

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
サービス知識と実践A	1
サービス知識と実践B	1
カラーコーディネートA	1
合計	7

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付けることを授業のねらいとする。 栄養の知識をつけ、お客様に栄養面、健康面を意識した料理、お菓子の提供やプレゼンができるようになる。			
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	<p>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。</p> <p>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。</p> <p>栄養の知識をつけ、お客様に栄養面、健康面を意識した料理、お菓子の提供やプレゼンができるようになる。</p>				
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	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。習熟度を理解するため小テストを行う。
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。

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。 食の原料の知識をつけ、料理やお菓子に使われている材料の特徴、旬や食材の比較などをお客様に説明、プレゼンができる。				
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 水について 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・スパイス 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。 原料材料の知識や特徴を入れた料理、お菓子の説明ができるようになる。				
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	<ul style="list-style-type: none"> ・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	<ul style="list-style-type: none"> ・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	<ul style="list-style-type: none"> ・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	<ul style="list-style-type: none"> ・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	<ul style="list-style-type: none"> ・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	<ul style="list-style-type: none"> ・果実 品種、分類、保存方法、取扱、旬などについて
12	果実Ⅱ	<ul style="list-style-type: none"> ・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	<ul style="list-style-type: none"> ・果実加工品 品種、分類、保存方法、取扱、旬などについて <ul style="list-style-type: none"> ・お茶
15	総まとめ	<ul style="list-style-type: none"> ・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	サービス知識と実践 A		
必修選択	選択	(学則表記)	サービス知識と実践 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	サービス接客検定 3級テキスト サービス接客検定実問題集 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、接客に関する知識と手法を学び、顧客満足に繋がられるようにする。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つける。サービス接客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・接客を学び、また資格の受験に対して学んだ内容相当のサービス接客検定 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 サービス接客検定 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				
担当教員	吉江 妙子	実務経験	○		
実務内容	Office Yoshie 代表。企業向けのパーソナルブランディング、ファシリテーション研修、ビジネスマナー研修などの講師を務めている。				

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①②	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 ②「社交業務」社交儀礼業務についての理解
8	対人技能①②	①「人間関係」一般的な人間関係の理解「接客知識」対人心理、接客者としてのマナー理解 ②「話し方」接客用語の理解 「服装」接客者としての適切な服装理解
9	実務技能①②	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 ②「金品管理」金品管理についての理解
10	検定対策①	過去問題の実施／解答・解説
11	検定対策②	過去問題の実施／解答・解説
12	検定対策③	過去問題の実施／解答・解説
13	検定対策④	過去問題の実施／解答・解説
14	テスト・復習	テスト・復習・模擬試験
15	復習 検定対策⑤	テスト・復習

シラバス

科目の基礎情報①

授業形態	演習	科目名	サービス知識と実践 B		
必修選択	選択	(学則表記)	サービス知識と実践 B		
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	サービス接客検定 3級テキスト サービス接客検定実問題集 3級 基礎からわかる レストランサービススタンダードマニュアル		出版社	公益社団法人実務技能検定協会 早稲田教育出版 職業訓練教材研究会	

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、接客に関する知識と手法を学び、顧客満足に繋げる。 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つける。次年度の学内店舗実習にむけて、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つける。				
到達目標	サービス業務に対するホスピタリティを考えることができる。 次年度の学内店舗実習にむけて、接客・サービスの基本動作が実践できる。				
評価基準	テスト40%・提出物40% 授業態度20%				
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	サービス接客検定1~3級 / レストランサービス技能検定3級				
関連科目	学内店舗実習 A・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	吉江 妙子	実務経験	○		
実務内容	Office Yoshie 代表。企業向けのパーソナルブランディング、ファシリテーション研修、ビジネスマナー研修などの講師を務めている。				

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	接客業の本質とは	接客の大切さとこれからの接客を知ろう
2	接客の基本について	接客の基本を知り、自身やお店の武器に
3	レストランサービスのテクノロジー	任せるところと人間らしい接客を知ろう
4	接客サービス知識①	・シルバー・プレート・グラスの取り扱い方

5	接客サービス知識②	・トレイの持ち方・のせ方、皿の持ち方・下げ方
6	接客サービス知識③	誘導・注文の取り方・皿の扱い方
7	接客サービス知識④	ドリンクサービスについて（ワイン・水）
8	ヴァンドゥーズ①	ヴァンドゥーズ知識
9	ヴァンドゥーズ②	ヴァンドゥーズ知識
10	サービスのチカラ①	ハッピーのチカラで周囲を幸せに
11	サービスのチカラ②	第一印象のチカラで虜にしよう
12	サービスのチカラ③	気づきのチカラで「ありがとう」を増やそう
13	サービスのチカラ④	傾向のチカラで接客をパーソナライズ～
14	テスト	テストの実施
15	返却	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	色彩活用ライフケアカラー検定 公式テキスト 色彩学 色彩活用ライフケアカラー検定 公式テキスト フード 新配色カード 199a/新配色カード 199 用演習台紙			出版社	一般社団法人日本カラーコーディネート協会 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。 色彩の学びを通じて、顧客に沿った配色の選定や作品の制作力を身につける。				
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。 インターンシップにおける現場での勤務やアルバイト、卒業後の就職先で色彩を通じて顧客へ最適な作品の製造や配色、その他スキルを提供、生かすことができる。				
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	一般社団法人日本カラーコーディネーター協会 色彩活用ライフケアカラー検定				
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	津田 美砂子	実務経験	○		
実務内容	販売員やディスプレイ関係者向けの企業研修にて、色彩検定講習会の講師経験あり。				

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	導入 第1章全般	なぜ色彩の知識が必要なのかを知る
2	色のしくみ、色名	色の三属性について理解する 色名の種類を知る
3	PCCSの三属性	色を記号や番号で表すシステムについて知る
4	PCCSのトーン	PCCSの特徴であるトーンについて理解する

5	色の心理的効果	色の心理的効果を知る
6	色のイメージと効果、色はなぜ見える	色の持つ代表的なイメージを知る 科学的に色は光であることを理解する
7	復習確認テスト①	ここまでの内容をどの程度理解できたか確認する
8	配色①	配色の基本的な方法を知る「色相を基準にした配色（色相統一）」
9	配色②	「色相を基準にした配色（色相変化）」
10	配色③	「トーンを基準にした配色（トーン統一）」
11	配色④	「トーンを基準にした配色（トーン変化）」
12	配色⑤	応用編としてグラデーションなど知る
13	復習確認テスト②	ここまでの内容をどの程度理解できたか確認する
14	検定対策	検定対策問題を解く
15	検定対策	検定対策問題を解く