

令和 7 年度シラバス

製菓総合科 2 年

宮島学園北海道製菓専門学校

令和7年度 講義日程予定表

令和7年度 シラバス

宮島学園北海道製菓専門学校

北海道製菓専門学校

講師名	山本 たか子 先生	実務経験	×	教科名	公衆衛生学
クラス名	製菓総合科2年	授業形態	講義、実験 実習	講義回数	10 回

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		
学則規定数	30	講時数	20
回数	10		

1, 令和7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疾病の予防や産業保健について理解を深める。 ②アレルギーなどの形態食を理解する。 ③社会的な環境衛生を理解し、製菓衛生師試験合格を目指す。
学習計画 :	①アキスト項目の理解と暗記。日常生活での応用 ②食品や器具の良好な衛生状態の取り扱い。 ③食中毒など事故予防策の実践。 ④実験・実習レポートの作成、提出。

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		
評価方法	試験	出席	レポート		
配点	70	10	20		(合計100点)
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				

	授業日程	曜日	am/pm	授業内容
1	4/16	水	am	オリエンテーション、概要、衛生統計①
2	4/21	月	am	衛生統計②+問題集
3	5/2	金	pm	環境衛生+問題集
4	5/14	水	am	疾病の予防①+問題集
5	5/21	水	pm	疾病の予防②+問題集
6	5/28	水	pm	産業保健+問題集
7	6/4	水	am	アレルギー→食対応実習→レポート作成・提出
8	6/10	火	am	卵、牛乳鮮度判定・形態食実習→レポート作成・提出
9	6/30	月	am	試験対策 (全項目に関して)
10	7/8	火	pm	前期試験

授業時間	
AM	9:30～10:45 10:55～12:10
PM	13:10～14:25 14:35～15:50

令和7年度 講義日程予定表

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2年		
学則規定数	30	講時数	20
回数	10		

1, 令和7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現場で食品の特徴や器具や設備の適切な衛生状態の保持 認識に努める。
	②製菓衛生師国家試験の全員合格を目指す。
学習計画	①テキスト項目の理解と暗記 日常生活での応用。 ②食品や器具の良好な衛生状態の取り扱い。 ③食中毒や他の事故を予防する知識の習得。

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		
評価方法	試験	出席	レポート		
配点	70	10	20		(合計100点)
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				

授業時間	
AM	9:30～10:45
	10:55～12:10
PM	13:10～14:25
	14:35～15:50

令和7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7年度 シラバス

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2年	授業形態	講義 実習	講義回数	10 回

講師名	大和 千津 先生	教科名	製菓理論
クラス名	製菓総合科2年		
学則規定数	30	講時数	20
回数	10		

1, 令和7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 : めまぐるしく変化する現代の製菓業界で通用する 製菓材料と製菓技法の理論を取り入れ、1年次よりも深化させる
学習計画 : 菓子・パンの基本的工程を理解する。 素材の特製を知るため、実験的授業を行う。 フランス語、専門用語を多く取り入れる

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	意欲				
評価方法	試験	出席				
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	4/17	木	pm	洋菓子基礎知識(卵の起泡性実験)
2	4/18	金	am	洋菓子基礎知識(卵の起泡性実験)
3	4/18	金	pm	和菓子基礎知識(膨張剤の実験)
4	4/22	火	am	和菓子基礎知識(膨張剤の実験)
5	4/22	火	pm	製パン基礎知識(発酵の実験)
6	4/23	水	am	製パン基礎知識(発酵の実験)
7	4/23	水	pm	製パン基礎知識(発酵の実験)
8	4/24	木	am	製パン基礎知識(発酵の実験)
9	4/24	木	pm	凝固剤の実験
10	4/25	金	am	甘味料の実験

授業時間	
AM	9:30～10:45
	10:55～12:10
PM	13:10～14:25
	14:35～15:50

令和7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、西田 春留 先生		教科名	食材学
クラス名	製菓総合科2年			
学則規定数	30	講時数	20	
回数	10			

	授業日程	曜日	am/pm	授業内容
1	5/12	月	pm	製菓材料について
2	5/26	月	pm	製菓材料について
3	6/2	月	pm	製菓材料について
4	6/9	月	pm	製菓材料について
5	7/9	水	pm	製菓材料について
6	8/18	月	pm	製菓材料について
7	8/19	火	am	果樹園
8	8/20	水	am	果樹園
9	8/21	木	am	果実加工(ジャム)
10	8/25	月	pm	果実加工(ジャム)

授業時間	
AM	9:30～10:45
	10:55～12:10
PM	13:10～14:25
	14:35～15:50

令和7年度 シラバス

北海道製菓専門学校

講師名	大和 千津 先生、西田 春留 先生	実務経験	×	教科名	食材学
クラス名	製菓総合科2年	授業形態	講義	講義回数	10 回

1, 令和7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
	工場見学

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

講師名	小路先生	実務経験	○	教科名	フードデザイン学
クラス名	製菓総合科2年	授業形態	講義・実習	講義回数	20 回

1, 令和7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	食空間の演出方法を知り、その目的にあった食空間を
	理解して表現できるようになる
学習計画	上記目的達成の為、コミュニケーション方法・色彩と
	デザイン、国際ルール、マナーの在り方など、パワーポイントを
	使いながら基本的考え方を学ぶ

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	社会性	受講態度		
評価方法	試験	受講姿勢	提出物		
配点	60	20	20		(合計100点)
評価時期	期末	期末	期末		
備考					

授業時間	
AM	9:30～10:45
	10:55～12:10
PM	13:10～14:25
	14:35～15:50

講師名	小路先生	教科名		フードデザイン
クラス名	製菓総合科2年			
学期規定数	60	講時数	30	
回数	20			

	授業日程	曜日	am/pm	授業内容
1	4/30	水	am	社会が求める人材像、第一印象、挨拶の仕方
2	5/12	月	am	コミュニケーションのとおり方 (パワーポイント使用)
3	5/15	木	am	和・洋・中のセッティングとマナー (パワーポイント使用)
4	5/19	月	am	サービスとは何か、種類、特徴、サービスの流れ
5	5/20	火	pm	サービストレーニング (グラス・トレイ・カトラリーの持ち方)
6	5/27	火	pm	デッサン
7	5/28	水	am	食空間演出の基本理論 (パワーポイント使用)
8	5/29	木	am	デッサン
9	6/9	月	am	テーブルリネンの種類、使い方、ナプキンの折り方
10	6/12	木	pm	クレーム処理の仕方
11	6/24	火	am	デッサン
12	7/7	月	am	宗教とフード、ベジタリアンについて
13	8/18	月	am	アシエットキャンパス
14	8/25	月	am	店舗コーディネート
15	9/2	火	am	〃
16	9/8	月	am	〃
17	9/9	火	am	〃
18	9/16	火	am	〃
19	9/17	水	am	〃
20	10/28	火	am	〃

講師名	大和 千津 先生	実務経験	○	数科名 カフェ	
	和田 直也 先生		○		
	田村 中 先生		○		
	相蘇 裕介 先生		○		
			○		
クラス名	製菓総合科2年	授業形態	実習	講義回数	20 回

1, 令和7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 :	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
	火の扱い方
	盛り付け 魅せ方
	飲み物の知識(お茶 コーヒー 紅茶)

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					

授業時間	
AM	9:30～10:45
	10:55～12:10
PM	13:10～14:25
	14:35～15:50

講師名	和田先生	田村先生	相蘇先生	大和先生	カフェ
クラス名	製菓総合科2年				
学則規定数	60		講時数	40	
回数	20				

	授業日程	曜日	am/pm	授業内容
1	5/9	金	am	サンドウィッチ(ハインミー)トムヤムクン
2	6/26	木	am	南国系デザート
3	7/10	木	am	ドリンクの種類と目的
4	8/22	金	am	ドリンクの種類と目的
5	8/22	金	pm	西洋料理(ハンバーグ)
6	8/28	木	am	カクテルとは
7	8/29	金	am	氷割、シェイカー
8	9/4	木	am	中国料理(チャーハン、麻婆豆腐)
9	9/5	金	am	日本料理(だしの取り方、炊き込みご飯)
10	9/5	金	pm	カクテル5種
11	9/11	木	am	マイスター大会
12	9/18	木	pm	マイスター大会
13	10/8	水	am	細工物(船細工)
14	10/9	木	am	パスタ等
15	10/10	金	am	硬水軟水
16	10/10	金	pm	コーヒーとは
17	10/22	水	am	コーヒーの焙煎・入れ方
18	10/24	金	am	フルーツ酒漬け込み
19	11/5	水	pm	サンドウィッチ
20	1/22	木	pm	フルーツ酒を使ったカクテル

講師名	大和 千津 先生 藤本 翔 先生	実務経験	○	教科名	シヨップ演習
クラス名	製菓総合科2年	授業形態	演習	講義回数	50 回

1, 令和7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：	「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							
評価方法							
配 点							(合計100点)
評価時期							
備考	評価なし						

授 業 時 間	
AM	9:30～10:45
	10:55～12:10
PM	13:10～14:25
	14:35～15:50

講師名	大和 千津 先生 藤本 翔 先生	教科名	シヨップ演習
クラス名	製菓総合科2年		
学則規定数	150	講時数	100
回数	50		

	授業日程	曜日	am/pm	授業内容	
1	6/18	水	am	製造、接客の再確認、レベルアップ(試作)	
2	6/18	水	pm	製造、接客の再確認、レベルアップ(試作)	
3	6/19	木	am	製造、接客の再確認、レベルアップ	
4	6/19	木	pm	製造、接客の再確認、レベルアップ	
5	6/20	金	am	製造、接客の再確認、レベルアップ	
6	6/20	金	pm	製造、接客の再確認、レベルアップ	
7	10/14	火	am	地域性を意識した商品の試作	
8	10/14	火	pm	地域性を意識した商品の試作	
9	10/15	水	am	地域性を意識した商品の試作	
10	10/15	水	pm	地域性を意識した商品の試作	
11	10/16	木	am	地域性を意識した商品の製造、販売	
12	10/16	木	pm	地域性を意識した商品の製造、販売	
13	10/17	金	am	地域性を意識した商品の製造、販売	
14	10/17	金	pm	地域性を意識した商品の製造、販売	
15	12/3	水	am	クリスマス商品の試作	
16	12/3	水	pm	クリスマス商品の試作	
17	12/4	木	am	クリスマス商品の試作	
18	12/4	木	pm	クリスマス商品の試作	
19	12/5	金	am	クリスマス商品の試作	
20	12/5	金	pm	クリスマス商品の試作	
21	12/12	金	am	クリスマス商品の試作	
22	12/12	金	pm	クリスマス商品の試作	
23	12/17	水	am	クリスマス商品の試作	
24	12/17	水	pm	クリスマス商品の試作	
25	12/18	木	am	クリスマス商品の試作	
26	12/18	木	pm	クリスマス商品の試作	

講師名	大和 千津 先生 藤本 翔 先生	実務経験	○	教科名	製菓実習
クラス名	製菓総合科2年	授業形態	実習	講義回数	60 回

1、令和7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 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									
評価方法									
配点									(合計100点)
評価時期									
備考	評価なし								

授業時間	
AM	9:30～10:45
	10:55～12:10
PM	13:10～14:25
	14:35～15:50

講師名	大和 千津 先生 藤本 翔 先生	教科名	製菓実習
クラス名	製菓総合科2年		
学則規定数	180	講時数	90
回数	60		

	授業日程	曜日	am/pm	授業内容
1	4/21	月	pm	工房試作
2	5/2	金	am	工房試作
3	5/8	木	am	工房試作
4	5/15	木	pm	工房試作
5	5/16	金	am	工房試作
6	5/16	金	pm	工房試作
7	5/21	水	am	工房試作
8	5/29	木	pm	工房試作
9	5/30	金	am	工房試作
10	6/5	木	am	工房試作
11	6/5	木	pm	工房試作
12	6/6	金	am	工房試作
13	6/11	水	am	工房試作
14	6/12	木	am	工房試作
15	6/13	金	am	工房試作
16	6/13	金	pm	工房試作
17	6/17	火	am	工房試作
18	6/17	火	pm	工房試作
19	6/25	水	am	工房試作
20	6/25	水	pm	工房試作
21	8/26	火	am	工房試作
22	8/26	火	pm	工房試作
23	9/10	水	am	工房試作
24	9/10	水	pm	工房試作
25	10/1	水	am	工房試作
26	10/1	水	pm	工房試作
27	10/2	木	am	工房試作
28	10/2	木	pm	工房試作
29	10/3	金	am	工房試作

30	10/3	金	pm	工房試作	
31	10/7	火	am	工房試作	
32	10/7	火	pm	工房試作	
33	10/27	月	am	工房試作	
34	10/27	月	pm	工房試作	
35	10/29	水	am	工房試作	
36	10/29	水	pm	工房試作	
37	10/30	木	am	工房試作	
38	10/30	木	pm	工房試作	
39	10/31	金	am	工房試作	
40	10/31	金	pm	工房試作	
41	11/6	木	pm	工房試作	
42	11/6	木	am	工房試作	
43	11/7	金	pm	工房試作	
44	11/7	金	pm	工房試作	
45	11/11	火	am	工房試作	
46	11/11	火	am	工房試作	
47	11/12	水	pm	工房試作	
48	11/12	水	am	工房試作	
49	11/13	木	am	工房試作	
50	11/13	木	pm	工房試作	
51	11/14	金	am	工房試作	
52	11/14	金	pm	工房試作	
53	11/17	月	am	工房試作	
54	11/17	月	pm	工房試作	
55	12/16	火	am	工房試作	
56	12/16	火	pm	工房試作	
57	1/23	金	am	工房試作	
58	1/23	金	pm	工房試作	
59	1/29	木	am	工房試作	
60	1/29	木	pm	工房試作	

令和7年度 シラバス

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	専 門 実 習
	藤本 翔 先生	実務経験	○		
	河原 道 先生	実務経験	○		
クラス名	製菓総合科2年	授業形態	実習	講義回数	30 回

令和7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	藤本先生	河原先生	教科名	専門実習
クラス名	製菓総合科2年				
学則規定数	90	講時数	60		
回数	30				

1, 令和7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	基礎技術の向上と応用の技術を身につける 授業の中で材料・器具・動作など基本の用語を身につける (フランス語・ドイツ語)
学習計画	1年次の基礎をベースにし、応用を取り入れる。 複数の工程を重ね合わせる作業を取り入れる。 専門用語を多く取り入れる 洋菓子・和菓子・製パンの幅広い知識を取り入れる。

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	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					

授業日程	曜日	am/pm	授業内容
1	5/1 木	am	フルーツカッタデコレーション、チョコレート飾り、パイピング
2	5/1 木	pm	フルーツカッタデコレーション、チョコレート飾り、パイピング
3	6/3 火	am	ブレッツェル、ロゼヴァ、ドイツパン
4	6/3 火	pm	ブレッツェル、ロゼヴァ、ドイツパン
5	6/27 金	am	葛アイス・錦玉・練り切り
6	6/27 金	pm	葛アイス・錦玉・練り切り
7	7/2 水	am	季節の果実を使用したお菓子
8	7/2 水	pm	季節の果実を使用したお菓子
9	7/3 木	pm	伝統菓子 オペラ
10	7/3 木	pm	伝統菓子 オペラ
11	7/4 金	am	ブリオッシュ仕込み・クロワッサン仕込み・パネトーネ
12	7/4 金	pm	どうもろこしのパン・カボチャパン
13	9/1 月	am	ブリオッシュ・クロワッサン・パネトーネ
14	9/1 月	pm	ブリオッシュ・クロワッサン・パネトーネ
15	10/6 月	am	チョコレートデンプンパリング ボンボンシヨコラ
16	10/6 月	pm	チョコレートデンプンパリング ボンボンシヨコラ
17	10/20 月	am	世界のパン
18	10/20 月	pm	世界のパン
19	10/21 火	am	ブッシュドノエル クリスマスの焼き菓子
20	10/21 火	pm	ブッシュドノエル クリスマスの焼き菓子
21	10/23 木	am	和菓子(赤飯、長崎カステラ、外郎、きんとん)
22	10/23 木	pm	和菓子(赤飯、長崎カステラ、外郎、きんとん)
23	11/10 月	am	フェイターージュ仕込み パイシュー
24	11/10 月	pm	フェイターージュ仕込み パイシュー
25	12/8 月	am	ガレットデロア・コンパルサシオン等パイを使用したお菓子
26	12/8 月	pm	ガレットデロア・コンパルサシオン等パイを使用したお菓子
27	1/14 水	am	実技試験対策(洋菓子)
28	1/14 水	pm	実技試験対策(製パン)
29	1/28 水	am	試験(洋菓子)
30	1/28 水	pm	試験(製パン)

令和7年度 シラバス

令和7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	実務経験	実習	講義回数	20 回
	和田 直也 先生				
	田村 中 先生				
	相蘇 裕介 先生				
クラス名	製菓総合科2年	授業形態	実習	講義回数	20 回

1, 令和7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 :	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
	火の扱い方
	盛り付け 魅せ方
	飲み物の知識(お茶 コーヒー 紅茶)

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					

授業時間	
AM	9:30～10:45
	10:55～12:10
PM	13:10～14:25
	14:35～15:50

講師名	和田先生	田村先生	相蘇先生	大和先生	カフェ
クラス名	製菓総合科2年				
学則規定数	60	講時数	40		
回数	20				

	授業日程	曜日	am/pm	授業内容
1	5/9	金	am	カフェメニュー
2	6/26	木	am	南国系デザート
3	7/10	木	am	ドリンクの種類と目的
4	8/22	金	am	ドリンクの種類と目的
5	8/22	金	pm	カフェプレート
6	8/28	木	am	カクテルとは
7	8/29	金	am	氷割、シェイカー
8	9/4	木	am	中国料理(チャーハン、麻婆豆腐)
9	9/5	金	am	ランチプレート
10	9/5	金	pm	カクテル5種
11	9/11	木	am	マイスター大会
12	9/18	木	pm	カクテル5種
13	10/8	水	am	コーヒーとは
14	10/9	木	am	ランチプレート
15	10/10	金	am	硬水軟水
16	10/10	金	pm	コーヒーとは
17	10/22	水	am	コーヒーの焙煎・入れ方
18	10/24	金	am	コーヒーの焙煎・入れ方
19	11/5	水	pm	フルーツ酒漬け込み
20	1/22	木	pm	フルーツ酒を使ったカクテル

講師名	大和 千津 先生 藤本 翔 先生	実務経験	○	教科名	シヨップ演習
クラス名	製菓総合科2年	授業形態	演習	講義回数	50 回

1, 令和7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	「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									
評価方法									
配 点									(合計100点)
評価時期									
備考	評価なし								

授業時間	
AM	9:30～10:45
	10:55～12:10
PM	13:10～14:25
	14:35～15:50

講師名	大和 千津 先生 藤本 翔 先生	教科名	シヨップ演習
クラス名	製菓総合科2年		
学則規定数	150	講時数	100
回数	50		

	授業日程	曜日	am/pm	授業内容
1	6/18	水	am	製造、接客の再確認、レベルアップ(試作)
2	6/18	水	pm	製造、接客の再確認、レベルアップ(試作)
3	6/19	木	am	製造、接客の再確認、レベルアップ
4	6/19	木	pm	製造、接客の再確認、レベルアップ
5	6/20	金	am	製造、接客の再確認、レベルアップ
6	6/20	金	pm	製造、接客の再確認、レベルアップ
7	10/14	火	am	地域性を意識した商品の試作
8	10/14	火	pm	地域性を意識した商品の試作
9	10/15	水	am	地域性を意識した商品の試作
10	10/15	水	pm	地域性を意識した商品の試作
11	10/16	木	am	地域性を意識した商品の製造、販売
12	10/16	木	pm	地域性を意識した商品の製造、販売
13	10/17	金	am	地域性を意識した商品の製造、販売
14	10/17	金	pm	地域性を意識した商品の製造、販売
15	12/3	水	am	クリスマス商品の試作
16	12/3	水	pm	クリスマス商品の試作
17	12/4	木	am	クリスマス商品の試作
18	12/4	木	pm	クリスマス商品の試作
19	12/5	金	am	クリスマス商品の試作
20	12/5	金	pm	クリスマス商品の試作
21	12/12	金	am	クリスマス商品の試作
22	12/12	金	pm	クリスマス商品の試作
23	12/17	水	am	クリスマス商品の試作
24	12/17	水	pm	クリスマス商品の試作
25	12/18	木	am	クリスマス商品の試作
26	12/18	木	pm	クリスマス商品の試作

27	12/19	金	am	クリスマス商品の製造と販売
28	12/19	金	pm	クリスマス商品の製造と販売
29	12/22	月	am	クリスマス商品の製造と販売
30	12/22	月	pm	クリスマス商品の製造と販売
31	12/23	火	am	春を意識した商品の試作
32	12/23	火	pm	春を意識した商品の試作
33	12/24	水	am	春を意識した商品の試作
34	12/24	水	pm	春を意識した商品の試作
35	1/30	金	am	春を意識した商品の試作
36	1/30	金	pm	春を意識した商品の試作
37	2/12	木	am	春を意識した商品の試作
38	2/12	木	pm	春を意識した商品の試作
39	2/13	金	am	春を意識した商品の試作
40	2/13	金	pm	春を意識した商品の試作
41	2/16	月	am	春を意識した商品の試作
42	2/16	月	pm	春を意識した商品の試作
43	2/17	火	am	春を意識した商品の試作
44	2/17	火	pm	春を意識した商品の試作
45	2/18	水	am	春を意識した商品の試作
46	2/18	水	pm	春を意識した商品の試作
47	2/19	木	am	春を意識した商品の製造と販売
48	2/19	木	pm	春を意識した商品の製造と販売
49	2/20	金	am	春を意識した商品の製造と販売
50	2/20	金	pm	春を意識した商品の製造と販売

30	10/3	金	pm	工房試作	
31	10/7	火	am	工房試作	
32	10/7	火	pm	工房試作	
33	10/27	月	am	工房試作	
34	10/27	月	pm	工房試作	
35	10/29	水	am	工房試作	
36	10/29	水	pm	工房試作	
37	10/30	木	am	工房試作	
38	10/30	木	pm	工房試作	
39	10/31	金	am	工房試作	
40	10/31	金	pm	工房試作	
41	11/6	木	pm	工房試作	
42	11/6	木	am	工房試作	
43	11/7	金	pm	工房試作	
44	11/7	金	pm	工房試作	
45	11/11	火	am	工房試作	
46	11/11	火	am	工房試作	
47	11/12	水	pm	工房試作	
48	11/12	水	am	工房試作	
49	11/13	木	am	工房試作	
50	11/13	木	pm	工房試作	
51	11/14	金	am	工房試作	
52	11/14	金	pm	工房試作	
53	11/17	月	am	工房試作	
54	11/17	月	pm	工房試作	
55	12/16	火	am	工房試作	
56	12/16	火	pm	工房試作	
57	1/23	金	am	工房試作	
58	1/23	金	pm	工房試作	
59	1/29	木	am	工房試作	
60	1/29	木	pm	工房試作	

令和7年度 シラバス

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	専 門 実 習
	藤本 翔 先生	実務経験	○		
	河原 道 先生	実務経験	○		
クラス名	製菓総合科2年	授業形態	実習	講義回数	30 回

令和7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	藤本先生	河原先生	教科名	専門実習
クラス名	製菓総合科2年				
学則規定数	90	講時数	60		
回数	30				

1, 令和7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	基礎技術の向上と応用の技術を身につける 授業の中で材料・器具・動作など基本の用語を身につける (フランス語・ドイツ語)
学習計画	1年次の基礎をベースにし、応用を取り入れる。 複数の工程を重ね合わせる作業を取り入れる。 専門用語を多く取り入れる 洋菓子・和菓子・製パンの幅広い知識を取り入れる。

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	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					

授業日程	曜日	am/pm	授業内容
1	5/1	木 am	フルーツカットデコレーション、チョコレート飾り、パイピング
2	5/1	木 pm	フルーツカットデコレーション、チョコレート飾り、パイピング
3	6/3	火 am	ブレッツェル、ロゼヴァ、ドイツパン
4	6/3	火 pm	ブレッツェル、ロゼヴァ、ドイツパン
5	6/27	金 am	葛アイス・錦玉・練り切り
6	6/27	金 pm	葛アイス・錦玉・練り切り
7	7/2	水 am	季節の果実を使用したお菓子
8	7/2	水 pm	季節の果実を使用したお菓子
9	7/3	木 pm	伝統菓子 オペラ
10	7/3	木 pm	伝統菓子 オペラ
11	7/4	金 am	ブリオッシュ仕込み・クロワッサン仕込み・パネトーネ
12	7/4	金 pm	とうもろこしのパン・カボチャパン
13	9/1	月 am	ブリオッシュ・クロワッサン・パネトーネ
14	9/1	月 pm	ブリオッシュ・クロワッサン・パネトーネ
15	10/6	月 am	チョコレートデコパリング ボンボンショコラ
16	10/6	月 pm	チョコレートデコパリング ボンボンショコラ
17	10/20	月 am	世界のパン
18	10/20	月 pm	世界のパン
19	10/21	火 am	ブッシュドノエル クリスマスの焼き菓子
20	10/21	火 pm	ブッシュドノエル クリスマスの焼き菓子
21	10/23	木 am	和菓子(赤飯、長崎カステラ、外郎、きんとん)
22	10/23	木 pm	和菓子(赤飯、長崎カステラ、外郎、きんとん)
23	11/10	月 am	フェイターージュ仕込み パイシュー
24	11/10	月 pm	フェイターージュ仕込み パイシュー
25	12/8	月 am	ガレットデロア・コンパルサシオン等パイを使用したお菓子
26	12/8	月 pm	ガレットデロア・コンパルサシオン等パイを使用したお菓子
27	1/14	水 am	実技試験対策(洋菓子)
28	1/14	水 pm	実技試験対策(製パン)
29	1/28	水 am	試験(洋菓子)
30	1/28	水 pm	試験(製パン)

令和7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	工芸作品
クラス名	製菓総合科2年		
学則規定数	60	講時数	40
回数	20		

	授業日程	曜日	am/pm	授業内容
1	1/15	木	am	船細工
2	1/15	木	pm	船細工
3	1/16	金	am	卒業作品製作
4	1/16	金	pm	卒業作品製作
5	1/20	火	am	卒業作品製作
6	1/20	火	pm	卒業作品製作
7	1/21	水	am	卒業作品製作
8	1/21	水	pm	卒業作品製作
9	1/26	月	am	卒業作品製作
10	1/26	月	pm	卒業作品製作
11	1/27	火	am	卒業作品製作
12	1/27	火	pm	卒業作品製作
13	2/2	月	am	卒業作品製作
14	2/2	月	pm	卒業作品製作
15	2/3	火	am	卒業作品製作
16	2/3	火	pm	卒業作品製作
17	2/4	水	am	卒業作品製作
18	2/4	水	pm	卒業作品製作
19	2/5	木	am	卒業作品製作
20	2/5	木	pm	卒業作品製作

令和7年度 シラバス

北海道製菓専門学校

講師名	葛西 麻矢 先生	実務経験	○	教科名	工芸作品
クラス名	製菓総合科2年	授業形態	実習	講義回数	20 回

1, 令和7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：	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デの知識習得
	②デザイン作成
	③スケジュールに基づく製作
	④卒業作品展示・披露

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

授業時間	
AM	9:30～10:45
	10:55～12:10
PM	13:10～14:25
	14:35～15:50

令和7年度 講義日程予定表

北海道製菓専門学校

講師名	(各企業)			教科名	インターンシップ
クラス名	製菓総合科2年				
学則規定数		講時数			
回数	19日間				

	授業日程	曜日	am/pm	授業内容
1	7/14	月	a/p	
2	7/15	火	a/p	
3	7/16	水	a/p	
4	7/17	木	a/p	
5	7/18	金	a/p	
6	7/21	月	a/p	
7	7/22	火	a/p	
8	7/23	水	a/p	
9	7/24	木	a/p	
10	7/25	金	a/p	
11	11/24	月	a/p	
12	11/25	火	a/p	
13	11/26	水	a/p	
14	11/27	木	a/p	
15	11/28	金	a/p	
16	12/1	月	a/p	
17	12/2	火	a/p	
18	12/3	水	a/p	
19	12/4	木	a/p	
20				