

令和6年度シラバス

製菓総合科1年

宮島学園北海道製菓専門学校

令和6年度 シラバス

宮島学園北海道製菓専門学校

| | | | | | |
|------|----------|------|----|------|------|
| 講師名 | 庄子 浩平 先生 | 実務経験 | ○ | 教科名 | 衛生法規 |
| クラス名 | 製菓総合科1年 | 授業形態 | 講義 | 講義回数 | 10 回 |

1, 令和6年度「講義計画表」 (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 | ： 法学の基礎的な考え方を身につけること。 製菓衛生師に必要な法律の基礎を身につけること。 |
| 学習計画 | ： テキスト及び必要に応じて配布した補助プリントを用いて講義形式の授業を行う。 具体的な授業予定については、初回授業時に説明する。 |
| | |
| | |
| | |
| | |
| | |
| | |
| | |
| | |

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 | 受講態度 | | | |
| 評価方法 | 中間試験 | 期末試験 | 出席等 | | |
| 配点 | 30 | 50 | 20 | | |
| 評価時期 | 6/23 | 最終日 | 全講義 | | |
| 備考 | (合計100点) | | | | |

令和5年度 講義日程予定表

北海道製菓専門学校

| | | | |
|------|----------|-----|------|
| 講師名 | 庄子 浩平 先生 | 教科名 | 衛生法規 |
| クラス名 | 製菓総合科1年 | | |
| 学則規定 | 30 | 講時数 | 20 |
| 回数 | 10 | | |

| 授業日程 | 曜日 | am/pm | 授業内容 |
|------|-------|-------|----------------------|
| 1 | 4/18 | pm | ガイダンス 法について |
| 2 | 5/9 | pm | 衛生行政 衛生法規の概要 |
| 3 | 6/6 | pm | 製菓衛生師法、調理師法 |
| 4 | 7/4 | pm | 食品衛生法 |
| 5 | 9/19 | pm | 中間試験 |
| 6 | 10/24 | pm | 製菓衛生師法、調理師法、食品衛生法の復習 |
| 7 | 11/8 | pm | 食品表示法 |
| 8 | 12/6 | pm | 関連法規(食品安全基本法、地域保健法) |
| 9 | 1/17 | pm | 関連法規(健康増進法、食育基本法) |
| 10 | 2/7 | pm | 期末試験 |

| 授業時間 | | |
|------|------|-------------|
| 午前 | 1 講時 | 9:30~10:45 |
| | 2 講時 | 11:55~12:10 |
| 午後 | 3 講時 | 13:10~14:25 |
| | 4 講時 | 14:35~15:50 |

| | | | | | |
|------|----------|------|----|------|-------|
| 講師名 | 近岡 千景 先生 | 実務経験 | ○ | 教科名 | 食品衛生学 |
| クラス名 | 製菓総合科1年 | 授業形態 | 講義 | 講義回数 | 30 回 |

1, 令和6年度「講義計画表」 (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: | 食品の安全の重要性を認識し、飲食による危害の原因とその予防法に関する知識や技術を習得することを目的とし、調理業務の中でどのように食品の安全性を確保していくかを学ぶ。 |
| 学習計画: | ①食品と微生物～微生物の種類、増殖の条件 ②食中毒～細菌性、ウイルス性、自然毒、化学性、寄生性食中毒 |
| ◆ | 6月に前期中間試験、8月に前期期末試験、12月に後期試験を行う。 |

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 | 知識・理解 | 関心・意欲 | 社会性 | |
| 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 | 20 | 10 | (合計100点) |
| 評価時期 | 学期末 | | | |
| 備考 | | | | |

評価内容の例: 知識 技術 発送・表現力 受講態度 遅刻・欠席 社会性 責任感 他
 評価方法の例: 試験 提出物 意見発表 出席率 他

| | | | | |
|----|------|-------------|-------|--|
| | 授業時間 | | | |
| 午前 | 1講時 | 9:30~10:45 | 1.5時間 | |
| | 2講時 | 11:55~12:10 | 1.5時間 | |
| 午後 | 3講時 | 13:10~14:25 | 1.5時間 | |
| | 4講時 | 14:35~15:50 | 1.5時間 | |

| | | | |
|------|----------|------|-------|
| 講師名 | 近岡 千景 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 |
| 学則規定 | 90 | 講時数 | 60 |
| 回数 | 30 | | |

| | | | |
|------|-------|-------|--------------|
| 授業日程 | 曜日 | am/pm | 授業内容 |
| 1 | 4/18 | 木 | am 食品の安全と衛生 |
| 2 | 4/22 | 月 | am 食品と微生物 |
| 3 | 5/1 | 水 | pm " |
| 4 | 5/9 | 木 | am " |
| 5 | 5/13 | 月 | am " |
| 6 | 5/15 | 水 | pm " |
| 7 | 5/20 | 月 | am 飲食による健康危害 |
| 8 | 5/22 | 水 | pm " |
| 9 | 5/27 | 月 | am 細菌性食中毒 |
| 10 | 6/3 | 月 | am " |
| 11 | 6/10 | 月 | am " |
| 12 | 6/17 | 月 | am " |
| 13 | 7/1 | 月 | am " |
| 14 | 7/8 | 月 | am " |
| 15 | 7/17 | 水 | pm " |
| 16 | 8/19 | 月 | am " |
| 17 | 8/22 | 木 | am " |
| 18 | 8/26 | 月 | am ウイルス性食中毒 |
| 19 | 9/2 | 月 | am 前期試験 |
| 20 | 9/9 | 月 | am ウイルス性食中毒 |
| 21 | 10/2 | 水 | pm 自然毒食中毒 |
| 22 | 10/16 | 水 | pm " |
| 23 | 10/23 | 水 | pm " |
| 24 | 10/24 | 木 | am 化学性食中毒 |
| 25 | 10/30 | 水 | pm " |
| 26 | 11/6 | 水 | pm 寄生性食中毒 |
| 27 | 11/7 | 木 | am " |
| 28 | 11/13 | 水 | pm " |
| 29 | 11/20 | 水 | pm " |
| 30 | 12/4 | 水 | pm 試験 |

令和6年度 講義日程予定表

宮島学園北海道製菓専門学校

令和6年度 シラバス

北海道製菓専門学校

| | | | | | |
|------|----------|------|----|------|-------|
| 講師名 | 野原 純子 先生 | 実務経験 | × | 教科名 | 公衆衛生学 |
| クラス名 | 製菓総合科1年 | 授業形態 | 講義 | 講義回数 | 10 回 |

| | | | |
|------|----------|-----|-------|
| 講師名 | 野原 純子 先生 | 教科名 | 公衆衛生学 |
| クラス名 | 製菓総合科1年 | | |
| 学則規定 | 30 | 講時数 | 20 |
| 回数 | 10 | | |

1, 令和6年度「講義計画表」 (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、製菓衛生師に必要な公衆衛生学の知識を習得する。 2、各人の個人衛生の知識を深める |
| 学習計画 : | 1、教科書及び新聞・専門書(切り抜きなど)に沿い授業を進めていく 2、レポート提出による習得内容を確認していく。 3、情報提供(1、の新聞・専門書による)を積極的に行っていく |

| | 授業日程 | 曜日 | am/pm | 授業内容 |
|----|------|----|-------|------------------|
| 1 | 4/23 | 火 | pm | オリエンテーション・食生活と疾病 |
| 2 | 4/30 | 火 | pm | 食生活と疾病 |
| 3 | 5/14 | 火 | pm | 〃 |
| 4 | 5/28 | 火 | pm | 〃 |
| 5 | 6/11 | 火 | pm | 〃 |
| 6 | 6/18 | 火 | pm | 健康づくり |
| 7 | 6/26 | 水 | am | 〃 |
| 8 | 7/2 | 火 | pm | 〃 |
| 9 | 7/11 | 木 | pm | 〃 |
| 10 | 7/16 | 火 | pm | 試験 |

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 | 知識 | 受講態度 | 遅刻欠席 | |
| 評価方法 | 試験 | レポート提出 | 意見・発表 | 出席率 | |
| 配点 | 50 | 20 | 20 | 10 | (合計100点) |
| 評価時期 | 前期 | 前期 | 前期 | 前期 | |
| 備考 | | | | | |

| 授業時間 | |
|------|--|
| 午前 | 1 講時 9:30~10:45 1.5時間 2 講時 11:55~12:10 1.5時間 |
| 午後 | 3 講時 13:10~14:25 1.5時間 4 講時 14:35~15:50 1.5時間 |

令和6年度 講義日程予定表

北海道製菓専門学校

北海道製菓専門学校

| | | | | | |
|------|----------|------|----|------|------|
| 講師名 | 近岡 千景 先生 | 実務経験 | ○ | 教科名 | 食品学 |
| クラス名 | 製菓総合科1年 | 授業形態 | 講義 | 講義回数 | 20 回 |

| | | | |
|------|----------|-----|-----|
| 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 | | |
| 学則規定 | 60 | 講時数 | 40 |
| 回数 | 20 | | |

1, 令和6年度「講義計画表」 (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: | |
| 食品の成分や特徴、食品の加工や貯蔵の方法、生産と流通の仕組みに関する知識を習得する。 | |
| また、食品と健康の関わりを理解し、健康の維持・増進を担う製菓衛生士としての自覚を養う。 | |
| 学習計画: | |
| ①調味料～砂糖、食塩、食酢、みそ、しょうゆ、みりん、化学調味料など | |
| ②植物性食品～穀類、いも類、豆類、種実類、野菜類、果実類、きのこ類、藻類 | |
| ③動物性食品～魚介類、食肉類、卵類、乳類 ④油脂類、嗜好飲料類、調理加工食品群など | |
| ⑤食品の加工と貯蔵～食品の加工の目的および加工法、食品の貯蔵の目的および貯蔵法 | |
| ◆教科書に沿って板書を中心に行う。適宜、プリント資料や映像を用いて理解を促す。 | |
| ◆8月に前期試験、1月に後期試験を行う。 | |

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 | 知識・理解 | 関心・意欲 | 社会性 | | |
| 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 | 20 | 10 | | (合計100点) |
| 評価時期 | | 学期末 | | | |
| 備考 | | | | | |

評価内容の例: 知識 技術 発送・表現力 受講態度 遅刻・欠席 社会性 責任感 他

評価方法の例: 試験 提出物 意見発表 出席率 他

| 授業日程 | 曜日 | am/pm | 授業内容 |
|------|----|-------|------------------------|
| 1 | 木 | am | 植物性食品とその加工品～穀類～米 |
| 2 | 水 | pm | 植物性食品とその加工品～穀類～麦類 |
| 3 | 木 | am | 植物性食品とその加工品～いもおよびでんぷん類 |
| 4 | 水 | pm | 植物性食品とその加工品～豆類 |
| 5 | 木 | am | 植物性食品とその加工品～砂糖および甘味類 |
| 6 | 金 | am | 調味料～食塩、食酢 |
| 7 | 水 | pm | 調味料～みそ |
| 8 | 木 | am | 調味料～しょうゆ、みりん、化学調味料 |
| 9 | 水 | pm | 前期試験 |
| 10 | 木 | am | 動物性食品とその加工品～食肉類 |
| 11 | 水 | pm | 動物性食品とその加工品～卵類、乳類 |
| 12 | 木 | am | 動物性食品とその加工品～魚介類 |
| 13 | 金 | am | 油脂類 |
| 14 | 金 | am | 嗜好飲料 |
| 15 | 金 | am | 植物性食品とその加工品～種実類、野菜類 |
| 16 | 金 | am | 植物性食品とその加工品～きのこ類、藻類 |
| 17 | 木 | am | 食品の加工と貯蔵 |
| 18 | 金 | am | 食品の生産と流通 |
| 19 | 金 | am | 技術者査および後期試験対策 |
| 20 | 金 | am | 後期試験 |

| | | | | | |
|------|----------|------|----|------|------|
| 講師名 | 坂岡 寿恵 先生 | 実務経験 | × | 教科名 | 栄養学 |
| クラス名 | 製菓総合科1年 | 授業形態 | 講義 | 講義回数 | 20 回 |

1, 令和6年度「講義計画表」 (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: | 私達が摂取している食品の栄養的特徴や身体での機能など、栄養学の基礎を学ぶ。現代の食生活の現状と課題をふまえ、食と健康が密接に関係している事を理解し、製菓衛生師として必要な栄養の知識を身につけることができる。 |
| 学習計画: | |
| ① | 食品に含まれている栄養素の特性の理解 |
| ② | 健康的な食生活を実践するための知識の習得と演習 |
| ・ | 教科書に沿い、パワーポイントを使用して授業を進める。 |
| ・ | プリントを配布するので活用し、各自ファイリングする。 |
| ・ | レポート提出や各単元ごとに確認テストを実施することで理解を深める。 |

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 | 理解度 | 意欲・社会性 | | |
| 評価方法 | 試験 | 確認テスト レポート | 出席率 受講態度 | | |
| 配点 | 70 | 10 | 20 | | (合計100点) |
| 評価時期 | 学期末 | 学期末 | 学期末 | | |
| 備考 | | | | | |

| | | | |
|------|-----|-------------|-------|
| 授業時間 | | | |
| 午前 | 1講時 | 9:30~10:45 | 1.5時間 |
| | 2講時 | 11:55~12:10 | 1.5時間 |
| 午後 | 3講時 | 13:10~14:25 | 1.5時間 |
| | 4講時 | 14:35~15:50 | 1.5時間 |

令和6年度 講義日程予定表

| | | | |
|------|----------|-----|-----|
| 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 | | |
| 学則規定 | 60 | 講時数 | 40 |
| 回数 | 20 | | |

| 授業日程 | 曜日 | am/pm | 授業内容 |
|------|---------|-------|--------------------|
| 1 | 4/22 月 | pm | 栄養学の概要/栄養と健康 |
| 2 | 5/13 月 | pm | 食品基準成分表と食品分類法 |
| 3 | 5/20 月 | pm | 炭水化物 (糖質) |
| 4 | 5/27 月 | pm | 炭水化物 (食物繊維) |
| 5 | 6/3 月 | pm | たんぱく質 |
| 6 | 6/5 水 | p, | 脂質 |
| 7 | 6/10 月 | pm | ビタミン |
| 8 | 6/17 月 | pm | ミネラル |
| 9 | 7/1 月 | pm | その他の成分(水分・機能性成分) |
| 10 | 7/8 月 | pm | 前期試験 |
| 11 | 8/19 月 | pm | 食品の摂取/消化器官の構造と働き |
| 12 | 8/21 水 | pm | 栄養素の消化・吸収・代謝 |
| 13 | 8/26 月 | pm | エネルギー代謝/日本人の食事摂取基準 |
| 14 | 9/2 月 | pm | ライフステージの栄養 |
| 15 | 9/9 月 | pm | 国民健康栄養調査/摂食行動とホルモン |
| 16 | 10/7 月 | pm | 食生活と疾病 |
| 17 | 10/21 月 | pm | 朝食の重要性と献立 |
| 18 | 10/28 月 | pm | 朝食の調理実習 |
| 19 | 11/5 火 | am | 栄養成分表示・特定保健用食品 |
| 20 | 11/11 月 | pm | 後期試験 |

令和6年度 講義日程予定表

北海道製菓専門学校

| | | | | |
|------|----------|-----|-----|----|
| 講師名 | 大和 千津 先生 | | 教科名 | 社会 |
| クラス名 | 製菓総合科1年 | | | |
| 時間数 | 30 | 講時数 | 20 | |
| 回数 | 10 | | | |

| 授業日程 | 曜日 | am/pm | 授業内容 |
|------|-------|-------|-------------------------|
| 1 | 4/24 | am | 製菓の業界について 製菓学校で学ぶこと |
| 2 | 4/24 | pm | 菓子とは お菓子の食文化 |
| 3 | 5/2 | am | お菓子の歴史 近代のお菓子ブーム |
| 4 | 5/10 | am | パンの歴史 製菓のパン 日本のパンの歴史と発展 |
| 5 | 5/10 | pm | 菓子製造の要件 菓子職人に求められるもの |
| 6 | 6/12 | am | 接客論と店内装飾について② |
| 7 | 7/9 | pm | ヴァンドウーズとしての在り方 販売促進 |
| 8 | 9/20 | am | 菓子店経営学(創業するには) |
| 9 | 11/21 | am | 卒業シヨッププランニング |
| 10 | 2/25 | am | 卒業シヨッププランニング発表 |

| 授業時間 | |
|------|---------------------|
| 午前 | 1 9:30~10:45 1.5時間 |
| | 2 11:55~12:10 1.5時間 |
| 午後 | 3 13:10~14:25 1.5時間 |
| | 4 14:35~15:50 1.5時間 |

北海道製菓専門学校

| | | | | | |
|------|----------|------|----|------|------|
| 講師名 | 大和 千津 先生 | 実務経験 | × | 教科名 | 社会 |
| クラス名 | 製菓総合科1年 | 授業形態 | 講義 | 講義回数 | 10 回 |

1, 令和6年度「講義計画表」 (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: | 前半は製菓業界について理解に重点をおき、歴史や文化だけでなく 現代の製菓業界事情を講義し、勤労への意欲をたかめたい |
| | 挨拶やマナーの実践 |
| | 接客のロールプレイングと実践 |
| | 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 |
|------|----------|------|-----|
| 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 | (合計100点) | | |

令和6年度 講義日程予定表

北海道製菓専門学校

| | | | |
|------|---------|-----|------|
| 講師名 | 大和 先生 | 教科名 | 製菓理論 |
| クラス名 | 製菓総合科1年 | | |
| 時間数 | 60 | 講時数 | 40 |
| 回数 | 20 | | |

宮島学園北海道製菓専門学校

| | | | | | |
|------|----------|------|-------|------|------|
| 講師名 | 大和 千津 先生 | 実務経験 | ○ | 教科名 | 製菓理論 |
| クラス名 | 製菓総合科1年 | | 講義・実習 | 講義回数 | 20 回 |

1, 令和6年度「講義計画表」 (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 | 製菓衛生師免許試験合格の為に必要な知識を得られるように体系的に講義を進める。 教科書に沿った授業を進行させつつ、新しい素材・技術なども同時に理解させるようにする。 |

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

| | 授業日程 | 曜日 | am/pm | 授業内容 |
|----|-------|----|-------|-----------------|
| 1 | 4/30 | 火 | am | 甘味料① |
| 2 | 5/1 | 水 | am | 甘味料② でんぷん糖 |
| 3 | 5/15 | 水 | am | 小麦 でんぷん |
| 4 | 6/5 | 水 | am | 卵 |
| 5 | 6/25 | 火 | am | 油脂 |
| 6 | 6/25 | 火 | pm | 乳製品 |
| 7 | 6/26 | 水 | pm | 前期試験対策 |
| 8 | 7/10 | 水 | am | 前期試験 |
| 9 | 8/27 | 火 | am | 酒・香料・香辛料 |
| 10 | 9/3 | 火 | am | 凝固剤 |
| 11 | 9/4 | 水 | am | 実験実習 |
| 12 | 9/10 | 火 | am | 果実・加工品・ナッツ・水・食塩 |
| 13 | 10/16 | 水 | am | チョコレート |
| 14 | 10/18 | 金 | pm | 酵母・膨張剤・乳化剤 |
| 15 | 10/25 | 金 | pm | 実験実習 |
| 16 | 10/30 | 水 | am | 実験実習 |
| 17 | 11/13 | 水 | am | 実験実習 |
| 18 | 12/5 | 木 | pm | 後期試験対策 |
| 19 | 1/17 | 金 | am | 後期試験 |
| 20 | 1/31 | 金 | pm | 実験実習 |

令和6年度 講義日程予定表

北海道製菓専門学校

宮島学園北海道製菓専門学校

令和6年度 シラバス

| | | | | | |
|------|---------|------|----|------|-----|
| 講師名 | 河原道先生 | 実務経験 | ○ | 教科名 | 和菓子 |
| クラス名 | 製菓総合科1年 | 授業形態 | 実習 | 講義回数 | 20回 |

| | | | |
|------|---------|-----|-----|
| 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 | | |
| 時間 | 60 | 講時数 | 40 |
| 回数 | 20 | | |

1, 令和6年度「講義計画表」 (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、基本的動作の習得をめざす。 |
| 学習計画 | 計量 材料の扱い、分類について 蒸し器(ポイラー)の使い方 平なべの火加減 さじの使い方 包餡の習得(個々の作業) |

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 | | | | | | |

| 授業日程 | 曜日 | am/pm | 授業内容 | |
|------|-------|-------|------|-------------------|
| 1 | 4/23 | 火 | am | どら焼き |
| 2 | 5/23 | 木 | pm | 大福2種、練り切り |
| 3 | 6/27 | 木 | pm | 柏餅、草餅 |
| 4 | 7/3 | 水 | am | 餡の炊き方(粒)、草餅 |
| 5 | 7/3 | 水 | pm | きんつば、ういろう |
| 6 | 7/11 | 木 | am | 夏の練り切り |
| 7 | 8/22 | 木 | pm | はさみ菊、水羊羹 |
| 8 | 8/27 | 火 | pm | 葛餠頭、練り羊羹 |
| 9 | 8/29 | 木 | am | 練り羊羹・錦玉 |
| 10 | 8/29 | 木 | pm | 利休餠頭、串団子 |
| 11 | 9/4 | 水 | pm | くるみ餠頭・すあま |
| 12 | 9/10 | 火 | pm | カステラ |
| 13 | 9/12 | 木 | am | 大福2種(栗、カボチャ) |
| 14 | 10/17 | 木 | am | すあま、雪平 |
| 15 | 10/17 | 木 | pm | 後期実技試験対策 わらび餅 |
| 16 | 11/5 | 火 | pm | 実技試験 利休餠頭 |
| 17 | 12/4 | 水 | am | 薯蕷餠頭・大福 |
| 18 | 12/9 | 月 | pm | 栗餠頭・くるみ最中 |
| 19 | 1/23 | 木 | pm | 花びら餅・はさみ菊 |
| 20 | 2/5 | 水 | pm | 桜餅(道明寺・焼き皮)、うぐいす餅 |

| | | | | | |
|------|----------|------|----|------|------|
| 講師名 | 大和 千津 先生 | 実務経験 | ○ | 教科名 | 洋菓子 |
| クラス名 | 製菓総合科1年 | 授業形態 | 実習 | 講義回数 | 30 回 |

1, 令和6年1, 令和5年度「講義計画表(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(自己衛生管理) |
| 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 |

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 | | | |
| 評価方法 | 実技試験 | 出席 受講姿勢 | | | |
| 配点 | 80 | 20 | | | (合計100点) |
| 評価時期 | | | | | |
| 備考 | | | | | |

| | | | | |
|------|----------|-----|-----|-------|
| 講師名 | 大和 千津 先生 | | 教科名 | 洋菓子実習 |
| クラス名 | 製菓総合科1年 | | | |
| 時間 | 90 | 講時数 | 60 | |
| 回数 | 30 | | | |

| | 授業日程 | 曜日 | am/pm | 実習内容 |
|----|-------|----|-------|--------------------------------|
| 1 | 4/19 | 金 | am | ショートケーキ |
| 2 | 4/19 | 金 | pm | ショートケーキ |
| 3 | 5/14 | 火 | am | 絞りクッキー(ローズ)パウンドケーキ |
| 4 | 5/21 | 火 | am | マドレーヌ、シフォンケーキ |
| 5 | 5/21 | 火 | pm | ロールケーキ、シフォン仕上げ、フィナンシェ |
| 6 | 6/24 | 月 | am | ロールケーキ、シフォン仕上げ、フィナンシェ |
| 7 | 6/24 | 月 | pm | ガトーショコラ、レアチーズ |
| 8 | 6/25 | 火 | am | ガトーショコラ、レアチーズ |
| 9 | 7/5 | 金 | pm | ジュレ(ベリース)、プリン |
| 10 | 8/20 | 火 | am | ジュレ(ベリース)、プリン |
| 11 | 8/20 | 火 | pm | 前期試験対策(ナッペ、フィルム巻) |
| 12 | 9/6 | 金 | am | 前期試験対策(ナッペ、フィルム巻) |
| 13 | 9/6 | 金 | pm | シュー、エクレア、サントノール |
| 14 | 9/11 | 水 | am | シュー、エクレア、サントノール |
| 15 | 9/11 | 水 | pm | タルトブリュエイ、タルトポワール、 |
| 16 | 10/1 | 火 | am | タルトブリュエイ、タルトポワール、 |
| 17 | 10/1 | 火 | pm | 前期試験(ジェノワーズ) |
| 18 | 10/15 | 火 | am | 前期試験(8カット)ナッペ、フィルム巻 |
| 19 | 10/15 | 火 | pm | モンブラン |
| 20 | 11/6 | 水 | am | モンブラン |
| 21 | 12/2 | 月 | am | テンパリング(チョコの器)、アマンドショコラ ホワイトチョコ |
| 22 | 12/2 | 月 | pm | テンパリング(チョコの器)、アマンドショコラ ホワイトチョコ |
| 23 | 12/3 | 火 | am | フィユタージュ、 |
| 24 | 12/3 | 火 | pm | フィユタージュ、ラピド(アリュメットボンム) |
| 25 | 12/10 | 火 | am | ミルフィーユ バタークリーム(パナ)練習 |
| 26 | 12/10 | 火 | pm | ミルフィーユ パイ菓子 |
| 27 | 1/16 | 木 | am | 後期実技試験対策準備 |
| 28 | 1/16 | 木 | pm | 後期実技試験対策準備 |
| 29 | 1/28 | 火 | am | 後期実技試験 |
| 30 | 1/28 | 火 | pm | 後期実技試験 |

令和6年度 講義日程予定表

北海道製菓専門学校

| | | | |
|------|----------|-----|-------|
| 講師名 | 葛西 麻矢 先生 | 教科名 | 製パン実習 |
| クラス名 | 製菓総合科1年 | | |
| 時間 | 90 | 講時数 | 60 |
| 回数 | 30 | | |

| 授業日程 | 曜日 | am/pm | 授業内容 |
|------|-------|-------|-----------------------------|
| 1 | 5/7 | am | プチパン、バターロール(教生) |
| 2 | 5/7 | pm | プチパン、バターロール(教生) |
| 3 | 5/24 | am | 塩パン・くるみ塩パン・チャパタ |
| 4 | 5/24 | pm | 塩パン・くるみ塩パン・チャパタ |
| 5 | 6/7 | am | オニオンブレット・クリームパン・アンパン |
| 6 | 6/7 | pm | オニオンブレット・クリームパン・アンパン |
| 7 | 6/21 | am | フランクロール・食パン・フォカッチャ |
| 8 | 6/21 | pm | フランクロール・食パン・フォカッチャ |
| 9 | 7/12 | am | コロネ・くるみパン・メロンパン |
| 10 | 7/12 | pm | コロネ・くるみパン・メロンパン |
| 11 | 8/23 | am | クロワッサン仕込み、タイガーロール、ベーグル |
| 12 | 8/23 | pm | クロワッサン仕込み、タイガーロール、ベーグル |
| 13 | 8/30 | am | クロワッサン・デニッシュ・ドックパン |
| 14 | 8/30 | pm | クロワッサン・デニッシュ・ドックパン |
| 15 | 9/17 | am | フランスパン(バゲット・クッペ・エビ)、ミルクフランス |
| 16 | 9/17 | pm | フランスパン(バゲット・クッペ・エビ)、ミルクフランス |
| 17 | 10/8 | am | ツOPP、クグロフ、プレッツェル、サワー種 |
| 18 | 10/8 | pm | ツOPP、クグロフ、プレッツェル、サワー種 |
| 19 | 10/9 | am | ペルリーナラントブロート、ロツゲン、ビアブロート |
| 20 | 10/9 | pm | ペルリーナラントブロート、ロツゲン、ビアブロート |
| 21 | 10/29 | am | 筆記試験 |
| 22 | 10/29 | pm | 筆記試験 |
| 23 | 11/18 | am | シュレン・レモンブレット、カンパーニュ |
| 24 | 11/18 | pm | シュレン・レモンブレット、カンパーニュ |
| 25 | 11/19 | am | ドーナツ・カレーパン・フォカッチャ |
| 26 | 11/19 | pm | ドーナツ・カレーパン・フォカッチャ |
| 27 | 1/20 | am | 試験対策 |
| 28 | 1/20 | pm | 試験対策 |
| 29 | 2/3 | am | 実技試験 |
| 30 | 2/3 | pm | 実技試験 |

宮島学園北海道製菓専門学校

令和6年度 シラバス

| | | | | | |
|------|----------|------|----|------|------|
| 講師名 | 葛西 麻矢 先生 | 実務経験 | ○ | 教科名 | 製パン |
| クラス名 | 製菓総合科1年 | 授業形態 | 実習 | 講義回数 | 30 回 |

1, 令和6年度「講義計画表」 (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 |
| 学習計画 : | ベーカーズパーセントの理解 計量 まるめ 成型 が個々にできるように指導。 天秤ばかりを使えるように。 生地の状態に慣れること。 焼成に対して体感的に理解をできるようにすすめる。 |

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 | ノート提出 | |
| 配点 | 50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。 | | | | |