

令和 7 年度シラバス

スイーツ専科

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	スイーツ理論
クラス名	スイーツ専科	授業形態	講義	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	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	前期末	前期末			
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	大和先生		教科名	スイーツ理論
クラス名	スイーツ専科			
学則規定時間	60	講時数	40	
回数	20			

授業日程	曜日	am/pm	授業内容
1	4/18 金	pm	甘味料①
2	5/7 水	am	甘味料② でんぷん糖
3	5/12 月	am	小麦 でんぷん
4	5/26 月	am	でんぷん 米粉
5	6/2 月	am	実験実習 (4回割) マドレーヌ
6	6/9 月	am	実験実習
7	6/24 火	am	鶏卵
8	7/7 月	am	油脂
9	7/9 水	pm	実験実習
10	7/11 金	pm	乳製品
11	7/14 月	am	酒・香料・香辛料
12	7/15 火	am	凝固剤
13	8/18 月	am	前期試験対策
14	8/25 月	am	前期試験
15	9/4 木	pm	果実・加工品・ナッツ・水・食塩
16	9/8 月	am	チョコレート
17	10/10 金	am	酵母・膨張剤・乳化剤
18	10/29 水	pm	実験実習
19	1/15 木	am	後期試験対策
20	1/26 月	pm	後期試験

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 春瑠 先生	教科名	食材学
クラス名	スイーツ専科		
学則規定時間	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	5/14	水	pm	製菓材料について
3	5/19	月	pm	製菓材料について
4	5/21	水	pm	製菓材料について
5	5/26	月	pm	製菓材料について
6	6/2	月	pm	製菓材料について
7	6/9	月	pm	果樹園
8	7/10	木	am	果樹園
9	8/18	月	pm	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

宮島学園北海道製菓専門学校

講師名	大和 千津 先生、西田 春瑠 先生	実務経験	×	教科名	食材学
クラス名	スイーツ専科	授業形態	演習	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
	スイーツやパンへの商品開発に繋げる。
学習計画：	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		
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			(合計100点)
評価時期	前期末	前期末	前期末		
備考					

講師名	神谷 美千子 先生	実務経験	×	教科名	衛生管理
クラス名	スイーツ専科	授業形態	講義	講義回数	30 回

講師名	神谷 美千子 先生	教科名	衛生管理
クラス名	スイーツ専科		
学則規定時間	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面を考慮した実習に繋げる。
・国家試験を考慮した知識の定着を図る。
・時事問題を考察 実習
・衛生面を考慮した製品・実習作品の作成に関連づける。

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

	授業日程	曜日	am/pm	授業内容
1	4/16	水	pm	食品衛生学概要
2	4/17	木	am	食中毒①
3	5/7	水	pm	食中毒②
4	5/21	水	am	食品添加物
5	6/10	火	am	食品における有害物質
6	6/12	木	am	衛生管理①
7	6/26	木	am	衛生管理②
8	7/16	水	pm	衛生管理③
9	9/3	水	pm	HACCAP
10	11/19	水	pm	まとめ 試験

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	神谷 美千子 先生	教科名	リクルーティング
クラス名	スイーツ専科		
学則規定時間	15	講時数	20
回数	10		

	授業日程	曜日	am/pm	授業内容
1	4/11	金	pm	オリエンテーション 業界の話
2	4/14	月	pm	オリエンテーション 業界の話
3	4/14	月	am	就職活動とは
4	4/15	火	am	自己分析
5	4/16	水	am	履歴書書き
6	4/21	月	pm	企業研究
7	4/30	水	am	企業研究
8	5/28	水	am	模擬面接
9	7/16	水	am	模擬面接
10	11/19	水	am	社会人マナー

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	神谷 美千子 先生	実務経験	×	教科名	リクルーティング
クラス名	スイーツ専科	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 : 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				
評価方法	提出物	授業姿勢				
配点	50	50				(合計100点)
評価時期						
備考						

講師名	河原先生	教科名		和菓子
クラス名	スイーツ専科			
学則規定時間	30	講時数	20	
回数	10			

	授業日程	曜日	am/pm	授業内容
1	5/2	金	pm	どら焼き
2	5/8	木	pm	大福2種、練り切り
3	5/13	火	pm	柏餅、草餅
4	5/20	火	am	餡の炊き方(粒)、草餅
5	6/10	火	pm	きんつば、いろいろ
6	6/26	木	pm	夏の練り切り
7	7/1	火	am	はさみ菊、水羊羹
8	7/1	火	pm	葛饅頭、・練り羊羹
9	7/10	木	pm	練り羊羹・錦玉
10	8/21	木	pm	利休饅頭、串団子
11	8/26	火	am	くるみ饅頭・すあま
12	8/26	火	pm	カステラ
13	8/28	木	pm	大福2種(栗、カボチャ)
14	10/9	木	pm	すあま、雪平
15	11/11	火	am	後期実技試験対策 わらび餅
16	11/11	火	pm	実技試験 利休饅頭
17	1/15	木	pm	薯蕷饅頭・大福
18	1/23	金	am	栗饅頭・くるみ最中
19	2/3	火	am	花びら餅・はさみ菊
20	2/3	火	pm	桜餅(道明寺・焼き皮)、うぐいす餅

講師名	河原 道 先生	実務経験	○	教科名	和菓子
クラス名	スイーツ専科	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 : 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 :
蒸し器(ボイラー)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	後期末	後期末	後期末		
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	大和 千津 先生	実務経験	○	教科名	洋菓子
クラス名	スイーツ専科	授業形態	実習	講義回数	30 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	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)
	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	社会性		
評価方法	実技試験	出席率	受講姿勢		
配点	70	20	10		(合計100点)
評価時期					
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	大和 千津 先生	教科名	洋菓子
クラス名	スイーツ専科		
学則規定時間	90	講時数	20
回数	30		

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

講師名	藤本先生 阿部先生 杉本先生	実務経験	○	教科名	製パン
クラス名	スイーツ専科	授業形態	実習	講義回数	30 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	パン造りを通して、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	ベーカリーパーセントの理解 計量 まるめ 成型 が個々にできるように指導。 天秤ばかりをできるように。 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	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。				

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	藤本先生 阿部先生 杉本先生	教科名	製パン
クラス名	スイーツ専科		
学則規定時間	90	講時数	60
回数	30		

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

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	スイーツ専科	授業形態	実習		
		講義回数	30 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	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	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 河原 道 先生		教科名	専門実習
クラス名	スイーツ専科			
学則規定時間	90	講時数	60	
回数	30			

授業日程	曜日	am/pm	授業内容		
1	5/1	木	am	バゲット・フーガス・メロンパン・コロネ・デニッシュ角食	
2	5/1	木	pm	バゲット・フーガス・メロンパン・コロネ・デニッシュ角食	
3	6/3	火	am	モンブラン・ブリュレ・カヌレ	
4	6/3	火	pm	モンブラン・ブリュレ・カヌレ	
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	タルトシロン・ウイークエンド	
8	7/2	水	pm	タルトシロン・ウイークエンド	
9	7/3	木	am	伝統菓子 オペラ	
10	7/3	木	pm	伝統菓子 オペラ	
11	7/4	金	am	バインミー・とうもろこしパン・イギリスパン	
12	7/4	金	pm	バインミー・とうもろこしパン・イギリスパン	
13	9/1	月	am	和菓子(赤飯・長崎カステラ・外郎・きんとん)	
14	9/1	月	pm	和菓子(赤飯・長崎カステラ・外郎・きんとん)	
15	10/6	月	am	チョコレートデコレーション グラッセ	
16	10/6	月	pm	チョコレートデコレーション グラッセ	
17	10/20	月	am	クロワッサン・デニッシュ・リュースティック	
18	10/20	月	pm	クロワッサン・デニッシュ・リュースティック	
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	肉まん・かぼちゃパン・ちくわパン	
22	10/23	木	pm	肉まん・かぼちゃパン・ちくわパン	
23	11/10	月	am	フイターージュ仕込み パイシュー	
24	11/10	月	pm	フ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)	

講師名	大和 千津 先生	実務経験	○	教科名	工芸菓子
クラス名	スイーツ専科	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 1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 チョコレート等のビ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				
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

講師名	大和先生	教科名	工芸菓子
クラス名	スイーツ専科		
学則規定時間	60	講時数	40
回数	20		

	授業日程	曜日	am/pm	授業内容
1	1/22	木	am	飴細工
2	1/26	月	am	飴細工
3	1/29	木	am	各自のテーマに沿って工芸菓子の制作
4	1/29	木	pm	各自のテーマに沿って工芸菓子の制作
5	1/30	金	am	各自のテーマに沿って工芸菓子の制作
6	1/30	金	pm	各自のテーマに沿って工芸菓子の制作
7	2/4	水	pm	各自のテーマに沿って工芸菓子の制作
8	2/4	水	am	各自のテーマに沿って工芸菓子の制作
9	2/5	木	am	各自のテーマに沿って工芸菓子の制作
10	2/5	木	pm	各自のテーマに沿って工芸菓子の制作
11	2/6	金	am	各自のテーマに沿って工芸菓子の制作
12	2/6	金	pm	各自のテーマに沿って工芸菓子の制作
13	2/9	月	am	各自のテーマに沿って工芸菓子の制作
14	2/9	月	pm	各自のテーマに沿って工芸菓子の制作
15	2/10	火	am	各自のテーマに沿って工芸菓子の制作
16	2/10	火	pm	各自のテーマに沿って工芸菓子の制作
17	2/12	木	am	各自のテーマに沿って工芸菓子の制作
18	2/12	木	pm	各自のテーマに沿って工芸菓子の制作
19	2/13	金	am	各自のテーマに沿って工芸菓子の制作
20	2/13	金	pm	各自のテーマに沿って工芸菓子の制作
21	1/0	土	pm	各自のテーマに沿って工芸菓子の制作
22	1/0	土	pm	各自のテーマに沿って工芸菓子の制作
23	1/0	土	pm	各自のテーマに沿って工芸菓子の制作
24	1/0	土	0	各自のテーマに沿って工芸菓子の制作
25	1/0	土	0	各自のテーマに沿って工芸菓子の制作
26	1/0	土	0	各自のテーマに沿って工芸菓子の制作
27	1/0	土	0	各自のテーマに沿って工芸菓子の制作
28	1/0	土	0	各自のテーマに沿って工芸菓子の制作
29	1/0	土	0	各自のテーマに沿って工芸菓子の制作
30	1/0	土	0	各自のテーマに沿って工芸菓子の制作

講師名	大和千津先生 藤本 翔 先生	実務経験	○	教科名	実践店舗実習
クラス名	スイーツ専科	授業形態	演習	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	「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 先生	教科名	実践店舗実習
クラス名	スイーツ専科		
学則規定時間	180	講時数	120
回数	60		

	授業日程	曜日	am/pm	内容
1	5/15	木	am	基礎菓子、パン商品の試作、準備
2	5/16	金	am	基礎菓子、パン商品の試作、準備
3	5/29	木	am	基礎菓子、パン商品の製造、販売
4	5/30	金	am	基礎菓子、パン商品の製造、販売
5	6/5	木	am	基礎菓子、パン商品の製造、販売
6	6/6	金	am	基礎菓子、パン商品の製造、販売
7	6/17	火	am	基礎菓子、パン商品野試作、準備
8	6/18	水	am	基礎菓子、パン商品野試作、準備
9	6/19	木	am	基礎菓子、パン商品の製造、販売
10	6/19	木	pm	基礎菓子、パン商品の製造、販売
11	6/20	金	am	基礎菓子、パン商品の製造、販売
12	6/20	金	pm	基礎菓子、パン商品の製造、販売
13	9/9	火	am	基礎菓子、パン商品の製造準備
14	9/10	水	am	基礎菓子、パン商品の製造準備
15	10/1	水	am	基礎菓子、パン商品の製造、販売
16	10/2	木	am	基礎菓子、パン商品の製造、販売
17	10/3	金	am	基礎菓子、パン商品の製造、販売
18	10/7	火	am	基礎菓子、パン商品の製造、販売
19	10/14	火	am	基礎菓子、パン商品の製造、販売
20	10/15	水	am	地域特性を意識した商品の試作
21	10/16	木	am	地域特性を意識した商品の試作
22	10/16	木	pm	地域特性を意識した商品の試作
23	10/17	金	am	地域特性を意識した商品の製造、販売
24	10/17	金	pm	地域特性を意識した商品の製造、販売
25	10/29	水	am	クリスマスを意識した商品の試作
26	10/30	木	am	クリスマスを意識した商品の試作
27	10/31	金	am	クリスマスを意識した商品の試作
28	11/6	木	am	クリスマスを意識した商品の試作
29	11/7	金	am	クリスマスを意識した商品の試作
30	11/12	水	am	クリスマスを意識した商品の試作

31	11/13	木	am	クリスマスを意識した商品の試作
32	11/14	金	am	クリスマスを意識した商品の試作
33	12/3	水	am	クリスマスを意識した商品の試作
34	12/4	木	am	クリスマスを意識した商品の試作
35	12/5	金	am	クリスマスを意識した商品の試作
36	12/12	金	am	クリスマスを意識した商品の試作
37	12/12	金	pm	クリスマスを意識した商品の試作
38	12/16	火	am	クリスマスを意識した商品の試作
39	12/17	水	am	クリスマスを意識した商品の試作
40	12/18	木	am	クリスマスを意識した商品の試作
41	12/18	木	pm	1年間の集大成 冬を意識した商品の試作
42	12/19	金	am	1年間の集大成 冬を意識した商品の試作
43	12/19	金	pm	1年間の集大成 冬を意識した商品の試作
44	12/22	月	am	1年間の集大成 冬を意識した商品の試作
45	12/22	月	pm	1年間の集大成 冬を意識した商品の試作
46	12/23	火	am	1年間の集大成 冬を意識した商品の試作
47	12/23	火	pm	1年間の集大成 冬を意識した商品の試作
48	12/24	水	am	1年間の集大成 冬を意識した商品の試作
49	12/24	水	pm	1年間の集大成 冬を意識した商品の試作
50	2/13	金	pm	1年間の集大成 冬を意識した商品の試作
51	2/16	月	am	1年間の集大成 冬を意識した商品の試作
52	2/16	月	pm	1年間の集大成 冬を意識した商品の試作
53	2/17	火	pm	1年間の集大成 冬を意識した商品の試作
54	2/17	火	am	1年間の集大成 冬を意識した商品の試作
55	2/18	水	pm	1年間の集大成 冬を意識した商品の試作
56	2/18	水	am	1年間の集大成 冬を意識した商品の試作
57	2/19	木	am	1年間の集大成 冬を意識した商品の試作
58	2/19	木	pm	1年間の集大成 冬を意識した商品の試作
59	2/20	金	am	1年間の集大成 冬を意識した商品の製造、販売
60	2/20	金	pm	1年間の集大成 冬を意識した商品の製造、販売

令和7年度 講義日程予定表

講師	和田 直也 先生	実務経験	○	教科名	カフェ実習
	相蘇 裕介 先生		○		
	田村 中 先生		○		
	相蘇 裕介 先生		○		
	大和 千津 先生		○		
クラス名	スイーツ専科	授業形態	実習	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：	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								

講師名	和田 先生	教科名		カフェ
クラス名	スイーツ専科			
学則規定時間	30	講時数	20	
回数	10			

	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	8/22	金	pm	ランチプレート
3	8/28	木	am	ドリンクの種類と目的
4	9/4	木	am	氷割、シェイカー
5	9/5	金	pm	ランチプレート
6	9/18	木	pm	カクテル5種
7	10/9	木	am	コーヒーとは
8	10/10	金	pm	フルーツ酒漬け込み
9	11/5	水	pm	コーヒーの焙煎・入れ方
10	1/22	木	pm	フルーツ酒をつかったカクテル

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		教科名	校外実習
クラス名	スイーツ専科		
学則規定時間	114		
回数	16日間		

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