

講師名	山本 たか子 先生	教科名	公衆衛生学		
クラス名	製菓総合科2年	講義回数	10回	時間	30時間

1, 「授業計画書」 (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 :	製菓衛生師として必要な社会的な環境衛生などを習得して、衛生面を通して社会的な意義が遂行できるようにする。
	母性保健の項目の履修により、離乳食や幼児食の内容を理解する。
学習計画 :	
	製菓衛生師試験対策 問題演習
	水道水 残留塩素 水と牛乳の飲み比べ
	乳和食又はアレルギー食実習
	卵・牛乳鮮度判定実験

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	国家試験問題が75点以下は75点取れるまで再試						

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2年	講義回数	10回	時間	30時間

1, 「授業計画書」 (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 :	「食品衛生学実習」を通して、食品・器具・設備の適切な衛生状態を認識し、保持する技術と意義を習得する。 また製菓衛生師国家試験の全員合格を目指す。
学習計画 :	衛生学実験と過去問題演習を繰り返し、より高い知識の定着をはかる。 製菓衛生師試験対策 問題演習 着色料の検出 食材の加熱時の温度測定(ハンバーグ) 細菌採取 食器洗浄後の汚染判定

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	国家試験問題が75点以下は75点取れるまで再試						

講師名	志賀 桂一 先生	教科名	製菓理論		
クラス名	製菓総合科2年	講義回数	10回	時間	30時間

1、「授業計画書」 (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 :	めまぐるしく変化する現代の製菓業界で通用する 製菓材料の実験的要素を取り入れ、1年次よりも深化させる
学習計画 :	1年次の復習 和 洋 パンの基礎知識 洋菓子の基本レシピ 洋菓子実験授業 甘味料の違い 気泡の違い 製パン 醗酵のメカニズム 製パン実験授業 小麦の違いによる醗酵の違い スイーツ検定 お菓子の基礎知識

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					(合計100点)
評価方法	試験	出席					
配点	80	20					
評価時期							
備考							

令和元年度 シラバス

北海道製菓専門学校

講師名	野口 真由美	教科名	材料学		
クラス名	製菓総合科2年	講義回数	10回	時間	30時間

1,「授業計画書」 (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 :	製菓の原料となり果実等の特製を知る
学習計画 :	果樹園授業で果樹の手入れ
	収穫体験
	果実加工 ジャム コンポート
	工場見学 製粉工場

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	社会性	知識					(合計100点)
評価方法	授業態度	レポート					
配点	50	50					
評価時期							
備考							

講師名	笹岡 親 先生	教科名	リクルーティング		
クラス名	製菓総合科2年	講義回数	5回	時間	15時間

1、「授業計画書」 (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 :	就職のための意識向上と就職試験に向けての面接の力をつける。
	社会人としての基本的マナーとルールを身に着ける
学習計画 :	模擬面接 履歴書 エントリーシートの書き方
	自己分析など、個々に細かくチェックを行っていく
	業界の理解を深めるため、講話

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	社会性	社会性					(合計100点)
評価方法	提出物	授業姿勢					
配点	50	50					
評価時期							
備考							

講師名	野口 真由美	教科名	フードデザイン学		
クラス名	製菓総合科2年	講義回数	17回	時間	51時間

1、「授業計画書」 (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 :	人間の五感のうち視覚からの情報が美味しさに大きく影響すること を理解し食空間をトータルでデザインと考えることを目的にし 知識と体験を重ねる。
学習計画 :	①営業的デザイン(GD POP) ②食空間デザイン(テーブルコーディネート) ③菓子の演出(ラッピング VMD) ④食をモチーフにしたアート(チョークアート)

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	意欲				(合計100点)
評価方法	試験	受講姿勢	提出物				
配点	50	30	20				
評価時期							
備考							

講師名	志賀 桂一 先生	教科名	シヨップ演習		
クラス名	製菓総合科2年	講義回数	30回	時間	90時間

1, 「授業計画書」 (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 :	「企画」「商品開発」「製造」「販売」までの一連の流れを チームで行い 体験をとおして社会(店)を理解する。 実践的に衛生を理解する。
学習計画 :	①チーム結成(クラスごと) ②計画 商品コンセプト 商品アイテム ③試作(基本的に2回) ④製造 衛生に留意 ⑤販売 開店準備 接客 包装 レジ担当

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

講師名	和田先生 吉田先生 鈴木先生 志賀先生 野口先生	教科名	カフェ		
クラス名	製菓総合科2年	講義回数	20回	時間	60時間

1,「授業計画書」 (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 :	お菓子だけでなく飲食全体の知識と技術を得るために				
	料理 カフェでのスイーツ ドリンクを学ぶ				
学習計画 :	基本的な材料の扱い方 切り方				
	珈琲 ドリンク類 フードの基本調理 サービス				
	珈琲の知識 焙煎 ハンドドリップ				燻製 ベーコン
	アレンジ珈琲 カフェベースのドリンク				ピザ ジェラート
	紅茶 日本茶 中国茶				台湾スイーツ タピオカ
	パンケーキ オムハヤシ アイスクリーム パフェ				
	チキントマトソース ビンワーズ サラダ サンドイッチ カルボナーラ				

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



令和元年度 シラバス

宮島学園北海道製菓専門学校

講師名	田中 鈴木 隅田 大和 太田	教科名	専門実習(洋菓子)		
クラス名	製菓総合科2年	講義回数	30回	時間	90時間

1、「授業計画書」 (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 :	基礎技術の向上と応用の技術を身につける	
	授業の中でフランス語を使うことにより、材料・器具・動作など基本の	
	フランス語、専門用語を身につける	
学習計画 :	前半の基礎をベースにし、応用を取り入れる。	
フルーツデコレーション	シャルロット・オ・マロン	
フレジェ、ガレット	フィユタージュ、ショーソン	
ミエルシトロン、マンゴープリン	ピティビエ、コンベルサシオン、パイシュー	
白桃のスープゼリー、ギモーブ、メレンゲ	フォレノワール、フリュイ	
マファボリット ボンボンショコラ	キャラメルショコラ、ヴェリーヌ	
オペラ、サンマルク		

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	意欲					(合計100点)
評価方法	実技試験	ノート					
配点	80	20					
評価時期							
備考							

令和元年度 シラバス

宮島学園北海道製菓専門学校

講師名	木村・木下・森本・東川・小原・志賀先生	教科名	専門実習(製パン)		
クラス名	製菓総合科2年	講義回数	30回	時間	90時間

1、「授業計画書」 (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 :	基礎技術の向上と応用の技術を身につける	
	色々な生地にふれ、生地の違いを学びつつ、スピード感を身につける	
学習計画 :	分割・まるめの正確さやスピード感を身につける	
イーストの量と食味 粉の対比実験	ミッシュブロート・パンオルヴァン・クグロフ	
とうきびパン、フォカッチャ、菓子パン	シュトーレン・ベラベッカ・かぼちゃのパン	
イギリス(中種 ストレート) 角食	ガレットデロワ、スコーン、ブリオッシュ、カンパーニュ	
石窯(ピザ、ナン、クロワッサン)	ショコラバゲット、肉まん、タイガーロール、ゲシェンク	
シナモンロール、フルーツピザ、カンパーニュ	ボルカン、黒ビールカンパ、ピーナツバターバンズ、	
パンビ・パンロデブ・リュスティック	ゼーレン・ベルリーナ・穀物のパン・ツOPP	

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	意欲				(合計100点)
評価方法	実技試験	学科試験	出席・ノート				
配点	60	20	20				
評価時期							
備考							

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2年	講義回数	40回	120	時間

1、「授業計画書」 (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 :	パティシエ・ブーランジェとしての総合力を身に着ける
学習計画 :	①教生授業 1年生に指導することで、自分の知識・技術の振り返り
	②マイスター大会 基礎技術の確認 競うことで意欲を高める
	③クリスマスケーキ 企画 デザイン 大量の製造工程 の中で
	計画的に行う。

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

講師名	長澤 遥 先生	教科名	工芸作品		
クラス名	製菓総合科2年	講義回数	30回	90	時間

## 1, 「授業計画書」 (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 :	卒業の集大成としての個人作品制作
	2年間の学びを活かして、魅せるための菓子づくりを学び
	卒業作品として披露
学習計画 :	①シュガー マジパン チョコレート等のピエスモンテの知識習得
	②デザイン作成
	③スケジュールに基づく製作
	④アニバーサリー期間に展示・披露
	⑤家族・講師・関係者による投票

## 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	作品						(合計100点)
評価方法	投票						
配点	100						
評価時期	2月						
備考	家族・講師・関係者による投票						