

実務経験のある教員等による授業科目の一覧表

(省令で定める基準単位数を満たす単位分科目のみ抜粋)

学校名：学校法人三幸学園 札幌スイーツ&カフェ専門学校

学科名：パティシエ・カフェ科

授業科目名	単位数
栄養学A	1
栄養学B	1
食の原材料・材料学A	1
食の原材料・材料学B	1
食の安全A（衛生法規・食品衛生学・公衆衛生学）	1
食の安全B（衛生法規・食品衛生学・公衆衛生学）	1
合計	6

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	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着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　/　食の原料・原材料学　/　製菓・製パン理論　/　カフェ理論　/　各実習		
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	久保　香苗	実務経験	○
実務内容	総合病院、診療所、保健センターで高齢者から小児までの栄養相談経験あり。献立作成やレシピ作成、食に関わるコラムの提供実績もあり		

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	食品群の理解と活用	食品群を理解し、バランスと適量がチェックできるようになる
13	テスト	前期テスト 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	食事摂取基準と献立作成の基礎 テスト振り返り	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着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　/　食の原料・原材料学　/　製菓・製パン理論　/　カフェ理論　/　製菓実習 / カフェ実習　/ 店舗販売実習				
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	久保　香苗			実務経験	○
実務内容	総合病院、診療所、保健センターで高齢者から小児までの栄養相談経験あり。献立作成やレシピ作成、食に関わるコラムの提供実績もあり				

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	前期テスト 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。

習熟状況等により授業の展開が変わることがあります

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　/　食の安全　/　製菓・製パン理論　/　カフェ理論　/　各実習		
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	多田　みのり	実務経験	○
実務内容	企業、病院などで栄養士として勤務した経験あり。現在は専門学校や保健所などで栄養指導を行う。		

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	テスト	前期テスト
14	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
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　/　食の安全　/　製菓・製パン理論　/　カフェ理論　/　各実習		
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	多田　みのり	実務経験	○
実務内容	企業、病院などで栄養士として勤務した経験あり。現在は専門学校や保健所などで栄養指導を行う。		

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（試飲） ・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	テスト	後期テスト
14	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
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　/　食の原料・原材料学　/　製菓・製パン理論　/　カフェ理論　/　各実習		
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	多田　みのり	実務経験	○
実務内容	企業、病院などで栄養士として勤務した経験あり。現在は専門学校や保健所などで栄養指導を行う。		

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	前期テスト	習得状況の確認のためテストを実施する。
14	食品と重金属 テスト振り返り	食品と重金属の関連性を理解する。
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。		
担当教員	多田　みのり	実務経験	○
実務内容	企業、病院などで栄養士として勤務した経験あり。現在は専門学校や保健所などで栄養指導を行う。		

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 感染症と農薬	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）、農薬について理解を深める。
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	後期テスト	習熟度の確認のためテストを実施する。
14	HACCPⅠ テスト振り返り	HACCPについて理解を深め、衛生管理計画を立案する。
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。