

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。 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	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。 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 / 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	・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 (衛生法規・食品衛生学・公衆衛生学)		
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。 安全面の知識をつけ日常業務にも高い意識を持ち続け、安心安全なものを提供できるようになる。		
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Ⅵ	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 (衛生法規・食品衛生学・公衆衛生学)		
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。 安全面の知識をつけ日常業務にも高い意識を持ち続け、安心安全なものを提供できるようになる。		
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 / 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	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	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。これまでの習熟度を理解するため、小テストを行う。
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。

シラバス

科目の基礎情報①

授業形態	演習	科目名	デジタル演習 A		
必修選択	選択	(学則表記)	デジタル演習 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。 お店でのタブレット使用や顧客管理や運営効率アップを図り、お客様により良いサービスを提供することができるようになる。				
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 / デジタル演習 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	小池 友美			実務経験	○
実務内容	企業での事務経験あり。P C 作業等を行っていた。				

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 / 文字入力 / ショートカットキー
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	ノートアプリ 学習補助ツールについて	ノートアプリ 学習補助ツールの活用方法
6	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
7	ドキュメント④	画像の挿入 / ショートカットキーの基礎
8	ドキュメント⑤	表の作成・編集について・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
11	スライド②	画像・動画・イラストの挿入 / 画像の切り抜き
12	スライド③	アニメーション
13	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
14	スライド活用①	プレゼンテーション作成
15	スライド活用② テスト	前期テスト プレゼンテーション作成、プレゼンテーション発表

シラバス

科目の基礎情報①

授業形態	演習	科目名	デジタル演習 B		
必修選択	選択	(学則表記)	デジタル演習 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	—			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。 お店でのタブレット使用や顧客管理や運営効率アップを図り、お客様により良いサービスを提供することができるようになる。				
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。				
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 / デジタル演習 A				
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	小池 友美			実務経験	○
実務内容	企業での事務経験あり。P C 作業等を行っていた。				

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	前期振り返り オリエンテーション	前期振り返り 授業の流れ/到達目標について
2	スプレッドシート②	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
3	スプレッドシート③	引き算 / 掛け算 / 割り算
4	スプレッドシート④	関数 (SUM / AVERAGE / MAX / MIN / ROUNDUP / ROUNDDOWN)
5	スプレッドシート⑤	関数 (SUM / AVERAGE / MAX / MIN / ROUNDUP / ROUNDDOWN)

6	スプレッドシート⑥	関数 (SUM / AVERAGE / MAX / MIN / ROUNDUP / ROUNDDOWN)
7	小テスト	小テスト / 復習
8	スプレッドシート活用①	原価計算表の作成①
9	スプレッドシート活用②	原価計算表の作成②
10	スプレッドシート活用③	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)
11	スプレッドシート活用④	グラフの作成
12	スプレッドシート活用⑤	グラフの作成
13	行事スライド作成	スライド作成
14	テスト	後期テスト
15	テスト振り返り 総まとめ	後期テスト振り返り 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		出版社	公益社団法人実務技能検定協会	
	サービス接客検定実問題集 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、接客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着ける。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	1	15
使用教材	サービス接客検定 3 級テキスト		出版社	公益社団法人実務技能検定協会	
	サービス接客検定実問題集 3 級			早稲田教育出版	
	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			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 4 0 % ・ 提出物 4 0 % 授業態度 2 0 %				
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

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	食と色、食品の色の魅せ方	食品と色の関係を知る、対比について知る
2	同化、照明	美味しそうに見せるために必要な同化と照明について知る
3	馴染みの配色と新鮮な配色	自然な見え方にならった配色と反した配色について知る
4	味と色	色のイメージと食品の色を組み合わせる

5	復習確認テスト	ここまでの内容をどの程度理解できたか確認する
6	検定対策	検定対策問題を解く
7	検定対策	検定対策問題を解く
8	配色イメージ①	色の活用方法の学びを行う
9	配色イメージ②	テキストにある配色例解も考えてみる
10	配色イメージ③	同上
11	配色イメージ④	テキストにある配色例解も考えてみる
12	配色イメージ⑤	同上
13	パーソナルカラー①	パーソナルカラーの理論を学ぶ
14	パーソナルカラー②	自己診断をしてみる、自分に似合う色を知る
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」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	なし				
関連科目	キャリア支援／就職対策等				
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	宇留間 厳憲・津田 美砂子		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！夢のスケッチブックを使ってみよう	未来デザインプログラム授業への価値付けを行うとともに夢スケアプリの使い方も学ぶ。
2	SANKO ワークコンピテンスを考えよう	SANKO ワークコンピテンスについて考え、理解の促進をする。
3	7つの習慣とは？	「7つの習慣」とは何かや日誌を書くことの意味についても説明し、今日からの取り組みを伝える。
4	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夢スケの日誌継続を促進する
5	自信貯金箱	自信貯金箱の概念を理解させ、自分との約束を守らせる
6	刺激と反応	刺激と反応の考え方を理解させ、一時停止ボタンを使っていこうと思わせる

7	言霊 ～ことだま～	言葉の持つ力や自分の言動が成功へと繋がることを気付き・理解・行動させる
8	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、考えるべき事を知る
9	選んだ道と選ばなかった道 ～常に正解を選ぶ方法～	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決意をさせる
10	人生のビジョン ～10年後の自分～	10年後のなりたい自分像の考えさせることによって、スタプロで考えた「卒業時の姿」をより鮮明にさせる
11	大切なこととは？	なりたい自分になるためには優先すべき「大切なこと」は夢の実現や目標達成に直接関係することだけではなく間接的に必要なこともあることを学ぶ
12	一番大切なことを優先する	スケジュールの立て方を学ぶ。決意させたことをアクションに落として、実際に活動させる
13	時間管理のマトリクス	第2領域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	前期授業内容の確認テスト実施
15	リーダーシップを発揮する	リーダーシップを発揮するためには、「主体性」が問われるということを学ぶ

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」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	なし				
関連科目	キャリア支援／就職対策等				
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	宇留間 厳憲・津田 美砂子		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させ、信頼にも貯金箱があることを理解させる
2	割れた窓の理論	規則を守る大切さ、重要性を理解するため
3	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理解させる
4	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
5	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ばせる
6	相乗効果を発揮する	人と違いがあることに価値があるということを伝える

7	自分を磨く	自分を磨くことの大切さを伝え、具体的な行動を考えさせる
8	未来は大きく変えられる	人生は選択の連続で未来は自分の選択次第ということを学ぶ
9	人生ビジョンを見直そう	なりたい姿を鮮明にすることの大切さを知り、自分の価値観を深掘りすることで、将来のなりたい姿を確固たるものにする。同時に現実的なライフプランが大切であることを理解させる
10	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る
11	未来マップを作ろう②	未来マップを発表し合うことで、自身の夢を宣言し、実現に向けた決意を促す
12	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機会とする
13	7つの習慣授業の復習	7つの習慣Jの授業の復習をすることでその関連性を学ぶとともに、私的成功が公的成功に先立つことを理解する
14	後期テスト	後期授業内容の確認テスト実施
15	2年生に向けて	成功するためにはあきらめないことが必要であることを学び、夢の実現に向けて頑張ろうと決意させる

シラバス					
科目の基礎情報①					
授業形態	演習	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	2	30
使用教材	Sweets & Café Basic e-text		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	菓子やパンの素材の特性を学び、製作過程における根拠を理解することができる				
到達目標	・実習製品製作において材料の特性を理解し、安定した製品の製造ができる ・実習製品製作において失敗の原因と改善を導き出すことができる				
評価基準	小テスト 2 0 % 期末テスト 5 0 % 提出物 2 0 % 授業態度 1 0 %				
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 製パン実習 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				
担当教員	芳賀 卓		実務経験	○	
実務内容	洋菓子店勤務				

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（製菓理論の学ぶ目的） 糖類	製菓理論を学ぶ目的 砂糖の原料と製造方法、種類、
2	糖類	砂糖の主な役割、その他の甘味料
3	小麦	小麦粉の構成、成分、種類と用途
4	小麦、米粉	小麦粉の主な役割、米粉について
5	卵	卵の構造、卵の主な役割
6	卵、生地（メレンゲ）	卵の加工品、メレンゲの種類と製造工程

7	乳製品	牛乳の種類と分類、乳製品の種類、クリームについて
8	油脂	油脂の種類、油脂の主な役割
9	小テスト・生地（お菓子作りの基本）	小テスト／お菓子作りの基本道具・動作
10	生地（パートケイク/ ジェノワーズ/ビスキュイ）	パートケイク・ジェノワーズ・ビスキュイそれぞれの製法と注意点
11	生地（パートケイク/ ジェノワーズ/ビスキュイ）	パートケイク・ジェノワーズ・ビスキュイそれぞれの製法と注意点
12	生地（パートシュー/タルト）	パートシュー・タルト・それぞれの製法と注意点
13	生地（パートシュー/タルト） 凝固剤	パートシュー・タルト・それぞれの製法と注意点 凝固剤の種類とその特性
14	テスト、課題発表［準備］	テスト／課題発表［準備］
15	課題発表［準備／発表］	課題発表［準備と発表］

シラバス					
科目の基礎情報①					
授業形態	演習	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	Sweets & Café Basic e-text		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	菓子やパンの素材の特性を学び、製作過程における根拠を理解することができる				
到達目標	・実習製品製作において材料の特性を理解し、安定した製品の製造ができる ・実習製品製作において失敗の原因と改善を導き出すことができる				
評価基準	小テスト 2 0 % 期末テスト 5 0 % 提出物 2 0 % 授業態度 1 0 %				
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 製パン実習 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				
担当教員	芳賀 卓		実務経験	○	
実務内容	洋菓子店勤務				

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	チョコレート	チョコレートの製造方法、種類、構造
2	チョコレート	カカオパターの結晶型、テンパリング、ブルーム、ガナッシュの製造方法と構造
3	生地（フィユタージュ）	フィユタージュのそれぞれの製法と注意点
4	生地（マカロン）	マカロンの製法とその注意点
5	生地（クリーム）	クレーム・シャンティイ、クレーム・パティシエール、クレーム・アングレーズそれぞれの製法と注意点
6	生地（クリーム）	クレーム・オ・プール、クレーム・ダイヤモンドそれぞれの製法と注意点、クレームの種類

7	冷菓・氷菓	氷菓の種類と特徴／冷菓の種類と特徴
8	パン・パン補助材料	パンの定義、歴史、分類、製法、基礎知識、基本工程
9	パン・パン補助材料	酵母の種類と役割、水、モルト、改良剤、材料の効果
10	小テスト、果実類	小テスト／果実の種類と果実加工品
11	種実類、酒類・香料	種実類とその特徴と用途／酒類の効果と使い方／香料の種類
12	乳製品	チーズについて
13	工芸菓子	工芸菓子の種類
14	テスト、課題発表 [準備]	テスト／課題発表 [準備]
15	課題発表 [準備／発表]	課題発表 [準備と発表]

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つける				
到達目標	・ 道具の名前、使い方を理解する。 ・ 基本動作（混ぜる、泡立てる、伸ばす、計る、塗る、絞る）ができる。 ・ 製菓における衛生管理を理解する。(清潔な作業台や道具、消毒、ダスターの使い方、材料の扱い方や保管方法、仕上げた製品の扱い方) ・ 基本生地や基本クリームの製法を理解する。				
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 製パン実習 AB 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	中村 さおり		実務経験	○	
実務内容	洋菓子店勤務				

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/マドレーヌ
2	焼菓子	サブレディアマン/フルーツパウンド
3	生地/練習	ジェノワーズ（ガトーモカ用）/ナッペ・絞り練習
4	アントルメ	ガトーモカ/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	パン	ロールパン/クノーテン
7	シュー	シュークリーム
8	タルト/練習	シュクレ仕込み/ナッペ・絞り練習
9	小テスト/タルト	小テスト/タルトポワール
10	焼菓子	カトルカール
11	ロールケーキ	ルレオバナヌ/ナッペ・絞り練習
12	アントルメ/練習	ベイクドチーズケーキ/テスト練習
13	パン/練習	パン・ド・ミ/製パン技能検定 I デモ・練習
14	テスト	テスト（絞り シェル・ローズ）
15	行事試作	行事試作

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つける				
到達目標	・ 道具の名前、使い方を理解する。 ・ 基本動作（混ぜる、泡立てる、伸ばす、計る、塗る、絞る）ができる。 ・ 製菓における衛生管理を理解する。(清潔な作業台や道具、消毒、ダスターの使い方、材料の扱い方や保管方法、製品の扱い方) ・ 基本生地や基本クリームの製法を理解する。				
評価基準	小テスト 2 0 % テスト 5 0 % 提出物 2 0 % 授業態度 1 0 %				
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 製パン実習 AB 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	中村 さおり		実務経験	○	
実務内容	洋菓子店勤務				

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	ロールケーキ	ルレオショコラ
2	冷菓/練習	プリン・プリュレ/シュクレ仕込み/製パン技能検定Ⅰ練習
3	タルト/焼菓子	タルトフレーズ/チュイール
4	冷菓	ジュレドオランジュ/ジュレドパンプルムース

5	冷菓/焼菓子/練習	パバロア/ガレットブルトンヌ/パイピング練習
6	焼菓子	ビスキュイ
7	焼菓子/練習	サブレアラポッシュ/フィナンシェ/製パン技能検定Ⅰ練習
8	工芸菓子	マジパン（色づけ・バラ）
9	工芸菓子	マジパン（動物・人形）
10	パン	アンパン・コルネ
11	小テスト/温菓/氷菓	小テスト/クレープシュゼット/グラスバニージュ/クネル/フルーツカット
12	氷菓/焼菓子	セミフレッド/ラングドシャ
13	焼菓子	シフォンケーキ/ダックワーズ
14	テスト/練習	テスト（製パン技能検定Ⅰ）/ナッペ・絞り練習
15	パン	メロンパン・クリームパン

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	—		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	・理論「なぜ？」を想像し、理解して作ることができる。 ・基本生地や基本クリームの製法を理解し、作ることができる ・作業効率を意識し、必要な道具や適切な道具を考え、選択し、準備を進めることができる ・失敗に対し、原因と改善方法を理解できる ・人のために作ることを意識する				
評価基準	小テスト 2 0 % テスト 5 0 % 提出物 2 0 % 授業態度 1 0 %				
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 製パン実習 AB 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	中村 さおり		実務経験	○	
実務内容	洋菓子店勤務				

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	シュー	エクレア
2	焼菓子/チョコレート	ウィークエンドシトロン/生チョコ/プリゼ仕込み
3	タルト/練習	タルトシトロン/製菓技能検定Ⅰデモ・練習
4	パン/練習	シナモンロール/製パン技能検定Ⅰ練習

5	アントルメ	シャルロットポワール
6	デセール/練習	ガトーショコラ/製菓技能検定Ⅰ練習
7	チョコレート	アマンドショコラ/マンディアン
8	パン	調理パン
9	焼菓子/マカロン	アーモンドクッキー/マカロン
10	小テスト/ロールケーキ/練習	小テスト/ルレオフリュイ/パイピング練習
11	シュー/製菓技能検定Ⅰ練習	クッキーシュー/製菓技能検定Ⅰ練習
12	パン	パンオレザン/パンオノア
13	アントルメ	ガトーフリュイ
14	テスト	テスト（ナッペ）
15	アントルメ	ムースフランボワーズ

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	・理論「なぜ？」を想像し、理解して作ることができる。 ・基本生地や基本クリームの製法を理解し、作ることができる ・作業効率を意識し、必要な道具や適切な道具を考え、選択し、準備を進めることができる ・失敗に対し、原因と改善方法を理解できる ・人のために作ることを意識する				
評価基準	小テスト 2 0 % テスト 5 0 % 提出物 2 0 % 授業態度 1 0 %				
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 製パン実習 AB 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	中村 さおり		実務経験	○	
実務内容	洋菓子店勤務				

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	パイ/練習	フィユタージュ（オルディネール）/製菓技能検定Ⅰ練習
2	パイ	ショソソオポム/アミューズ/フィユタージュ（オルディネール）
3	パイ	ピティビエ/パルミエ/スティックパイ
4	アントルメ	ブッシュドノエル

5	アントルメ	クリスマスケーキ（ショートケーキ）
6	練習	製菓技能検定Ⅰ練習
7	アントルメ	ムースフロマージュ
8	生地仕込み/練習	シュクレ仕込み/ダミエ仕込み/製菓技能検定Ⅰ練習
9	タルト/焼菓子	タルトレットオショコラ/ダミエ焼成
10	練習	パイピング練習
11	小テスト/練習	小テスト/テスト練習（1人1台ジェノワーズ焼成）
12	パン	明太フランス/ミルクフランス
13	チョコレート	トリュフオショコラ/キャラメル
14	テスト	テスト（ジェノワーズ）
15	アントルメ	ムースオショコラ

シラバス

科目の基礎情報①

授業形態	演習	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	Sweets & Cafe Basic e-text			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	カフェ業態に必要な調理技法と、ドリンクの技術の理論を体系的に理解し、実習につながる思考力と分析力を学ぶ				
到達目標	調理工程における原理・状態変化を説明できる。 映像で確認した正しい手順・状態を実習で再現できる。 成功・失敗の要因を理論的に分析し、改善策を考えることができる。 デジタル教材を活用し、自ら復習・探究する姿勢を身につける。				
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、この科目は対面授業形式にて実施する。				
担当教員	中野 伸吾 他 1 人			実務経験	○
実務内容	ホテル・レストランにて勤務経験あり				

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	包丁の基本知識 基本技術 切り方	包丁の種類とその特徴について 砥石について 包丁の扱いについて 切り方の種類について
2	乳化について ハーブについて	乳化について(ソース・ヴィネグレット、ソース・マヨネーズ) 派生の考え方 ハーブについて
3	調理技法：シュエ 調理技法：ブランシール	シュエについて ブランシールについて
4	穀物・パスタ・オイル 世界の出汁	穀物・パスタ・オイルの基本知識 出汁、旨味の種類
5	コーヒー①	コーヒーの基本知識 コーヒーが出来るまでの工程 焙煎・配合・粉碎 抽出方法と器具の違い

6	コーヒー②	コーヒーの抽出方法 エスプレッソの抽出方法 イタリア・アメリカのコーヒー文化
7	調理技法：マリネ	マリネについて マリネ液に使用する素材の分類と役割 小テスト
8	調理技法：フリール	フリールについて 油の温度と揚げ方 衣に用いる粉の選び方
9	調理技法：ソテ	ソテについて 油脂の選び方と特徴 温度によるバターの違い ムニエルとソテ・パネ
10	飲食業界について	飲食業界の提供形態による分類 飲食業態の特徴(和食、フランス料理、イタリア料理)
11	中国料理	中国料理の地方料理 地域と気候 地域ごとの特産の食材
12	フランス料理の地方料理	フランスの地方料理 地方ごとの地域の特徴 地域ごとの特産の食材
13	和食	地域ごとの特徴(北海道・東北地方、関東・甲信越地方、関西地方、中国地方、九州地方) 地域ごとの食材(地鶏、味噌、昆布、醤油、米、梅)の種類と特徴
14	鍋の基本知識 旬の食材	鍋の形状と用途 鍋の素材と特徴 テスト
15	レポート 調べ学習	テーマに基づいての調べ学習 グループワーク

シラバス

科目の基礎情報①					
授業形態	演習	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	Sweets & Cafe Basic e-text			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	カフェ業態に必要な調理技法と、ドリンクの技術の理論を体系的に理解し、実習につながる思考力と分析力を学ぶ				
到達目標	調理工程における原理・状態変化を説明できる。 映像で確認した正しい手順・状態を実習で再現できる。 成功・失敗の要因を理論的に分析し、改善策を考えることができる。 デジタル教材を活用し、自ら復習・探究する姿勢を身につける。				
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、この科目は対面授業形式にて実施する。				
担当教員	中野 伸吾 他1人			実務経験	○
実務内容	ホテル・レストランにて勤務経験あり				

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	調理技法：ラグー	ラグーについて なぜ、肉が柔らかくなるのか 代表的なラグー料理の説明
2	調理技法：ロティ	ロティについて 熱の伝わり方 代表的なロティ料理
3	リキュール カクテル ノンアルコールカクテル	リキュールの基本知識(定義、歴史、製法) リキュールの分類 カクテルの基礎知識(種類、歴史、構成要素) ノンアルコール、ソフトドリンクの基礎知識
4	紅茶	茶の基本知識(種類、発酵、成分) 紅茶の製法 紅茶の等級 紅茶の産地(インド、スリランカ、中国)
5	肉類	牛、豚、鶏肉、仔羊の部位と特徴 肉の下処理 タンパク質の凝固温度 なぜ、肉に塩をふるのか、叩く効果とは
6	魚介類	魚介類の分類 魚の部位の名称と構造 魚の下処理 小テスト
7	調理技法：ポワレ	ポワレの基本知識(語源、種類、適する素材) ソテとの違い ポワレの工程
8	調理技法：ボシェ 調理技法：エチューベ	ボシェについて ボシェするときの液体とその効果 エチューベについて
9	調理技法：プレゼ	プレゼについて プレゼの原理 プレゼの工程 他の調理技法との違い

10	調理技法：コンフィ	コンフィについて　コンフィの原理　コンフィの工程 コンフィの代表的な料理
11	調理技法：真空調理	真空調理の基本知識(歴史、衛生面)　真空調理の原理 真空調理の工程
12	スパイス ビール	スパイスの目的とハーブの違い　系統別スパイスの種類 お酒の分類　ビールの基本知識(製造工程、種類、スタイル)
13	日本酒 ワイン	日本酒の基本知識(製造工程、種類、酒米の種類、仕込み水、温度による味わい) ワインの基本知識(種類、製造工程、酒精強化、温度、ワイングラスの種類別特徴)
14	蒸留酒①	蒸留酒の基本知識(蒸留方法、種類と原料)　5大蒸留酒(ウイスキー、ウォッカ、ジン、ラム、テキーラ)　/テスト
15	蒸留酒② 味覚の感じ方・旨味の種類	5大蒸留酒(ウイスキー、ウォッカ、ジン、ラム、テキーラ) 味覚とは何か　基本五味（五基本味）　味覚の仕組み、旨味の相乗効果

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・ドリンク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 A・B/食の安全 A・B/食の原料料・材料学 A・B/栄養学 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	中野 伸吾 他 7 名		実務経験	○	
実務内容	ホテル・レストランで勤務経験あり				

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	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・ピュレ	ポタージュ・パルマンティエ (じゃがいものポタージュ)

4	①薄切り(エマンセ) ②サラダの基本 ③角切り、色紙切り ③ソース・マヨネーズ	ミネストローネ 角切りサラダ ソース・マヨネーズ
5	①千切り(ジュリエヌ) ②ソース・ヴィネグレット	千切り野菜のサラダ
6	ドリンク ドリンク検定対策 ①ドリップについて ②検定落とし込み	ドリンク検定対策
7	イタリア料理 ①トマトベースの パスタ ②みじん切り(シズレとアッシュェ)	スパゲッティのトマトソース和え トマトソース
8	イタリア料理 ※小テスト ①オイルベースのパスタ	にんにくと唐辛子のスパゲッティーニ 小テスト(ハンドドリップ)
9	カフェ①ハンバーグの作り方 ②シズレ(みじん切り) ③市販品の アレンジ方法	ロコモコ(ハンバーグ) デミグラスソース
10	洋食 ①オムレツ ②クリームソー ス	オムレツ / クリームソース 角切り野菜のサラダ
11	和食 ①1 番だし、2 番だし ②お米の研ぎ方、炊き方 ③調理技 法：炒める	豚の生姜焼き 味噌汁
12	ドリンク ①ドリップ ②エスプレ ッソマシンの使い方/抽出、フォー ム	ドリップコーヒー エスプレッソ
13	ドリンク 実技テスト ①ドリップ について ②エスプレッソ抽出 ③カプチー ノ	ドリップコーヒー / エスプレッソ 実技テスト(ハンドドリップ)
14	販売行事に向けての試作	販売行事試作 ロールサンドイッチ
15	企業連携	ミルクレッスン講話

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	－			出版社	

科目の基礎情報②

授業のねらい	料理・ドリンク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A・B/食の安全A・B/食の原材料・材料学A・B/栄養学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	中野 伸吾 他7名			実務経験	○
実務内容	ホテル・レストランで勤務経験あり				

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	イタリア料理 ①オイルパスタの応用 ②手打ちパスタ 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
2	イタリア料理+ドリンク①カルボナーラ ②手打ちパスタ ③ドリンク	カルボナーラ レモネード
3	ドリンク ドリンク検定対策2回目 包丁研ぎ※ジュエンステストに向けて	ドリンク検定対策 2回目
4	カフェ①調理技法:ソテ ②ソース・ヴィネグレットの派生 ③調理技法：野菜のラグー	鶏もも肉のソテ / ソース・ラヴィゴット カボナータ
5	洋食 ①オムレツの復習 ②チキンライス ③ハヤシソース	オムライス ハヤシソース ジュリエンのサラダ※ジュリエヌ1人1回
6	イタリア料理 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※シズレ1人1回

7	イタリア料理 ①調理技法：鶏肉のラグー②フォカッチャの作り方③ピュレ	カチャトーラ / ジャがいものピュレ フォカッチャ
8	洋食 ①調理技法：ラグー ②小テスト【ジュリエヌ】	欧風カレー / ビクルス / 千切りサラダ 小テスト(千切り)
9	中華料理 ①調理技法：揚げ物（炸：ジャー） ②炒飯	油淋鶏 エビ炒飯
10	和食 ①南蛮漬け ②田楽 ③香の物	チキン南蛮 / 焼き豆腐の田楽 旬(夏)の食材を使用した一品
11	イタリア料理 ①調理技法：ロースト ②テスト【ジュリエヌ】	ピカタ / 野菜のロティ ジュリエヌのサラダ
12	ドリンク ①エスプレッソ抽出～カプチーノ ②エスプレッソドリンク	エスプレッソ / エスプレッソドリンク エスプーマクリーム
13	イタリア料理+ドリンク ①ピッツァ生地 ②ドリンク	ピッツァ / カルツォーネ モナンを使用したアレンジドリンク
14	特別授業	ミルクドリンク試作
15	行事試作	販売行事試作

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	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・ドリンク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。 幅広いバリエーションの商品を製作するための知識・技術を理解できる。				
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A・B/食の安全A・B/食の原材料・材料学A・B/栄養学 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	中野 伸吾 他7名		実務経験	○	
実務内容	ホテル・レストランで勤務経験あり				

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	バフェ ①旬の素材を使用したパーツのバリエーション	コンポート / ジュレ /アイス
2	フランス料理 ①調理技法：グラティネ ③ボードエッグの作り方	魚介のグラタン / リヨン風サラダ
3	カフェ ①モーニング文化(フランスと日本の違い) ②ソース・ベシャメル	クロックムッシュ
4	対策練習① 調理技能検定Ⅰ/包丁研ぎ※調理技能検定Ⅰに向けて	対策練習① 調理技能検定Ⅰ
5	フランス料理 ①調理技法：白いラゲール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
6	フランス料理 ①調理技法：茶色いラゲール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
7	カフェ ※ワンプレート ①パンズ生地 ②パティ ③切り方：千切りの復習	ハンバーガー /フライドポテト(チーズ、パセリ和え) コールスロー※1人1回練習
8	イタリア料理 ①ボロネーゼソース ②ニョッキ生地 ③マフィン生地	ボロネーゼのニョッキ パンのサラダ
9	イタリア料理 ①ラザニア ②バーニャカウダ ③小テスト(ベシャメルソース)	ラザニアプレート 季節野菜のバーニャカウダ
10	カフェ 調理技法：野菜のラゲール	アッシュバルマンティエ※前回のベシャメル使用 ラタトゥイユ
11	対策練習② 調理技能検定Ⅰ	対策練習② 調理技能検定Ⅰ
12	フランス料理+デザート①キッシュ②地の食材を使用した付け合わせ ③ブランマンジェ	キッシュ /○○産の付け合わせ ブランマンジェ

13	パフェ ①いちご(旬)を使用したソース、 コンポート ②ブラウニー	いちごとブラウニーのパフェ
14	対策練習③ 調理技能検定Ⅰ 実技テスト(ベシヤメルソース)	対策練習③ 調理技能検定Ⅰ 実技テスト：ベシヤメルソース
15	行事試作	校内コンテストに向けた試作①

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・ドリンク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。 幅広いバリエーションの商品を製作するための知識・技術を理解できる。				
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A・B/食の安全A・B/食の原材料・材料学A・B/栄養学 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	中野 伸吾 他7名			実務経験	○
実務内容	ホテル・レストランで勤務経験あり				

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	カフェ ①フォカッチャ生地の復習 ②小テスト：シズレ	フォカッチャサンド / スープ / サラダ
2	フランス料理 ①調理技法：ポワレ②ソース・ブルブラン ③ブリュノワーズ	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	フランス料理 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	フランス料理 ①ベニエ生地 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	フランス料理 ①調理技法：ムニエル ②調理技法：野菜の ロースト③実技テスト：シズレ	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
6	フランス料理 ①調理技法：家禽類のロースト②面取り	若鶏のロースト オニオングラタンスープ
7	カフェ ①ソース・オランダーズ ②ボーチドエッグの復習 ③面取り	エッグベネディクト じゃがいもの面取り
8	スペイン料理	バエリア / ガスパチョ タパス
9	和食 ①煮物 ②焼き物 ③和え物	肉じゃが /焼き物 旬(冬)の食材を使用した一品
10	ベトナム料理	バインミー フォー
11	中国料理 ①麻婆豆腐 ②とろみの付け方 ③揚げ物	麻婆豆腐 / 春巻き 蒸しスープ

12	アジア料理 ①ガバオライス ②香草	ガバオライス / 生春巻き 香草サラダ
13	フランス料理 ①真空調理	サラダチキン 季節野菜のスチーム
14	特別授業	味覚実習を実施(素材の食べ比べやペアリングを意識したメニューを実施)
15	行事試作	校内コンテストに向けた試作②

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ている ≪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	原則、この科目は対面授業形式にて実施する				
担当教員	藤原 北斗 他 3 名		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

シラバス

科目の基礎情報①

授業形態	演習	科目名	キャリアデザイン A		
必修選択	選択	(学則表記)	キャリアデザイン 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	社会人基礎力を身につける		
到達目標	・ 業界の魅力を知る ・ スタプロからのモチベーション継続 & UP ・ 2 年間の学び方やキャリア選択、形成の方法と重要性を理解する		
評価基準	提出物：45％ 小テスト 15％ レポート：30％ 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			
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	藤原 北斗	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	ガイダンス 業界理解① (職種・業界を知る)	この教科の進め方、目的・ゴールを知る 職業の魅力付け、職種とその特徴を知り、自分が目指す方向性を理解する
2	業務理解② (職種・業界を知る)	職業の魅力・職種とその特徴を知り、自分が目指す方向性を理解する 業界に関する市場調査の実施
3	業務理解③ (理解を深める)	市場調査の情報をシェアし理解を深める
4	キャリア形成	キャリアマップの導入・登録会 2 年間のスケジュールを立てる
5	求人サイトの活用方法を理解する	キャリアマップを活用し求人検索 (求人内容の理解、雇用条件について知る) ポートフォリオ作成・活用をデモする

6	生成 AI 活用①	生成 AI を知る（基礎理解）
7	生成 AI 活用②	生成 AI を使いこなす（活用・演習）
8	生成 AI 活用③ 小テスト	生成 AI を社会で活かす（応用・倫理）・小テスト
9	働く人のスタンスとスキル①	挨拶やマナー・コミュニケーション力・愛され力
10	働く人のスタンスとスキル②	ストレスマネジメント・心理的安全性
11	働く人のスタンスとスキル③	IT リテラシー・社会のルールとモラル
12	履歴書、面接等の指導	インターンシップやアルバイトに向けた対策
13	自分と自分の将来を考える①	自己理解・自己分析（導入）
14	自分と自分の将来を考える②	自己理解・自己分析（個人ワーク）
15	自分と自分の将来を考える③	自分のキャリアプランを考える

シラバス

科目の基礎情報①

授業形態	演習	科目名	キャリアデザイン B		
必修選択	選択	(学則表記)	キャリアデザイン 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	－			出版社	

科目の基礎情報②

授業のねらい	自己理解を深め、効果的な就職活動のための準備と必要なスキルを実践的に習得する				
到達目標	・ 自己分析/企業研究/面接対策を通して就職活動に必要な PR 力を身につける ・ キャリアマップを活用して ES/履歴書を作成する				
評価基準	提出物：45% レポート：10% 作成物：35% 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	キャリアデザイン AC				
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	藤原 北斗			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	ガイダンス 就職活動とは	この教科の進め方・目的・ゴールを知る 就職活動に向けて準備すること、今後のスケジュールを理解する
2	企業研究① (業界分析)	業種・職種・業務内容について理解を深める
3	企業研究② (業界分析)	業種・職種・業務内容について理解を深める
4	履歴書・PF 作成①	基本情報 (学歴・職歴・資格など)の説明と 書き方の基礎を理解し作成する
5	履歴書・PF 作成②	志望動機を作成する
6	履歴書・PF 作成③	自己 PR のエピソードとガクチカ作成を作成する

7	就職活動の基本①	就職活動の流れとルールを知る
8	就職活動の基本②	就職活動の流れとルールを知る
9	就職活動の実践演習①	電話・メール・訪問等、企業の担当者と接点を持つ際の留意事項を知る
10	就職活動の実践演習②	電話・メール・訪問等の実践演習 (表情、態度、身だしなみ含む)
11	就職活動の実践演習③	エントリー・説明会・体験会・企業見学の留意点を知る
12	就職活動の実践演習④	面接試験の種類(個人・集団・グループディスカッション・オンラインなど)と対策を知る
13	就職活動の実践演習⑤	面接試験対策
14	就職活動の実践演習⑥	面接試験対策
15	就職活動の実践練習⑦	面接試験対策