

2019年度 シラバス

宮島学園北海道製菓専門学校

講師名	吉岡 征雄 先生	教科名	衛生法規		
クラス名	製菓総合科1年	講義回数	10回	時間	30時間

1, 「授業計画表」 (講義の目的)、(講義を進めるにあたっての学習計画)

講義の目的 :	製菓衛生師に必要な法律知識	
	製菓衛生師に求められる社会的・法的役割	
	社会人としての生活の在り方	
学習計画 :	教科書を中心としての講義	
	社会に生起する出来事への対応	
	衛生行政 衛生法規の概要	食品表示表 地域保健法
	製菓衛生師法	健康増進法
	食品安全基本法 食品衛生法	食育基本法
	食品衛生法	関連法規

2, 「成績評価表」 (単位を取得するにあたっての評価基準)

評価内容	知識	社会性	受講態度				(合計100点)
評価方法	試験	意見等	出席等				
配点	60	25	10				
評価時期	最終日	全講義	講義等				
備考							

講師名	伊藤 洋美 先生	教科名	公衆衛生学		
クラス名	製菓総合科1年	講義回数	10回	時間	30時間

1, 「授業計画表」 (講義の目的)、(講義を進めるにあたっての学習計画)

講義の目的 :	菓子製造に必要な公衆衛生の知識を身につける。	
	製菓衛生師試験に役立つ情報を講義に入れていく。	
学習計画 :	製菓衛生師全書に基づき 他テキストも使用して	
	座学⇒小テストを行う。	
	公衆衛生学の概要(第1章)	環境衛生(第2章)
	第1章～公衆衛生の意義	第1節～環境衛生の意義
	第2章～公衆衛生の現状	第2、3節～環境と健康 公害
	第3節～衛生統計	

2, 「成績評価表」 (単位を取得するにあたっての評価基準)

評価内容	意欲	社会性	知識				
評価方法	レポート 受講姿勢	受講姿勢	試験				
配点	30	30	40				(合計100点)
評価時期	受講ごと	受講ごと	年間期末				
備考							

2019年度 シラバス

宮島学園北海道製菓専門学校

講師名	近岡 千景 先生	教科名	食品学		
クラス名	製菓総合科1年	講義回数	20回	時間	60時間

1, 「授業計画表」 (講義の目的)、(講義を進めるにあたっての学習計画)

講義の目的 :	
食品の成分や特性、保存方法に関する正しい知識を修得し	
美味しく、かつ安全な菓子を提供できる製菓衛生師を育成する。	
学習計画:	
食品に含まれる一般成分	食品微生物応用食品
食品に含まれる嗜好成分	食品の変質、水分活性、水素イオン濃度
食品に含まれる有害成分	食品の保存方法
食品の特性～米	食品の生産と消費
食品の特性～穀類	国家試験対策演習

2, 「成績評価表」 (単位を取得するにあたっての評価基準)

評価内容	知識・理解	関心・意欲	出席点				(合計100点)
評価方法	試験 小テスト	提出物 受講態度	出席率 受講態度				
配点	70	30					
評価時期							
備考							

2019年度 シラバス

宮島学園北海道製菓専門学校

講師名	山本 たか子先生	教科名	食品衛生学		
クラス名	製菓総合科1年	講義回数	30回	時間	90時間

1, 「授業計画表」 (講義の目的)、(講義を進めるにあたっての学習計画)

講義の目的 :	①実際の現場において 食品の特徴・器具の設備の適切な衛生状態の保持・認識に努める。	
	②食品の安全性と食中毒について理解し実習時の配慮に繋げる。	
学習計画:		
食中毒の概要	有害物質①	
食中毒の項目①サルモネラ ビブリオ	アレルギー実習	
②大腸菌	食品添加物	
③カンピロ 黄色ブドウ球菌	食品添加物復習	
④ボツリヌス～	衛生管理①	
⑤ノロウイルス～	国家試験対策問題	

2, 「成績評価表」 (単位を取得するにあたっての評価基準)

評価内容	知識	意欲	責任感				(合計100点)
評価方法	試験	出席	レポート				
配点	70	10	20				
評価時期							
備考							

2019年度 シラバス

宮島学園北海道製菓専門学校

講師名	坂岡 寿恵 先生	教科名	栄養学		
クラス名	製菓総合科1年	講義回数	20回	時間	60時間

1, 「授業計画表」 (講義の目的)、(講義を進めるにあたっての学習計画)

講義の目的 : 私たちが食物を摂取することで体内でどのように消化・吸収・代謝されるのかを学び、健康と食生活の重要性を理解し、正しい知識を身に着ける事を目的とする。		
学習計画 :		特定保健用食品
栄養学の概要	ビタミン	国民健康 栄養調査
炭水化物	基礎食品 食事バランスガイド	ライフステージの栄養
炭水化物 食物繊維 水 ホルモン		食生活と疾病
たんぱく質	消化吸収	栄養成分表示
脂質	消化吸収	栄養成分表と栄養価計算
無機質	エネルギー代謝/食事摂取基準	国家試験対策

2, 「成績評価表」 (単位を取得するにあたっての評価基準)

評価内容	知識	意欲	社会性				
評価方法	前期・後期 試験	提出物・確認 テスト 受講態 度	出席率				
配点	70	20	10				(合計100点)
評価時期	前期・後期末	毎回	毎回				
備考	配点はあくまでも参考とし、最終評価は総合的に行う予定である。						

講師名	長野 久之	教科名	社会		
クラス名	製菓総合科1年	講義回数	20回	時間	30時間

1, 「授業計画表」 (講義の目的)、(講義を進めるにあたっての学習計画)

講義の目的 :	製菓の業界を理解し、製菓衛生師として心構え、資質向上				
	接客理論の理解と販売促進				
	店づくり 経営を理解する				
学習計画:					
	現代の製菓業界事情	勤労への意欲	お菓子の分類	歴史	
	挨拶やマナーの実践				
	包装 菓子への付加価値				
	接客のロールプレイングと実践				
	菓子店経営論 創業計画で自分の店のイメージ				

2, 「成績評価表」 (単位を取得するにあたっての評価基準)

評価内容	意欲	社会性	社会性				(合計100点)
評価方法	提出物	受講態度	出席				
配点	60	20	20				
評価時期	年度末	年度末	年度末				
備考							

2019年度 シラバス

宮島学園北海道製菓専門学校

講師名	佐藤先生 隅田先生 野口先生 志賀先生	教科名	製菓理論		
クラス名	製菓総合科1年	講義回数	20回	時間	60時間

1,「授業計画表」 (講義の目的)、(講義を進めるにあたっての学習計画)

講義の目的 :	製菓における主原料・副材料・添加物等の食品の理解を深め、 製造・管理の知識を得る。		
学習計画 :	菓子		
	菓子の技法と種類、分類		
	甘味料	凝固剤	ナッツ
	小麦・でんぷん	果実・加工品	チョコレート
	卵	乳化剤・着色料	
	油脂	酒・香料・香辛料	
	乳製品	酵母・膨張剤	

2,「成績評価表」 (単位を取得するにあたっての評価基準)

評価内容	知識	社会性					(合計100点)
評価方法	試験	出席率					
配点	80	20					
評価時期							
備考							

2019年度 シラバス

宮島学園北海道製菓専門学校

講師名	河原 道 先生	教科名	和菓子		
クラス名	製菓総合科1年	講義回数	20回	時間	60時間

1, 「授業計画表」 (講義の目的)、(講義を進めるにあたっての学習計画)

講義の目的	和菓子に関する知識と技術を修得すること。				
	包餡、さじの使い方の基本的動作の習得をめざす。				
学習計画 :	計量 材料の扱い 器具、道具の使い方を習得する				
どら焼き	練り切り、はさみ菊	栗まんじゅう、季節ねりきり			
利休饅頭	きんとん、草餅	うぐいす餅、花びら餅			
べこ餅、くるみ饅頭	水羊羹、わらび餅	ワッフル、			
柏餅、串団子	錦玉	三色団子、餡の炊き方(つぶ)			
紫苑、すあま	薯蕷饅頭	きんつば、季節のねりきり			
羊羹、田舎饅頭	大福2種類	桜餅(2種類)			

2, 「成績評価表」 (単位を取得するにあたっての評価基準)

評価内容	技術	知識	授業姿勢				
評価方法	実技試験	学科試験	ノート				
配点	60点	30点	10点				(合計100点)
評価時期							
備考							

講師名	田中先生 隅田先生 太田先生 他	教科名	洋菓子		
クラス名	製菓総合科1年	講義回数	30回	時間	90時間

1, 「授業計画表」 (講義の目的)、(講義を進めるにあたっての学習計画)

講義の目的 :	菓子職人としての意欲、基本的な技術(実技)を知識を学ぶ。	
	挨拶返事の出来る人	
	姿勢(特に髪毛、爪、ヒゲ、化粧等)	
学習計画 :	計量等の下準備を個々ができるように ナッペ 絞りの基本技術の習得	
	基礎的な菓子の行程や分量を理解する	
	ショートケーキ	シャルロットポワール、ヴェリーヌ
	パウンド クッキー	シャルロットポワール、ヴェリーヌ
	ロールケーキ、サブレ、ラングドシャ	レアチーズケーキ、ショコラ-デントルテ
	ダックワーズ、シフォン、ガトーショコラ	テンパリング、アマンドショコラ、マンディアン
	マドレーヌ、フィナンシェ、プリン、ブリュレ	フィユタージュ、モンブラン、アップルパイ仕込み
	ダックワーズ、シフォン、ガトーショコラ	アップルパイ、ミルフィーユ、シブスト
	マドレーヌ、フィナンシェ、プリン、ブリュレ	タルトショコラ、マカロン2種類
	シュークリーム各種	
	タルトブリュイ、スフレフロマージュ	

2, 「成績評価表」 (単位を取得するにあたっての評価基準)

評価内容	技術	社会性	社会性				(合計100点)
評価方法	実技試験	出席率	受講姿勢				
配点	70	20	10				
評価時期							
備考							

2019年度 シラバス

宮島学園北海道製菓専門学校

講師名	東川彰男先生 志賀桂一先生	教科名	製パン		
クラス名	製菓総合科1年	講義回数	30回	時間	90時間

1, 「授業計画表」 (講義の目的)、(講義を進めるにあたっての学習計画)

講義の目的 :	パン作りを通して、社会性・自立心・責任感を養う				
	行程を理解し、まるめ 分割 成型などの基本技術の習得				
	食材特性の理解 道具の使い方 ベーカーズパーセントの理解				
学習計画 :					
	プチパン	ベーグル・白パン・クルミチーズ			
	ローゲン・プチパン・バターロール	仏ストレート・コロネ・フォカッチャ			
	塩パン・あんぱん・ジャムパン	ライ麦パン・イングリッシュマフィン・クグロフ			
	カイザー・ハムロール・ピザ	クロワッサン・デニッシュ・ライ麦パン			
	フランクロール・メロンパン・クリームパン シュトーレン、チャバタ、ピエノワ				
	ドックパン・オニブレ・食パン	仏発酵種、レーズンクルミ、タイガーロール			

2, 「成績評価表」 (単位を取得するにあたっての評価基準)

評価内容	技術	知識	協調性	意欲			
評価方法	実技試験	試験	受講姿勢	出席			
配点	60点	20点	20点	10点			(合計100点)
評価時期							
備考	配点はあくまでも参考程度。最終評価は総合的に行う予定である。						

2019年度 シラバス

宮島学園北海道製菓専門学校

講師名	志賀 桂一 先生	教科名	製菓実習		
クラス名	製菓総合科1年	講義回数	60回	時間	180時間

1, 「授業計画表」 (講義の目的)、(講義を進めるにあたっての学習計画)

講義の目的 :	和菓子・洋菓子・製パンの基礎を理解した中で
	専門分野を選択し創造力を身につけ、製品を意識した内容。
	オリジナル商品開発
学習計画 :	基礎の習得:マイスター検定 基礎実習
	応用力の習得
	店舗を活用した実践的実習
	菓子の製品化に対する力 (基礎)+(基礎)=製品
	商品としての力 (均一にする等) 実践(時間の意識)
	企画 商品開発 製造

2, 「成績評価表」 (単位を取得するにあたっての評価基準)

評価内容							
評価方法							
配点							(合計100点)
評価時期							
備考	評価なし						

講師名	(各企業)	教科名	校外実習		
クラス名	製菓総合科1年	講義回数		時間	60時間

1, 「授業計画表」 (講義の目的)、(講義を進めるにあたっての学習計画)

講義の目的 :	実際に営業が行われている製菓の現場において、業務の仕組みや				
	流れを感じ取り、仕事の仕組みを理解する。				
	社会人としてのコミュニケーションを体感的に学ぶ。				
学習計画 :	7月22日～7月29日				

2, 「成績評価表」 (単位を取得するにあたっての評価基準)

評価内容							
評価方法							
配点							(合計100点)
評価時期							
備考	評価なし						