	6	〈学年末試験〉 学年末試験解説 4 小説2 羅生門					
3		3 論語 学ぶということ					

2025年度 年間指導計画(連携科目等)

所 属	国際TBC調理・パティシエ専門学校						
学 科	普通科		コース	家庭系		学年・年次	2学年
科目名	公衆衛生	単位数	2	教科書	公衆衛生学	出版社	(社)全国調理師養成施設協会

月	指 導 内 容		指導時数 h	試 験	備 考
	ページ	項 目・内 容			
4		新型インフルエンザとマダニ	4		
5	34 ～ 43	感染症の疫学	8		
6	43 ～ 51	疫病の動向とその予防	6		
7	2 ～ 15	公衆衛生学概論	4		
8	2 ～ 15	公衆衛生学概論	4		
9	13 ～ 18	公衆衛生学概論 衛生統計概要	8		
10	18 ～ 33	衛生学概要	10		
11		教科書改訂部分の差し替え作業及び補足説明	6		
12	78 ～ 87	健康づくり	4		
1	78 ～ 87	健康づくり	6		
2	88 ～ 90	学年末試験振り返り 環境保健概論	8		
3	88 ～ 90	学年末試験振り返り 環境保健概論	2		

《留意事項》

70

2025年度 年間指導計画(連携科目等)

所 属	国際TBC調理・パティシエ専門学校									
学 科	普通科		コース	家庭系			学年・年次	2学年		
科目名	食品衛生	単位数	2	教科書	3,食品の安全と衛生		出版社	(社)全国調理師養成施設協会		
月	指 導 内 容					指導時数 h	試 験	備 考		
	ページ	項 目・内 容								
4	55	細菌性食中毒				4				
5	66	細菌性食中毒				8				
6	72	細菌性食中毒の予防				8				
7	74	ウイルス性食中毒				6				
8	77	自然毒食中毒				4	前期末			
9	82	自然毒食中毒				8				
10	86	化学性章句中毒				8				
11	90	寄生虫による食中毒				6		実習6h		
12	102	経口感染性				4				
1	104	食物アレルギー				4		実習4h		
2	104	食物アレルギー				6	学年末			
3		まとめ				4				

2025年度 年間指導計画(連携科目等)

所 属	国際TBC調理・パティシエ専門学校 高等課程						
学 科	普通		コース	家庭系		学年・年次	2年
科目名	食品・栄養	単位数	2	教科書	食品と栄養の特性		全国調理師養成施設協会
月	指 導 内 容				指導時数	試 験	備 考
	ページ	項 目・内 容			h		
4	40～43	1、 食品の摂取 1)生理的欲望(摂食中枢・満腹中枢) 2)心理的欲望 a, 味覚(甘味、酸味、塩味、苦味、うま味) b, 嗅覚 c, 触覚 d, 聴覚 e, 視覚			4		
5	40～43	1、 食品の摂取 1)生理的欲望(摂食中枢・満腹中枢) 2)心理的欲望 a, 味覚(甘味、酸味、塩味、苦味、うま味) b, 嗅覚 c, 触覚 d, 聴覚 e, 視覚			8		
6	40～43	1、 食品の摂取 1)生理的欲望(摂食中枢・満腹中枢) 2)心理的欲望 a, 味覚(甘味、酸味、塩味、苦味、うま味) b, 嗅覚 c, 触覚 d, 聴覚 e, 視覚			8		
7	55～62	3、栄養素の代謝 1)糖質の代謝 2)脂質の代謝 3)タンパク質の代謝 3、エネルギー代謝 1)エネルギー代謝とは 2)エネルギー摂取量、エネルギー消費量 (a, 基礎代謝 b, 身体活動レベル c, エネルギー消費量			6		
8	55～62	1、 食品の摂取 1)生理的欲望(摂食中枢・満腹中枢) 2)心理的欲望 a, 味覚(甘味、酸味、塩味、苦味、うま味) b, 嗅覚 c, 触覚 d, 聴覚 e, 視覚			4		
9	55～62	3、栄養素の消化・吸収・代謝 1、栄養素の吸収 1)消化器官の構造と働き 2、消化液の分泌(神経性刺激、機械的及び化学的な刺激) 3、消化の種類と作用(咀嚼、攪拌、混合、運搬、化学的消化、生物的消化)			6		
10	55～62	3、栄養素の代謝 1)糖質の代謝 2)脂質の代謝 3)タンパク質の代謝 3、エネルギー代謝 1)エネルギー代謝とは 2)エネルギー摂取量、エネルギー消費量 (a, 基礎代謝 b, 身体活動レベル c, エネルギー消費量			8		
11	55～62	3、栄養素の代謝 1)糖質の代謝 2)脂質の代謝 3)タンパク質の代謝 3、エネルギー代謝 1)エネルギー代謝とは 2)エネルギー摂取量、エネルギー消費量 (a, 基礎代謝 b, 身体活動レベル c, エネルギー消費量			6		
12	55～62	3、栄養素の代謝 1)糖質の代謝 2)脂質の代謝 3)タンパク質の代謝 3、エネルギー代謝 1)エネルギー代謝とは 2)エネルギー摂取量、エネルギー消費量 (a, 基礎代謝 b, 身体活動レベル c, エネルギー消費量			4		
1	65～70	3 食品標準成分表 2、成分表の基礎知識(食品群の分類と配列・収載成分項目について・食品の分類法)			6		
2	65～70	3 食品標準成分表 2、成分表の基礎知識(食品群の分類と配列・収載成分項目について・食品の分類法)			6		
3	65～70	3 食品標準成分表 2、成分表の基礎知識(食品群の分類と配列・収載成分項目について・食品の分類法)			4		

2025年度 年間教育計画

所属	国際TBC調理・パティシエ専門学校		学科	普通科	コース	家庭系		学年・年次	2年	
教 科	科 目		単位数		標準単位数		担当者			
数学	数学Ⅰ		2				中見川 佳英			
教科書名			出版社		学習書		学習期間			
数学Ⅰ 702			東京書籍							
レポートの種類	一般レポート		選択レポート	⑨⑪⑬⑮⑰⑲		面接時数	全実施時間数 70 時間			
	報告課題集						標準面接時数 2 時間			
定期試験	年間・学期 2回		評定算出方法							
定期試験の評価割合										
指導目標										
数と式、図形と計量について理解汗させ、基礎基本の習得を図り、数学的に考察する能力を培う。また、数や文字に接することで数学の良さを認識させ、それらを活用する能力を身に付けてもらう。 ①基本的な概念や原理・法則を理解するとともに、事象を数値化したり、数学的に解釈したりする能力を身に付ける。 ②問題を解決したり、その過程や結果を批判的に考察する力を身に付ける。 ③数学を活用しようとする態度、数学的根拠に基づいて判断しようとする態度や創造性の基礎を培う。										
月	指導時数	単元・学習内容				レポート指導			試験範囲	備考
						回数	選択番号	提出日		
4	4	P80 ～	3章 2次関数 1 2次関数							
5	10	P94～	2 2次関数の最大・最小			1	2	5月中旬		
6	8	P102～	3 2次関数の決定 2節 2次方程式と2次不等式 1 2次関数のグラフとx軸の共有点			2	3	6月下旬		
7	6	P113～	2 2次関数のグラフとx軸の共有点の個数 3 2次不等式			3	4	7月下旬		
8	4		前期の総まとめ						P80～P131	
9	6	P134～	4章 三角比 1節 鋭角の三角比 1 直角三角形と三角比 タンジェント、サインとコサイン 30° 45° 60° の三角比			4	5	9月下旬		
10	8	P147～	2節 三角比の相互関係 三角比と座標 三角比と単位円							
11	6	P152～	2 三角比の性質 三角比の相互関係 180°－θ 直線の傾きとタンジェント 復習問題			5	6	11月下旬		
12	6	P157～	3節 三角比の応用 1 正弦定理・余弦定理・面積の公式 2 空間図形の計量							
1	6	P178～	5章 データの分析			6	7	1月下旬		
2	6	P190～	2節 データの分析の応用						P131～P189	

3			復習問題					
---	--	--	------	--	--	--	--	--

2025年度 年間教育計画

所属	国際TBC調理・パティシエ専門学	学科	普通科	コース	家庭系	学年・年次	2年
教科	科目	単位数	標準単位数	担当者			
総合	総合的な探究の時間	1	1	高松 伴美			
教科書名		出版社	学習書	学習期間			
レポートの種類		選択レポート		面接時数	全実施時間数 35 時間 標準面接時数 2 時間		
定期試験	年間・学期 回	評定算出方法					
定期試験の評価割合							
指導目標							

月	指導時数	単元・学習内容	レポート指導			試験範囲	備考
			回数	選択番号	提出日		
4	2	日本・西洋・中国より料理研究テーマを選択					
5	5	選択学習					
6	4	選択学習					
7	3	選択学習					
8	2	選択学習					
9	3	選択学習					
10	4	選択学習					
11	3	選択学習					
12	3	選択学習					
1	3	選択学習					

2	3	選択学習					
3		選択学習					
	35						

2025年度 年間教育計画

所属	国際TBC調理・パティシエ専門	学科	普通科	コース	家庭系	学年・年次	2学年
教科	科目	単位数	標準単位数	担当者			
美術	体育	2	2	稲守 真菜美			
教科書名		出版社	学習書	学習期間			
現代高等 保健体育		大修館		通年			
レポートの種類	一般レポート	選択レポート	④⑤	面接時数	全実施時間数 70 時間		
	報告課題集				標準面接時数 10 時間		
定期試験	年間・学期 0 回	評定算出方法	積極的にプレーに参加しているか。技術力。				
定期試験の評価割合							
指導目標							
すべての生徒が、生涯にわたって運動やスポーツに親しむのに必要な素養と健康・安全に生きていくのに必要な身体能力、知識などを身に付けること。また、共に体を動かすことを通してコミュニケーション力を身に付ける。							

月	指導時数	単元・学習内容	レポート指導			試験範囲	備考
			回数	選択番号	提出日		
4	4	集団行動 バレーボール					
5	10	バレーボール スポーツにおける技能と体力 スポーツにおける技術と技能	1	④			
6	8	バドミントン 球技大会					
7	6	バドミントン 卓球					
8	4	卓球					
9	6	ソフトボール オリンピックとパラリンピックの意義 スポーツが経済に及ぼす効果	2	⑤			
10	8	ソフトボール サッカー					
11	6	サッカー					
12	6	バスケットボール 技能の上達と練習 効果的な動きのメカニズム					
1	6	バスケットボール					
2	6	バスケットボール					
3							
	70						

2025年度 年間教育計画

所属	国際TBC調理・パティシエ専門学校	学科	普通科	コース	家庭系	学年・年次	2年
教 科	科 目	単位数	標準単位数	担当者			
地理総合	地理総合	2	2	土井 英紀			
教科書名		出版社	学習書	学習期間			
新地理総合		帝国書院	地理総合	通年			
レポートの種類	一般レポート	選択レポート	01 03 04 07 12 13	面接時数	全実施時間数 70 時間		
	報告課題集				標準面接時数 2 時間		
定期試験	年間・学期 2 回	評定算出方法	試験成績70点・平常点30点を満点とした総合成績にもとづき、単位認定基準で定める得点区分に従って算出する。				
定期試験の評価割合	70%						
指導目標							
持続可能な社会づくりを目指し、環境条件と人間の営みとの関わりに着目して現代の地理的な諸課題を考察する。また、グローバルな視点から国際理解や国際協力の在り方を、地域的な視点から防災などの諸課題への対応を考察させる。							

月	指導時数	単元・学習内容	レポート指導			試験範囲	備考
			回数	選択番号	提出日		
4月	5	地球上の位置とわたしたちの生活 時差 地球儀と地図 身の回りの地図 地図記号					
5月	7	現代世界の国家 日本の位置・領域 国家間の結びつき 貿易によって結びつく世界					
6月	9	第二部 国際理解と国際協力 大地形と人々の生活 変動帯と人々の生活 安定地域と人々の生活 河川がつくる地形					
7月	4	海岸の地形と人々の生活 氷河地形・乾燥地形・カルスト地形 ・降水と人々の生活 大気大循環と人々の生活 世界の植生と気候区分					
8月	3	世界の気候と人々の生活 気温・降水と人々の生活 大気大循環と人々の生活 世界の植生と気候区分					
9月	8	熱帯の生活 乾燥帯の生活 温帯の生活 亜寒帯・寒帯の生活					
10月	8	人々をひきつける多様な自然環境 自然環境を生かした産業と人々の生活 モンスーンの影響を受けてきた人々の生活					
11月	7	気候を生かした農業と人々の生活 世界の言語と人々の生活文化 世界の宗教と人々の生活文化 イスラームを中心とした生活分化					
12月	3	イスラームと人々の生活の関わり 中央アジア・西アジア・北アフリカ ヒンドゥー教と人々の生活の関わり インド					
1月	6	4節 歴史的背景と人々の生活 ヨーロッパ社会の影響が強い文化 大土地所有制が生み出した社会構造 外国資本による工業化と生活の変化					
2月	6	地域統合が人々の生活や産業に与える影響 ヨーロッパ EU統合による農業への影響 EU統合による工業や社会への影響					
3月	4	複雑に絡み合う地球的課題 SDGsについて学ぼう 多様な地球環境問題					

2025年度 年間指導計画(連携科目等)

所 属	国際TBC調理・パティシエ専門学校						
学 科	普通科		コース	家庭系		学年・年次	2年次
科目名	調理実習	単位数	6	教科書	調理師教科全書 調理実習	出版社	全国調理師養成施設協会

月	指 導 内 容		指導時数 h	試 験	備 考
	ページ	項 目・内 容			
4	318～321 322～325	接客態度の基本・・・身だしなみ・態度・動作・言葉遣い 料理別接客サービスの方法	18		
5	23～32 152～178 246～250	日本料理・・・食材の扱いと下処理法 西洋料理・・・フランス料理の種類と調理例 中国料理・・・下処理・中国料理の種類と調理法	24		
6	42～68 184～190 235～238	実技試験・・・和・洋・中 日本料理・・・日本料理の種類と調理例 西洋料理・・・イタリア料理の種類と調理例・その他の西洋料理 中国料理・・・特殊材料とその扱い方	24	6月上旬	
7	199・他 270	基本的な料理 西洋料理・・・オードブル・アジフライ 中国料理・・・棒棒鶏	18		
8	210	基本的な料理 西洋料理・・・アントルメ	12		
9	他 205～208 271・273～274	基本的な料理 日本料理・・・炊き込みご飯 西洋料理・・・ピアント 中国料理・・・辣白菜・炸子鶏・糖醋肉 筆記試験	15		
10	他 213～214・222 275・277	基本的な料理 日本料理・・・天井・赤出汁 西洋料理・・・ブリモ・ピアット・西洋料理のソースなど 中国料理・・・豆豉煎牛排・香菇燉鶏・肉シューマイ・えびシューマイ	21		
11	85 217	基本的な料理 日本料理・・・寄せ鍋 西洋料理・・・スペイン料理	18		
12	他 他 276・278	基本的な料理 日本料理・・・伊達巻・栗きんとん 西洋料理・・・クリスマスケーキ 中国料理・・・清蒸鮮魚・東坡燜肉	18		
1	他 他 他	実技試験練習 日本料理・・・厚焼き玉子 西洋料理・・・ジャガイモのシャトー 中国料理・・・蛋皮 筆記試験	18		
2	他 他 他	日本料理・・・実技試験 西洋料理・・・実技試験・若鶏と野菜のフリッカセ・パンナコッタ 中国料理・・・実技試験・野菜彫刻	21		
3	他	西洋料理・・・鶏のさばき方	3		

2025年度 年間指導計画(連携科目等)

所 属	国際TBC調理・パティシエ専門学校 高等課程					
学 科	普通	コース	調理・パティシエ		学年・年次	2年
科目名	調理理論と食文化概論	単位数	2単位	教科書	所調理師養成教育全書4調理理論と食文化概論	出版社 全日本調理師養成施設協会

月	指 導 内 容		指導時数		試 験	備 考
	ページ	項 目・内 容	必要時数	(h)		
4	50～53	第3章-第1節－②いもおよびでんぷん 1. いも類	6			
5	54～56	2. でんぷん類	8			
6	57～61	③砂糖	8			
7	62～66	④豆類 ⑤種実類	3			
8	67～77	⑥野菜類 ⑦果実類	2			
9	67～77	⑥野菜類 ⑦果実類	4			
10	78～82	⑧きのこ類 ⑨藻類	6			
11	83～92	第2節動物性食品 ①魚介類	6			
12	93～100	②食肉類	3			
1	101～111	③卵類	6			
2	112～124	④乳類 第3節その他の食品 ①油脂類	12			
3	125～133	②調味料 ③ゲル状食品	6			
			合計			
			70			

《留意事項》

前期・後期に定期試験を行う。

2025年度 年間教育計画

所属	国際TBC調理・パティシエ専門		学科	普通科	コース	家庭系	学年・年次	2学年
教 科	科 目		単位数		標準単位数		担当者	
美術	保健		1		1		稲守 真菜美	
教科書名			出版社		学習書		学習期間	
現代高等 保健体育			大修館				通年	
レポートの種類	一般レポート		選択レポート		⑦⑧⑪		面接時数	全実施時間数 35 時間
	報告課題集							標準面接時数 1 時間
定期試験	年間・学期 0 回		評定算出方法		積極的にプレーに参加しているか。技術力。			
定期試験の評価割合								
指導目標								
日常の健康観察、定期健康診断の実施と事後措置、健康相談、学校 感染症の予防、学校環境衛生検査の実施と事後措置を通じて、生徒等の健康の保持増進を図 り、学校教育の円滑な実施とその成果を目的としている								

月	指導時数	単元・学習内容	レポート指導			試験範囲	備考
			回数	選択番号	提出日		
4	2	ライフステージと健康 思春期と健康					
5	5	性意識と性行動の選択 妊娠・出産と健康					
6	4	避妊法と人工妊娠中絶 結婚生活と健康 レポート①	1	⑦			
7	3	中高年期と健康 働くことと健康					
8	2	前期末試験					
9	3	労働災害と健康 健康的な職業生活 レポート②	2	⑧			
10	4	大気汚染と健康 水質汚濁、土壌汚染と健康 環境と健康にかかわる対策					
11	3	ごみ処理と上下水道の整備 食品と安全の衛生					
12	3	食品衛生にかかわる活動 保健サービスとその活用 食品と安全の衛生					
1	3	食品衛生にかかわる活動 保健サービスとその活用					
2	3	医療サービスとその活用 医薬品の制度とその活用 レポート③	3	⑪			
3		まとめ・振り返り					
	35						

2025年度 年間教育計画

所属	国際TBC調理・パティシエ専門学	学科	普通科	コース	家庭系	学年・年次	3年
教 科	科 目	単位数	標準単位数	担当者			
英語	英語コミュニケーションⅡ	2	2	永井 実			
教科書名		出版社	学習書	学習期間			
ALL Aboard Ⅱ		東京書籍					
レポートの種類	一般レポート	選択レポート		面接時数	全実施時間数 70 時間 標準面接時数 8 時間		
	報告課題集						
定期試験	年間・学期 2 回	評定算出方法	試験70点 平常点30点				
定期試験の評価割合	70%						
指導目標							
日常的、社会的な話題について、読んだことや聞いたことを理解し、相手の意図を把握すること、また概要や要点を捉えることができる。基本的な語句や文を用いて情報や考え、気持ちなどを伝えることができる。							

月	指導時数	単元・学習内容	レポート指導			試験範囲	備考
			回数	選択番号	提出日		
4	4	Lesson 1 Fantastic Festivals 異文化理解 比較表現					
5	10	Lesson 1 Fantastic Festivals 異文化理解 比較表現					
6	8	Lesson 2 Dancing with Freedom 人物、芸術 関係代名詞					
7	6	Lesson 2 Dancing with Freedom 人物、芸術 関係代名詞					
8	4	Lesson 3 The Spirit of the Forest 環境、動物 間接疑問文					
9	6	Lesson 3 The Spirit of the Forest 環境、動物 間接疑問文					
10	8	Lesson 4 Living with Robots 科学技術 分詞					
11	6	Lesson 4 Living with Robots 科学技術 分詞					
12	6	Lesson 5 Special Makeup in Kabuki 伝統文化 to 不定詞					
1	6	Lesson 5 Special Makeup in Kabuki 伝統文化 to 不定詞					

2	6	Lesson 6 Microcosm in the Sea 環境 if 節					
3							
	70						

2023年度 年間教育計画

所属	国際TBC調理・パティシエ専門学	学科	普通科	コース	家庭系	学年・年次	1年
教 科	科 目	単位数	標準単位数	担当者			
英語	英語コミュニケーションⅠ	2	2	小瀧 茂子			
教科書名		出版社	学習書	学習期間			
ALL Aboard		東京書籍					
レポートの種類	一般レポート	選択レポート	①②③④⑤⑥	面接時数	全実施時間数 70 時間 標準面接時数 8 時間		
	報告課題集						
定期試験	年間・学期 2 回	評定算出方法	試験70点 平常点30点				
定期試験の評価割合	70%						
指導目標							
①英語の音声・文法・語彙・表現を理解する。②主体的に状況に応じたコミュニケーションを図ろうとする態度を身に着につける。							

月	指導時数	単元・学習内容	レポート指導			試験範囲	備考
			回数	選択番号	提出日		
4	4	Lesson1					
5	10	Lesson1					
6	8	Lesson2					
7	6	Lesson2					
8	4	Lesson3					
9	6	Lesson3					
10	8	Lesson4					
11	6	Lesson4					
12	6	Lesson5					
1	6	Lesson5					

2	6	Lesson6					
3		Lesson6					
	70						

2025年度 年間指導計画(連携科目等)

所 属	国際TBC調理・パティシエ専門学校					
学 科	普通科		コース	家庭系		学年・年次 3学年
科目名	公衆衛生	単位数	1	教科書	食生活と健康	出版社 (社)全国調理師養成施設協会

月	指 導 内 容		指導時数	試 験	備 考
	ページ	項 目・内 容	h		
4		第5章 1. 労働と健康 ・作業環境と健康 ・作業条件と健康 ・職業病	3		
		・労働災害			
5		2. 調理師の職場環境 ・職場環境の現状	5		
6		・調理施設の環境 ・調理施設での労働災害	4		
7		第6章 1. 生活環境 ・生活環境の衛生 ・現代の生活環境 ・環境因子	3		
8		2. 環境条件 ・大気 ・水	2		
9		・住居 ・廃棄物 ・放射線	4		
10		第3節 1. 環境汚染とその対策 ・広がる環境汚染	4		
11		・空気汚染 ・水質汚染 ・騒音、振動、悪臭 ・環境問題とその取り組み	4		
12			3		
1			3		
2					
3					

2025年度 年間教育計画

所 属	国際TBC調理・パティシエ専門学	学 科		コ ー ス		学 年・年 次	3年
教 科	科 目	単 位 数	標準単位数	担 当 者			
情 報	情報Ⅰ	2	2	磯崎 直樹			
教科書名		出版社	学習書	学習期間			
新編情報Ⅰ		東京書籍					
レポートの種類	一般レポート	選択レポート	①②⑤⑦	面接時数	全実施時間数 70 時間 標準面接時数 4 時間		
	報告課題集						
定期試験	年間・学期 2 回	評定算出方法	試験成績70点・平常点30点を満点とした総合成績にもとづき、単位認定基準で定める得点区分に従って算出する。				
定期試験の評価割合	70%						
指導目標							
①情報の表現方法と役割について理解させる。 ②情報モラルとセキュリティについて理解させる。							

月	指導時数	単元・学習内容	レポート指導			試験範囲	備考
			回数	選択番号	提出日		
4	4	情報で問題を解決する	①				
5	10	情報で問題を解決する	②				
6	8	情報を伝える					
7	6	コンピュータを活用する					
8	4	コンピュータを活用する					
9	6	コンピュータを活用する	③				
10	8	データを活用する					
11	6	データを活用する	④				
12	6	データを活用する					
1	6	活動して提案する					

2	6	活動して提案する					
3							
	70						

2025年度 年間指導計画(連携科目等)

所 属	国際TBC調理・パティシエ専門学校 高等課程				
学 科	普通	コース	家庭系	学年・年次	3年
科目名	食品・栄養	単位数	2	教科書	食品と栄養の特性
					全国調理師養成施設協会

月	指 導 内 容		指導時数 h	試 験	備 考
	ページ	項 目・内 容			
4	2～15	栄養素の機能と健康(栄養と健康) 1、栄養素の種類 2、炭水化物(単糖類、少糖類、多糖類) 3、脂質(脂質の種類、単純脂質、複合脂質、誘導脂質)	4		
5	15～23	タンパク質(タンパク質の種類) 1、単純タンパク質 2、複合タンパク質 3、誘導タンパク質・タンパク質の栄養価 1、アミノ酸価 2、タンパク質の補足効果 4、タンパク質の機能性 5、ビタミン a、ビタミンとは b、ビタミンの種類 1)脂溶性ビタミン(A、D、E、K)	8		
6	24～32	2)水溶性ビタミン(B1、B2、B6、B12、ナイアシン、葉酸、パントテン酸、ビオチン(水溶性ビタミンを多く含む食品)C(ビタミンCを多く含む食品) 6、ミネラル a、ミネラルとは b、ミネラルの種類 1、ナトリウム 2、カリウム 3、カルシウム4、マグネシウム 5、リン	8		
7	32～38	2、微量ミネラル 1)鉄 2)亜鉛 3)銅 4)マンガン 5)ヨウ素 6)その他微量ミネラル その他の成分 1、水分 2、機能性成分(ポリフェノール・カロチノイド・ビタミン様物質・その他	6		
8	40～43	1、食品の摂取 1)生理的欲求(摂食中枢・満腹中枢) 2)心理的欲求 a、味覚(甘味、酸味、塩味、苦味、うま味) b、嗅覚 c、触覚 d、聴覚 e、視覚	4		
9	43～46	3、栄養素の消化・吸収・代謝 1、栄養素の吸収 1)消化器官の構造と働き 2、消化液の分泌(神経性刺激、機械的及び化学的な刺激) 3、消化の種類と作用(咀嚼、攪拌、混合、運搬、化学的消化、生物的消化)	6		
10	46～50	4、各消化管での消化 1)口腔内での消化 2)胃内での消化 3)小腸内での消化(a、糖質の消化・ b、脂質の消化 c、タンパク質の消化 d、膜消化) 4)大腸での消化	8		
11	50～55	2、栄養素の吸収 1)栄養素の吸収経路 2)各栄養素の吸収(糖質の吸収・脂質の吸収・タンパク質の吸収 3)栄養素以外の物質の吸収 4)大腸での吸収 5)消化吸収率	6		
12	55～62	3、栄養素の代謝 1)糖質の代謝 2)脂質の代謝 3)タンパク質の代謝 3、エネルギー代謝 1)エネルギー代謝とは 2)エネルギー摂取量、エネルギー消費量 (a、基礎代謝 b、身体活動レベル c、エネルギー消費量	4		
1	62～65	2、日本人の食事摂取基準 1)食事摂取基準とは 2)食事摂取基準の指標(エネルギーの指標・栄養素の指標(推定平均必要量・推奨量・目安量・耐用上限量・目標量)	6		
2	65～70	3 食品標準成分表 2、成分表の基礎知識(食品群の分類と配列・収載成分項目について・食品の分類法)	6		
3	70～73	4、食事バランスガイド 1)主食 2)副菜 3)主菜 4)牛乳・乳製品 5)果物 6)水・お茶 7)運動 8)菓子・嗜好飲料	4		

2025年度 年間指導計画(連携科目等)

所 属	国際TBC調理・パティシエ専門学校						
学 科	普通科		コース	家庭系		学年・年次	3学年
科目名	食品衛生	単位数	2	教科書	3,食品の安全と衛生	出版社	(社)全国調理師養成施設協会

月	指 導 内 容		指導時数 h	試 験	備 考
	ページ	項 目・内 容			
4	2 ～ 5	食の安全を守る 食の安全を脅かす要因	6		
5	5 ～ 7	食の安全確保のしくみ 食品衛生とは	8		
6	7 ～ 17	食品衛生と調理師の責務 食品中の微生物	8		
7	18 ～ 19 191～193	食品の腐敗	6		
8	20 ～ 29	食品添加物	4	前期末	
9	30 ～ 34	食品添加物	6		
10	40 ～ 45	器具・容器包装の概要 材質の種類	6		
11	34 ～ 38	食品と重金属 食品と放射性物質	6		
12	46 ～ 48 180～181	飲食による健康危害の種類	4		
1	48 ～ 50 179	食中毒の概要	6		
2	51 ～ 55	食中毒の概要	6	学年末	
3		全体のまとめ	4		

2025年度 年間指導計画(連携科目等)

所 属	国際TBC調理・パティシエ専門学校							
学 科	普通		コース	家庭系		学年・年次	3年	
科目名	食文化	単位数	1	教科書	新調理師養成教育全書4調理理論と食文化概論	出版社	全日本調理師養成施設協会	
月	指 導 内 容				指導時数	試 験	備 考	
	ページ	項 目・内 容			h			
4		食文化の成り立ち				2		
5		食文化の多様性				3		
6		食文化の共通化と国際化				4		
7		日本の食文化				4		
8		日本料理の食文化				2		
9		行事食と郷土料理				4		
10		現代と未来の食文化				4		
11		西洋料理と食文化				4		
12		中国料理と食文化				4		
1		その他の国の料理と食文化				3		
2		その他の国の料理と食文化				2		
3						0		

2025年度 年間教育計画

所属	国際TBC調理・パティシエ専門学校	学科	普通	コース	高等課程	学年・年次	3年
教 科	科 目	単位数	標準単位数	担当者			
理科	生物基礎	2	2	小林 恵			
教科書名		出版社	学習書	学習期間			
高等学校新生物基礎		第一学習社		通年			
レポートの種類	一般レポート	選択レポート	1・4・8・10・11・15	面接時数	全実施時間数 70 時間		
	報告課題集				標準面接時数 8 時間		
定期試験	年間・学期 2 回	評定算出方法	試験成績70点・平常点30点を満点とした総合成績に基づき、単位認定基準で定める得点区分に従って算出する。				
定期試験の評価割合	70%						

指導目標							
生物学の基礎的な原理・法則を理解することで、科学的・客観的な視点を養う。 ①自らが生物の一員であることを自覚し、教科書の内容と自己との関連付けを計り、理解を深める。 ②食の専門を学ぶ生徒たちの実状を鑑み、食と健康・栄養等の身近な話題を取り入れ、関心を深める。 ③生態系について学ぶ事で、地球環境やエネルギー問題について考え、自らの影響力や役割についての認識を深める。							

月	指導時数	単元・学習内容	レポート指導			試験範囲	備考
			回数	選択 番号	提出日		
4	4	生物に見られる共通性	1	1		前 期 末 試 験	
5	10	染色体・DNA・遺伝子					
6	8	染色体・DNA・遺伝子	2	4			
7	6	恒常性と情報伝達	3	8		学 年 末 試 験	
8	4	恒常性と情報伝達	4	10			
9	6	体温の調節	5	11			
10	8	体温の調節	6	15			
11	6	病原体からからだを守るしくみ					
12	6	病原体からからだを守るしくみ					
1	6	植生の遷移と環境					
2	6	植生の遷移と環境					
年計	70						

○年
○ 時間
2 時間
位認定基
を養う。

備考

2025年度 年間教育計画

所属	国際TBC調理・パティシエ専門学	学科	普通科	コース	家庭系	学年・年次	3年
教科	科目	単位数	標準単位数	担当者			
総合	総合的な探究の時間	1	1	中見川 佳英			
教科書名		出版社	学習書	学習期間			
レポートの種類		選択レポート		面接時数	全実施時間数 35 時間 標準面接時数 2 時間		
定期試験	年間・学期 回	評定算出方法					
定期試験の評価割合							
指導目標							

月	指導時数	単元・学習内容	レポート指導			試験範囲	備考
			回数	選択番号	提出日		
4	2	日本・西洋・中国より料理研究テーマを選択					
5	5	選択学習					
6	4	選択学習					
7	3	選択学習					
8	2	選択学習					
9	3	選択学習					
10	4	選択学習					
11	3	選択学習					
12	3	選択学習					
1	3	選択学習					

2	3	選択学習					
3		選択学習					
	35						

2025年度 年間指導計画(連携科目等)

所 属	国際TBC調理・パティシエ専門学校						
学 科	普通		コース	家庭系		学年・年次	3年
科目名	調理実習	単位数	3	教科書	調理師教科全書 総合調理実習	出版社	全国調理師養成施設協会
月	指 導 内 容				指導時数	試 験	備 考
	ページ	項 目・内 容			h		
4		1、日本料理 寄せ物、練り物、卵料理			18		
5		2、西洋料理 レギューム、アントルメ、イタリア料理の調味料			24		
6		3、中国料理 中国料理の調理法と調理例			24	6月下旬	
7		4、日本料理 飯物、漬物			18		
8		5、西洋料理 ブロード、スーゴ、サルサ、アンティパスト			12		
9		6、中国料理 中国料理の調理法と調理例			15		
10		7、日本料理 甘味、弁当			21		
11		8、西洋料理 プリモピアット、セコンドピアット、コントルノ、ピッツァ、ドルチェ			18		
12		9、中国料理 エスニック料理			18		
1		11、日本料理 寿司、そば、うどん			18		
2		12、西洋料理 その他の西洋料理			21	2月上旬 2月上旬 2月上旬	
3		13、中国料理 アジア、中東、中南米の料理			3		

2025年度 年間教育計画

所属	国際TBC調理・パティシエ専門	学科	普通科	コース	家庭系	学年・年次	3学年
教科	科目	単位数	標準単位数	担当者			
保健体育	体育	2	2	稲守 真菜美			
教科書名		出版社	学習書	学習期間			
現代高等 保健体育		大修館		通年			
レポートの種類	一般レポート	選択レポート	⑥⑦	面接時数	全実施時間数 70 時間		
	報告課題集				標準面接時数 10 時間		
定期試験	年間・学期 0 回	評定算出方法	積極的にプレーに参加しているか。技術力。				
定期試験の評価割合							
指導目標							
すべての生徒が、生涯にわたって運動やスポーツに親しむのに必要な素養と健康・安全に生きていくのに必要な身体能力、知識などを身に付けること。また、共に体を動かすことを通してコミュニケーション力を身に付ける。							

月	指導時数	単元・学習内容	レポート指導			試験範囲	備考
			回数	選択番号	提出日		
4		集団行動 バレーボール					
5		バレーボール スポーツの見方・考え方 ライフスタイルに応じたスポーツ	1	⑦			
6		バドミントン 球技大会					
7		バドミントン 卓球					
8		卓球					
9		ソフトボール					
10		ソフトボール サッカー					
11		サッカー					
12		バスケットボール 体カトレーニング 運動やスポーツでの安全の確保	2	⑥			
1		バスケットボール					
2		バスケットボール					
3							

2025年度 年間指導計画(連携科目等)

所 属	国際TBC調理・パティシエ専門学校						
学 科	普通		コース	家庭系		学年・年次	3年
科目名	調理実習	単位数	3	教科書	教科全書 調理実習	出版社	全国調理師養成施設協会

月	指 導 内 容		指導時数 h	試 験	備 考
	ページ	項 目・内 容			
4		1、日本料理 寄せ物、練り物、卵料理	18		
5		2、西洋料理 レギューム、アントルメ、イタリア料理の調味料	24		
6		3、中国料理 中国料理の調理法と調理例	24	6月下旬	
7		4、日本料理 飯物、漬物	18		
8		5、西洋料理 ブロード、スーゴ、サルサ、アンティパスト	12		
9		6、中国料理 中国料理の調理法と調理例	15		
10		7、日本料理 甘味、弁当	21		
11		8、西洋料理 プリモピアット、セコンドピアット、コントルノ、ピッツァ、ドルチェ	18		
12		9、中国料理 エスニック料理	18		
1		11、日本料理 寿司、そば、うどん	18		
2		12、西洋料理 その他の西洋料理	21	2月上旬 2月上旬 2月上旬	
3		13、中国料理 アジア、中東、中南米の料理	3		

2025年度 年間指導計画(連携科目等)

所 属	国際TBC調理・パティシエ専門学校 高等課程						
学 科	普通		コース	調理・パティシエ		学年・年次	3年
科目名	調理理論と食文化概論	単位数	2単位	教科書	所調理師養成教育全書4調理理論と食文化概論	出版社	全日本調理師養成施設協会

月	指 導 内 容		指導時数		試 験	備 考
	ページ	項 目・内 容	必要時数 (h)			
4	50～53	第3章-第1節－②いもおよびでんぷん 1. いも類	6			
5	54～56	2. でんぷん類	8			
6	57～61	③砂糖	8			
7	62～66	④豆類 ⑤種実類	3			
8	67～77	⑥野菜類 ⑦果実類	2			
9	67～77	⑥野菜類 ⑦果実類	4			
10	78～82	⑧きのこ類 ⑨藻類	6			
11	83～92	第2節動物性食品 ①魚介類	6			
12	93～100	②食肉類	3			
1	101～111	③卵類	6			
2	112～124	④乳類 第3節その他の食品 ①油脂類	12			
3	125～133	②調味料 ③ゲル状食品	6			
			合計			
			70			

《留意事項》

前期・後期に定期試験を行う。

2025年度 年間教育計画

所属	国際TBC調理・パティシエ専門科	学科	普通科	コース	家庭系	学年・年次	3学年
教科	科目	単位数	標準単位数	担当者			
美術	美術	3	3	小川 一幸			
教科書名		出版社	学習書	学習期間			
美術1		光村	美術	通年			
レポートの種類	一般レポート	選択レポート	①～⑨	面接時数	全実施時間数 105 時間 標準面接時数 8 時間		
	報告課題集						
定期試験	年間・学期 0 回	評定算出方法					
定期試験の評価割合							
指導目標							
芸術の幅広い活動を通して、生涯にわたり芸術を愛好する心情を育てるとともに、感性を高め、芸術の諸能力を伸ばし、芸術文化についての理解を深め、豊かな情操を養う。美術の幅広い創造活動を通して、美的体験を豊かにし、生涯にわたり美術を愛好する心情を育てるとともに、感性を高め、創造的な表現と鑑賞の能力を伸ばし、美術文化についての理解を深める。							

月	指導時数	単元・学習内容	レポート指導			試験範囲	備考
			回数	選択 番号	提出日		
4	9	デッサン					
5	9	デッサン・色彩		①			
6	15	色彩・空間表現		②			
7	6	空間表現・絵画構成		③			
8	6	絵画構成		④			
9	15	デザイン		⑤			
10	9	デザイン・美術史		⑥			
11	12	美術史・デザイン構成		⑦			
12	6	デザイン構成・色彩応用表現		⑧			
1	9	色彩応用表現・模写		⑨			
2	12	模写					
3							

○年
○ 時間
2 時間
位認定基
を養う。

備考

2025年度 年間教育計画

所属	国際TBC調理・パティシエ専門学校	学科	普通	コース	高等課程	学年・年次	3年
教 科	科 目	単位数	標準単位数	担当者			
世界史A	歴史総合	2	2	土井 英紀			
教科書名		出版社	学習書	学習期間			
高等学校新歴史総合		第一学習社		通年			
レポートの種類	一般レポート	選択レポート	01 04 05 06 08 14	面接時数	全実施時間数	70時間	
	報告課題集				標準面接時数	2 時間	
定期試験	(年間) 学期 2 回	評定算出方法	試験成績70点・平常点30点を満点とした総合成績にもとづき、単位認定基準で定める得点区分に従って算出する。				
定期試験の評価割合	70%						
指導目標							
和が国及び世界の形成の歴史的過程についての理解と認識を深めさせる。世界的視野に立って、我が国を取り巻く国際環境との関連で理解させる。諸地域世界の歴史と相互の交流・結合の歴史を通じて大きな流れを理解させ、我が国の歴史との結びつきを考察する。							

月	指導時数	単元・学習内容	レポート指導			試験範囲	備考
			回数	選択番号	提出日		
4月	6	清が東アジアに君臨した					
5月	8	清が東アジアに君臨した					
6月	9	清と日本が開港をせまられた					
7月	6	清と日本が開港をせまられた					
8月	2	帝国主義とアジア諸国の変容					
9月	8	帝国主義とアジア諸国の変容					
10月	8	第一次世界大戦と大衆社会					
11月	7	第一次世界大戦と大衆社会					
12月	5	経済危機と第二次世界大戦					
1月	7	経済危機と第二次世界大戦					
2月	7	第二次世界大戦後の世界と日本					
3月	7	第二次世界大戦後の世界と日本					