

シラバス

科目の基礎情報①					
授業形態	講義	科目名	栄養学A		
必修選択	選択	(学則表記)	栄養学A		
開講			単位数	時間数	
年次	1年	学科	パティシエ・カフェ科		15
使用教材	栄養の基本がわかる図解事典		出版社	成美堂出版	
科目の基礎情報②					
授業のねらい	基礎的な栄養学の理解を深め、レシピ考案において栄養学的視点から根拠を持って作成できるようにする。 また対象（年齢、性別、特徴他）を想定したメニューの提案ができる知識を身に付けることを授業のねらいとする。				
到達目標	2年次の学内店舗実習においてメニューを考案する際に、それぞれの食材に栄養学の視点から根拠のある内容を提案することが できる人材になることを目標とする。				
評価基準	テスト50％　小テスト25％　提出物/授業態度25％				
認定条件	(1)出席が総時間数の3分の2以上ある者 (2)学年成績評定が2以上の者				
関連資格					
関連科目	食の安全AB/食の原料・原材料科学AB/製菓・製パン理論AB/カフェ・ドリンク理論AB /各実習				
備考	原則、この科目は 対面授業形式にて実施する。（場合によってはオンデマンド型・同時双方向型も併用）				
担当教員	萩原徳明		実務経験	○	
実務内容	栄養士として大学病院勤務の経験を活かし、現在はパーソナルトレーナーとして栄養学をクライアントへ指導。 活動歴は10年以上。幅広い対象に応じてメニューの提案ができるように基礎知識を教授する。				
習熟状況等により授業の展開が変わることがあります					
各回の展開					
回数	単元		内容		
1	ガイダンス 栄養素の役割		基礎的な栄養素から生体内における栄養素の役割を理解する。 5大栄養素について理解させる		
2	代謝の仕組み		食欲、消化、吸収の仕組みについて学ぶ。		
3	代謝Ⅰ		糖質の代謝を理解させ、エネルギー代謝を理解する。		
4	栄養基礎知識Ⅰ		炭水化物について理解を深め、生体内での代謝から栄養素の過不足を考える。		
5	代謝Ⅱ		たんぱく質代謝への理解を深め、生体内での栄養素の働きや相互性を学ぶ。		
6	栄養基礎知識Ⅱ		たんぱく質について理解を深め、生体内での代謝から栄養素の過不足を考える。		
7	代謝Ⅲ		脂質代謝への理解を深め、生体内での栄養素の働きや相互性を学ぶ。		
8	栄養基礎知識Ⅲ 小テスト		脂質について理解を深め、生体内での代謝から栄養素の過不足を考える。 習熟度確認のために小テストを行う。		
9	栄養素の基礎知識Ⅲ		ビタミンの分類から、脂溶性ビタミンまでの食品及び調理との関連性を学ぶ。		
10	栄養素の基礎知識Ⅳ		水溶性ビタミンについて学び、食品及び調理との関連性を学ぶ。		
11	栄養素の基礎知識Ⅴ		ミネラルについて学び、食品及び調理との関連性を学ぶ。		
12	テスト		授業内容の習得度合いの確認のため、テストを実施する。		
13	食品群の理解と活用				
14	食事摂取基準と献立作成の基礎		食事摂取基準について理解を深め、献立作成の基本を学ぶ。		
15	エネルギー出納とエネルギー算出方法		エネルギー出納を学び、必要なエネルギー量の算定をする。		

シラバス

科目の基礎情報①					
授業形態	講義	科目名	栄養学B		
必修選択	選択	(学則表記)	栄養学B		
開講				単位数	時間数
年次	1年	学科	パティシエ・カフェ科		1 15
使用教材	栄養の基本がわかる図解事典		出版社	成美堂出版	
科目の基礎情報②					
授業のねらい	基礎的な栄養学の理解を深め、レシピ考案において栄養学的視点から根拠を持って作成できるようにする。また、対象（年齢、性別、特徴他）を想定したメニューの提案ができる知識を身に付けることを授業のねらいとする。				
到達目標	2年次の学内店舗実習においてメニューを考案する際に、それぞれの食材に栄養学の視点から根拠のある内容を提案することができる人材になることを目標とする。				
評価基準	テスト50％　小テスト25％　提出物/授業態度25％				
認定条件	(1)出席が総時間数の3分の2以上ある者 (2)学年成績評定が2以上の者				
関連資格					
関連科目	食の安全AB/食の原料・原材料学AB/製菓・製パン理論AB/カフェ・ドリンク理論AB /各実習				
備考	原則、この科目は 対面授業形式にて実施する。（場合によってはオンデマンド型・同時双方向型も併用）				
担当教員	萩原徳明		実務経験	○	
実務内容	栄養士として大学病院勤務の経験を活かし、現在はパーソナルトレーナーとして栄養学をクライアントへ指導。 活動歴は10年以上。幅広い対象に応じてメニューの提案ができるように基礎知識を教授する。				
習熟状況等により授業の展開が変わることがあります					
各回の展開					
回数	単元		内容		
1	ガイダンス（前期振り返り）		栄養学Aの振り返りを行い、栄養学Bでの必要な知識を確認する。		
2	食品の栄養価Ⅰ		食品の栄養価への理解を深め、栄養価計算を実施して献立の栄養価を考える。		
3	食品の栄養価Ⅱ		栄養価計算を実施して献立の栄養価を考える。		
4	ライフステージⅠ 【妊娠期・授乳期】		妊娠期～授乳期～乳児期～幼児期の特徴を学び、ライフステージごとの特徴を理解を深め、食事について考える。		
5	ライフステージⅡ 【乳児期～幼児期】		乳児期から幼児期の特徴を学び、ライフステージごとの特徴を理解を深め、食事について考える		
6	ライフステージⅢ 【学童期～思春期】		学童期から思春期の特徴を学び、ライフステージごとの特徴を理解を深め、食事について考える。		
7	ライフステージⅣ 【成人期～高齢期】		成人期から高齢期の特徴を学び、ライフステージごとの特徴を理解を深め、食事について考える。		
8	小テスト 機能性成分Ⅰ		習熟度を理解するため小テストを行う。 機能性成分への理解を深め、美容効果のある食事について考える 健康を守る注目の食品成分について知る		
9	機能性成分Ⅱ		機能性成分への理解を深め、老化防止やアンチエイジング効果のある食事について考える。 健康を守る注目の食品成分について知る		
10	症例別栄養Ⅰ		生活習慣病への理解を深め、望ましい食習慣を考える。		
11	症状別栄養Ⅱ		健康的な食生活への理解を深め、望ましい食習慣を考える。		
12	症状別栄養Ⅲ		疾病や体の不調への理解を深め、望ましい食習慣を考える。		
13	テスト		授業内容の習得度合いの確認のため、テストを実施する。		
14	食育についてⅠ		食育について学び、演習として食育媒体を作成する。		
15	食育についてⅡ		授業のまとめとして演習を行う。		

シラバス

科目の基礎情報①					
授業形態	講義	科目名	食の原材料・材料学A		
必修選択	選択	(学則表記)	食の原材料・材料学A		
開講				単位数	時間数
年次	1年	学科	パティシエ・カフェ科		1 15
使用教材	からだのための食材大全		出版社	NHK出版	
科目の基礎情報②					
授業のねらい	原料や材料について知識を広げ、どのような種類、用途、価格帯があるか等の理解を深める。 また、用いる原料、材料によって異なる味の広がりについて学ぶ。				
到達目標	メニュー開発、考案を行う際に、扱う原料や材料の引き出しを幅広く持ち、且つ、その効用までイメージができる。				
評価基準	テスト50％　小テスト25％　提出物/授業態度25％				
認定条件	(1)出席が総時間数の3分の2以上ある者 (2)学年成績評定が2以上の者				
関連資格					
関連科目	栄養学AB/食の安全AB/製菓・製パン理論AB/カフェ・ドリンク理論AB/各実習				
備考	原則、この科目は 対面授業形式にて実施する。（場合によってはオンデマンド型・同時双方向型も併用）				
担当教員	山本　 梢		実務経験	○	
実務内容	個人店パティスリー・イタリアン・フレンチレストラン・ウエディング卸し・専門学校講師など、20年以上パティシエールとして勤務した経験をもとに、製菓・製パン実習製品の製作過程の根拠を教授する。				
習熟状況等により授業の展開が変わることがあります					
各回の展開					
回数	単元		内容		
1	ガイダンス 食の原料、材料		これから学ぶ内容、学び方について 食の原料、材料とは		
2	調味料Ⅰ		塩、砂糖 製法、種類、用途、産地、価格について		
3	調味料Ⅱ		油 製法、種類、用途、産地、価格について		
4	調味料Ⅲ		酢、酒、みりんなど 製法、種類、用途、産地、価格について		
5	調味料Ⅳ		醤油・みそなど 製法、種類、用途、産地、価格について		
6	調味料Ⅴ		その他の調味料について 小テスト		
7	穀類		米、麦、その他の雑穀（ごま、そば） 品種、分類、保存方法、取扱について		
8	豆類		大豆、大豆製品、その他の豆類 品種、分類、保存方法、取扱について		
9	野菜Ⅰ		野菜の分類について 果実野菜 品種、分類から保存方法、取扱、旬などについて		
10	野菜Ⅱ		根野菜（いも含む） 品種、分類から保存方法、取扱、旬などについて		
11	野菜Ⅲ		葉野菜 品種、分類から保存方法、取扱、旬などについて		
12	野菜Ⅳ		香草 品種、分類から保存方法、取扱、旬などについて		
13	野菜Ⅴ		きのこ・山菜 品種、分類から保存方法、取扱、旬などについて		
14	テスト		前期テスト		
15	前期振り返り		前期の振り返り		

シラバス

科目の基礎情報①					
授業形態	講義	科目名	食の原材料・材料学B		
必修選択	選択	(学則表記)	食の原材料・材料学B		
開講				単位数	時間数
年次	1年	学科	パティシエ・カフェ科		1 15
使用教材	からだのための食材大全		出版社	NHK出版	
科目の基礎情報②					
授業のねらい	原料や材料について知識を広げ、どのような種類、用途、価格帯があるか等の理解を深める。 また、用いる原料、材料によって異なる味の広がりについて学ぶ。				
到達目標	メニュー開発、考案を行う際に、扱う原料や材料の引き出しを幅広く持ち、且つ、その効用までイメージができる				
評価基準	テスト50％　小テスト25％　提出物/授業態度25％				
認定条件	(1)出席が総時間数の3分の2以上ある者 (2)学年成績評定が2以上の者				
関連資格					
関連科目	栄養学AB/食の安全AB/製菓・製パン理論AB/カフェ・ドリンク理論AB/各実習				
備考	原則、この科目は 対面授業形式にて実施する。（場合によってはオンデマンド型・同時双方向型も併用）				
担当教員	山本　梢		実務経験	○	
実務内容	個人店パティスリー・イタリアン・フレンチレストラン・ウエディング卸し・専門学校講師など、20年以上パティシエールとして勤務した経験をもとに、製菓・製パン実習製品の製作過程の根拠を教授する。				
習熟状況等により授業の展開が変わることがあります					
各回の展開					
回数	単元		内容		
1	肉Ⅰ		・牛肉、豚肉 品種、部位、栄養価、味わい、どんな調理法に向いているか等		
2	肉Ⅱ		・鶏肉、馬肉、羊肉等 品種、部位、栄養価、味わい、どんな調理法に向いているか等		
3	肉Ⅲ 卵		・肉加工品 ・卵 品種、部位、栄養価、味わい、どんな料理に向いているか		
4	魚介Ⅰ		・魚類（赤身、白身） 水産物の分類、魚介類の鮮度、保存やどんな料理に向いているか		
5	魚介Ⅱ		・魚介類（甲殻類、貝類など） 水産物の分類、魚介類の鮮度、保存やどんな料理に向いているか		
6	魚介Ⅲ		・魚介加工品 水産物の分類、保存やどんな料理に向いているか		
7	魚介類Ⅳ		・海藻類 水産物の分類、魚介類の鮮度、保存やどんな料理に向いているか		
8	乳製品Ⅰ		・牛乳、乳製品（ヨーグルト、クリームなど） 品種、製法、栄養価、味わい、どんな料理に向いているか		
9	乳製品Ⅱ		・乳製品（チーズなど） 品種、製法、栄養価、味わい、どんな料理に向いているか		
10	乳製品Ⅲ 小テスト		・乳製品の香り、味、色比較（試験） ・小テスト（果実、肉、卵、乳製品）		
11	果実Ⅰ		・果実 品種、分類、保存方法、取扱、旬などについて		
12	果実Ⅱ		・果実 品種、分類、保存方法、取扱、旬などについて		
13	果実Ⅲ お茶		・果実加工品 品種、分類、保存方法、取扱、旬などについて ・お茶		
14	テスト		・テスト		
15	総まとめ		・総まとめ		

シラバス

科目の基礎情報①					
授業形態	講義	科目名	食の安全A		
必修選択	選択	(学則表記)	食の安全A（衛生法規・食品衛生学・公衆衛生学）		
開講				単位数	時間数
年次	1年	学科	パティシエ・カフェ科		1 15
使用教材	食品の安全と衛生			出版社	(公社) 全国調理師養成施設協会
科目の基礎情報②					
授業のねらい	食品衛生に関する基本的な知識を学習し、衛生管理プランを立案・実行できるようになる。				
到達目標	衛生管理プランが立案・実行することができ、人に指導や指示が出来るようになる。				
評価基準	テスト50％　小テスト25％　提出物/授業態度25％				
認定条件	(1)出席が総時間数の3分の2以上ある者 (2)学年成績評定が2以上の者				
関連資格					
関連科目	栄養学AB/食の原料・原材料科学AB/製菓・製パン理論AB/カフェ・ドリンク理論AB/各実習				
備考	原則、この科目は 対面授業形式にて実施する。（場合によってはオンデマンド型・同時双方向型も併用）				
担当教員	森田　タ加里			実務経験	○
実務内容	ホテル・洋食調理・カフェ・フードコーディネーターの経験を活かし、実践的な知識を教授する。				
習熟状況等により授業の展開が変わることがあります					
各回の展開					
回数	単元		内容		
1	ガイダンス 食品の安全性		食品の安全について考え、手洗いの方法を理解する。		
2	食品と微生物		微生物についての理解を深め、増殖条件を理解する。 食品の腐敗について知る。		
3	飲食による健康危害 食中毒の概要 小テスト		飲食による健康危害の種類、食中毒の発生状況を知り、その傾向を理解する。 これまでの習熟度を理解するため、小テストを行う。		
4	食中毒の種類Ⅰ		細菌性食中毒の原因菌の特徴を理解し、その対策を知る。 (サルモネラ、腸炎ビブリオ)		
5	食中毒の種類Ⅱ		細菌性食中毒の原因菌の特徴を理解し、その対策を知る。 (病原大腸菌)		
6	食中毒の種類Ⅲ 小テスト		細菌性食中毒の原因菌の特徴を理解し、その対策を知る。 (カンピロバクター、エルシニア) これまでの習熟度を理解するため、小テストを行う。		
7	食中毒の種類Ⅳ		細菌性食中毒の原因菌の特徴を理解し、その対策を知る。 (リステリア、黄色ブドウ球菌)		
8	食中毒の種類Ⅴ		細菌性食中毒の原因菌の特徴を理解し、その対策を知る。 (ボツリヌス菌)		
9	食中毒の種類Ⅵ		細菌性食中毒の原因菌の特徴を理解し、その対策を知る。 (ウエルシュ菌、セレウス菌)		
10	食中毒の種類Ⅶ		細菌性食中毒の予防を理解し、ウイルス性食中毒の特徴から、その対策を知る。 (ノロウイルス)		
11	自然毒食中毒 小テスト		自然毒食中毒の発生状況とその原因食品について理解する。 これまでの習熟度を理解するため、小テストを行う。		
12	化学性食中毒		化学性食中毒を理解する。		
13	食品と重金属		食品と重金属の関連性を理解する。		
14	前期テスト		習得状況の確認のためテストを実施する。		
15	器具・容器包装の衛生		食品衛生と器具・容器包装の関連性を理解し、その知識を深める。		

シラバス

科目の基礎情報①					
授業形態	講義	科目名	食の安全B		
必修選択	選択	(学則表記)	食の安全B（衛生法規・食品衛生学・公衆衛生学）		
開講				単位数	時間数
年次	1年	学科	パティシエ・カフェ科		1 15
使用教材	食品の安全と衛生		出版社	（公社）全国調理師養成施設協会	
科目の基礎情報②					
授業のねらい	食品衛生に関する基本的な名称、意味、予防方法等を学習し、その知識を基に、自らが衛生管理プランを立てられるようにする。				
到達目標	自らが衛生管理プランを立てられ、人に指導、指示が出来るまで理解が深まっている。				
評価基準	テスト50％　小テスト25％　提出物/授業態度25％				
認定条件	(1)出席が総時間数の3分の2以上ある者 (2)学年成績評定が2以上の者				
関連資格					
関連科目	栄養学AB/食の原料・原材料科学AB/製菓・製パン理論AB/カフェ・ドリンク理論AB/各実習				
備考	原則、この科目は 対面授業形式にて実施する。（場合によってはオンデマンド型・同時双方向型も併用）				
担当教員	森田　タ加里		実務経験		○
実務内容	ホテル・洋食調理・カフェ・フードコーディネーターの経験を活かし、実践的な知識を教授する。				
習熟状況等により授業の展開が変わることがあります					
各回の展開					
回数	単元		内容		
1	ガイダンス		授業の目的を把握する。 調理従事者の健康管理について学ぶ。		
2	寄生虫と経口感染症		寄生虫による食中毒の発生状況から予防方法を考える。 経口感染症について理解を深める。		
3	食品添加物Ⅰ		食品添加物の概要・定義・使用目的について理解する。 また、表示や安全性についても理解を深める		
4	食品添加物Ⅱ		主な食品添加物とその用途について理解する。		
5	食品添加物Ⅲ		主な食品添加物とその用途について理解する。		
6	食物アレルギーⅠ		食物アレルギーへの理解を深め、その表示方法や関連法律を知る。		
7	食物アレルギーⅡ		食物アレルギーの表示方法などの知識を生かし、実践を行う		
8	小テスト 感染症と農業		これまでの習熟度を理解するため、小テストを行う。 健康危害（BSE、鳥インフルエンザなど）、農業についれ理解を深める。		
9	食品安全対策Ⅰ 遺伝子組換え食品		食品の安全に関連する法律、行政のシステムを理解する。 遺伝子組換え食品について理解を深める		
10	食品安全対策Ⅱ 食品表示		食品の安全に関連する法律、行政のシステムを理解する。 食品表示に関連する法律や表示を知り、表示方法を理解する。		
11	小テスト 食品安全対策Ⅱ 食品表示		これまでの習熟度を理解するため、小テストを行う。 食品の安全に関連する法律、行政のシステムを理解する。 食品表示に関連する法律や表示を知り、表示方法を理解する。		
12	食品営業施設・設備の安全対策		食品営業施設・設備の安全対策を理解する。		
13	HACCPⅠ		HACCPについて理解を深め、衛生管理計画を立案する。		
14	テスト		習熟度の確認のためテストを実施する。		
15	HACCPⅡ		HACCPについて理解を深め、実際の衛生管理計画を立案する。		

シラバス

科目の基礎情報①					
授業形態	演習	科目名	Tablet演習A		
必修選択	選択	(学則表記)	Tablet演習A		
開講				単位数	時間数
年次	1年	学科	パティシエ・カフェ科		1 15
使用教材	－		出版社	－	
科目の基礎情報②					
授業のねらい	コンピュータの基礎的な知識・操作技術と文書の作成技術を習得する。				
到達目標	インターネットで検索を行い、情報を収集することができる。 PCの基本的操作を行うことができる。 ①ドキュメントを使い、文書を作成できる。 ②スプレッドシートを使い、基本的な関数の利用ができる。				
評価基準	テスト50％　小テスト20％　課題提出20％　授業態度10％				
認定条件	出席が総時間数の3分の2以上ある者 成績評価が2以上の者				
関連資格					
関連科目	栄養学AB/食の原材料・材料学AB/ビジネスマナーAB/カフェ・ドリンク実習ⅠⅡⅢⅣ/製菓・製パン実習ⅠⅡⅢⅣ ディスプレイAB/学内店舗実習AB/Tablet演習B				
備考	原則、この科目は 対面授業形式にて実施する。（場合によってはオンデマンド型・同時双方向型も併用）				
担当教員	荒井　俊輔		実務経験		
実務内容					
習熟状況等により授業の展開が変わることがあります					
各回の展開					
回数	単元		内容		
1	オリエンテーション		授業の流れ　/　到達目標について		
2	パソコン一般知識		PC基礎知識　/　タッチタイピング		
3	ドキュメント①		ドキュメントの基礎知識について・文字入力方法を理解する		
4	ドキュメント②		文章タイトル入力　/　作成者情報入力　/　フォント変更　/　文字の大きさ変更 太文字・斜体下線について　/　中央揃え　/　均等割り　/　上下揃え		
5	ドキュメント③		文字の色の変更　/　文字の背景色の変更　/　リンクURLを指定する　/　QRコードを貼り付ける		
6	ドキュメント④		画像の挿入　/　ショートカットキーの基礎		
7	ドキュメント⑤		表の作成・編集について		
8	ドキュメント⑥		テンプレートからの資料作成		
9	小テスト		小テスト　/　復習		
10	スプレッドシート①		データ入力の手順　/　基本的なワークシートの編集　/　書式設定について　/　表形式のデータ入力		
11	スプレッドシート②		引き算　/　掛け算　/　割り算		
12	スプレッドシート③		関数（SUM　/　AVERAGE　/　MAX　/　MIN　/　ROUNDUP　/　ROUNDDOWN）		
13	スプレッドシート④		関数（SUM　/　AVERAGE　/　MAX　/　MIN　/　ROUNDUP　/　ROUNDDOWN）		
14	スプレッドシート⑤		関数（SUM　/　AVERAGE　/　MAX　/　MIN　/　ROUNDUP　/　ROUNDDOWN）		
15	テスト		テスト		

シラバス

科目の基礎情報①					
授業形態	演習	科目名	Tablet演習B		
必修選択	選択	(学則表記)	Tablet演習B		
開講				単位数	時間数
年次	1年	学科	パティシエ・カフェ科		1 15
使用教材	一		出版社	一	
科目の基礎情報②					
授業のねらい	コンピュータの基礎的な知識・操作技術と文書の作成技術を習得する。				
到達目標	インターネットで検索を行い、情報を収集することができる。 PCの基本的操作を行うことができる。 ①スプレッドシートを使い、基本的な関数の利用、数値データを処理し、画像・グラフを組み合わせた文書を作成できる。 ②スライドを使い、簡易的なチラシの作成ができる。プレゼンテーション資料を作成し、発表できる。				
評価基準	テスト50％　小テスト20％　課題提出20％　授業態度10％				
認定条件	出席が総時間数の3分の2以上ある者 成績評価が2以上の者				
関連資格					
関連科目	栄養学AB/食の原材料・材料学AB/ビジネスマナーAB/カフェ・ドリンク実習ⅠⅡⅢⅣ/製菓・製パン実習ⅠⅡⅢⅣ ディスプレイAB/学内店舗実習AB/Tablet演習A				
備考	原則、この科目は 対面授業形式にて実施する。（場合によってはオンデマンド型・同時双方向型も併用）				
担当教員	荒井　俊輔		実務経験		
実務内容					
習熟状況等により授業の展開が変わることがあります					
各回の展開					
回数	単元		内容		
1	オリエンテーション スプレッドシート活用①		授業の流れ　/　到達目標について 原価計算表の作成①		
2	スプレッドシート活用②		原価計算表の作成②		
3	スプレッドシート活用③		原価計算表の作成③		
4	スプレッドシート活用④		飲食業界における売上管理について（日経報告書・日報報告 等の作成）		
5	スプレッドシート活用⑤		グラフの作成		
6	スプレッドシート活用⑥		グラフの作成		
7	小テスト		小テスト　/　復習		
8	スライド①		プレゼンテーションとは　/　スライドの基本操作 プレゼンテーションの基礎　/　スライドの作成		
9	スライド②		画像・動画・イラストの挿入　/　画像の切り抜き		
10	スライド③		アニメーション		
11	スライド④		縦長ページ設定　/　スライドに動きをつける　/　グラフの挿入		
12	スライド活用①		プレゼンテーション作成		
13	スライド活用②		プレゼンテーション作成　/　プレゼンテーション発表		
14	スライド活用③		プレゼンテーション発表		
15	テスト		テスト		

シラバス

科目の基礎情報①					
授業形態	講義	科目名	ビジネスマナーA		
必修選択	選択	(学則表記)	ビジネスマナーA		
開講				単位数	時間数
年次	1年	学科	パティシエ・カフェ科		1 15
使用教材	サービス接遇検定 3級テキスト		出版社	公益社団法人実務技能検定協会	
	サービス接遇検定実問題集 3級			早稲田教育出版	
科目の基礎情報②					
授業のねらい	一般社会、飲食業界において必要なサービス、接遇に関する知識と手法を学び、顧客満足に繋げられるようにする。 サービス業務に対する心構え、対人心理の理解、応対の技術、言葉づかい、態度・立ち居振舞いなどを身に付ける。 サービス接遇検定の受験勉強を通し、サービスに対する考え方や行動の形・おもてなしの心を身に付ける。				
到達目標	サービス接客業に携わる者として、一般社会に通用するサービス・接遇を学び、また資格の受験に対して学んだ内容相当のサービス接遇検定3級の資格取得。				
評価基準	定期テスト・小テスト70% 授業態度30%				
認定条件	出席が総時間数の3分の2以上ある者 成績評価が2以上の者				
関連資格	公益財団法人 実務技能検定協会主催 サービス接遇検定 3級				
関連科目					
備考	原則、この科目は 対面授業形式にて実施する。（場合によってはオンデマンド型・同時双方向型も併用）				
担当教員	廣田 亜弥		実務経験		○
実務内容	客室乗務員としての経験を活かし、実践に活かせる接遇を教授する。				
習熟状況等により授業の展開が変わることがあります					
各回の展開					
回数	単元		内容		
1	導入		年間学習予定・検定に向けて（検定内容・審査基準） 予定・授業方針・意識付け		
2	サービススタッフの資質		（1）必要とされる要件 人柄・能力・身だしなみを理解する		
3	サービススタッフの資質		（2）従業員要件 職場での態度・行動基準を理解する		
4	敬語① 専門知識①		敬語（尊敬語・謙譲語・丁寧語）の種類と特長を把握する ①敬語の基本をマスターする ②好ましい表現 サービス知識を理解する		
5	敬語② 専門知識②		敬語（実践編） ①注意したい敬語表現/②クッション言葉・否定の敬語/ 従業員知識（一般的な商業・経済用語）を理解する		
6	一般知識①／今までの復習 （小テスト）		社会常識・時事問題を理解する／問題集（サービススタッフの資質～一般知識まで）		
7	冠婚葬祭①		冠婚葬祭の水引の種類と特徴。 慶弔袋の決まりごと/ふさわしい祝儀袋の結び/贈答の目的に応じた上書きと水引き		
8	冠婚葬祭②		「社交業務」社交儀礼業務についての理解		
9	対人技能①		「人間関係」一般的な人間関係の理解 「接遇知識」対人心理、接遇者としてのマナー理解		
10	対人技能②		「話し方」接遇用語の理解 「服装」接遇者としての適切な服装理解		
11	実務技能①		「問題処理」問題処理についての理解 「環境設備」お客様にとっての環境設備に関する理解		
12	実務技能②		「金品管理」金品管理についての理解		
13	検定対策としての模擬テスト （調整日も適宜利用して）		検定問題に慣れる為、問題形式を数問でも解く機会を設ける		
14	テスト・復習		テスト・復習		
15	復習 検定対策①		テスト・復習		

シラバス

科目の基礎情報①					
授業形態	講義	科目名	ビジネスマナーB		
必修選択	選択	(学則表記)	ビジネスマナーB		
開講				単位数	時間数
年次	1年	学科	パティシエ・カフェ科	1	15
使用教材	サービス接遇検定 3級テキスト サービス接遇検定実問題集 3級			出版社	公益社団法人実務技能検定協会 早稲田教育出版
科目の基礎情報②					
授業のねらい	一般社会、飲食業界において必要なサービス、接遇に関する知識と手法を学び、顧客満足に繋げられるようにする。 サービス業務に対する心構え、対人心理の理解、応対の技術、言葉づかい、態度・立ち居振舞いなどを身に付ける。 サービス接遇検定の受験勉強を通し、サービスに対する考え方や行動の形・おもてなしの心を身に付ける。				
到達目標	サービス接客業に携わる者として、一般社会に通用するサービス・接遇を学び、また資格の受験に対して学んだ内容相当のサービス接遇検定3級の資格取得。				
評価基準	定期テスト・小テスト70% 授業態度30%				
認定条件	出席が総時間数の3分の2以上ある者 成績評価が2以上の者				
関連資格	公益財団法人 実務技能検定協会主催 サービス接遇検定 3級				
関連科目					
備考	原則、この科目は 対面授業形式にて実施する。（場合によってはオンデマンド型・同時双方向型も併用）				
担当教員	廣田 亜弥			実務経験	○
実務内容	客室乗務員としての経験を活かし、実践に活かせる接遇を教授する。				
習熟状況等により授業の展開が変わることがあります					
各回の展開					
回数	単元		内容		
1	検定対策②		過去問題の実施／解答・解説		
2	検定対策③		過去問題の実施／解答・解説		
3	検定対策④		過去問題の実施／解答・解説		
4	検定対策⑤		過去問題の実施／解答・解説		
5	検定対策⑥		過去問題の実施／解答・解説		
6	検定対策⑦		過去問題の実施／解答・解説		
7	振り返り・復習		検定問題の解説と振り返り		
8	演習①		ビジネス文章① ビジネス文章の種類や、基本的な社交文章の書き方を理解する		
9	演習②		ビジネス文章② インターンシップ実習のお礼状の練習/掲示文（店内掲示）の練習		
10	演習③		電話対応① 電話のかけ方や基本的な受け答えから、苦情・問い合わせについての対応		
11	演習④		電話対応②・接遇対応① 言葉遣いや訪問マナーを含め、動作を総合して行なう		
12	テスト		テストの実施		
13	演習⑤		接遇対応② 訪問の際の名刺交換の方法について、動作を含め実践する		
14	演習⑥ まとめ		接遇対応③ 前期～後期に行ったビジネス文章(送付状・メール文書含む) 電話対応の総合復習（後期を重点的に）		
15	テスト解説		返却・解説		

シラバス

科目の基礎情報①					
授業形態	講義	科目名	カラーコーディネートA		
必修選択	選択	(学則表記)	カラーコーディネートA		
開講				単位数	時間数
年次	1年	学科	パティシエ・カフェ科		1 15
使用教材	色彩検定公式テキスト3級/過去問題集2022年度版3級編 新配色カード199a/新配色カード199用演習台紙		出版社	公益社団法人色彩検定協会 株式会社A・F・T企画	
科目の基礎情報②					
授業のねらい	色彩に関して多面的に学び、感覚を養う。「色に関する知識や技能」を理論的、系統的に学ぶことにより、誰もが「理論に裏付けられた色彩の実践的活用能力」を身に付ける。				
到達目標	公認テキストに添って、色彩についての知識を学び、飲食業界における色彩表現に繋げ、同等の資格取得。				
評価基準	定期テスト・小テスト70% 授業態度30%				
認定条件	出席が総時間数の3分の2以上ある者 成績評価が2以上の者				
関連資格	公益財団法人 色彩検定協会主催 色彩検定 3級				
関連科目					
備考	原則、この科目は 対面授業形式にて実施する。（場合によってはオンデマンド型・同時双方向型も併用）				
担当教員	鳴島いづみ		実務経験	○	
実務内容	NPO法人CLE協会 ベースカラー診断士、NPO法人CLE協会 パーソナルカラーアナリスト、CLEインストラクターの資格を有する。経験を活かした色彩の知識を教授する。				
習熟状況等により授業の展開が変わることがあります					
各回の展開					
回数	単元		内容		
1	導入 色のはたらき、色名		身近なところで色彩がどのようなはたらきをしているかを知る。色には名前があり、検定までには覚える		
2	光と色		科学的には色が光であることを理解する		
3	眼のしくみ		眼の構造と細胞について理解する		
4	色の分類・色名		色の三属性について理解する 色名の種類を知る		
5	P C C S		色を記号や番号で表すシステムについて知る		
6	P C C S		P C C Sの特徴であるトーンについて理解する （台紙の作成）		
7	配色①		色相を手掛かりにした配色 （台紙の作成）		
8	配色②		トーンを手掛かりにした配色		
9	配色③		色彩の基本的な技法について知る		
10	配色④		配色イメージ、色相とトーンを合わせた配色		
11	テスト 光と目、P C C S		テスト		
12	光と色		光の性質と色。反射、透過、吸収、屈折、干渉、回折、散乱		
13	テスト返却		テスト返却と解説		
14	混色		混色の種類と三原色について理解する		
15	復習		復習		

シラバス

科目の基礎情報①					
授業形態	講義	科目名	カラーコーディネートB		
必修選択	選択	(学則表記)	カラーコーディネートB		
開講				単位数	時間数
年次	1年	学科	パティシエ・カフェ科		1 15
使用教材	色彩検定公式テキスト3級/過去問題集2022年度版3級編 新配色カード199a/新配色カード199用演習台紙			出版社	公益社団法人色彩検定協会 株式会社A・F・T企画
科目の基礎情報②					
授業のねらい	色彩に関して多面的に学び、感覚を養う。「色に関する知識や技能」を理論的、系統的に学ぶことにより、誰もが「理論に裏付けられた色彩の実践的活用能力」を身に付ける。				
到達目標	公認テキストに添って、色彩についての知識を学び、飲食業界における色彩表現に繋げ、同等の資格取得。				
評価基準	定期テスト・小テスト50% 提出物20% 授業態度30%				
認定条件	出席が総時間数の3分の2以上ある者 成績評価が2以上の者				
関連資格	公益財団法人 色彩検定協会主催 色彩検定 3級				
関連科目					
備考	原則、この科目は 対面授業形式にて実施する。（場合によってはオンデマンド型・同時双方向型も併用）				
担当教員	鳴島いづみ			実務経験	○
実務内容	NPO法人CLE協会 ベースカラー診断士、NPO法人CLE協会 パーソナルカラーアナリスト、CLEインストラクターの資格を有する。経験を活かした色彩の知識を教授する。				
習熟状況等により授業の展開が変わることがあります					
各回の展開					
回数	単元		内容		
1	色彩心理		色の心理的イメージを知る。色の錯視について実感する		
2	色彩心理		対比と同化		
3	ファッション		配色の復習も兼ねて内容を理解する		
4	インテリア		配色の復習も兼ねて内容を理解する		
5	過去問		過去問を解くことで検定対策を行う		
6	過去問		過去問を解くことで検定対策を行う		
7	答え合わせ		答え合わせ		
8	パーソナルカラー		色の活用方法の学びを行う		
9	配色イメージ①		テキストにある配色例解も考えてみる		
10	配色イメージ②				
11	配色イメージ③				
12	コラージュ作成①		イメージに合った写真やイラストを用いてコラージュを作る		
13	コラージュ作成②				
14	コラージュ作成③				
15	1年間のまとめ		まとめ		

シラバス

科目の基礎情報①					
授業形態	演習	科目名	未来デザインプログラムA		
必修選択	選択	(学則表記)	未来デザインプログラムA		
開講				単位数	時間数
年次	1年	学科	パティシエ・カフェ科	1	15
使用教材	7つの習慣Jテキスト、夢のスケッチブック（アプリ）		出版社	学校法人三幸学園	
科目の基礎情報②					
授業のねらい	三幸学園の教育理念である「技能と心の調和」を体现する為の授業として、7つの習慣を体系的に学ぶことで、社会人／職業人としてあるべき人格を高め、主体性を発揮して物事にチャレンジできる人材に成長する。				
到達目標	・「自立」と「相互依存」のためにはどんな考え方や行動習慣が必要なのかを理解する。 ・他者へのリーダーシップを醸成し、主体性を発揮できる様になる。				
評価基準	小テスト／レポート20% 授業態度40% 提出物40%				
認定条件	・出席が総時間数の3分の2以上ある者 ・成績評価が2以上の者				
関連資格					
関連科目					
備考	原則、この科目は対面授業形式にて実施する。				
担当教員	武井亮子		実務経験		
実務内容					
習熟状況等により授業の展開が変わることがあります					
各回の展開					
回数	単元		内容		
1	専門学校へようこそ！		未来デザインプログラム授業への価値付けを行い、日誌を書くことの意味や今日から実行できる機会を考える		
2	自分制限パラダイムを解除しよう！		自分制限パラダイムの概念を知り、自分制限パラダイムを取り払った状態で行動が継続できる様に考える		
3	自分制限パラダイムを解除しよう！		自分制限パラダイムの概念を知り、自分制限パラダイムを取り払った状態で行動が継続できる様に考える		
4	自信貯金箱		自信貯金箱の概念を理解すると共に、自分自身への約束を守る大切さを学ぶ		
5	刺激と反応		刺激と反応の考え方を理解し、どの様な状況でも一時停止ボタンを使い主体的に判断・行動していくことの大切さを考える		
6	言葉～ことだま～		言葉の持つ力や自分の言動が、描く未来や成功に繋がっていくことを学ぶ		
7	影響の輪		集中すべき事、集中すべきでない事を明確にし、今自分がやるべき事、考えるべき事を優先順位を考えながら整理していく大切さを学ぶ		
8	選んだ道と選ばなかった道		自分の選択は自分の気持ち次第であり、自分が決めたことに対して、最後までやり遂げる大切さを学ぶ		
9	割れた窓の理論		規則を守る大切さ、重要性を理解する。		
10	人生のビジョン		10年後のなりたい自分を考えることにより、スタプロで考えた「卒業時の姿」をより具体的に考える		
11	大切なこととは？		なりたい自分を目指すにあたり、目標に直結していなくても間接的に大切にすべきことがあることを学ぶ		
12	一番大切なことを優先する		スケジュールのたて方を知り、決めたことを実際に活動する方法を学ぶ		
13	時間管理のマトリクス		第2領域（緊急性はないが重要なこと）を優先したスケジュール管理について学ぶ		
14	前期テスト		前期のまとめ		
15	リーダーシップを発揮する		リーダーシップとは何かを考え、主体性について学ぶ		

シラバス

科目の基礎情報①					
授業形態	演習	科目名	未来デザインプログラムB		
必修選択	選択	(学則表記)	未来デザインプログラムB		
開講				単位数	時間数
年次	1年	学科	パティシエ・カフェ科		1 15
使用教材	7つの習慣Jテキスト、夢のスケッチブック（アプリ）		出版社	学校法人三幸学園	
科目の基礎情報②					
授業のねらい	三幸学園の教育理念である「技能と心の調和」を体現する為の授業として、7つの習慣を体系的に学ぶことで、社会人／職業人としてあるべき人格を高め、主体性を発揮して物事にチャレンジできる人材に成長する。				
到達目標	・「自立」と「相互依存」のためにはどんな考え方や行動習慣が必要なのかを理解する。 ・他者へのリーダーシップを醸成し、主体性を発揮できる様になる。				
評価基準	小テスト／レポート20% 授業態度40% 提出物40%				
認定条件	・出席が総時間数の3分の2以上ある者 ・成績評価が2以上の者				
関連資格					
関連科目					
備考	原則、この科目は対面授業形式にて実施する。				
担当教員	武井亮子		実務経験		
実務内容					
習熟状況等により授業の展開が変わることがあります					
各回の展開					
回数	単元		内容		
1	信頼貯金箱		信頼貯金箱の概念を理解し、周囲から信頼されるための考え方を学ぶ		
2	Win-Winを考える		お互いがハッピーになれる方法を考えることの大切さを学ぶ		
3	豊かさマインド		人を思いやることは自分自身のためでもあることを学ぶ		
4	理解してから理解される		人の話の聴き方を考え、理解してから理解するという考え方があるということを学ぶ		
5	相乗効果を発揮する		多様性や人と違いがあることに価値があることを学ぶ		
6	自分を磨く		自分を磨くことの大切さ、学び続けることの大切さを考える		
7	未来は大きく変えられる		人生は選択の連続であり、自分の未来は自分の選択次第、ということを理解する		
8	人生ビジョンを見直そう		自らが立てたライフプランを現実的な視点から見つめ、必要な軌道修正を考える		
9	未来マップを作ろう①		未来の自分の姿（仕事、家庭、趣味など）を写真や絵で表現するマップを作成し、将来の夢を実現するモチベーションを高めていく		
10	未来マップを作ろう②		未来マップの発表を通して、自身の夢を実現する決意をする		
11	感謝の心		人間関係構築/向上の基本である感謝の心について考える		
12	7つの習慣 授業の復習		7つの習慣を復習することで、その関連性を学ぶ。私的成功が公的成功に先立つことを理解する		
13	後期テスト		後期の総括と復習。2年生にむけてモチベーションを高めていく		
14	2年生に向けて①		1年後の自分の姿を鮮明にし、次年度への目標設定を考える		
15	2年生に向けて②		1年後の自分の姿を鮮明にし、次年度への目標設定を考える		

シラバス

科目の基礎情報①					
授業形態	講義	科目名	製菓・製パン理論A		
必修選択	選択	(学則表記)	製菓・製パン理論A		
開講				単位数	時間数
年次	1年	学科	パティシエ・カフェ科		230
使用教材	製菓教本		出版社	学校法人三幸学園	
科目の基礎情報②					
授業のねらい	製菓・製パン実習製品の制作過程の根拠を理解することができる。				
到達目標	・実習製品作成の際、材料の取り扱いや工程の注意点に気を付け実習できる。 ・実習製品作成の際、失敗した原因をつき止めることができる。				
評価基準	小テスト20% 期末テスト50% 提出物20% 授業態度10%				
認定条件	・出席が総時間数の3分の2以上ある者 ・成績評価が2以上の者				
関連資格					
関連科目	製菓・製パン理論B/製菓・製パン実習ⅠⅡⅢⅣ/製菓実習ⅠⅡⅢⅣ/製菓応用実習/製パン基礎実習/製パン実習ⅠⅡⅢⅣ 製菓実習AB/学内店舗実習AB				
備考	原則、この科目は 対面授業形式にて実施する。（場合によってはオンデマンド型・同時双方向型も併用）				
担当教員	山本 梢		実務経験	○	
実務内容	個人店パティスリー・イタリアン・フレンチレストラン・ウエディング卸し・専門学校講師など20年以上パティシエールとして勤務した経験を基に、製菓・製パン実習製品の製作過程の根拠を教授する。				
習熟状況等により授業の展開が変わることがあります					
各回の展開					
回数	単元		内容		
1	洋菓子の歴史		有史以前～中世		
2	洋菓子の歴史		近世～現代		
3	小麦粉		種類と特徴・加工適正		
4	でんぷん・米粉		種類と特徴・加工適正		
5	糖類		砂糖・でんぷん粉・その他の糖類・非糖質甘味料		
6	鶏卵		卵白の起泡性・卵黄の乳化性・卵の加工品・熱凝固性・その他特徴		
7	小テスト・油脂		小テスト・種類と特徴・加工適正		
8	油脂・乳製品		種類と特徴・加工適正		
9	生地		クッキー、タルト、パイの種類や製法上の注意点、主要4材料（小麦、砂糖、卵、バター）の影響		
10	生地		クッキー、タルト、パイの種類や製法上の注意点、主要4材料（小麦、砂糖、卵、バター）の影響		
11	生地		シュー・パウンド・ジェノワーズの製法上の注意点、主要4材料（小麦、砂糖、卵、バター）の影響		
12	生地		ビスキュイ・メレンゲの製法上の注意点、主要4材料（小麦、砂糖、卵、バター）の影響		
13	凝固剤		寒天・カラギーナン・ゼラチン・ペクチン		
14	テスト		テスト・グループワーク準備		
15	まとめ		グループワーク・発表		

シラバス

科目の基礎情報①					
授業形態	講義	科目名	製菓・製パン理論B		
必修選択	選択	(学則表記)	製菓・製パン理論B		
開講				単位数	時間数
年次	1年	学科	パティシエ・カフェ科		2 30
使用教材	製菓教本			出版社	学校法人三幸学園
科目の基礎情報②					
授業のねらい	製菓・製パン実習製品の制作過程の根拠を理解することができる。				
到達目標	・実習製品作成の際、材料の取り扱いや工程の注意点に気を付け実習できる。 ・実習製品作成の際、失敗した原因をつき止めることができる。				
評価基準	小テスト20％ 期末テスト50％ 提出物20％ 授業態度10％				
認定条件	・出席が総時間数の3分の2以上ある者 ・成績評価が2以上の者				
関連資格					
関連科目	製菓・製パン理論B/製菓・製パン実習ⅠⅡⅢⅣ/製菓実習ⅠⅡⅢⅣ/製菓応用実習/製パン基礎実習/製パン実習ⅠⅡⅢⅣ 製菓実習AB/学内店舗実習AB				
備考	原則、この科目は 対面授業形式にて実施する。（場合によってはオンデマンド型・同時双方向型も併用）				
担当教員	山本 梢			実務経験	○
実務内容	個人店パティスリー・イタリアン・フレンチレストラン・ウエディング卸し・専門学校講師など20年以上パティシエールとして勤務した経験を基に、製菓・製パン実習製品の製作過程の根拠を教授する。				
習熟状況等により授業の展開が変わることがあります					
各回の展開					
回数	単元		内容		
1	補助材料		パン酵母・水・製パン改良剤		
2	パン・発酵菓子		種類と特徴		
3	補助材料		膨張剤・乳化剤・着色料・増粘安定剤		
4	チョコレート		産地と種類・テンパリングの方法・種類と特徴・加工適正		
5	チョコレート		産地と種類・テンパリングの方法・種類と特徴・加工適正		
6	クリーム・ソース他		種類と特徴・シロップ・パータポンプ・イタリアンメレンゲ		
7	アバレイユ・ムース・パバロア		種類と特徴		
8	小テスト		小テスト		
9	果実・果実加工品		果実・果実加工品		
10	種実類		特徴と用途		
11	酒類・香辛料・香料		酒類・香辛料・香料の種類や特徴		
12	細工物		種類と特徴		
13	テスト		テスト・グループワーク準備		
14	グループワーク		グループワーク		
15	まとめ		グループワーク・発表		

シラバス

科目の基礎情報①					
授業形態	実技	科目名	製菓・製パン実習Ⅰ		
必修選択	必修	(学則表記)	製菓・製パン実習Ⅰ		
開講				単位数	時間数
年次	1年	学科	パティシエ・カフェ科	2	60
使用教材	－		出版社	－	
科目の基礎情報②					
授業のねらい	パティシエとしての基礎を身に付ける。				
到達目標	・授業のルセット通りに作ることができる ・人に食べてもらうことを意識して作ることができる ・製造の基本（計量・道具や実習室の使い方・製造方法・片付け）を理解する ・基本の生地・クリームの製法を理解する ・学校マニュアルの沿った衛生管理を理解する ・計量～焼成までの一通りの流れを把握する ・分割、丸めができる ・ペーカーズパーセントを理解する				
評価基準	小テスト20％　テスト40％　提出物20％　企業連携10％　授業態度10％				
認定条件	・出席が総時間数の3分の2以上ある者 ・成績評価が2以上の者				
関連資格					
関連科目	製菓・製パン理論AB/製菓・製パン実習ⅡⅢⅣ/製菓実習ⅠⅡⅢⅣ/製菓応用実習/製パン基礎実習 学内店舗実習AB				
備考	原則、この科目は対面授業形式にて実施する。				
担当教員	小高　清志、その他3名		実務経験	○	
実務内容	パティシエとして銀座・高級レストランにて21年間、商品開発として食品メーカーにて9年間勤務を基にパティシエとしての基礎を身につける技術を教授する。				
習熟状況等により授業の展開が変わることがあります					
各回の展開					
回数	単元		内容		
1	焼菓子		初回授業/器具説明/実習室の使い方/計量方法/掃除/カトルカール		
2	焼菓子/基本生地		フルーツパウンド/ビスキュイ		
3	基本生地/練習		ジェノワーズ（ガトーブール用ジェノワーズ焼き含む）/ナッペ・絞り練習		
4	アントルメ		ガトーマカ（ポンプ）/ガトーフレーズ用ジェノワーズ焼き		
5	アントルメ/練習		ガトーフレーズ/ナッペ・絞り練習		
6	焼菓子		サブレアラボッシュ/サブレディアマン/マドレーヌ/フィナンシェ		
7	シュー		シューアラクレーム（パティシエ）		
8	テスト/練習		小テスト/技能検定Ⅰデモ/技能検定Ⅰ練習①		
9	プチガトー/練習		ルレオバナヌ/テスト練習（ドーム型絞り）		
10	タルト/練習		タルトボワール（シュクレ）/テスト練習（ドーム型絞り）		
11	プチガトー/練習		ルレオショコラ（芯有り）/テスト練習（ドーム型絞り）		
12	パン		パン①（ロールパン/クノータン）		
13	シュー/練習		クッキシュー/技能検定Ⅰ練習②		
14	テスト/パン		テスト/パン②バンドミ		
15	企業連携		企業連携		

シラバス

科目の基礎情報①					
授業形態	実技	科目名	製菓・製パン実習Ⅱ		
必修選択	選択必修	(学則表記)	製菓・製パン実習Ⅱ		
開講				単位数	時間数
年次	1年	学科	パティシエ・カフェ科		2 60
使用教材	－		出版社	－	
科目の基礎情報②					
授業のねらい	パティシエとしての基礎を身に付ける。				
到達目標	・授業のルセット通りに作ることができる ・人に食べてもらうことを意識して作ることができる ・製造の基本（計量・道具や実習室の使い方・製造方法・片付け）を理解する ・基本の生地・クリームの製法を理解する ・学校マニュアルの沿った衛生管理を理解する ・計量～焼成までの一通りの流れを把握する ・分割、丸めができる ・ペーカーズパーセントを理解する				
評価基準	小テスト20％　テスト50％　提出物20％　授業態度10％				
認定条件	・出席が総時間数の3分の2以上ある者 ・成績評価が2以上の者				
関連資格					
関連科目	製菓・製パン理論AB/製菓・製パン実習ⅡⅢⅣ/製菓実習ⅠⅡⅢⅣ/製菓応用実習/製パン基礎実習 学内店舗実習AB				
備考	原則、この科目は対面授業形式にて実施する。				
担当教員	小高　清志、その他3名		実務経験	○	
実務内容	パティシエとして銀座・高級レストランにて21年間、商品開発として食品メーカーにて9年間勤務を基にパティシエとしての基礎を身につける技術を教授する。				
習熟状況等により授業の展開が変わることがあります					
各回の展開					
回数	単元		内容		
1	特別授業		特別授業		
2	プチガトー		ルレオフリュイ		
3	タルト		タルトフレーズ		
4	工芸		マジパン（色付け・バラ）		
5	工芸		マジパン（動物・人物）		
6	テスト/練習		小テスト/技能検定練習③		
7	冷菓/焼菓子		プリン・プリュレ/ダミエ仕込み/アーモンドクッキー		
8	冷菓/焼菓子		ババロア（皿盛り）/ダミエ焼成		
9	温菓/氷菓		クレープシュゼット/グラスパニエ/クネル/フルーツカット		
10	パン		パン③（クリームパン/メロンパン）		
11	冷菓/焼菓子		セミフレッド/マドレーヌショコラ・抹茶フィナンシェ		
12	冷菓		ジュレドオランジュ/ジュレドパンブルームース		
13	焼菓子/練習		ウィークエンドシトロン/パイピング練習		
14	テスト/冷菓		ティラミス/テスト		
15	パン		パン④（コルネ/アンパン）		

シラバス

科目の基礎情報①					
授業形態	実技	科目名	製菓・製パン実習Ⅲ		
必修選択	選択必修	(学則表記)	製菓・製パン実習Ⅲ		
開講				単位数	時間数
年次	1年	学科	パティシエ・カフェ科	2	60
使用教材	一		出版社	一	
科目の基礎情報②					
授業のねらい	パティシエとしての基礎を身につける。				
到達目標	・ 授業のルセットを作業効率を上げて作ることができる ・ 座学（理論、材料学、食の安全）の知識と結びつけて理解する ・ 人に食べてもらうことを意識して作ることができる ・ 計量～焼成までの一通りの作業ができる ・ のばし、包餡、成形ができる ・ ペークーズパーセントを理解する				
評価基準	小テスト20％　テスト50％　提出物20％　授業態度10％				
認定条件	・ 出席が総時間数の3分の2以上ある者 ・ 成績評価が2以上の者				
関連資格					
関連科目	製菓・製パン理論AB/製菓・製パン実習ⅡⅢⅣ/製菓実習ⅠⅡⅢⅣ/製菓応用実習/製パン基礎実習 学内店舗実習AB				
備考	原則、この科目は対面授業形式にて実施する。				
担当教員	小高　清志、その他3名		実務経験	○	
実務内容	パティシエとして銀座・高級レストランにて21年間、商品開発として食品メーカーにて9年間勤務を基にパティシエとしての基礎を身につける技術を教授する。				
習熟状況等により授業の展開が変わることがあります					
各回の展開					
回数	単元		内容		
1	焼菓子		シフォンケーキ/ダックワーズ		
2	焼菓子/練習		チュイール/ラングドシャ/パイピング練習		
3	パン		パン⑤（調理パン）		
4	アントルメ/練習		ガトーフリュイ/ナッペ練習		
5	焼菓子		ガレットブルトンヌ/ガレットナンテ		
6	テスト/練習/アントルメ		小テスト/ナッペ練習/ベイクドチーズケーキ		
7	アントルメ		ムースオフランボワーズ（イタメレ）		
8	焼菓子/練習		マカロン（ガナッシュ・バタクリ）/パイピング練習		
9	基本生地/練習		フィユタージュ（オルディネール）/技能検定練習①		
10	焼菓子		ショソンオボム（1番）アミューズ（2番）/フィユタージュ仕込み		
11	テスト/アントルメ		テスト/ガトーショコラ/ブリゼ仕込み		
12	焼菓子		ビティビエ（1番）/バルミエ（1番）/スティックパイ（2番）		
13	特別授業		特別授業		
14	タルト		タルトシトロン（ブリゼ）/技能検定練習②		
15	パン		パン⑥（レーズンパン/クルミパン）		

シラバス

科目の基礎情報①					
授業形態	実技	科目名	製菓・製パン実習Ⅳ		
必修選択	選択必修	(学則表記)	製菓・製パン実習Ⅳ		
開講				単位数	時間数
年次	1年	学科	パティシエ・カフェ科		2 60
使用教材	－		出版社	－	
科目の基礎情報②					
授業のねらい	パティシエとしての基礎を身につける。				
到達目標	・ 授業のルセットを作業効率を上げて作ることができる ・ 座学（理論、材料学、食の安全）の知識と結びつけて理解する ・ 人に食べてもらうことを意識して作ることができる ・ 計量～焼成までの一通りの作業ができる ・ のばし、包餡、成形ができる ・ ペーカーズパーセントを理解する				
評価基準	小テスト20％　テスト50％　提出物20％　授業態度10％				
認定条件	・ 出席が総時間数の3分の2以上ある者 ・ 成績評価が2以上の者				
関連資格					
関連科目	製菓・製パン理論AB/製菓・製パン実習ⅡⅢⅣ/製菓実習ⅠⅡⅢⅣ/製菓応用実習/製パン基礎実習 学内店舗実習AB				
備考	原則、この科目は対面授業形式にて実施する。				
担当教員	小高　清志、その他3名		実務経験	○	
実務内容	パティシエとして銀座・高級レストランにて21年間、商品開発として食品メーカーにて9年間勤務を基にパティシエとしての基礎を身につける技術を教授する。				
習熟状況等により授業の展開が変わることがあります					
各回の展開					
回数	単元		内容		
1	アントルメ		ブッシュドノエル		
2	パン		パン⑦（ビタパン・パーカーハウス）		
3	アントルメ		クリスマスケーキ（ショートケーキ）		
4	テスト/練習		小テスト/ビスキュイ練習		
5	特別授業		特別授業		
6	アントルメ		ムースフロマージュ（ポンプ・ジョコンド）		
7	シュー		エクレア/技能検定Ⅱ練習③		
8	特別授業		特別授業		
9	タルト		タルトレットオショコラ		
10	アントルメ		シャルロットボワール（アングレーズ）		
11	チョコレート		生チョコ/アマンドショコラ/マンディアン		
12	チョコレート		トリュフ　オ　ショコラ/キャラメル		
13	パン		パン⑧（明太フランス/ミルクフランス）		
14	テスト/アントルメ		テスト/ムースオショコラ仕込（センター・ジョコンド）		
15	アントルメ		ムースオショコラ（ポンプ）(アントルメ・グラサージュ仕上げ)		

シラバス

科目の基礎情報①					
授業形態	講義	科目名	カフェ・ドリンク理論A		
必修選択	選択	(学則表記)	カフェ・ドリンク理論A		
開講				単位数	時間数
年次	1年	学科	パティシエ・カフェ科	2	30
使用教材	新 調理師要請教育全書 5 調理実習			出版社	公益社団法人 全国調理師養成施設協会
科目の基礎情報②					
授業のねらい	調理全般の知識を学ぶ。ドリンク基礎知識を学ぶ。				
到達目標	幅広い調理とドリンクの知識を学習し、理解できる。 実習や学内店舗実習にてアウトプットができる。				
評価基準	テスト50% 提出物20% 小テスト20% 授業態度10%				
認定条件	出席が総時間数の3分の2以上ある者 成績評価が2以上の者				
関連資格					
関連科目	カフェ・ドリンク実習ⅠⅡⅢⅣ/カフェ実習ⅠⅡⅢⅣ/トレンド実習AB/ドリンク実習AB/学内店舗実習AB				
備考	原則、この科目はオンライン授業形式にて実施する。				
担当教員	森田 タ加里			実務経験	○
実務内容	ホテル・洋食調理・カフェ・フードコーディネーターの経験を活かし、調理全般、ドリンク基礎知識を教授する。				
習熟状況等により授業の展開が変わることがあります					
各回の展開					
回数	単元		内容		
1	調理心得 西洋料理の基本・器具		西洋料理の歴史と文化について 調理器具の特徴と種類について		
2	油脂・調味料と香辛料・香草 ブイヨン ソース		油脂・調味料と香辛料・香草について ブイヨンについて ソースについて		
3	イタリア料理の種類と調理例①		イタリア料理の種類について 調理技法の種類について		
4	フランス料理の種類と調理例①		フランス料理の種類について 調理技法の種類について		
5	フランス料理の調理例② 小テスト		調理技法の種類について 小テスト		
6	味について 西洋のだし汁の違いを知る スパイスとハーブの種類を知る		味覚について(甘味、塩味、酸味、苦味、うま味) 鶏のだし汁と仔牛のだし汁の違い スパイスとハーブの種類について		
7	コーヒーの歴史 豆の種類と産地について		コーヒー栽培の歴史的背景 アラビカ種とカネフォラ種について 主な産地（コーヒーベルト）の特徴や栽培条件について		
8	コーヒーの焙煎について		8つのローストの違い 焙煎方法(直火式他)		
9	コーヒーの抽出方法 抽出器具のバリエーション 挽き方について		ハンドドリップ、フレンチプレス、サイフォン式、ネルドリップ他 カリタ式、コーノ式、メリタ式他 細挽き、中挽き、粗挽きなど5種類の挽き具合		
10	エスプレッソ抽出について		エスプレッソについて マシンの使い方、ミルクの特性他		

11	紅茶の歴史 紅茶について①	栽培、ヨーロッパへの広がり、紅茶に関わる歴史的イベントについて（アヘン戦争・ボストン茶会事件）製造方法（中国茶・日本茶との違いなど）
12	紅茶について② 紅茶の抽出方法とバリエーション①	産地、種類 等級について（畑の違い） 抽出方法 カップテイスティング
13	紅茶の抽出方法とバリエーション② テスト	産地、種類 等級について（畑の違い） 抽出方法 国ごとの飲み方紹介 / テスト
14	エスニックの定着 各国料理の特徴と調理例	エスニック料理について 各国の地方性や料理の特徴について
15	歴史と業界について	フランス料理とイタリア料理の関係性、歴史や文化について フランス料理やイタリア料理の業種について紹介

シラバス

科目の基礎情報①					
授業形態	講義	科目名	カフェ・ドリンク理論B		
必修選択	選択	(学則表記)	カフェ・ドリンク理論B		
開講				単位数	時間数
年次	1年	学科	パティシエ・カフェ科	2	30
使用教材	新 調理師要請教育全書 5 調理実習			出版社	公益社団法人 全国調理師養成施設協会
科目の基礎情報②					
授業のねらい	調理全般の知識を学ぶ。 ドリンク基礎知識を学ぶ。				
到達目標	幅広い調理とドリンクの知識を学習し、理解できる。 実習や学内店舗実習にてアウトプットができる。				
評価基準	テスト50％ 提出物20％ 小テスト20％ 授業態度10％				
認定条件	出席が総時間数の3分の2以上ある者 成績評価が2以上の者				
関連資格					
関連科目	カフェ・ドリンク実習ⅠⅡⅢⅣ/カフェ実習ⅠⅡⅢⅣ/トレンド実習AB/ドリンク実習AB/学内店舗実習AB				
備考	原則、この科目はオンライン授業形式にて実施する。				
担当教員	森田 夕加里			実務経験	○
実務内容	ホテル・洋食調理・カフェ・フードコーディネーターの経験を活かし、調理全般、ドリンク基礎知識を教授する。				
習熟状況等により授業の展開が変わることがあります					
各回の展開					
回数	単元	内容			
1	日本のカフェ・海外のカフェ カフェの デザート	日本のカフェブーム（80年代 F.O.B COOP ・ 90年代 オーバカナル スターバックス ・ディーン&デルーカ 2000年代 山本宇一等） 近年日本へ上陸してきている海外のカフェ・メニューバンケーキ・ワッフル・クレープ・パ フェ等			
2	ソフトドリンク・アレンジドリンク 世界のドリンク 小テスト	ジュース、ネクター、エール、ノンアルコールカクテル、野菜ジュース等 世界各国で飲まれているドリンク / 小テスト			
3	日本茶・中国茶 ハーブティー・健康茶 小テスト	【中国茶】歴史・製造方法・種類（白・黄・青など）飲み方・茶器・お茶うけ			
4		【日本茶】歴史・製造方法・産地・入れ方・茶器・お茶受け			
5		【ハーブティー・健康茶】種類、効能、入れ方、アレンジ（調理・製菓への活用） 小テスト			
6	アルコールについて	アルコールが身体におよぼす影響 様々なスピリッツ(ラム・テキーラ・ジン・ウオッカ)の製法について 様々なカクテルの紹介			
7	ビールについて	ビールのラガーとエールについて 種類と銘柄、国別の特徴について 製造方法について			
8	ワインについて①	シャンパーニュ、スパークリングワインの違いについて 白ワイン、赤ワイン、ロゼワイン、オレンジワインについて お酒のまつわる資格について(ワインソムリエ、エキスパート、ウイスキー検定他)			
9	ワインについて② 日本酒について	グラスによる味の変化について ぶどう品種について フランスワインとイタリアワインの地域について(ブルゴーニュ、ボルドー、トスカナ、ヴェネト他) 日本酒の特徴と種類について(吟醸酒、純米酒、本醸造酒)			
10	日本料理の切り方・器具・切り方・材料 と下処理 調味料と香辛料・だし	日本料理の切り方や器具の種類と特徴について 調味料、香辛料、だしの種類と特徴について			

11	日本料理の種類と調理例① テスト	日本料理の種類について 日本料理の調理技法について テスト
12	味について 和のだし汁の違いを知る 調理例②	かつおだし、昆布だし、煮干しだし、しいたけだし、合わせだしの違いを知る
13	中華料理の基本・器具 特殊素材とその扱い方	中華料理の基本・器具について 特殊素材と扱い方
14	調味料と香辛料・だしのとり方 中華料理の調理工程・種類と調理法	調味料と香辛料の種類と特徴について だしの種類ととり方について
15	復習	振り返り・復習稿

シラバス

科目の基礎情報①					
授業形態	実技	科目名	カフェ・ドリンク実習Ⅰ		
必修選択	必修	(学則表記)	カフェ・ドリンク実習Ⅰ		
開講				単位数	時間数
年次	1年	学科	パティシエ・カフェ科		2 60
使用教材	—		出版社	—	
科目の基礎情報②					
授業のねらい	料理の基礎技術を身に付ける				
到達目標	器具の使い方や実習室の使い方が理解できる。 正しく包丁を動かす事ができる。 基本の調理技法を理解できる。				
評価基準	テスト40％ 提出物20％ 小テスト20％ 授業態度10％ 企業連携10％				
認定条件	(1)出席が総時間数の3分の2以上ある者 (2)成績評価が2以上の者				
関連資格					
関連科目	カフェ・ドリンク理論AB/食の安全AB/食の原材料・材料学AB/栄養学 AB				
備考	原則この科目は、対面授業形式にて実施する				
担当教員	牧村 耕平 他6名		実務経験		○
実務内容	フランス料理店で19年、独立して4年、キッチンカーでの運営の経験を基に調理における基礎技術を教授する。				
習熟状況等により授業の展開が変わることがあります					
各回の展開					
回数	単元		内容		
1	実習室の使い方 ①実習授業について ②包丁研ぎ		包丁研ぎ		
2	包丁の扱い方と基本姿勢 ①包丁の持ち方と動かし方 ②押し切り		小麦粉団子で切り方の練習		
3	①ポタージュの分類 ②薄切り(エマンセ) ③調理技法:シュエ ④ポタージュ・ビュレ		ポタージュ・クレシー (人参のポタージュ)		
4	①薄切り(エマンセ) ②サラダの基本 ③ソース・ヴィネグレット		ポタージュ・バルマンティエ (じゃがいものポタージュ) 田舎風サラダ		
5	技能検定Ⅰ対策① ①角切り(デ)について ②調理技法:ブランシールについて ③乳化について		マセドワーズサラダ		
6	ドリンク1回目 ①ドリップについて ②エスプレッソについて		ドリップコーヒー エスプレッソ		
7	①千切り(ジュリエンス) ②調理技法:ボシェについて ③ソース・ヴィネグレットについて		千切り野菜のサラダ		
8	①モーニング文化(フランスと日本の違い) ②色紙切り(バイザンス) ③ソース・ベシャメル		クロックムッシュ ミネストローネ		
9	①みじん切り(シズレとアッシュ) ②調理技法:マリネ ③パスタについて		スパゲッティのトマトソース和え 人参のマリネ サラダ		
10	①切り方:みじん切りと千切り ②オイルベースのパスタ ③ヴィネグレットの汎用性 ④フリッタータ		にんにくと唐辛子のスパゲッティーニ 人参のマリネ オレンジ風味 フリッタータ		

11	小テスト ①技能検定Ⅰ対策 ② ②包丁研ぎ	マセドワームサラダ 小テスト(マヨネーズ)
12	①ランチワンプレート ②調理技法：ソテ ③ビュレ ④ゆで卵	鶏もも肉のソテ ソース・シャスール じゃがいものビュレ にんじんと紫キャベツのマリネ ヴィネグレット・ドニヨン 半熟ゆで卵
13	実技テスト ①調理技法：ソテ、ロースト ②ソース・ヴィネグレットの派生	鶏もも肉のソテ ソース・ラヴィゴット じゃがいものロースト 角切りのサラダ 実技テスト(マヨネーズ)
14	①ハンバーグの作り方 ②調理技法：ロースト、フリール ③市販品のアレンジ方法 ④オリジナルドリンク	ハンバーグ デミグラスソース クロケット シロップを使用した炭酸ドリンク
15	企業連携	企業連携

シラバス

科目の基礎情報①					
授業形態	実技	科目名	カフェ・ドリンク実習Ⅱ		
必修選択	選択必修	(学則表記)	カフェ・ドリンク実習Ⅱ		
開講				単位数	時間数
年次	1年	学科	パティシエ・カフェ科		2 60
使用教材	一		出版社	一	
科目の基礎情報②					
授業のねらい	料理の基礎技術を身に付ける。				
到達目標	器具の使い方や実習室の使い方が理解できる。 正しく包丁を動かす事ができる。 基本の調理技法を理解できる。				
評価基準	テスト50% 提出物20% 小テスト20% 授業態度10%				
認定条件	(1)出席が総時間数の3分の2以上ある者 (2)成績評価が2以上の者				
関連資格					
関連科目	カフェ・ドリンク理論AB/食の安全AB/食の原材料・材料学AB/栄養学 AB				
備考	原則この科目は、対面授業形式にて実施する。				
担当教員	牧村 耕平 他6名			実務経験	○
実務内容	フランス料理店で19年、独立して4年、キッチンカーでの運営の経験を基に調理における基礎技術を教授する。				
習熟状況等により授業の展開が変わることがあります					
各回の展開					
回数	単元		内容		
1	小テスト ①技能検定Ⅰ対策③ 時間内に商品を完成させる ②包丁研ぎ		マセドワースサラダ 小テスト(角切り)		
2	ドリンク2回目 ①ドリップについて ②カプチーノ		ドリップコーヒー カプチーノ		
3	ドリンク3回目 実技テスト ①ドリップについて ②カプチーノ		ドリップコーヒー カプチーノ(ラテアート) 実技テスト(角切り)		
4	①調理技法：ソテ・パネについて ②リゾット		ミラノ風カツレツ ケッカソース リゾット レンズ豆のサラダ		
5	①調理技法：ソテの復習 ②フォカッチャの作り方 ③ビュレの復習		カチャトーラ じゃがいものビュレ フォカッチャ サラダ		
6	①オイルパスタの応用 ②手打ちパスタ（スパゲッティーニ） ③調理技法：素揚げ		ボンゴレビアンコ カボナータ 根菜のフリットのサラダ		
7	①カルボナーラ(卵の火入れ) ②手打ちパスタ(タリアッテレ) ③甲殻類のだしの取り方 ④レモンシロップを使用したドリンク		カルボナーラ ビスクスープ レモネード		
8	①調理技法：プレゼ ②ビュレの復習 ③調理技法：素揚げ		豚バラ肉とひよこ豆のプレゼ じゃがいものビュレ 根菜のフリットサラダ		
9	和食 ①1番だし、2番だし ②お米の研ぎ方、炊き方 ③天ぷらについて		天丼 味噌汁		
10	中国料理 ①揚げる(炸 ツアー) について		油淋鶏 蓮根とエビのはさみ揚げ 卵スープ		

11	①オムレツ ②オリジナルドリンク	オムレツ きのこクリームソース SNS映えるドリンク
12	①オムライス ②調理技法：野菜のラグー	オムライス ラタトゥイユ ハヤシソース
13	①セート風について ②調理技法：魚介の煮込み	イカの煮込みセート風 アイヨリ バターライス ニース風サラダ
14	企業連携	企業連携
15	アシェットデセール	アシェットデセール

シラバス

科目の基礎情報①				
授業形態	実技	科目名	カフェ・ドリンク実習Ⅲ	
必修選択	選択必修	(学則表記)	カフェ・ドリンク実習Ⅲ	
開講			単位数	時間数
年次	1年	学科	パティシエ・カフェ科	
使用教材	—		出版社	—
科目の基礎情報②				
授業のねらい	料理の基礎技術を身に付ける。			
到達目標	切り物が適正なスピードで正確にできる。 基本的な調理ができる。 料理のバリエーションを学び、理解ができる。			
評価基準	テスト50% 提出物20% 小テスト20% 授業態度10%			
認定条件	(1)出席が総時間数の3分の2以上ある者 (2)成績評価が2以上の者			
関連資格				
関連科目	カフェ・ドリンク理論AB/食の安全AB/食の原材料・材料学AB/栄養学 AB			
備考	原則この科目は、対面授業形式にて実施する。			
担当教員	牧村 耕平 他6名		実務経験	○
実務内容	フランス料理店で19年、独立して4年、キッチンカーでの運営の経験をもとに調理における基礎技術を教授する。			
習熟状況等により授業の展開が変わることがあります				
各回の展開				
回数	単元	内容		
1	小テスト ①調理技法：ラグー	欧風カレー ビクルス 千切りサラダ 小テスト(千切り)		
2	①調理技法：白いラグー ②調理技法：白いグラッセ ③リ・クレオール	若鶏のフリカッセ バターライス 小玉ねぎの白いグラッセ		
3	①調理技法：茶色いラグー ②調理技法：茶色いグラッセ	牛バラ肉の赤ワイン煮込み ヌイユ 小玉ねぎの茶色いグラッセ		
4	ドリンク4回目 紅茶 ①茶葉の違いを知る ②紅茶ドリンク ③スコーン	紅茶 スコーン		
5	実技テスト 技能検定Ⅱ対策①	鶏もも肉のソテ 千切り野菜のサラダ 実技テスト(千切り)		
6	①ビタバン生地 ②ヴィーガン料理 ③抹茶ドリンク	ファラフェルサンド 抹茶を使用したドリンク		
7	①ピッツァ生地 ②プリゼ生地	ピッツァ カルツォーネ パート・プリゼ		
8	①キッシュ ②ショートパスタ ③ソテの復習	キッシュ オレキエッテのブッコリー和え 鶏のソテ		
9	①調理技法：グラティネ ②フュメ・ド・ボワソン ③ボーチドエッグの作り方	魚介のグラタン リヨン風サラダ		
10	ドリンク5回目 ①ドリップについて(復習) ②カフェラテ(ラテアート)の復習 ③マフィン生地	ドリップコーヒー カフェラテ(ラテアート) マフィン生地		

11	①手打ちパスタについて ②調理技法：グリエ ③調理技法：フリール、パネ	パッパデッレ 煮込みソース クロケッテ 野菜のグリエ
12	①ソース・オランダーズ ②ボーチドエッグの復習 ③トゥルネ	エッグベネディクト じゃがいものトゥルネ
13	イタリア料理 ①ボロネーゼ ②ニョッキ	ボロネーゼのニョッキ フォカッチャ パンのサラダ
14	中国料理 ①煮込み(焼 シャオ) について	エビチリ 鶏肉の醤油煮込み 春雨のマヨネーズサラダ 白米
15	中国料理 ①炒める(炒 チャオ) について	青椒(牛)肉絲 蒸しスープ

シラバス

科目の基礎情報①					
授業形態	実技	科目名	カフェ・ドリンク実習Ⅳ		
必修選択	選択必修	(学則表記)	カフェ・ドリンク実習Ⅳ		
開講				単位数	時間数
年次	1年	学科	パティシエ・カフェ科		2 60
使用教材	—		出版社	—	
科目の基礎情報②					
授業のねらい	料理の基礎技術を身に付ける。				
到達目標	切り物が適正なスピードで正確にできる。 基本的な調理ができる。 料理のバリエーションを学び、理解ができる。				
評価基準	テスト50％、提出物20％、小テスト20％、授業態度10％				
認定条件	(1)出席が総時間数の3分の2以上ある者 (2)成績評価が2以上の者				
関連資格					
関連科目	カフェ・ドリンク理論AB/食の安全AB/食の原材料・材料学AB/栄養学 AB				
備考	原則この科目は、対面授業形式にて実施する。				
担当教員	牧村 耕平 他6名			実務経験	○
実務内容	フランス料理店で19年、独立して4年、キッチンカーでの運営の経験をもとに調理における基礎技術を教授する。				
習熟状況等により授業の展開が変わることがあります					
各回の展開					
回数	単元		内容		
1	小テスト ①技能検定Ⅱ対策② ②包丁研ぎ		鶏もも肉のソテ 千切り野菜のサラダ 小テスト(鶏もも肉のソテ)		
2	①調理技法：ポワレについて ②乳化ソースについて		サーモンのポワレ プレート ソース・ブルブラン タコとアボカドのタルタル		
3	①魚の三枚おろし ②調理技法：ポワレの復習		鰯のポワレ プレート ソース・ビストゥ		
4	①ベニエ生地について ②ソース・マヨネーズの派生		鰯と野菜のペーニエ ソース・タルタル		
5	和食 ①酢飯の作り方 ②刺身の切り方		ちらし寿司		
6	和食 ①煮物 ②焼き物 ③和え物		筑前煮 魚の焼き物 胡麻和え		
7	実技テスト ドリンク6回目 ①モクテル		ステアを使用したモクテル シェイクを使用したモクテル 実技テスト(鶏もも肉のソテ)		
8	①調理技法：ムニエル		サーモンのムニエル 野菜のロースト じゃがいものフォンダント		
9	①調理技法：ロースト		若鶏のロースト オニオングラタンスープ		
10	①エスニック料理(タイ) ②シェイク		ガバオライス マンゴーシェイク(マムアンパン)		

11	①エスニック料理(インド) ②ラッシー	キーマカレー ラッシー
12	スペイン料理	バエリア ガスパチャ タパス
13	①真空調理	鶏のシチュー 大根の実験
14	外部講師	特別講師
15	外部講師	特別授業

シラバス

科目の基礎情報①					
授業形態	実習	科目名	施設実習		
必修選択	選択	(学則表記)	施設実習		
開講				単位数	時間数
年次	1年	学科	パティシエ・カフェ科	2	60
使用教材	—		出版社	—	
科目の基礎情報②					
授業のねらい	各施設（店舗）の仕事の流れを体験を通して学習し、就業のイメージを着ける事を狙いとし、実習日誌なども記録として記載する事で振り返りを自身でする事も可能とする				
到達目標	≪基礎・能力≫ 基礎的学力の知識、学力、技術が現場でも活かされており、学内で学習してきた技能面のレベルの確認が出来る ≪実習態度≫ 就業をした時をイメージして勤務を行い、意欲や礼節など含めて実際に就業した際の正しい勤務姿勢が学べている				
評価基準	評価表60％（外部評価） 実習手帳40％（実習手帳記載内容）				
認定条件	出席が総時間数の3分の2以上ある者 成績評価が2以上の者				
関連資格					
関連科目	製菓・製パン実習ⅠⅡⅢⅣ/カフェ・ドリンク実習ⅠⅡⅢⅣ/製菓・製パン理論AB/ カフェ・ドリンク理論AB/ビジネスマナーAB/食の安全AB(衛生法規・食品衛生学・公衆衛生学)				
備考					
担当教員			実務経験		
実務内容	外部にて実務授業を行う				