

令和元年度 シラバス

北海道製菓専門学校

講師名	笹岡 親 先生	教科名	セルフプロデュース		
クラス名	スイーツ専科	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 :	自分自身を良く知り、分析し社会人としての基礎を築き 自分磨きに役立てる。 なりたい自分像を見極め、得意なものを際立たせていく。
学習計画 :	自己分析 面談 グループミーティング (ディスカッション)

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	年度末	年度末					
備考							

講師名	野口 真由美	教科名	コーディネート論		
クラス名	スイーツ専科	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 :	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 :	営業的デザイン(GD POP)
	食空間デザイン(テーブルコーディネート)
	菓子の演出(ラッピング VMD)
	食文化と菓子
	テーブルコーディネート
	テーブルセッティング

## 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	年度末	年度末	年度末				
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	野口 真由美 先生	教科名	食材学		
クラス名	スイーツ専科	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 :	製菓製パンの素材について探求し、その種類や特性を知る。
	時代にあった食材の捉え方を学ぶ。
	生産者や原料提供者との接点を持ち、思いを知ることで
	スイーツやパンへの商品開発に繋げる。
角食	果樹園授業で生産者と触れる
	加工実習で特製を学ぶ
	原料屋さんの授業で奥深く学ぶ

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	レポート	提出物 受講態度	出席率 受講態度				
配点	70	30					
評価時期	前期末	前期末	前期末				
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	野口 真由美 先生	教科名	衛生学		
クラス名	スイーツ専科	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 :	社会的な環境衛生や生活習慣の見直しを修得することで、製菓衛生師に必要な知識を修得。食品の安全性と食中毒について理解し衛生麵を考慮した実習に繋げる。
学習計画 :	食中毒
	有害物質
	食品添加物
	衛生管理

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	受講態度				(合計100点)
評価方法	試験	出席	ノート				
配点	70	10	20				
評価時期	前期末	前期末	前期末				
備考							

令和元年度 シラバス

北海道製菓専門学校

講師名	笹岡 親 先生	教科名	セルフプロデュース		
クラス名	スイーツ専科	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 :	自分自身を良く知り、分析し社会人としての基礎を築き 自分磨きに役立てる。 なりたい自分像を見極め、得意なものを際立たせていく。
学習計画 :	自己分析 面談 グループミーティング (ディスカッション)

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					
評価方法	提出物	授業姿勢					
配点	50	50					(合計100点)
評価時期	年度末	年度末					
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	スイーツ専科	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							

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	河原 道 先生	教科名	和菓子		
クラス名	スイーツ専科	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 :	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 :			
どら焼き	羊羹、田舎饅頭	錦玉	
利休饅頭	練り切り、はさみ菊	薯蕷饅頭	
べこ餅、くるみ饅頭	きんとん、草餅	大福2種類	
柏餅、串団子	水羊羹、わらび餅	栗まんじゅう、季節ねりきり	
紫苑、すあま			

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				(合計100点)
評価方法	実技試験	学科試験	ノート				
配点	60点	30点	10点				
評価時期	前期末	前期末	前期末				
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	田中先生 隅田先生 太田先生 他	教科名	洋菓子		
クラス名	スイーツ専科	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 :	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 材料の扱い 器具、道具の使い方を習得する				
ショートケーキ	マドレーヌ、フィナンシェ、プリン、ブリュレ				
パウンド クッキー	シュークリーム各種				
ロールケーキ、サブレ、ラングドシャ	タルトブリュイ、スフレフロマージュ				
ダックワーズ、シフォン、ガトーショコラ	シャルロットポワール、ヴェリーヌ				
マドレーヌ、フィナンシェ、プリン、ブリュレ	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				

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							



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	東川先生 志賀先生	教科名	製パン		
クラス名	スイーツ専科	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 :	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	
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、ビエノワ	
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。						

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	スイーツ専科	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	
フレジユ、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、フリユイ	
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					
評価方法	実技試験	ノート					
配点	80	20					(合計100点)
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	スイーツ専科	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、ゲシエンク	
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				
評価方法	実技試験	学科試験	出席・ノート				
配点	60	20	20				(合計100点)
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	長澤 遥 先生	教科名	製菓実習		
クラス名	スイーツ専科	講義回数	15回	時間	45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 :	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。
	オリジナル作品 工芸作品などを学ぶ
学習計画 :	基礎の習得
	和菓子 包餡 洋菓子 ナッペ 絞り パイピング
	パン 分割 まるめ の基礎力を身に着ける
	応用力の習得
	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)

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	評価はなし						

令和元年度 シラバス

北海道製菓専門学校

講師名	志賀 桂一 先生	教科名	シヨップ演習		
クラス名	スイーツ専科	講義回数	60回	時間	180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	(各企業)	教科名	校外実習
クラス名	スイーツ専科	講義回数	23 日間

## 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 :	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 :	・進路の選択を意識する	7月	
	・内定目標	11月	

## 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

北海道製菓専門学校

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	スイーツ専科	講義回数	40回	時間	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 :	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						